



Forno da incasso B16E74.1



Norme di sicurezza	3	Cottura delicata.....	21
Prima del montaggio.....	3	Utilizzo della cottura delicata.....	21
Avvertenze per la sicurezza.....	3	Tabella per la cottura delicata.....	21
Cause dei danni.....	3	Consigli e suggerimenti.....	22
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	4	Scongelamento	22
Risparmio energetico.....	4	Sterilizzazione	23
Smaltimento ecocompatibile	4	Cura e pulizia	23
Il nuovo apparecchio	4	Pulizia dell'esterno dell'apparecchio.....	24
Pannello comandi.....	4	Pulizia del vano di cottura.....	24
Modalità di funzionamento.....	5	Superficie autopulente	24
Livelli di inserimento.....	5	EasyClean®	25
NeffLight®	6	Smontaggio e montaggio della porta	25
Accessori.....	6	Pulizia dei pannelli della porta	26
Prima del primo utilizzo.....	6	Pulizia della parete superiore del vano di cottura.....	26
Impostazione della lingua	6	Pulizia della griglia mobile	27
Impostazione dell'ora.....	7	Pulizia delle estensioni telescopiche	27
Pulizia dell'apparecchio	7	Guasti e riparazioni	27
Comandi dell'apparecchio	7	Sostituzione della lampadina del forno	28
Attivazione dell'apparecchio	7	Sostituzione delle lampadine alogene (NeffLight®)	28
Disattivazione dell'apparecchio.....	8	Sostituzione della guarnizione della porta	29
Modifica delle impostazioni di base.....	8	Servizio di assistenza tecnica	29
Spegnimento di sicurezza automatico.....	8	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	29
Orologio elettronico.....	8	Pietanze sperimentate	30
Display orologio	8		
Contaminuti breve.....	9		
Durata di funzionamento	9		
Fine del funzionamento	9		
Funzionamento con preselezione.....	10		
Impostazione dell'ora.....	10	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	
Riscaldamento rapido	10		
Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni	10		
Sicurezza bambino	10		
Blocco	10		
Disabilitazione permanente.....	11		
Cottura al forno	11		
Cottura al forno in teglie e stampi	11		
Cottura su più livelli	11		
Tabelle di cottura per impasti di base	12		
Funzione cottura pane	13		
Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati.....	13		
Consigli e suggerimenti.....	14		
Cottura arrosto	15		
Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio	15		
Arrosti cotti in stoviglie con coperchio	15		
Tabella per arrosti.....	15		
Consigli e suggerimenti.....	17		
Cottura al grill.....	17		
Termogrill.....	17		
Grill a superficie variabile	18		
Aria calda CircoTherm Eco	19		
Cottura a vapore	20		
Funzione lievitazione	20		
Pasta lievitata.....	20		
Yogurt.....	21		

⚠ 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.

Avvertenza: Per questo apparecchio è stato calcolato il valore di consumo energetico in base a DIN EN 50304/ DIN EN 60350. Tale valore è inferiore del 30% a quello stabilito per la classe di efficienza energetica A.

A seconda della dotazione dell'apparecchio, per la misurazione è stata spenta l'illuminazione supplementare NeffLight® (vedere capitolo: Disattivazione NeffLight®).

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
- NeffLight®
- accessori

Pannello comandi



Elemento di comando	Tipo di utilizzo
◀▶ Tasto funzione orologio	Scegliere la funzione orologio desiderata o il riscaldamento rapido (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Selettore	Scegliere le impostazioni all'interno di una funzione orologio o attivare il riscaldamento rapido (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Selettore modalità di funzionamento	Selezionare la modalità di funzionamento desiderata (vedere capitolo: Attivazione dell'apparecchio)
i Tasto Info	Apparecchio acceso: visualizzare la temperatura corrente del forno durante la fase di riscaldamento (vedere capitolo: Attivazione dell'apparecchio) Apparecchio spento: richiamare il menu Impostazioni di base (vedere capitolo: Modifica delle impostazioni di base)
Selettore della temperatura	Apparecchio acceso: impostare la temperatura (vedere capitolo: Attivazione dell'apparecchio) Apparecchio spento: modificare le impostazioni nel menu Impostazioni di base (vedere capitolo: Modifica delle impostazioni di base)

Manopole di regolazione a scomparsa

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

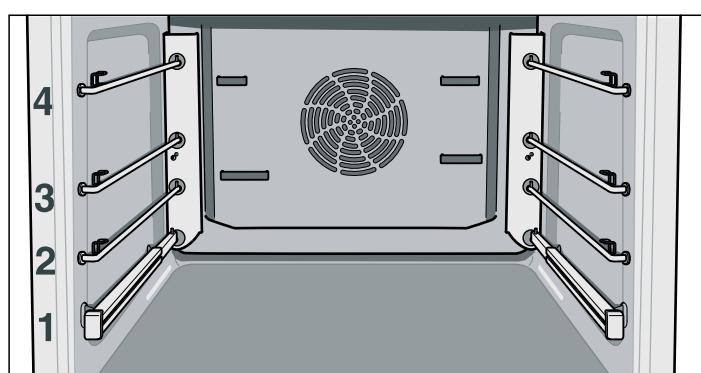
Modalità di funzionamento

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

Modalità di funzionamento	Utilizzo
	Aria calda CircoTherm®
	Aria calda CircoTherm Eco*
	Riscaldamento sup./inf.
	Livello pizza
	Funzione cottura pane
	Riscaldamento inferiore
	Termogrill
	Grill superficie grande
	Grill superficie piccola
	Cottura delicata
	Livello vapore
	Livello di lievitazione
	EasyClean®
	Illuminazione del vano di cottura

* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304

Livelli di inserimento



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

Pericolo di scottature!

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

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.

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.

NeffLight®

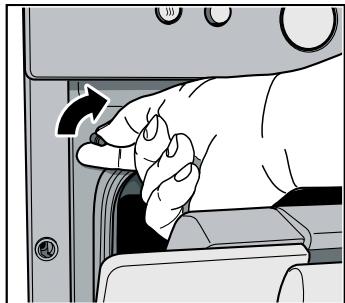
L'apparecchio è provvisto di illuminazione NeffLight®. L'illuminazione NeffLight® è composta da due lampadine alogene e una tecnologia a specchio che aiuta a illuminare il vano di cottura.

Interruttore di controllo 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 controllo della porta verso destra. L'illuminazione NeffLight® è spenta.

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

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:



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

Griglia, piatta
per arrostire e grigliare



Leccarda, smaltata

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

Griglia, con bordi e apertura

Per la cottura al forno in stampi, per arrostire 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, antiaderente	Z1233X0
Leccarda con griglia	Z1242X0
Leccarda in vetro	Z1262X0
Teglia per sformati, smaltata	Z1272X0
Teglia, in alluminio	Z1332X0
Teglia, smaltata	Z1342X0
Teglia, antiaderente	Z1343X0
Teglia per pizza	Z1352X0
Griglia, con bordi e incavo	Z1432X0
Griglia, piatta	Z1442X0
Teglia per arrosti, smaltata, in due parti	Z1512X0
Estensione totale telescopica VarioCLOU®	Z1785X2
Piastra per pane e pizza	Z1912X0
Recipiente per arrosti 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

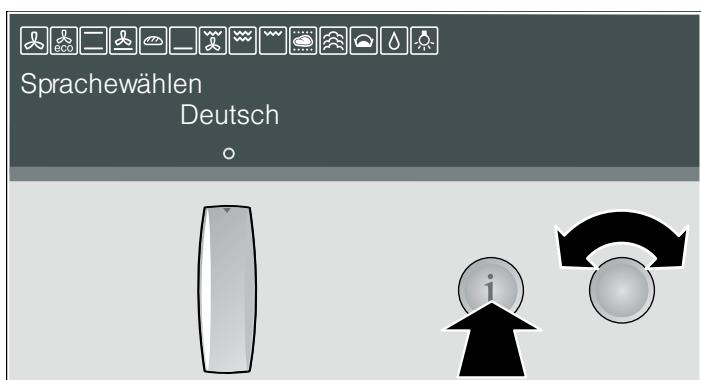
Questo capitolo descrive

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

Impostazione della lingua

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

1. Ruotare il selettore della temperatura finché la lingua desiderata non compare nel display di testo.
2. Tenere premuto il tasto Info **i** per 3 secondi.
L'impostazione viene memorizzata.



Modifica della lingua

L'apparecchio deve essere disattivato.

1. Tenere premuto il tasto Info **i** per 3 secondi.
Si arriva direttamente alla selezione della lingua.
2. Ruotare il selettore della temperatura finché la lingua desiderata non compare nel display di testo.
3. Tenere premuto il tasto Info **i** per 3 secondi.
L'impostazione viene memorizzata.

Impostazione dell'ora

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto funzione orologio  si hanno 3 secondi di tempo per impostare l'ora servendosi del selettori. Se non si fa in tempo, è possibile ripetere l'operazione.

Sul display orologio lampeggia **0:00**.

1. Premere brevemente il tasto funzione orologio  per accedere alla modalità d'impostazione.

I simboli  e  si accendono. Sul display orologio compare **12:00**.

2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettori.

Dopo 3 secondi, l'impostazione viene acquisita automaticamente.

Modifica dell'ora

Per modificare l'ora in un secondo tempo, premere ripetutamente il tasto funzione orologio  finché non vengono visualizzati nuovamente i simboli  e . Modificare l'ora con il selettori.



Pulizia dell'apparecchio

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

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
- come modificare le impostazioni di base
- quando l'apparecchio si disattiva automaticamente

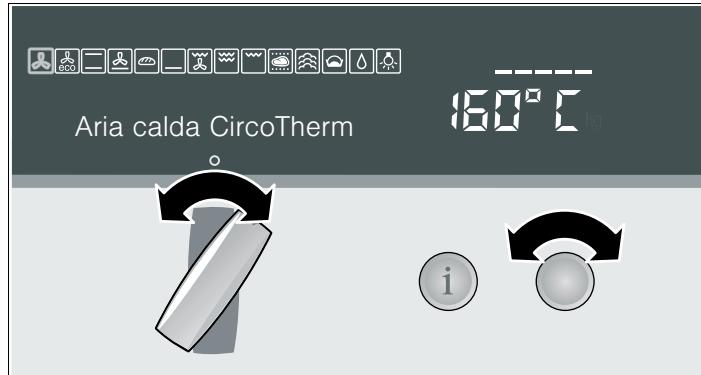
Attivazione dell'apparecchio

1. Ruotare il selettori delle modalità di funzionamento finché il display di testo non visualizza quella desiderata.

Sul display della temperatura compare un valore predefinito.

2. Ruotare il selettori della temperatura per modificare il valore predefinito.

L'apparecchio inizia a riscaldarsi.



Avvertenze

■ Le modalità di funzionamento Cottura delicata , Livello vapore , Funzione lievitazione  e EasyClean®  possono essere attivate solo se sul display della temperatura non compare né **H** né **h**.

■ Se non viene visualizzata una temperatura predefinita, viene impostata la temperatura prevista per la modalità di

funzionamento selezionata. Questa temperatura non può essere modificata.

Modalità di funzionamento	Temperatura predefinita in °C	Ambito di temperatura in °C
 Aria calda CircoTherm®	160	40 - 200
 Aria calda CircoTherm Eco	160	40 - 200
 Riscaldamento sup./inf.	170	50 - 275
 Livello pizza	220	50 - 275
 Funzione cottura pane	200	180 - 220
 Riscaldamento inferiore	200	50 - 225
 Termogrill	170	50 - 250
 Grill superficie grande	220	50 - 275
 Grill superficie grande (intenso)*		Impostazione fissa
 Grill superficie piccola	180	50 - 275
 Grill superficie piccola (intenso)*		Impostazione fissa
 Cottura delicata		Impostazione fissa
 Livello vapore		Impostazione fissa
 Livello di lievitazione		Impostazione fissa
 EasyClean®		Impostazione fissa
 Illuminazione del vano di cottura		Impostazione fissa

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

Temperatura attuale

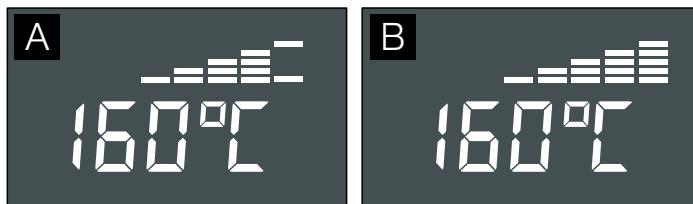
Premere il tasto Info **i**. La temperatura attuale viene visualizzata per 3 secondi.

Avvertenza: La temperatura attuale può essere visualizzata solo con la modalità di funzionamento a temperatura predefinita.

Controllo del riscaldamento

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

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



Disattivazione dell'apparecchio

Riportare il selettori delle modalità di funzionamento in posizione **O**. L'apparecchio è spento.

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

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

Display della temperatura	Display di testo	Significato
H	Calore residuo alto	Calore residuo alto (oltre 120 °C)
h	Calore residuo basso	Calore residuo basso (tra 60 °C e 120 °C)

Modifica delle impostazioni di base

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

L'apparecchio deve essere spento.

1. Premere il tasto Info **i** per 3 secondi per consultare il menu delle impostazioni di base.

Sul display di testo compare "Selezionare lingua: Italiano". Se l'apparecchio è disabilitato, è necessario dapprima sbloccarlo.

2. Premere brevemente il tasto Info **i** finché sul display di testo non compare l'impostazione di base corrente del corrispondente sottomenu (ades. "Segnale acustico OFF").

3. Impostare con il selettori della temperatura l'impostazione di base desiderata all'interno di un sottomenu (ades. "Segnale acustico 2 minuti").

4. Tenere premuto il tasto Info **i** per 3 secondi. L'impostazione di base viene memorizzata.

È possibile modificare le seguenti impostazioni di base:

Menu Impostazioni di base

Sottomenu	Impostazione di base	Simbolo impostazione
Lingua	Selezionare lingua Italiano	
Sicurezza bambino	Apparecchio abilitato c 10	
	Apparecchio disabilitato c 11	
	Disabilitazione permanente c 21	
Segnale acustico	Segnale acustico OFF c 30	
	Segnale acustico 30 secondi c 31	
	Segnale acustico 2 minuti c 32	
	Segnale acustico 10 minuti c 33	

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

Sul display di testo viene visualizzato "Spegnimento di sicurezza" e sul display della temperatura lampeggia **000**. In questo modo viene interrotto il funzionamento dell'apparecchio.

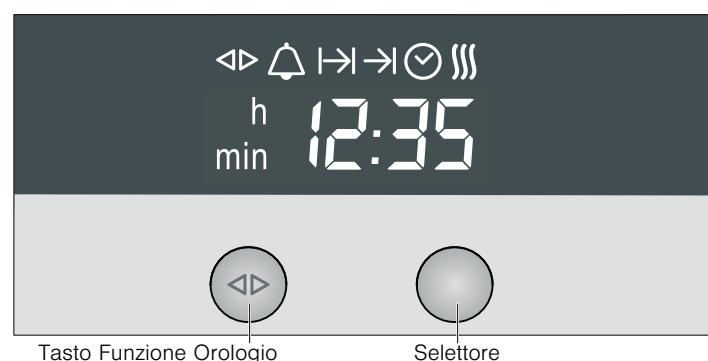
Per disattivare riportare il selettori delle modalità di funzionamento in posizione **O**.

Orologio elettronico

Questo capitolo descrive

- come impostare il controllino
- come spegnere automaticamente l'apparecchio (durata e fine del funzionamento)
- come accendere e spegnere automaticamente l'apparecchio (funzionamento con preselezione)
- come impostare l'ora
- come attivare il riscaldamento rapido

Display orologio



Funzione orologio	Tipo di utilizzo
Contaminuti breve	È possibile utilizzare il contaminuti come timer per le uova o per la cucina. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente
Durata di funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente al termine della durata di funzionamento impostata (ades. 1:30 ore)
Fine del funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente in un dato momento (ades. 12:30)
Funzionamento con preselezione	L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente. La durata e la fine del funzionamento sono combinate
Ora	Impostazione dell'ora
Riscaldamento rapido	Ridurre il tempo di riscaldamento

Avvertenze

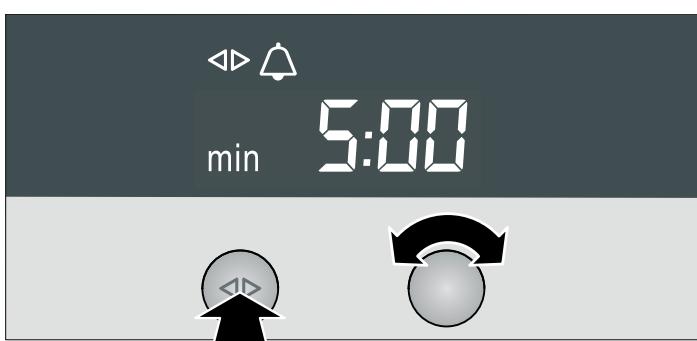
- Se viene impostata una funzione orologio l'intervallo di tempo aumenta quando vengono impostati valori elevati (ades. durata di funzionamento fino a 1:00h di minuto in minuto, superiore a 1:00h 5 minuti).
- Se si attivano le funzioni orologio contaminuti breve \triangleleft , durata di funzionamento \rightarrow , fine del funzionamento \rightarrow e funzionamento con preselezione, terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo \triangleleft o \rightarrow lampeggia. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleleft$.
- Premere sempre solo brevemente il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleleft$ per selezionare una funzione orologio. Si hanno poi 3 secondi di tempo per impostare la funzione orologio selezionata. Dopodiché si esce automaticamente dalla modalità d'impostazione.

Attivazione e disattivazione del display orologio

- Tenere premuto il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleleft$ per 6 secondi. Il display orologio si spegne. Se una funzione orologio è attiva, il simbolo corrispondente rimane acceso.
- Premere brevemente il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleleft$. Il display orologio si accende.

Contaminuti breve

- Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleleft$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleleft$ e \triangleleft .
 - Impostare la durata servendosi del selettore (ades. 5:00 minuti).
- L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo mostrata l'ora e il contaminuti inizia a scorrere.



Durata di funzionamento

Spegnimento automatico dopo una durata impostata.

- Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura. L'apparecchio scalda.
- Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleleft$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleleft$ e \rightarrow .
- Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ades. 1:30 ore).

L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora e la durata di funzionamento impostata inizia a scorrere.



Al termine della durata di funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente.

- Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione \circ
- Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleleft$ per arrestare la funzione orologio.

Fine del funzionamento

Spegnimento automatico in un dato momento.

- Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura. L'apparecchio scalda.
 - Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleleft$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleleft$ e \rightarrow .
 - Mediante il selettore impostare la fine del funzionamento (ades. 12:30).
- L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora.



Al momento impostato per la fine del funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente.

- Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione \circ
- Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleleft$ per arrestare la funzione orologio.

Funzionamento con preselezione

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne al momento impostato per la fine del funzionamento. Combinare le funzioni orologio durata di funzionamento e fine del funzionamento.

Fare attenzione a non lasciare troppo a lungo gli alimenti deperibili nel vano di cottura.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura. L'apparecchio scalda.

2. Premere il tasto funzione orologio  finché non si illuminano i simboli  e .

3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettori (ades. **1:30** ore).

L'impostazione viene registrata automaticamente.

4. Premere il tasto funzione orologio  finché non si illuminano i simboli  e .

5. Mediante il selettori impostare la fine del funzionamento (ades. **12:30**).

L'apparecchio si spegne e attende il momento appropriato per riaccendersi (nell'esempio alle **11:00**). Al momento impostato per la fine del funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente (**12:30**).

6. Riportare il selettori delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione 

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

Impostazione dell'ora

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

1. Premere il tasto funzione orologio  finché non si illuminano i simboli  e .

2. Impostare l'ora servendosi del selettori.

L'impostazione viene registrata automaticamente.



Riscaldamento rapido

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

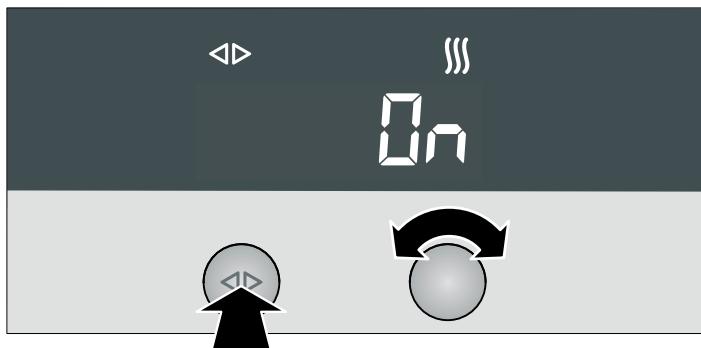
Avvertenza: Durante il riscaldamento rapido, non posizionare alcun alimento nel vano di cottura finché non è acceso il simbolo .

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura. L'apparecchio scalda.

2. Premere il tasto funzione orologio  finché non si illuminano i simboli  e  e sul display orologio non compare **OFF**.

3. Girare il selettori verso destra.

Sul display orologio viene visualizzato **On** e si illumina il simbolo . Il riscaldamento rapido viene attivato.



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

Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni

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

2. Se necessario, correggere le impostazioni con il selettori.

3. Se si desidera annullare le proprie impostazioni, girare il selettori verso sinistra e riportarlo sul valore iniziale.

Sicurezza bambino

Questo capitolo descrive

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

Blocco

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

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

Disabilitazione dell'apparecchio

1. Disattivare l'apparecchio.

2. Premere il tasto Info  per 3 secondi per consultare il menu delle impostazioni di base.

3. Premere brevemente il tasto Info  finché il display della temperatura non visualizza **c 10**.

4. Girare il selettori della temperatura finché non compare **c 11** sul display della temperatura.

5. Tenere premuto il tasto Info  finché non compare il simbolo  sul display della temperatura.

Avvertenza: Se si tenta di attivare l'apparecchio disabilitato, sul display della temperatura compare **-5-** e sul display di testo "Apparecchio disabilitato".

Sblocco dell'apparecchio

1. Tenere premuto il tasto Info **i** finché non compare **c 11** sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 10** sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info **i** finché il simbolo **∞** non si spegne.

Disabilitazione permanente

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

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

Disabilitazione permanente dell'apparecchio

1. Disattivare l'apparecchio.
2. Premere il tasto Info **i** per 3 secondi per consultare il menu delle impostazioni di base.
3. Premere brevemente il tasto Info **i** finché il display della temperatura non visualizza **c 10**.
4. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 21** sul display della temperatura.
5. Tenere premuto il tasto Info **i** per 3 secondi.

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

Avvertenza: Se si tenta di attivare l'apparecchio disabilitato, sul display della temperatura compare **-5P** e sul display di testo "Disabilitazione permanente".

Cottura al forno

Questo capitolo contiene informazioni su

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

Avvertenza: 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.

Se si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di conseguenza, le dosi dell'impasto e le indicazioni della ricetta possono variare.

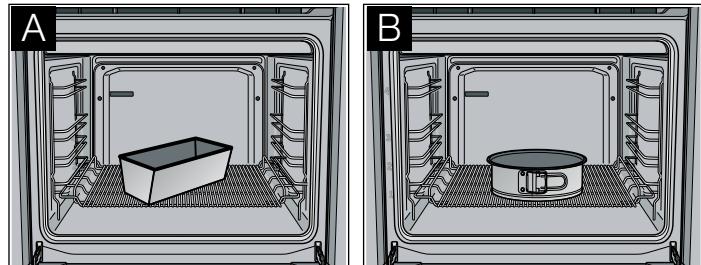
Per la cottura al forno su un livello con Aria calda CircoTherm®  posizionare uno stampo a cassetta sempre diagonalmente (figura A) e uno stampo rotondo sempre al centro della griglia con incavo (figura B).

Interruzione della disabilitazione permanente

1. Tenere premuto il tasto Info **i** finché non compare **c 21** sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 20** sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info **i** finché il simbolo **∞** non si spegne.
La disabilitazione permanente è stata interrotta.
4. Attivare l'apparecchio entro i successivi 30 secondi.
Dopo lo spegnimento la disabilitazione permanente viene nuovamente attivata dopo 30 secondi.

Sblocco permanente dell'apparecchio

1. Tenere premuto il tasto Info **i** finché non compare **c 21** sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 20** sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info **i** finché il simbolo **∞** non si spegne.
4. Entro 30 secondi premere nuovamente il tasto Info **i** per 3 secondi per consultare il menu delle impostazioni di base.
5. Premere brevemente il tasto Info **i** finché il display della temperatura non visualizza **c 21**.
6. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 10** sul display della temperatura.
7. Tenere premuto il tasto Info **i** per 3 secondi.
L'apparecchio è sbloccato in modo permanente.



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.

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	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	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 - 60	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	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
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	-	-
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

Funzione cottura pane

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

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

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

Pane	Funzione cottura pane 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	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	1	220*	35 - 40	2	220*
Impasto per pane 1000 - 1250 g					
Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
Cottura finale	1	180	40 - 45	2	200
Impasto per pane 1250 - 1500 g					
Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
Cottura finale	1	180	40 - 50	2	200

* 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	Funzione cottura pane 			Funzione cottura pizza 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pizza, fresca	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	35 - 45	-	-
Focaccia	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Crostata	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	1	180 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Gratin di patate (patate crude)	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, surgelato	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 190	20 - 30	-	-

* Preriscaldare il forno

Pietanze	Funzione cottura pane 			Funzione cottura pizza 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pizza con fondo spesso	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Prodotti a base di patate					
Patate fritte	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 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	180 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Polpette/croccette, surgelate					
Bastoncini di pesce	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Hamburger di verdure	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220

* Preriscaldare il forno

Consigli e suggerimenti

Il dolce è troppo chiaro	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.
Il dolce è troppo scuro.	Controllare il livello di inserimento. Se il livello di inserimento è corretto, accorciare la durata di cottura o ridurre la temperatura.
Il dolce nello stampo non è cotto in modo uniforme	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
Il dolce nella teglia non è cotto in modo uniforme	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
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.	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.
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 (ad es. verdure).

In caso di arrosti di dimensioni ridotte, invece della leccarda utilizzare una stoviglia per arrosti più piccola. Disporla 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.
Il vapore acqueo nel vano di cottura si deposita sulla porta dell'apparecchio	Nel corso della cottura il vapore si asciuga. In caso di vapore eccessivo aprire brevemente e con cautela la porta dell'apparecchio, in modo da eliminarlo più velocemente.

Cottura al grill

Questo capitolo contiene informazioni su

- 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.

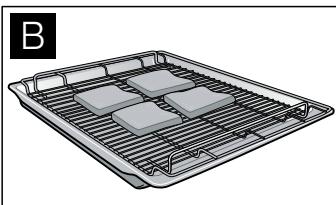
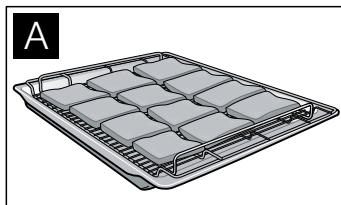
I valori indicati si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

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  (figura A).

Per piccole quantità di pietanze da grigliare piatte, utilizzare il grill 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 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
	Con la griglia piatta è possibile scegliere un livello intermedio e cuocere una quantità maggiore di cibo rispetto alla griglia con incavo

Avvertenza: Utilizzare sempre la leccarda in posizione normale (non capovolta).



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	<i>Int</i>	15 - 20	
Salsiccia	4	250	10 - 14	Incidere leggermente
Maiale				
Bisteccche di filetto, cottura media (spessore 3 cm)	4	<i>Int</i>	12 - 15	La posizione della griglia può influire sul risultato di cottura desiderato
Bisteccche, ben cotte (spessore 2 cm)	4	<i>Int</i>	15 - 20	
Manzo				
Fettine di filetto (spessore 3 - 4 cm)	4	<i>Int</i>	15 - 20	I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato
Tournedos	4	<i>Int</i>	12 - 15	
Agnello				
Filetti	4	<i>Int</i>	8 - 12	I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato
Cotolette	4	<i>Int</i>	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		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				
Bisteccche	4	230	15 - 20	I vari pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotolette	4	230	15 - 20	
Pesce intero	3	230	20 - 25	

Aria calda CircoTherm Eco

Con la modalità di funzionamento Aria calda CircoTherm Eco  è possibile preparare pietanze su un livello, risparmiando energia.

Avvertenze

- Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo
- Durante la cottura aprire la porta dell'apparecchio soltanto se strettamente necessario

Nella tabella troverete un'ampia scelta di pietanze che si addicono particolarmente alla funzione Aria calda CircoTherm Eco .

I valori indicati nella tabella sono indicativi e validi per teglie smaltate e leccarde o stampi scuri. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pietanza 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.

Pietanze con Aria calda CircoTherm Eco 	Accessori	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Dolci e biscotti				
Impasto fluido	Con copertura asciutta	Teglia	1	170 - 190 25 - 30
	In stampi	Stampo a cerniera/ quadrato	1	160 - 170 60 - 80
	In stampi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160 - 170 20 - 30
	Pasticcini, ades. muffin	Teglia per muffin	1	170 - 180 20 - 30
Pasta frolla	Con copertura asciutta, ades. triangolini alle nocciole	Teglia	1	180 - 200 25 - 30
	Pasticcini, ades. biscottini al burro	Teglia	1	140 - 150 20 - 25
Impasto per Pan di Spagna	Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	1	180 - 190 15 - 20
	In stampi (6 uova)	Stampo a cerniera	1	160 - 170 40 - 50
	In stampi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160 - 170 20 - 30
Pasta lievitata	Con copertura asciutta	Teglia	1	170 - 190 30 - 45
	In stampi	Stampo da budino	1	170 - 180 40 - 50
	Pasticcini	Teglia	1	180 - 190 20 - 30
Pasta sfoglia	Pasticcini	Teglia	1	190 - 200 30 - 35
Pasta bigné	Pasticcini	Teglia	1	190 - 200 35 - 45

Pietanze con Aria calda CircoTherm Eco 		Accessori	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Cibi pronti surgelati					
Pizza, surgelata	Con fondo sottile	Leccarda	1	180 - 200	15 - 25
	Con fondo spesso	Leccarda	1	180 - 200	20 - 30
Patate fritte		Leccarda	1	190 - 200	20 - 30
Pagnotte/baguettes	Precotte	Leccarda	1	180 - 200	10 - 20
Sformati					
Gratin di patate	Con patate crude	Stampo per sformato sulla griglia	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Stampo per sformato sulla griglia	1	180 - 190	50 - 60
Sformati dolci		Stampo per sformato sulla griglia	1	170 - 180	50 - 60
Carne					
Brasato di manzo	1 kg	Stoviglia con coperchio sulla griglia	1	190 - 200	120 - 150
Coppa di maiale	1 kg	Leccarda e griglia	1	180 - 190	110 - 130
Arrosto di vitello	1 kg	Leccarda e griglia	1	180 - 190	100 - 120
Pesce					
Trota	ca. 400 g	Leccarda e griglia	1	160 - 170	25 - 30

Cottura a vapore

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

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

Se dopo l'attivazione del Livello vapore, sul display di testo compare "Impossibile" e sul display della temperatura compaiono in maniera alternata  e  , il vano di cottura non si è completamente raffreddato.

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

Avvertenze

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

Funzione lievitazione

Questo capitolo contiene informazioni

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

Attivare la funzione lievitazione solo se il vano di cottura si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).

Se dopo l'attivazione della funzione lievitazione, sul display di testo compare "Impossibile" e sul display della temperatura compaiono in maniera alternata  oppure  e  , significa che il vano di cottura non si è completamente raffreddato.

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

Pasta lievitata

Attenzione!

- Se si versa acqua fredda nel vano di cottura caldo si possono danneggiare le superfici smaltate. Non versare acqua fredda nel vano di cottura caldo.
 - 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 sul 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 attivare 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.

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

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

Yogurt

1. Rimuovere gli accessori e i supporti di aggancio, le estensioni telescopiche o il sistema monoguida.

2. Scaldatare 1 litro di latte a lunga conservazione (grasso 3,5 %) o di latte fresco pastorizzato a 40 °C

oppure

fare bollire una volta 1 litro di latte fresco e farlo raffreddare fino alla temperatura di 40 °C.

3. Aggiungere al latte 150 g di yogurt compatto, mescolare e distribuire in bicchieri o ciotole. 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

- sulla 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 (ades. 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

Avvertenze

- Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni igieniche
- Dopo la cottura delicata, internamente la carne risulta sempre rosa. Questo tuttavia non significa che il tempo di cottura è stato troppo breve
- Utilizzare soltanto carne disossata
- 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
- I tempi di rosolatura e di cottura delicata dipendono dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di carne
- La qualità del materiale della padella e la potenza della zona di cottura possono influire sulla durata della rosolatura
- Non utilizzare la modalità di funzionamento cottura delicata con la funzione orologio funzionamento con preselezione

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

Se dopo l'attivazione della modalità di funzionamento cottura delicata sul display di testo compare "Impossibile" e sul display della temperatura compaiono in maniera alternata **H** oppure **H** e **III**, significa che il vano di cottura non si è completamente raffreddato.

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

1. Inserire il piatto di vetro o di porcellana su una griglia nel vano di cottura al livello di inserimento 1 per preriscaldarlo.

2. Attivare la modalità di funzionamento cottura delicata .

Durante la fase di riscaldamento (15 - 20 minuti) sul display di testo compare "Prego 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", collocare le pietanze nel vano di cottura su un piatto di vetro o di porcellana.

6. Trascorso il tempo di cottura, prelevare la pietanza e spegnere l'apparecchio.

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

Tabella per la cottura delicata

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

Collocare il petto d'anatra freddo nella padella e rosolarlo prima dal lato della pelle. Al termine della cottura delicata, grigliare con il grill nel livello di inserimento 3 a 250 °C per 3 - 5 minuti fino a renderlo croccante.

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

	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in minuti	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		
Bistecche di lombata (spessore 2 - 3 cm)	2 - 3	30 - 45		
Manzo				
Filetto, intero (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200		
Roastbeef (ca. 1,5 kg, spessore 5 - 6 cm)	6 - 7	180 - 210		
Scamone (spessore 6 - 7 cm)	6 - 7	240 - 300		
Medaglioni (spessore 5 cm)	3 - 4	60 - 80		
Bistecche di lonza (spessore 3 cm)	3 - 4	50 - 70		
Bistecche di scamone (spessore 3 cm)	3 - 4	50 - 70		
Vitello				
Filetto, intero (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180		
Noce (ca. 2 kg, spessore 8 - 9 cm)	6 - 7	360 - 420		
Scamone (ca. 1,5 kg, spessore 4 - 5 cm)	6 - 7	240 - 300		
Medaglioni (spessore 4 cm)	3 - 4	70 - 90		
Agnello				
Lombata disossata (ca. 200 g)			2 - 3	30 - 40
Cosciotto disossato, legato (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				
Consigli e suggerimenti				
La carne cotta con la funzione cottura delicata si raffredda troppo velocemente			Servire la carne su piatti da portata preriscaldati accompagnata da sugo molto caldo	
Tenere in caldo la carne cotta con la funzione cottura delicata			Attivare la modalità di funzionamento riscaldamento sup./inf.  e impostare la temperatura a 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

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

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 $1\frac{1}{2}$ 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 riempiendoli fino a circa 2 cm dal bordo.
3. Riempire i vasi con uno sciroppo di zucchero schiumato (ca. $\frac{1}{3}$ 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 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 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 $\frac{1}{2}$ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
4. Impostare Aria Calda CircoTherm®  a 160 °C.
 - Nei vasi da $\frac{1}{2}$ o da 1 litro il contenuto inizia a spumeggiare dopo ca. 50 minuti
 - Nei vasi da $1\frac{1}{2}$ litri il contenuto inizia a spumeggiare dopo ca. 60 minuti

Fine della sterilizzazione

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.
Pannello comandi	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. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
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.

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 detergente 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 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 (superficie 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 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 albume
- 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®.

Il display di testo visualizza "EasyClean in funzione" e il display della temperatura .

Se dopo l'attivazione di EasyClean® sul display di testo compare "Impossibile" e sul display della temperatura compaiono in maniera alternata  o  e , il vano di cottura non si è completamente raffreddato.

Attendere che il vano di cottura si raffreddi del tutto e attivare di nuovo EasyClean®.

Al termine della funzione di pulizia EasyClean® si attiva l'illuminazione del vano di cottura e il display di testo visualizza "EasyClean terminata". Viene emesso un segnale acustico.

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



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. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su 0.
5. 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!

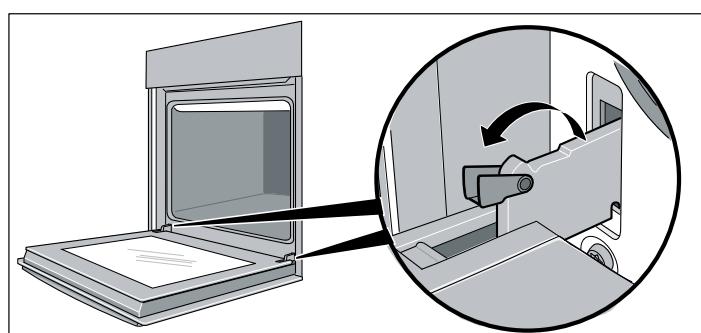
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

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.

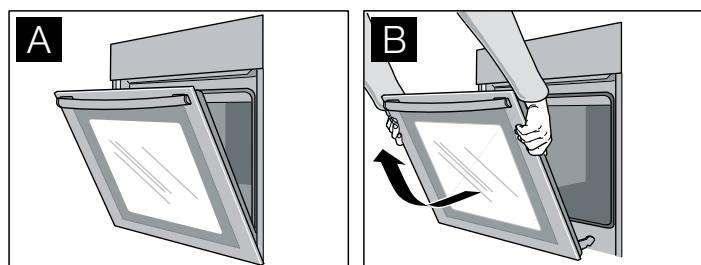
Smontaggio della porta dell'apparecchio

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



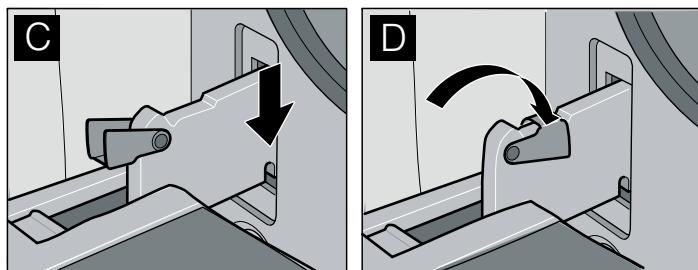
Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.

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!

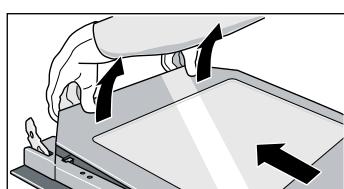
I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio. Indossare guanti protettivi.

⚠ Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio del pannello della porta

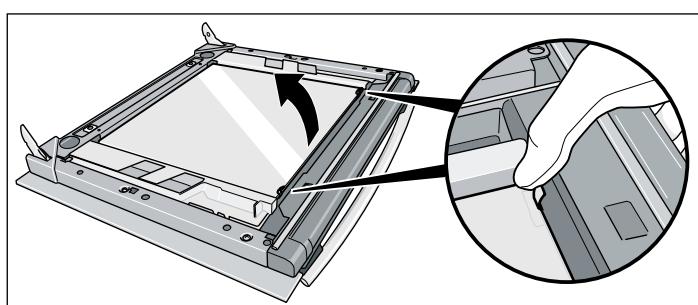
1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Afferrare il pannello accanto alle cerniere ed estrarlo dai supporti di innesto (non visibili).
3. Sollevare leggermente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

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



Pulizia

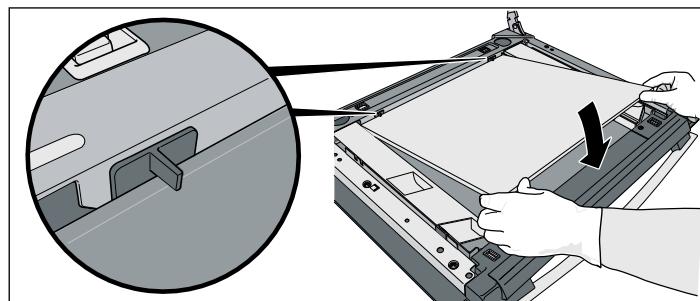
Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Attenzione!

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

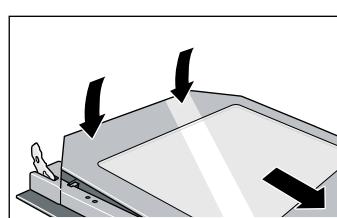
Montaggio del pannello intermedio

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



Montaggio del pannello della porta

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



3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

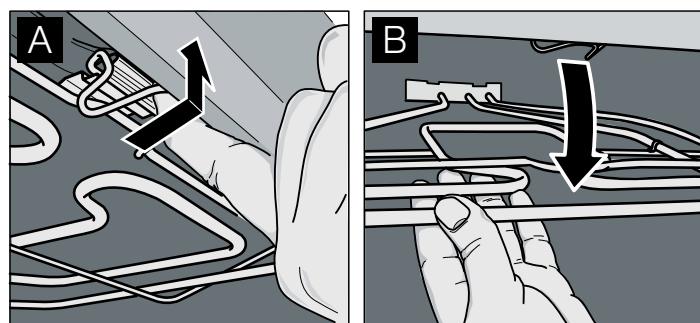
Pulizia della parete superiore del vano di cottura

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

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

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

1. Tirare in avanti la staffa di arresto della resistenza grill e spingere verso l'alto finché la resistenza grill non si sgancia (figura A).
2. Tenere ferma la resistenza grill e ribalzarla verso il basso (figura B).



3. Pulire la parete superiore del vano di cottura.
4. Tirare in avanti la staffa di arresto e tenerla premuta verso l'alto.
5. Spingere la resistenza grill verso l'alto finché non si aggancia.

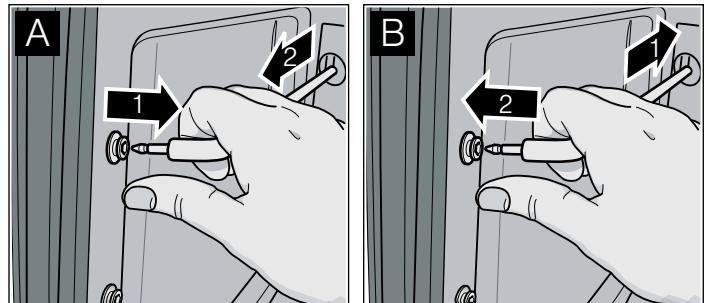
Pulizia della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

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

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

1. Estrarre la parte anteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla (figura 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 (figura B).



Pulizia delle estensioni telescopiche

Per una migliore pulizia è possibile sganciare le estensioni telescopiche.

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

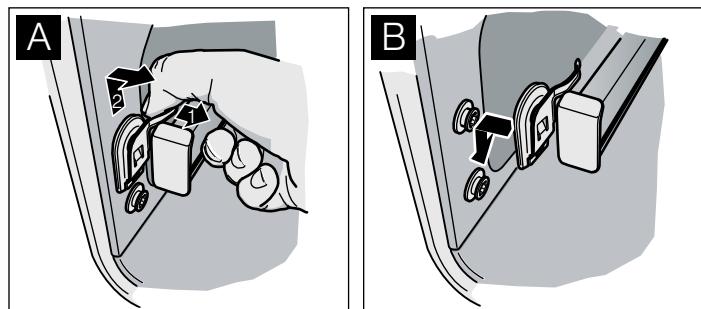
Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

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.

Sganciare le estensioni telescopiche

1. Tenere tirata la lamina a molla (figura 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 (figura B).
3. Spingere in dentro le estensioni telescopiche finché non sono ben inserite e chiudere la porta dell'apparecchio.

⚠ 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	Controllare ed eventualmente sostituire i fusibili nella relativa scatola.
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)
Sul display orologio lampeggia 0:00	L'alimentazione elettrica è stata interrotta	Premere il tasto funzione orologio ◀▶ , impostare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Sul display orologio lampeggia 0:00 , sul display della temperatura compare "rrr"	L'alimentazione elettrica è stata interrotta durante il funzionamento dell'apparecchio	Premere il tasto funzione orologio ◀▶ , impostare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Sul display orologio compare "E011"	Assegnazione della durata di un tasto	Rimuovere l'assegnazione della durata del tasto e premere il tasto funzione orologio ◀▶
Sul display orologio compare "EXXX", ades. E300	Errore interno dell'elettronica dell'apparecchio	Premere il tasto funzione orologio ◀▶ . 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", sul display della temperatura compaiono ∞ e -5-	L'apparecchio è stato disabilitato	Disattivazione del blocco (vedere capitolo: Sicurezza bambino)

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Impossibile utilizzare l'apparecchio, sul display di testo compare "Disabilitazione permanente", sul display della temperatura compaiono C e -5P	L'apparecchio è stato disabilitato permanentemente	Disattivazione della disabilitazione permanente (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
L'apparecchio non si riscalda, sul display orologio lampeggia il due punti, sul display della temperatura compare ades. 1600	È stata premuta una combinazione di tasti	Disattivare l'apparecchio, tenere premuto il tasto Info i per 3 secondi, poi premere il tasto funzione orologio ◀▶ per 4 secondi e nuovamente il tasto Info i per 3 secondi
Le funzioni elettroniche sono disturbate	Impulsi energetici (ades. fulmine)	Impostare nuovamente la funzione corrispondente
Dopo l'impostazione di una modalità di funzionamento, sul display della temperatura compaiono H o h , sul display di testo compare "Impossibile"	L'apparecchio non si è raffreddato completamente	Aspettare fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato, poi impostare di nuovo la modalità di funzionamento.
L'apparecchio si è disattivato automaticamente, sul display di testo compare "Sospensione di sicurezza", sul display della temperatura lampeggia 0:00	L'apparecchio si è spento per evitare il surriscaldamento	Riportare il selettori delle modalità di funzionamento su o
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 (ades. 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.

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).

Sostituzione delle lampadine alogene (NeffLight®)

Una lampadina alogena difettosa deve essere sostituita. Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: attacco G4, 12 V, 20 W, termoresistenti fino a 300 °C. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

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

⚠ Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le lampadine alogene diventano molto calde. Per sostituirle, attendere fino a quando non si sono raffreddate.

Attenzione!

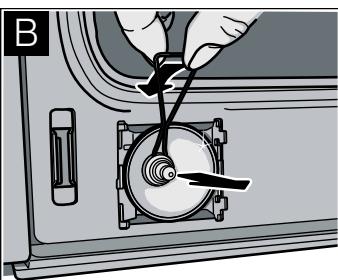
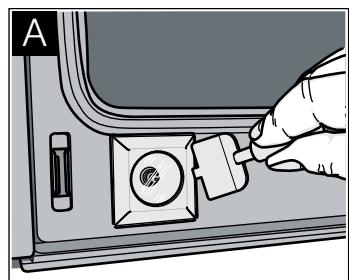
Offuscamento delle lampadine alogene: Non toccare le lampadine alogene con le dita. Il grasso può depositarsi sul vetro, viene poi bruciato e offusca il vetro della lampadina. Per la sostituzione usare un panno pulito.

Le lampadine 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. Smontaggio della porta dell'apparecchio (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).

2. Collegare l'attrezzo nella fessura e, facendo leva, smontare la copertura (figura A).

3. Con l'altro attrezzo rimuovere la lampadina alogena (figura B).



4. Sostituire la lampadina alogena. Usare un panno pulito.

5. Rimettere la copertura.

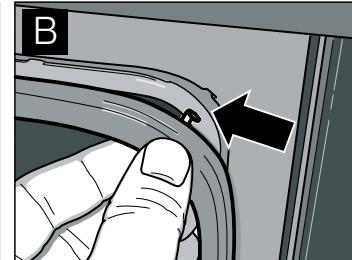
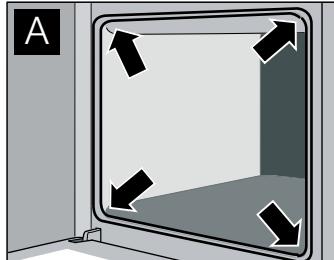
6. Rimontare la porta dell'apparecchio.

Avvertenza: Se l'illuminazione non funziona, controllare che le lampadine siano state inserite correttamente.

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.

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)
<hr/>	
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

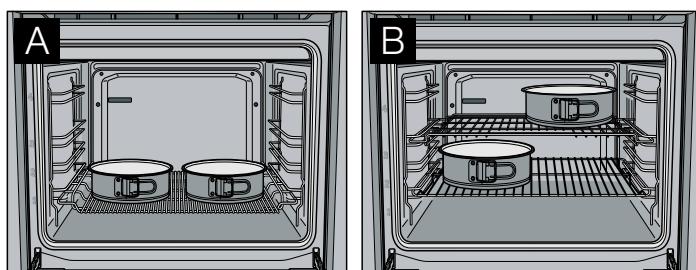
Pietanze sperimentali conformi alla norma EN 50304/EN 60350 (2009) o IEC 60350. Osservare le avvertenze

contenute nelle tabelle relative al preriscaldamento. I valori delle tabelle si considerano senza riscaldamento rapido.

Cottura al forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti	3		140 - 150*	25 - 35
	1		150 - 160	20 - 40
	1 + 3		140 - 150*	20 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 150*	30 - 50
Small Cakes (20 pezzi per teglia)	3		160 - 170**	20 - 35
	1		160 - 180	25 - 35
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4		150 - 160**	25 - 35
Pan di Spagna con acqua	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Torta di mele coperta (stampi in lamiera stagnata uno accanto all'altro, figura A)	1		170 - 180*	75 - 85
Torta di mele coperta (stampi in lamiera nera uno accanto all'altro, figura A)	1		180 - 190	75 - 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	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti
Toast (leccarda + griglia piatta)	4		Int*	1 - 2
Bistecche di manzo, 12 pezzi (leccarda + griglia piatta)	4		Int	20 - 25**

* Preriscaldare per 10 minuti

** Girare trascorsi 2/3 del tempo

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000629050

910203