



Forno da incasso B15P42.0



Norme di sicurezza	3	Sterilizzazione	20
Prima del montaggio.....	3	Avvertenze importanti	20
Avvertenze per la sicurezza.....	3	Prima della pulizia	21
Cause dei danni.....	3	Impostazione del livello di pulizia.....	21
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	4	Al termine della pulizia	21
Risparmio energetico.....	4	Cura e manutenzione	21
Smaltimento ecocompatibile	4	Detergente	21
Il nuovo apparecchio	4	Sgancio e riaggancio della porta del forno.....	22
Pannello comandi	4	Rimozione del rivestimento della porta	23
Modalità di funzionamento	5	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta	23
Vano di cottura.....	5	Pulizia della griglia mobile	23
Livelli di inserimento.....	5	Guasti e riparazioni	24
Accessori.....	6	Tabella guasti	24
Prima del primo utilizzo	6	Sostituzione della lampadina superiore del forno	25
Impostazione dell'ora	6	Copertura in vetro.....	25
Pulizia dell'apparecchio	6	Servizio di assistenza tecnica	25
Comandi dell'apparecchio	7	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	25
Attivazione apparecchio	7	Pietanze sperimentate	26
Disattivazione dell'apparecchio	7		
Modifica delle impostazioni di base.....	7		
Spegnimento di sicurezza automatico.....	8		
Orologio elettronico	8		
Display orologio	8		
Contaminuti breve	8		
Durata di funzionamento	8		
Fine del funzionamento	9		
Funzionamento con preselezione	9		
Impostazione dell'ora	9		
Riscaldamento rapido	9		
Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni	10		
Sicurezza bambino	10		
Blocco	10		
Disabilitazione permanente	10		
Cottura al forno	10		
Cottura al forno in teglie e stampi	10		
Cottura su più livelli	11		
Tabella di cottura per impasti base e prodotti da forno di piccole dimensioni	11		
Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati	12		
Consigli e suggerimenti	13		
Cottura arrosto	14		
Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio	14		
Arrosti cotti in stoviglie con coperchio	14		
Tabella per arrosti	14		
Consigli e suggerimenti	15		
Cottura al grill	16		
Termogrill	16		
Grill a superficie variabile	16		
Cottura delicata	18		
Utilizzo della cottura delicata	18		
Tabella per la cottura delicata	18		
Consigli e suggerimenti	19		
Scongelamento	19		
Scongelamento con Aria calda CircoTherm®	19		
Livello di scongelamento	19		

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

Norme di sicurezza

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

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

Avvertenze per la sicurezza

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

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

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

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

⚠ Pericolo di scottature!

- Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontano i bambini.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di incendio!

- Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Spegnere l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.
- Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

⚠ Pericolo di corto circuito!

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

⚠ Pericolo di bruciature!

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

Accessori e stoviglie caldi

⚠ Pericolo di scottature!

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

Riparazioni effettuate in modo improprio

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Autopolizia pirolitica

⚠ Pericolo di incendio!

- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono incendiarsi durante la pulizia pirolitica. Prima di procedere alla pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad esempio gli strofinacci. Durante la pulizia le superfici esterne dell'apparecchio si surriscaldano. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

⚠ Rischio di gravi danni alla salute!

Evitare di pulire teglie e stampi con rivestimento antiaderente durante la pulizia pirolitica. A causa del calore elevato, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e si possono generare gas tossici.

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 su come risparmiare energia durante la cottura arrosto e al forno e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta del forno.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile

inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

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

Smaltimento ecocompatibile

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



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

Il nuovo apparecchio

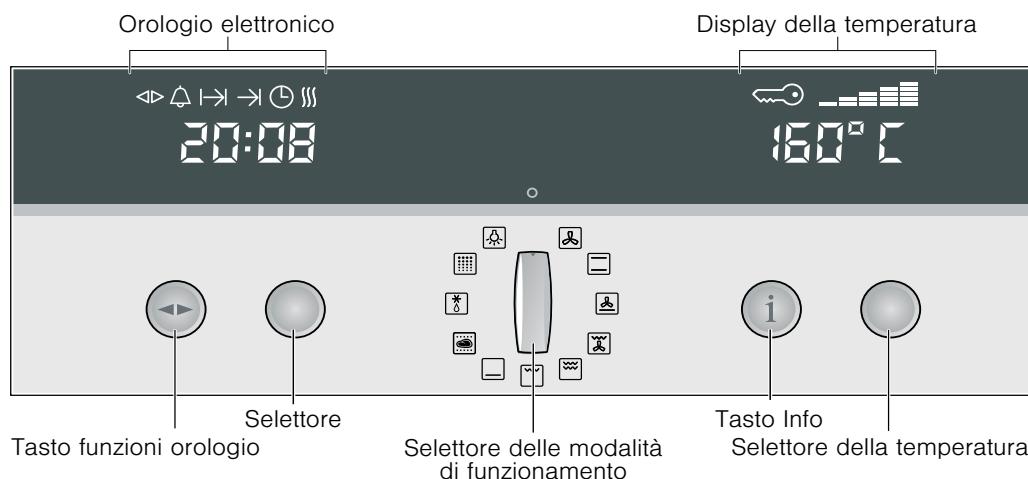
Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- modalità di funzionamento

■ livelli di inserimento

■ accessori

Pannello comandi



Elemento di comando	Tipo di utilizzo
<> 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)

Elemento di comando	Tipo di utilizzo
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 di seguito è riportato un riepilogo delle modalità di funzionamento del vostro apparecchio.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Ⓐ Aria calda CircoTherm®	Per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli
Ⓑ Riscaldamento sup./inf.	Per la cottura al forno e arrosto su un solo livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa (ades. torta di ricotta)
Ⓒ Funzione cottura pizza	Per prodotti pronti surgelati e per pietanze che necessitano di maggiore calore dal fondo (vedere capitolo: Cottura al forno)
Ⓓ Termogrill	Per pollame e porzioni di carne più grandi
Ⓔ Grill superficie grande	Per grandi quantità di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ades. bistecche, sal-sicce)
Ⓕ Grill superficie piccola	Per quantità ridotte di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ades. bistecche, toast)
Ⓖ Riscaldamento inferiore	Per alimenti e prodotti da forno che richiedono una doratura o una crosta sul fondo. Accendere brevemente il riscaldamento inferiore alla fine del tempo di cottura.
Ⓗ Cottura delicata	Per porzioni di carne tenera che devono avere una cottura media/al sangue o risultare cotte al punto giusto
Ⓘ Livello di scongelamento	Per scongelare in modo delicato porzioni di carne, pane e dolci delicati (ades. torta alla panna)
Ⓛ Autopulizia pirolitica	Per la pulizia automatica del vano di cottura. Il forno si riscalda fino a quando lo sporco non si sgretola.
Ⓜ Illuminazione del vano di cottura	Agevola la cura e la pulizia del vano di cottura

Vano di cottura

Nel vano di cottura si trova la lampadina del forno. Una ventola di raffreddamento impedisce il surriscaldamento del forno.

Lampadina del forno

Durante il funzionamento, la lampadina all'interno del vano di cottura è accesa. Posizionando il selettore funzioni sul simbolo ⓒ è possibile accendere la lampadina anche a forno spento.

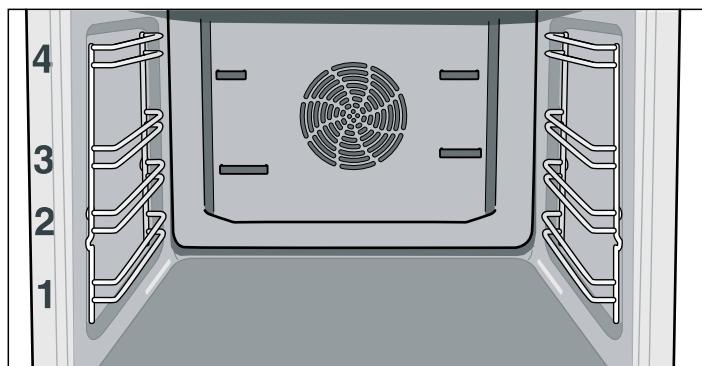
Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

Livelli di inserimento

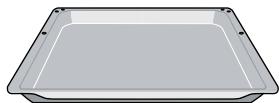


Il vano di cottura è provvisto di quattro livelli di inserimento che vengono contati dal basso verso l'alto.

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

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:



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



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



Griglia, con bordi
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 inseribile	Z1242X0

Accessori

Cod. ord.

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 telescopica tripla CLOU®	Z1742X2
Estensione totale telescopica quadrupla CLOU®	Z1755X2
Piastra per pane e pizza	Z1912X0
Recipiente per arrosti universale, smaltato	Z9930X0

Avvertenza: Durante l'utilizzo nel forno, teglia e leccarda possono deformarsi. Questo fenomeno è dovuto alle notevoli differenze di temperatura nell'accessorio che possono verificarsi se quest'ultimo è stato riempito solo in parte o se si cuociono alimenti surgelati, come ad esempio la pizza.

Prima del primo utilizzo

Questo capitolo descrive

- come impostare l'ora dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica
- come pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta

Impostazione dell'ora

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto funzione orologio si hanno 3 secondi di tempo per impostare l'ora servendosi del selettore. 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 selettore.

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 selettore.



Pulizia dell'apparecchio

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

1. Rimuovere gli accessori e i residui della confezione dal vano di cottura.
2. Pulire gli accessori e il vano di cottura con una soluzione di lavaggio calda (vedere capitolo: Cura e pulizia).
3. Attivare il riscaldamento sup./inf. a 240 °C per 30 minuti.
4. Una volta raffreddatosi, lavare nuovamente il vano di cottura con una soluzione di lavaggio calda.
5. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido e una soluzione di lavaggio.

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive

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

Attivazione apparecchio

1. Ruotare il selettori delle modalità di funzionamento fino a impostare quella desiderata.

Sul display della temperatura viene visualizzato un valore predefinito.

2. Ruotare il selettori della temperatura per modificare la temperatura proposta.

Avvertenze

- Le modalità di funzionamento Autopulizia pirolitica  e Cottura delicata  si possono attivare solo se sul display della temperatura non viene visualizzato né **H** né **h**.
- Se non viene visualizzato alcun valore predefinito, la temperatura della modalità di funzionamento selezionata è un'impostazione fissa e non è possibile modificarla.

Modalità di funzionamento	Temperatura predefinita in °C	Ambito di temperatura in °C
	160	40 - 200
	170	50 - 275
	220	50 - 275
	170	50 - 250
	220	50 - 275
Grill superficie grande (intensivo)*	Impostazione fissa	
	180	50 - 275
Grill superficie piccola (intensivo)*	Impostazione fissa	
	200	50 - 225
	Impostazione fissa	
	Impostazione fissa	
	0	1, 2 e 3
	Impostazione fissa	

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

Temperatura attuale

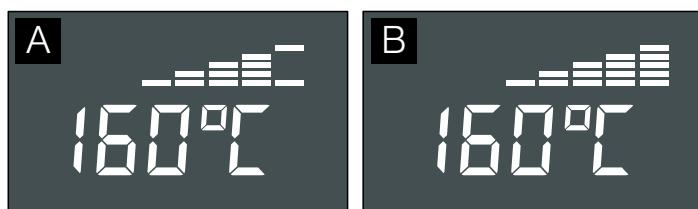
Premere il tasto Info **i**. La temperatura attuale viene visualizzata per 3 secondi.

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 **0**. 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 tem- peratura Significato

H	Calore residuo alto (oltre 120 °C)
h	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 e non bloccato.

1. Premere il tasto Info **i** per 3 secondi per consultare il menu delle impostazioni di base.
Il display della temperatura visualizza **c 10**.
2. Premere brevemente il tasto Info **i** finché non viene visualizzato il simbolo dell'impostazione di base corrente di un sottomenu nel display della temperatura (ades. **c 32**).
3. Impostare con il selettori della temperatura l'impostazione di base desiderata all'interno di un sottomenu (ades. **c 33**).
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 imposta-zione
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 viene attivato solo se non si effettua alcuna impostazione per molto tempo sul proprio apparecchio acceso.

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

Sul display della temperatura lampeggia **000**. In questo modo viene interrotto il funzionamento dell'apparecchio.

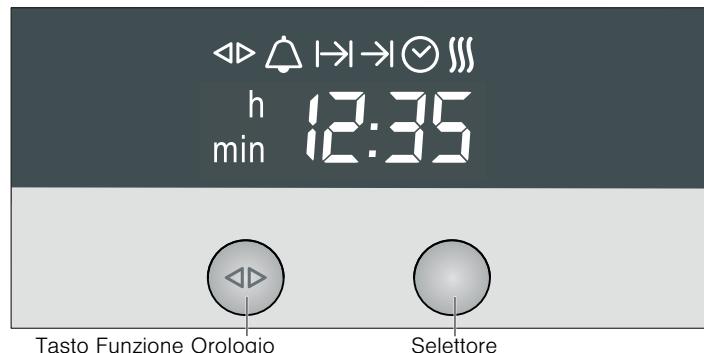
Per disattivare riportare il selettori delle modalità di funzionamento in posizione O.

Orologio elettronico

Questo capitolo descrive

- come impostare il contaminuti
- 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
Δ	Contaminuti breve
I→I	Durata di funzionamento
→I	Fine del funzionamento
	Funzionamento con preselezione
⊖	Ora
III	Riscaldamento rapido

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 **Δ**, durata di funzionamento **I→I**, fine del funzionamento **→I** e funzionamento con preselezione, terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo **Δ** o **→I** lampeggia. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto funzione orologio **<>**.
- Premere sempre solo brevemente il tasto funzione orologio **<>** 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

1. Tenere premuto il tasto funzione orologio **<>** per 6 secondi. Il display orologio si spegne. Se una funzione orologio è attiva, il simbolo corrispondente rimane acceso.
2. Premere brevemente il tasto funzione orologio **<>**. Il display orologio si accende.

Contaminuti breve

1. Premere il tasto funzione orologio **<>** finché non si illuminano i simboli **<>** e **Δ**.
2. Impostare la durata servendosi del selettori (ades. **5:00** minuti). L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo mostrata l'ora e il contaminuti inizia a scorrere.

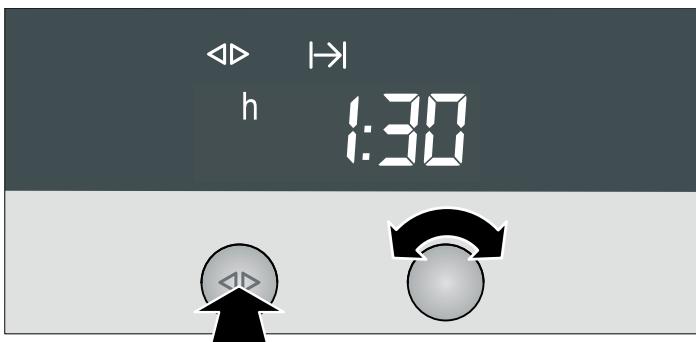


Durata di funzionamento

Spegnimento automatico dopo una durata impostata.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura. L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio **<>** finché non si illuminano i simboli **<>** e **I→I**.
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettori (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.

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

Fine del funzionamento

Spegnimento automatico in un dato momento.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura. L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \rightarrow .
3. 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.

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione O
2. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleright$ 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 $\triangleleft\triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \rightarrow .
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ades. 1:30 ore).

L'impostazione viene registrata automaticamente.

4. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \rightarrow .

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

L'apparecchio si spegne e attende il momento appropriato per riaccendersi (nell'esempio alle 1:30). Al momento impostato per la fine del funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente (12:30).

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

7. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleright$ 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 $\triangleleft\triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \ominus .

2. Impostare l'ora servendosi del selettore.

L'impostazione viene registrata automaticamente.



Riscaldamento rapido

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

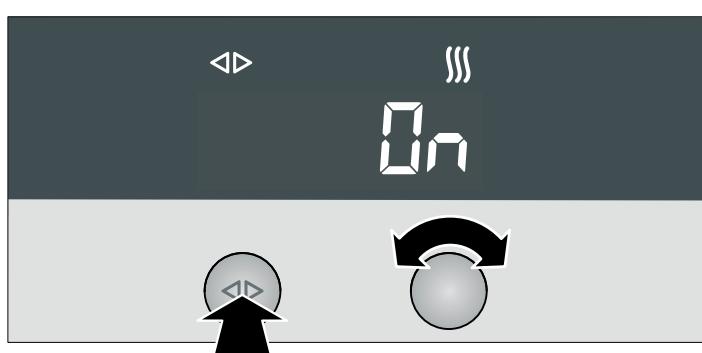
Avvertenza: Durante il riscaldamento rapido, non posizionare alcun alimento nel vano di cottura finché non è acceso il simbolo .

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

2. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e e sul display orologio non compare OFF.

3. Girare il selettore verso destra.

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



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

Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni

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

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

3. Se si desidera annullare le proprie impostazioni, girare il selettore verso sinistra e riportarlo 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. Tenere premuto il tasto Info finché non compare sul display della temperatura.
3. Girare il selettore della temperatura finché non compare sul display della temperatura.
4. 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 .

Sblocco dell'apparecchio

1. Tenere premuto il tasto Info finché non compare sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non compare sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info 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. Tenere premuto il tasto Info finché non compare sul display della temperatura.
3. Girare il selettore della temperatura finché non compare sul display della temperatura.
4. Tenere premuto il tasto Info 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 .

Interruzione della disabilitazione permanente

1. Tenere premuto il tasto Info finché non compare sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non compare sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info 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 finché non compare sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non compare sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info finché il simbolo non si spegne.
4. Entro 30 secondi tenere premuto nuovamente il tasto Info per 3 secondi.
5. Girare il selettore della temperatura finché non compare sul display della temperatura.
6. Tenere premuto il tasto Info per 3 secondi.
L'apparecchio è sbloccato in modo permanente.

Cottura al forno

Questo capitolo contiene informazioni su

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

Avvertenza: 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

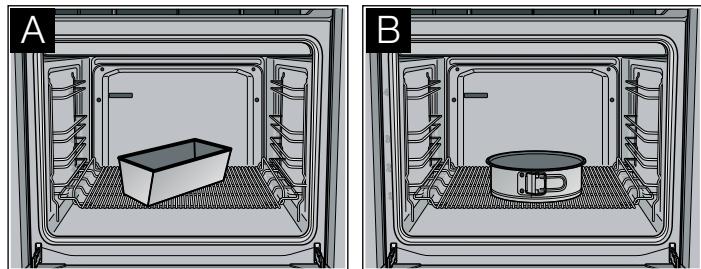
Si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

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).



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.

Tabella di cottura per impasti base e prodotti da forno di piccole dimensioni

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

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 uniforme.

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

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

	Aria calda CircoTherm® ☒			Riscaldamento sup./inf. ☐	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Impasto di base					
Dolci in teglia farciti	1	160-170	30-40	3	170-180
	1 + 3	150-170	40-50	-	-
Stampo a cerniera/quadrato	1	150-160	60-80	2	160-170
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160-170	25-35	2	170-180
Pasta frolla					
Dolci in teglia con copertura asciutta, ad es. granella	1	160-170	50-70	3	180-190
	1 + 3	160-170	60-80	-	-
Dolci in teglia con guarnizione cremosa, ad es. farcitura alla panna	1	150-170	60-90	3	170-190
Stampo a cerniera, ad es. torta di ricotta	1	160-170	70-100	2	170-180
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160-170	70-100	2	180-190*
Impasto per Pan di Spagna					
Rotolo di Pan di Spagna	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160-170	20-30	2	170-180
Pan di Spagna (6 uova)	1	150-160	30-45	2	160-170
Pan di Spagna (3 uova)	1	150-160	25-45	2	160-170
Pasta lievitata					
Dolci in teglia con copertura asciutta, ad es. granella	1	160-170	50-70	3	170-180
	1 + 3	160-170	60-80	-	-
Dolci in teglia con guarnizione cremosa, ad es. farcitura alla panna	1	150-170	60-90	3	170-190
Corona e treccia lievitata (500 g)	1	160-170	40-50	3	170-180
Stampo a cerniera	1	160-170	30-45	2	160-170
Stampo da budino	1	160-170	40-50	2	170-180

* Preriscaldare il forno

Pasticcini	Aria calda CircoTherm® 			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	20-30	3	170-180
	1 + 3	160-170	30-40	-	-
Meringhe	1	80	100-150	3	80-90
	1 + 3	80	150-170	-	-
Pasta sfoglia	1	180-200	20-30	3	200-210
	1 + 3	180-200*	25-35	-	-
Pasta chou	1	190-200*	25-35	3	200-210*
	1 + 3	190-200*	30-40	-	-
Impasto fluido, ad es. muffin	1	150-160*	20-40	3	160-170*
	1 + 3	160-170	25-35	-	-
Pasta frolla, ad es. biscottini al burro	1	140-150*	15-25	3	140-150*
	1 + 3	130-140*	15-25	-	-
	1 + 3+ 4	130-140*	15-25	-	-

* Preriscaldare il forno

Pane	Aria calda CircoTherm® 			Riscaldamento sup./ inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pane bianco					
Forma a piacere	2	200*	20-40	2	240*
in stampo quadrato	2	200*	20-35	2	240*
Pane misto con lievito (forma a piacere)					
Cottura iniziale	1	200*	10-15	2	240*
Cottura finale	1	180*	40-65	2	200*
Pane misto con lievito (in stampo quadrato)					
Cottura iniziale	2	200*	10-15	2	240*
Cottura finale	2	180*	15-25	2	200*
Tortino di tonno	3	180*	30-40	3	200*
Panfocaccia	2	200*	15-25	2	240*

* Preriscaldare il forno

Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati

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

Avvertenze

- Per i prodotti surgelati utilizzare la leccarda
- Per la cottura di prodotti surgelati a base di patate, ricoprire la leccarda con carta da forno o con carta speciale che assorbe i grassi
- Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata
- Non disporre le patate fritte una sull'altra
- Trascorsa la metà del tempo di cottura, girare i prodotti a base di patate surgelati
- Condire i prodotti a base di patate surgelati solo al termine della cottura
- Disporre le pagnotte ben distanziate l'una dall'altra. Non metterne troppe su una sola teglia

- Non utilizzare prodotti surgelati che presentino bruciature da freddo.
- Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati
- Rispettare le istruzioni del produttore.
- Con la funzione cottura pizza non è possibile utilizzare la cottura su più livelli

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

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

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

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

Pietanze	Aria calda CircoTherm® 			Funzione cottura pizza 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pizza, fresca	1	190-200*	20-35	1	180-200
	1 + 3	170-190	35-45	-	-
Tarte flambée	1	190-200*	15-25	1	200-220
Quiche	1	180-200	50-60	1	170-190
Crostata	1	180-200*	30-45	1	190-210
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	1	170-190*	45-55	1	170-190
Gratin di patate (patate crude)	1	180-200	50-60	1	170-190
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile	1	180-200	10-20	1	200-220
	1+3	170-190	20-30	-	-
Pizza con fondo spesso	1	180-200	20-30	1	180-200
	1+3	170-190	25-35	-	-
Prodotti a base di patate					
Patate fritte	1	190-200	15-25	1	210-230
	1+3	170-190	25-35	-	-
Crochette	1	180-200	15-30	1	200-220
Rösti di patate (involtini di patate)	1	180-200	15-25	1	200-220
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte/baguette, precotte	1	180-200	10-20	1	180-200
Pagnotte/baguette da riscaldare	1	180-200	5-10	1	200-220
Brezel, da cuocere	1	170-190	15-20	1	170-190
Prodotti da forno, precotti					
Pagnotte/baguette da riscaldare	1	180-200	5-15	1	180-200
Polpette/crochette, surgelate					
Bastoncini di pesce	1	180-200	15-20	1	190-210
Bastoncini/bocconcini di pollo	1	190-200	15-25	1	200-220
Hamburger di verdure	1	190-200	20-45	1	200-220
Strudel, surgelato	1	190-200	35-45	1	180-200

* Preriscaldare il forno

Consigli e suggerimenti

Il dolce è troppo chiaro.	Controllare il livello di inserimento. 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 (ades. verdure).

In caso di arrosti di dimensioni ridotte, invece della leccarda utilizzare una stoviglia per arrosti più piccola. Disporsa 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					
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
Costata	1	160-170	70-80	2	190-210
Manzo					
Filetto, medio (1 kg)	1	180-190	45-65	2	200-220
Roastbeef, medio (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 (non farcito)					
Pollo, intero (1 kg)	1	170-180	60-70	2	200-220
Anatra, intera (2-3 kg)	1	160-150	90-120	2	190-210
Oca, intera (3-4 kg)	1	150-160	130-180	2	180-200
Selvaggina					
Arrosto/cosciotto di capriolo, disossato (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	190-210
Arrosto di cinghiale (1,5 kg)	1	160-170	120-140	2	190-210
Arrosto di cervo (1,5 kg)	1	160-170	100-120	2	190-210
Coniglio	1	160-170	70-80	2	180-200
Pesce					
Pesce, intero (300 g)	1	160-170	20-30	2	190-210
Pesce, intero (700 g)	1	160-170	30-40	2	180-200

* Preriscaldare il forno

** Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

Consigli e suggerimenti

Crosta troppo spessa e/o arrosto troppo asciutto	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, punzechiare 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.

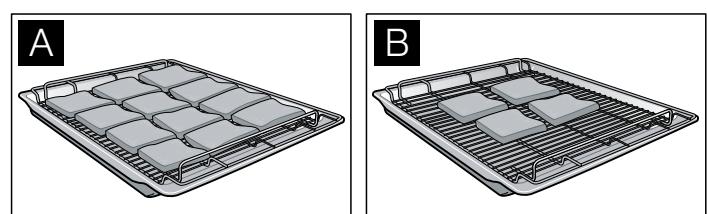
I valori indicati si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

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

Grill a superficie variabile

Per grandi quantità di pietanze da grigliare piatte, utilizzare il grill 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



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

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	Tempo di cottura al grill in minuti	Avvertenze
Maiale				
Bistecche di filetto, cottura media (spessore 3 cm)	4	Int	10-15	
Bistecche, ben cotte (spessore 2 cm)	4	Int	15-20	
Manzo				
Fettine di filetto (spessore 3 - 4 cm)	4	Int	15-20	È possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura in base al grado di cottura desiderato
Tournedos	4	Int	12-15	
Agnello				
Filetto	4	Int	8-12	È possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura in base al grado di cottura desiderato
Cotoletta	4	Int	10-15	
Salsicce				
	4	250	10-14	Incidere leggermente
Pollame				
Cosce di pollo	3	250	25-30	
Bocconcini 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				
Bistecca	4	220	15-20	I pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotoletta	4	220	15-20	
Pesce intero	3	220	20-25	
Verdure				
	4	Int	15-20	
Toast con farcitura				
	3	220	10-15	Il livello di inserimento dipende dallo spessore della farcitura

Tabella grill 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	Tempo di cottura al grill in minuti	Avvertenze
Salsicce				
	4	250	12-15	Incidere leggermente
Pollame				
Cosce di pollo	3	250	35-45	Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura al grill
Bocconcini di pollo	3	250	30-40	

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

Cottura delicata

Questo capitolo contiene informazioni

- sulla cottura delicata 
- 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 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 della temperatura compare **III**.

3. Eliminare il grasso e i tendini dalla carne.

4. Rosolare bene la carne su tutti i lati in modo che si formi una crosta con gli aromi abbrustoliti.

5. Quando viene emesso un segnale acustico e sul display della temperatura compare **On**, 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
Maiale		
Filetto, intero (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Lombata (ca. 1 kg, spessore 4 - 5 cm)	5 - 6	120 - 150
Medaglioni (spessore 5 cm)	3 - 4	45 - 60
Bisteccche di lombata (spessore 2 - 3 cm)	2 - 3	30 - 45
Manzo		
Filetto, intero (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbeef (ca. 1,5 kg, spessore 5 - 6 cm)	6 - 7	180 - 210
Scamone (spessore 6 - 7 cm)	6 - 7	240 - 300
Medaglioni (spessore 5 cm)	3 - 4	60 - 80
Bisteccche di lonza (spessore 3 cm)	3 - 4	50 - 70
Bisteccche di scamone (spessore 3 cm)	3 - 4	50 - 70
Vitello		
Filetto, intero (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180

	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in minuti
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

	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in minuti
* ben cotto		
** rispettare l'avvertenza		

Consigli e suggerimenti

Scongelamento

Questo capitolo descrive

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

Scongelamento con Aria calda CircoTherm®

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

Avvertenze

- Una volta scongelati, i prodotti congelati e surgelati (soprattutto la carne) richiedono tempi di cottura più brevi rispetto a quelli freschi
- Il tempo di cottura della carne congelata si prolunga del tempo previsto per lo scongelamento
- Prima della cottura scongelare sempre il pollame surgelato in modo da poter rimuovere le interiora
- Cuocere il pesce surgelato alla stessa temperatura di quello fresco
- È possibile introdurre contemporaneamente nel vano di cottura grandi quantità di piatti pronti surgelati a base di verdure in vaschette di alluminio
- Per lo scongelamento su un livello utilizzare il livello di inserimento 1, per quello su due livelli usare i livelli di inserimento 1 + 3
- Attenersi alle indicazioni del produttore degli alimenti surgelati

Piatti surgelati	Temperatura in °C	Durata dello scongelamento in minuti
Dolci in teglia surgelati umidi	50	50 - 70

Livello di scongelamento

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

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

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

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

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 umidi e chiudere i vasi con una clip.

Autopulizia pirolitica

Durante l'autopulizia pirolitica, il forno si scalda fino a una temperatura di circa 500 °C. Così eventuali resti della cottura arrosto, al grill o al forno bruciano e basta pulire la cenere nel vano di cottura.

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

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

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.

Quanto più resistenti e vecchi sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. È sufficiente pulire il vano di cottura ogni due o tre mesi. Un ciclo di pulizia consuma da 2,5 a 4,7 chilowattora circa.

Avvertenze importanti

Per motivi di sicurezza la porta del forno si blocca automaticamente. È possibile riaprirla solo quando il vano di cottura si è relativamente raffreddato. Non cercare di spostare il gancio con la mano.

Non cercare di aprire la porta del forno mentre l'autopulizia è in corso. Il processo di pulizia si potrebbe interrompere.

Durante l'autopulizia la lampada nel vano di cottura è spenta.

⚠ Pericolo di incendio!

Il forno diventa molto caldo anche all'esterno. Fare in modo che il lato anteriore del forno sia libero. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. strofinacci. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Prima della pulizia

Il forno deve essere vuoto. Togliere dal forno gli accessori, le stoviglie e i supporti. Per le istruzioni su come sganciare i supporti, vedere il capitolo *Cura e pulizia*.

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

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

⚠ Pericolo di incendio!

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

Pulizia degli accessori

I supporti non sono adatti all'autopulizia. Toglierli dal vano di cottura. Se si desidera sottoporre gli accessori all'autopulizia è possibile acquistare l'apposito supporto presso il servizio di assistenza tecnica. In questo modo si possono pulire gli accessori smaltati, ad es. la leccarda, che non hanno rivestimento antiaderente. Sottoporre all'autopulizia sempre un solo accessorio per volta.

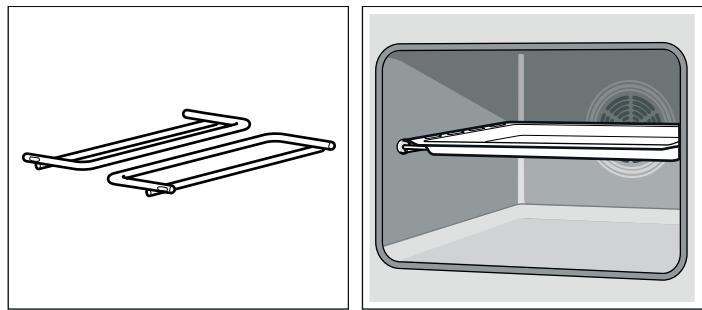
Gli accessori non smaltati, ad es. la griglia, non sono adatti all'autopulizia. Toglierli dal vano di cottura.

⚠ Rischio di gravi danni alla salute!

Non utilizzare l'autopulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. A causa del calore elevato, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e si possono generare gas tossici.

Il supporto per accessori è disponibile presso il servizio di assistenza tecnica o su Internet con il codice materiale 466546.

Il supporto per accessori si inserisce a destra e a sinistra.



Impostazione del livello di pulizia

1. Impostare il selettori delle modalità di funzionamento su . Sul display della temperatura compare 0.

2. Impostare il livello di pulizia utilizzando il selettori della temperatura.

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

Sull'indicatore dell'ora viene visualizzata la durata della pulizia. Il forno entra in funzione dopo pochi secondi. Viene visualizzato lo scorrere del tempo.

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

Al termine della pulizia

Il display orologio visualizza 0:00 e lampeggia. Portare il selettori delle modalità di funzionamento su 0 e premere una volta il tasto . La porta del forno può essere aperta soltanto quando il forno si è raffreddato.

Interruzione della pulizia

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

Modifica del livello di pulizia

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

Si consiglia di effettuare la pulizia durante la notte

Per poter utilizzare il forno durante il giorno, impostare la fine della pulizia di notte. Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 1 e 2.

1. Premere il tasto funzione orologio finché non compare il simbolo .

2. Posticipare l'ora di fine servendosi del selettori.

Il forno passa in modalità standby. Sull'indicatore viene visualizzata l'ora. Quando si attiva il forno, viene visualizzato lo scorrere del tempo.

Al termine della pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, eliminare la cenere residua con un panno umido.

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia del forno corrette.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo

è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Detergente

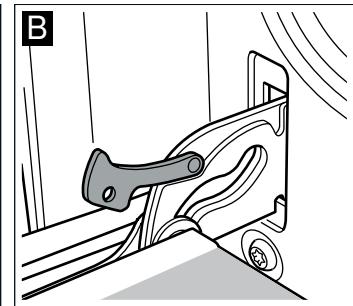
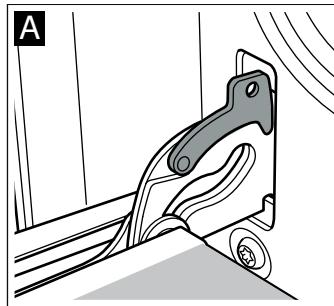
Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,

- spugnette dure o abrasive,
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Parte frontale del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumi in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Vetri delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Rivestimento della porta	Detergenti per superfici in acciaio inox (disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati): osservare le avvertenze fornite dal produttore.
Vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna. Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un apposito detergente. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Si consiglia di utilizzare la funzione di autopulizia. A tal proposito fare riferimento al capitolo <i>Autopulizia pirolitica!</i>
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Estensioni telescopiche	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non immergere nell'acqua, non lavare in lavastoviglie né sottoporre all'autopulizia. Le guide verrebbero danneggiate e si bloccherebbero.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

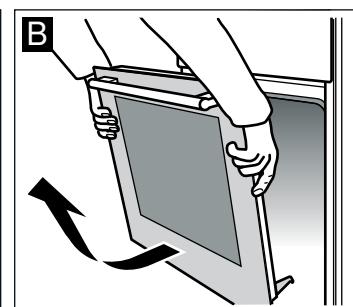
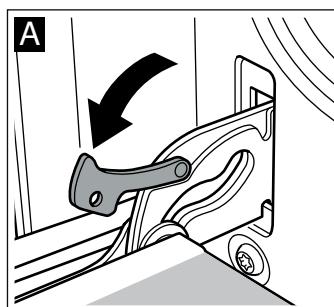


⚠ Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta del forno, che siano completamente aperte.

Sgancio della porta

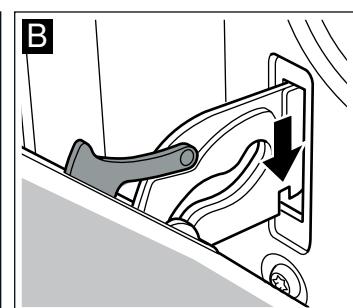
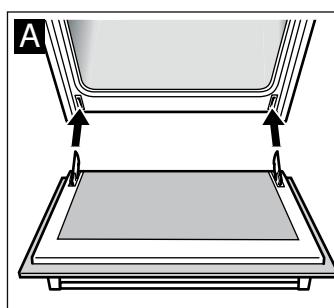
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



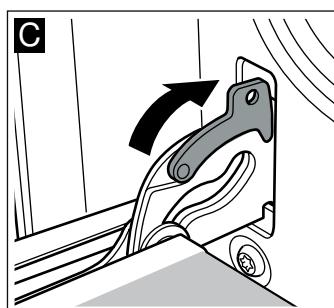
Riaggancio della porta

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

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura A).
2. Le tacche sulla cerniera devono scattare su entrambi i lati (figura B).



3. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura C). Chiudere la porta del forno.



Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura A), la porta del forno è bloccata. Non è possibile sganciarla. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno (figura B), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.

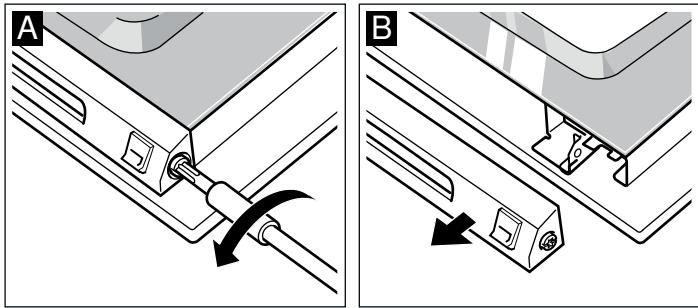
⚠ Pericolo di lesioni!

Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Rimozione del rivestimento della porta

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

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Rimuovere il rivestimento della porta del forno. A tale scopo svitare le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Rimuovere la copertura (figura B).



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

Pulire il rivestimento con un detergente per acciaio inossidabile.

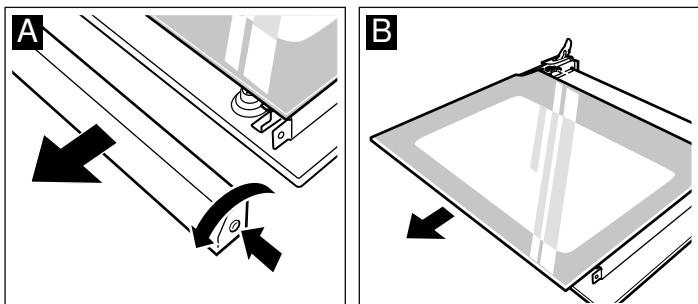
4. Rimontare e fissare il rivestimento.
5. Chiudere la porta del forno.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

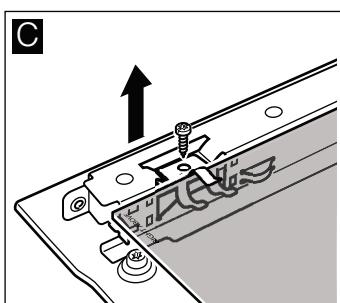
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

Smontaggio

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



4. Svitare le clip a destra e a sinistra. Sollevare il pannello e togliere i supporti (figura C). Estrarre il pannello.



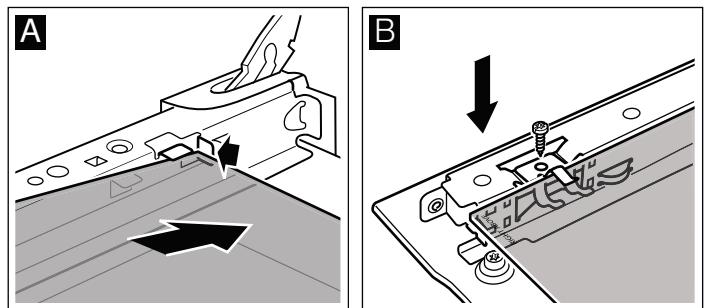
Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

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

Montaggio

Durante il montaggio, fare attenzione che in basso a sinistra la scritta "right above" sia capovolta.

1. Inserire il pannello inclinandolo verso il basso (figura A).
2. Applicare le clip a destra e a sinistra sul pannello e allinearle in modo tale che le molle si trovino sopra il dado e avvitare (fig. B).



3. Inserire da dietro il pannello superiore inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
4. Applicare e avvitare la protezione.
5. Rimontare la porta del forno

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

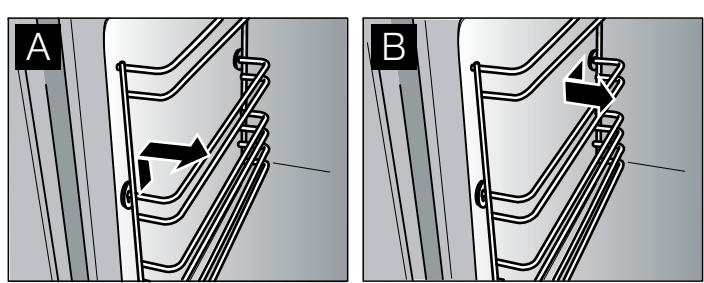
Pulizia della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

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

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

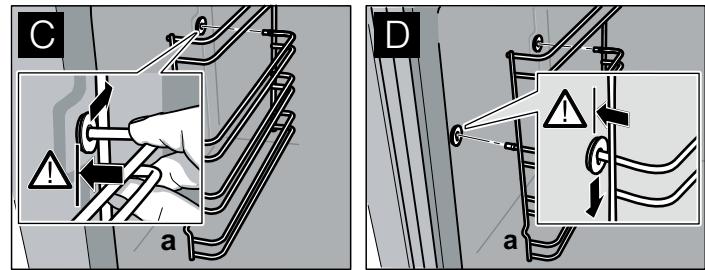
1. Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente (figura A).
2. Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente (figura B).



3. Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna per piatti oppure una spazzola.
4. Allineare la griglia mobile con la parte curva (a) rivolta verso il basso in modo che coincidano i livelli di inserimento.

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

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



Guasti e riparazioni

Non sempre è necessario chiamare il servizio assistenza tecnica. In alcuni casi è possibile porvi rimedio autonomamente. Nella seguente tabella sono riportati alcuni consigli in proposito.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- Gli interventi sul sistema elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti in completa assenza di corrente. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

Tabella guasti

Guasto	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
Il funzionamento elettrico è difettoso (ad es. le spie non si illuminano più).	Il fusibile è difettoso.	Verificare i fusibili ed eventualmente sostituirli.
I liquidi o gli impasti fluidi si raccolgono su un solo lato.	Apparecchio non montato in piano.	Verificare il montaggio dell'apparecchio (vedere le istruzioni di montaggio).
L'apparecchio non funziona più, sul display orologio lampeggia 0:00 .	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	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 della temperatura compare "E011".	Assegnazione della durata di un tasto.	Rimuovere l'assegnazione della durata del tasto e premere il tasto funzione orologio.
Sul display della temperatura compare EXXX, ad es. 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 della temperatura compaiono ↔ e -S- .	L'apparecchio è stato disabilitato.	Disattivazione del blocco (vedere capitolo: Sicurezza bambino).
Impossibile utilizzare l'apparecchio, sul display della temperatura compaiono ↔ e -SP- .	L'apparecchio è stato disabilitato permanentemente.	Disattivazione del blocco permanente (vedere capitolo: Sicurezza bambino).
L'apparecchio non si riscalda, sul display orologio lampeggia il due punti, sul display della temperatura compare ad es. 1600 .	È stata premuta una combinazione di tasti.	Disattivare l'apparecchio, tenere premuto per 3 secondi il tasto Info, poi premere il tasto funzione orologio per 4 secondi e nuovamente il tasto Info per 3 secondi.
Le funzioni a controllo elettronico sono difettose.	Impulsi elettrici (ad es. un fulmine).	Impostare nuovamente la funzione corrispondente.
Attivando una modalità di funzionamento compare H sul display della temperatura.	L'apparecchio non si è raffreddato completamente.	Aspettare fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato, poi impostare di nuovo la modalità di funzionamento.
L'apparecchio si è spento automaticamente, sul display della temperatura lampeggia 000 .	L'apparecchio si è spento per evitare il surriscaldamento.	Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su O .
Durante la cottura al grill oppure arrosto si genera fumo.	Il grasso presente sulla resistenza del grill brucia.	Proseguire la cottura al grill oppure arrosto finché il grasso sulla resistenza del grill non si è bruciato.
Nel vano di cottura si forma molta acqua di condensa.	La griglia o la leccarda sono inserite in modo errato.	Mettere la griglia nella leccarda e inserirle insieme a un livello inferiore.
	È un fenomeno normale (ad es. in caso di dolci con copertura molto umida o di un arrosto grande).	Durante il funzionamento, di quando in quando aprire brevemente la porta dell'apparecchio.

Guasto	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
I componenti smaltati da inserire presentano macchie chiare, opache.	È un fenomeno normale, dovuto al gocciolamento dei succhi della carne o della frutta.	Non è possibile.
I vetri della porta sono appannati.	Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura.	Scaldare l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo nuovamente dopo 5 minuti.
Messaggi di errore con E		
Se sul display compare un messaggio di errore con E, premere il tasto ⊖ in modo da cancellare il messaggio di errore. Dopo, potrebbe essere necessario impostare		nuovamente l'ora. Se l'errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica. I messaggi di errore seguenti si possono risolvere autonomamente.
Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
E011	Un pulsante è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato.	Premere tutti i tasti uno alla volta. Verificare che i tasti siano puliti. Se il display continua a visualizzare il messaggio di errore, contattare il servizio di assistenza tecnica.
E115	La temperatura del vano di cottura è troppo elevata.	La porta del forno si blocca. Attendere che il vano di cottura si raffreddi. Cancellare il messaggio di errore premendo il tasto ⊖.

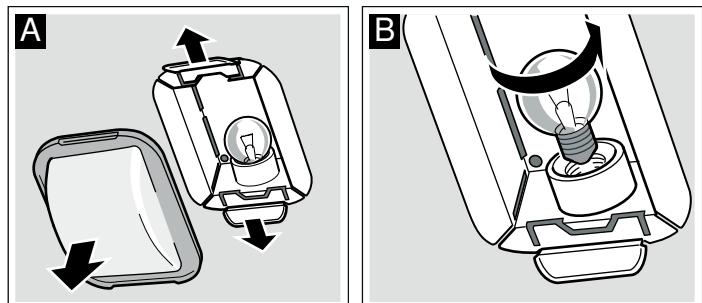
Sostituzione della lampadina superiore del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili da 40 Watt possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

1. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Rimuovere la copertura in vetro spingendo indietro con il pollice le lingue in metallo (figura A).
3. Svitare la lampadina e sostituirla con una dello stesso modello (figura B).



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

Copertura in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita. Le coperture in vetro adatte possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde

CH 0848 840 040

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

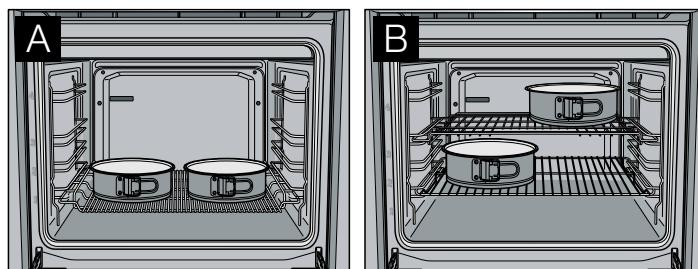
Pietanze sperimentate

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

contenute nelle tabelle relative al preriscaldamento. 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	□	140-160*	25-35
	1	☒	140-160*	25-35
	1+3	☒	150-160*	35-45
	1+3+4	☒	140-150*	35-45
Small cakes	3	□	160-170*	20-30
	1	☒	150-160	20-30
	1+3	☒	150-160*	30-40
	1+3+4	☒	150-160*	25-35
Pan di Spagna con acqua	2	□	160-170*	25-35
	2	☒	150-160*	35-45
Torta di mele coperta (stampi in lamiera stagnata uno accanto all'altro, figura A)	2	☒	180-200	70-80
Torta di mele coperta (stampi in lamiera nera disposti sfalsati, figura B)	1+3	☒	180-200*	65-75

* Preriscaldare il forno



Cottura al grill	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in minuti
Dorare i toast*	4	☒	275	1/2-2
Beefburger, 12 pezzi**	4	☒	Ind	20-30

* Preriscaldare per 10 minuti

** Girare trascorsi 2/3 del tempo

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



9000637314

911109