



Forno da incasso B46W74.0



Norme di sicurezza	3	Funzione lievitazione.....	21
Prima del montaggio.....	3	Pasta lievitata.....	21
Avvertenze per la sicurezza.....	3	Yogurt.....	21
Cause dei danni.....	3	Cottura delicata.....	21
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	4	Utilizzo della cottura delicata.....	22
Risparmio energetico.....	4	Tabella per la cottura delicata.....	22
Smaltimento ecocompatibile	4	Consigli e suggerimenti.....	22
Il nuovo apparecchio	4	Scongelamento e riscaldamento.....	23
Pannello comandi.....	4	Scongelamento con Aria calda CircoTherm®.....	23
Modalità di funzionamento.....	5	Livello di scongelamento	23
Livelli di inserimento.....	6	Preriscaldamento.....	23
NeffLight®	6	Scaldavivande	23
Accessori.....	6	Programma sabbat.....	23
Prima del primo utilizzo.....	7	Sterilizzazione	24
Impostazione della lingua, dell'ora e della data	7	Cura e pulizia	24
Pulizia dell'apparecchio.....	7	Pulizia dell'esterno dell'apparecchio	25
Comandi dell'apparecchio	7	Pulizia del vano di cottura.....	25
Attivazione dell'apparecchio	7	Superficie autopulente	25
Modifica della modalità di funzionamento	8	EasyClean®	26
Modifica della temperatura	8	Smontaggio e montaggio della porta	26
Disattivazione dell'apparecchio.....	8	Pulizia dei pannelli della porta	27
Riscaldamento rapido.....	8	Pulizia della parete superiore del vano di cottura.....	28
Programmi singoli.....	8	Pulizia della griglia mobile	28
Modifica delle impostazioni di base.....	10	Pulizia delle estensioni telescopiche	28
Spegnimento di sicurezza automatico.....	10	Guasti e riparazioni	29
Orologio elettronico.....	10	Sostituzione della lampadina del forno	30
Funzioni orologio	11	Sostituzione delle lampadine alogene.....	30
Modifica dell'ora.....	11	Sostituzione della guarnizione della porta	30
Modifica della data	11	Servizio di assistenza tecnica	31
Modo orologio	11	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD).....	31
Contaminuti breve.....	11	Pietanze sperimentate.....	31
Durata di funzionamento	11		
Fine del funzionamento	12		
Funzionamento con preselezione.....	12		
Correzione o cancellazione delle impostazioni.....	12		
Sicurezza bambino	12		
Blocco	12		
Disabilitazione permanente.....	13		
Cottura al forno	13		
Cottura al forno	13		
Cottura su più livelli	14		
Tabelle di cottura per impasti di base.....	14		
Funzione cottura pane	15		
Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati.....	15		
Consigli e suggerimenti.....	16		
Cottura arrosto.....	17		
Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio	17		
Arrosti cotti in stoviglie con coperchio	17		
Tabella per arrosti.....	17		
Consigli e suggerimenti.....	18		
Cottura al grill.....	19		
Termogrill.....	19		
Grill superficie variabile	19		
Cottura a vapore	21		

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

Norme di sicurezza

Leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare 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. Spegnerne l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.
- Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Pericolo di corto circuito!

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

Pericolo di bruciature!

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

Accessori e stoviglie caldi

Pericolo di scottature!

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

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

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

Cause dei danni

Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione del forno molto sporca: se la guarnizione del forno è molto sporca, durante il funzionamento la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione del forno.
- Utilizzo della porta del forno come superficie d'appoggio: non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

Risparmio energetico

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

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

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

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

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

Smaltimento ecocompatibile

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



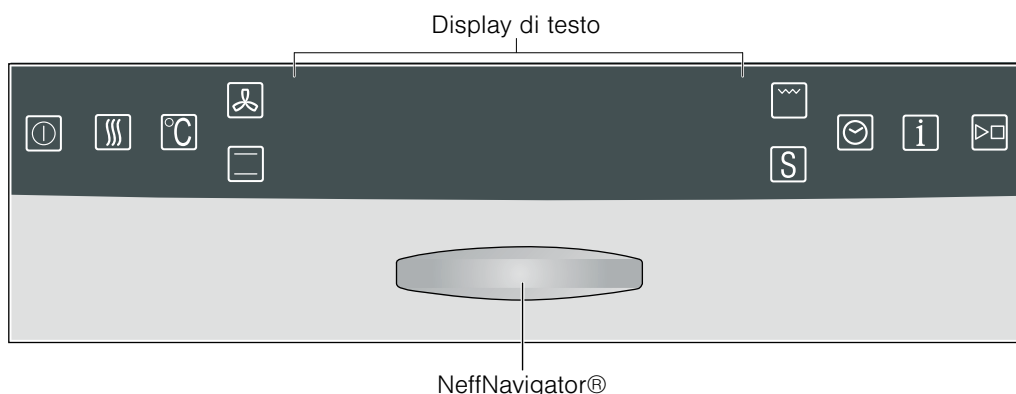
Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

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

Pannello comandi

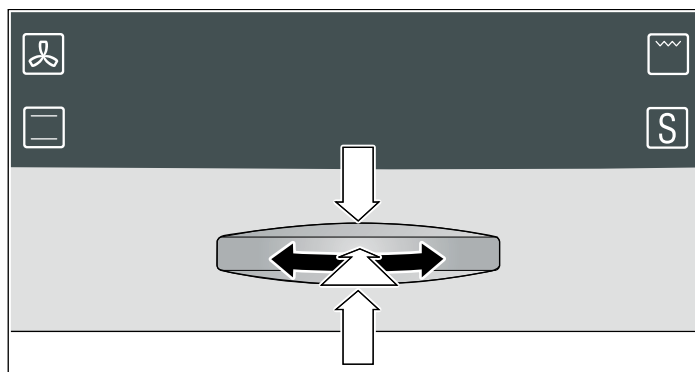


I tasti del pannello comandi funzionano con sensori posti sotto di essi. Per questo motivo non vanno premuti con forza, ma solo toccati leggermente.

Tasto	Tipo di utilizzo	
	ON/OFF	Attivare o disattivare l'apparecchio (vedere capitolo: Regolazione apparecchio)
	Riscaldamento rapido	Ridurre il tempo di riscaldamento (vedere capitolo: Riscaldamento rapido)
	Temperatura	Modificare la temperatura (vedere capitolo: Modifica della temperatura)
	Aria caldaCircoTherm®	Tasto di selezione diretta per la modalità di funzionamento Aria calda CircoTherm®
	Riscaldamento sup./inf.	Tasto di selezione diretta per la modalità di funzionamento Riscaldamento sup./inf.
	Grill superficie grande	Tasto di selezione diretta per la modalità di funzionamento Grill grande
	Programmi singoli	Tasto di selezione diretta per il menu Programmi personali
	Orologio elettronico	Impostare l'ora attuale e le funzioni orologio (vedere capitolo: Orologio elettronico)
	Tasto Info	Apparecchio attivato: richiamare le informazioni supplementari relative alle modalità di funzionamento; mostrare la temperatura attuale durante il riscaldamento Apparecchio disattivato: modificare le impostazioni nel menu Impostazioni di base (vedere capitolo: Modifica delle impostazioni di base)
	Start/Stop	Avviare, interrompere o concludere il funzionamento dell'apparecchio

NeffNavigator®

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



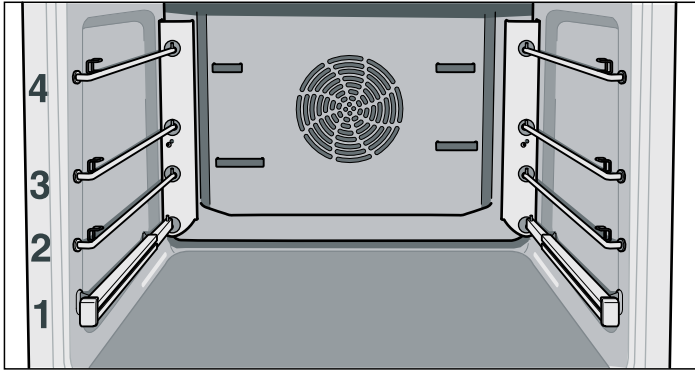
NeffNavigator®	Display di testo
Spingere dal basso verso l'alto	Passare alla riga superiore (ad es. dalla seconda riga alla prima)
Spingere dall'alto verso il basso	Passare alla riga inferiore (ad es. dalla prima riga alla seconda), acquisizione impostazioni
Scorrere verso destra	Modificare le impostazioni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

Modalità di funzionamento

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

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Aria calda CircoTherm	Per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli
Livello di scongelamento	per scongelare in modo delicato porzioni di carne, pane e dolci delicati (ad es. torta alla panna)
Riscaldamento sup./inf.	per cuocere e arrostiti su un livello. Particolarmente adatto per dolci farciti (ad es. 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)
Funzione cottura pane	per prodotti da forno che richiedono una cottura a temperature elevate
Riscaldamento inferiore	per alimenti e prodotti da forno che devono avere una crosta dorata sul fondo. Attivare brevemente il riscaldamento inferiore alla fine del tempo di cottura.
Termogrill	per pollame e porzioni di carne più grandi
Grill superficie grande	per grandi quantità di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, salsicce)
Grill superficie piccola	per quantità ridotte di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, toast)
Cottura delicata	per porzioni di carne tenera che devono risultare con cottura media o ben cotte
Livello vapore	per cuocere in modo delicato verdure, carne e pesce
Funzione lievitazione	sulla preparazione di pasta lievitata e yogurt
Preriscaldamento	per preriscaldare piatti e stoviglie da portata
Scaldavivande	per mantenere caldi i cibi già cotti
Programma sabbat	per mantenere caldi gli alimenti già cotti fino a tre giorni
EasyClean	agevola la pulizia del vano di cottura
Illuminazione	agevola la cura e la pulizia del vano di cottura.

Livelli di inserimento



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

⚠ 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®

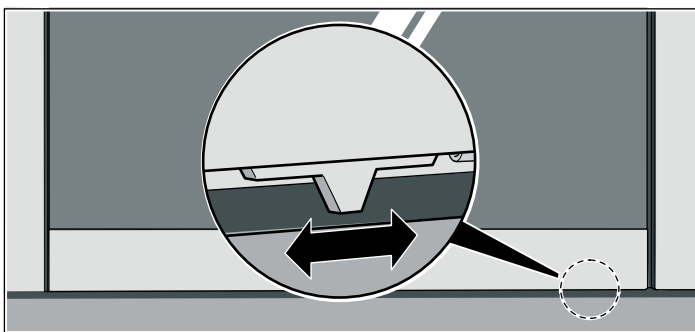
L'apparecchio è provvisto di illuminazione NeffLight®. L'illuminazione NeffLight® è composta da due lampadine alogene e una tecnologia a specchio che aiuta a illuminare il vano di cottura.

Interruttore di contatto della porta

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

Risparmio energetico

Per risparmiare energia, è possibile disattivare l'illuminazione NeffLight®. Per questo occorre premere l'interruttore di contatto della porta che si trova nello spazio tra la porta dell'apparecchio e il mobile da incasso in basso a destra.

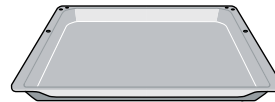


Disattivazione di NeffLight®:
Spingere l'interruttore di contatto della porta verso destra.

Attivazione di NeffLight®:
Spingere l'interruttore di contatto della porta verso sinistra.

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:



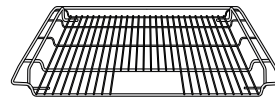
Teglia, smaltata
per la cottura al forno di dolci in teglia e pasticcini



Griglia, piatta
per arrostiti e grigliare



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



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

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	Cod. ord.
Set a vapore Mega	N8642X0
Set per la cottura a vapore	N8642X0EU
Leccarda, smaltata	Z1232X0
Leccarda, 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 arrostiti, smaltata, in due parti	Z1512X0
Estensione totale telescopica VarioCLOU®	Z1785X2
Piastra per pane e pizza	Z1912X0
Recipiente per arrostiti universale, smaltato	Z9930X0

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

Prima del primo utilizzo

Questo capitolo descrive

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

Impostazione della lingua, dell'ora e della data

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

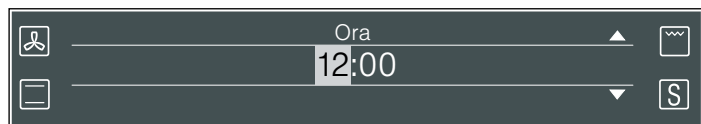
Impostazione della lingua

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

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

Impostazione dell'ora

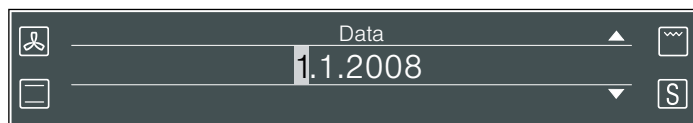
1. Scorrere il NeffNavigator® per impostare le ore e l'ora attuale.



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

Impostazione della data

1. Scorrere il NeffNavigator® per impostare il giorno.



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

Modifica della lingua, della data e dell'ora

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

Pulizia dell'apparecchio

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 60 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. Toccare il tasto per 1 secondo.

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

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



Sul display di testo viene visualizzata una temperatura predefinita.

3. Toccare il tasto .

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

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



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

Avvertenze

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

- È possibile avviare il livello vapore soltanto quando il vano di cottura si è raffreddato o quando sul display di testo viene visualizzato “Calore residuo basso”.
- Se non viene visualizzata una temperatura predefinita, viene impostata la temperatura prevista per la modalità di funzionamento selezionata. Questa temperatura non può essere modificata.

Modalità di funzionamento	Temperatura predefinita in °C	Ambito di temperatura in °C
Aria calda CircoTherm®	160	40 - 200
Livello di scongelamento	Impostazione non regolabile	
Riscaldamento sup./inf.	170	50 - 275
Funzione cottura pizza	220	50 - 275
Funzione cottura pane	200	180 - 220
Riscaldamento inferiore	200	50 - 225
Termogrill	170	50 - 250
Grill superficie grande	220	50 - 275
Grill superficie grande (intenso)*	Impostazione non regolabile	
Grill superficie piccola	180	50 - 275
Grill superficie piccola (intenso)*	Impostazione non regolabile	
Cottura delicata	Impostazione non regolabile	
Livello vapore	Impostazione non regolabile	
Funzione lievitazione	Impostazione non regolabile	
Preriscaldamento	Impostazione non regolabile	
Scaldavivande	85	60 - 120
Programma sabbat	Impostazione non regolabile	
EasyClean®	Impostazione non regolabile	
Illuminazione	Impostazione non regolabile	

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

Temperatura attuale

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

Se sul display di testo non viene visualizzata alcuna temperatura attuale, l'apparecchio è riscaldato.

Controllo del riscaldamento

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

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



Modifica della modalità di funzionamento

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

1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare la modalità di funzionamento desiderata oppure toccare il tasto , o per selezionare direttamente la modalità di funzionamento.
3. Toccare il tasto . L'apparecchio registra la modalità di funzionamento impostata.

Modifica della temperatura

Modifica della temperatura mentre l'apparecchio è in funzione.

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

Disattivazione dell'apparecchio

Toccare il tasto per 2 secondi.

L'apparecchio è spento.

Riscaldamento rapido

Con le modalità di funzionamento Aria calda CircoTherm® o 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 viene visualizzato il tasto .

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

Al raggiungimento della temperatura impostata il riscaldamento rapido si spegne. Sul display di testo non vengono visualizzati il tasto e “Riscaldamento rapido” e viene emesso un segnale acustico.

Interruzione del riscaldamento rapido

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

Programmi singoli

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




Fase 1: 50 minuti Aria calda CircoTherm® a 160 °C

Fase 2: 5 minuti Grill superficie grande a 275 °C

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




Annotazione

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

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

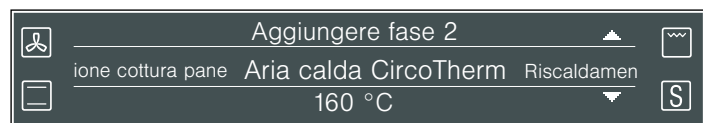




Il forno inizia a riscaldarsi.

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

Aggiungere fase 2

1. Scorrere eventualmente il NeffNavigator® per modificare la modalità di funzionamento per la "Fase 2" (ad es. Grill superficie grande) e spostarlo verso il basso.
oppure
Spostare verso il basso il NeffNavigator® per mantenere la modalità di funzionamento presente.



2. Spostare eventualmente il NeffNavigator® per modificare la temperatura per la "Fase 2" e spostarlo verso il basso.
3. Toccare il tasto  per acquisire le impostazioni della fase 2 e avviare la modalità di funzionamento.
4. Quando si raggiunge la durata di cottura desiderata toccare il tasto  per terminare la registrazione della fase 2 (vedere: Terminare e salvare).

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


Concludere e salvare.

1. Spostare verso il basso il NeffNavigator® per salvare la "Registrazione nuovo programma".
2. Spostare in avanti il NeffNavigator® per assegnare un nome (ad es. lasagne) al programma annotato.







Assegnazione del nome	NeffNavigator®
Selezione dei caratteri	scorrere
Accettazione dei caratteri	premere in avanti
Correzione dei caratteri	Spostare verso il basso NeffNavigator® e selezionare "Correggere" Premere in avanti il NeffNavigator® per cancellare un carattere

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

Concludere e scartare


1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator® e selezionare "Scartare".
3. Spingere in avanti il NeffNavigator®.

Avviare il programma


1. Toccare il tasto per  1 secondo.
2. Toccare il tasto .
3. Spostare verso il basso il NeffNavigator®, per accedere al menu "Programmi singoli".
4. Scorrere il NeffNavigator®, per selezionare il programma memorizzato.
5. Toccare il tasto .
Sul display di testo compare "Prego attendere".
6. Inserire gli alimenti quando sul display di testo compare "Inserire alimenti" e toccare il tasto .
Il programma si avvia. Nel caso in cui un programma contenga più fasi, dopo ciascuna di esse viene emesso un segnale acustico.
7. Al termine del programma viene emesso un segnale acustico e lampeggia il simbolo . Toccare il tasto .

Visualizzazione e modifica delle fasi di programma

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

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

Cancellazione di un proprio programma



1. Toccare il tasto .
2. Spostare verso il basso il NeffNavigator®.
3. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare "Cancellare programma" e spostarlo verso il basso.
4. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare il programma da cancellare.
5. Spostare in avanti il NeffNavigator® per confermare la cancellazione.

Non è possibile ripristinare i programmi cancellati.

Modifica delle impostazioni di base

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

L'apparecchio deve essere spento.

1. Per accedere al menu delle impostazioni di base toccare il tasto per  3 secondi.
2. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare il sottomenu desiderato e spostarlo verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare l'impostazione di base desiderata e spostarlo verso il basso.
4. Toccare il tasto  per abbandonare il menu delle impostazioni di base.



Sottomenu	Impostazione di base
Lingua	Selezionare lingua
Blocco (vedere: Sicurezza bambino)	Sblocco dell'apparecchio
	Disabilitazione dell'apparecchio
	Disabilitazione permanente dell'apparecchio
Segnale acustico	OFF
	30 secondi
	2 minuti
	10 minuti
Luminosità display:	Livello: 1 - 5
Contrasto display	Livello: 1 - 5
Preferiti	Selezione modalità di funzionamento preferite (vedere: Selezionare Preferiti)
Comandi	ON/OFF + Avvio/Stop mediante Navigator (vedere: Impostazione dei comandi funzioni ON-OFF e Avvio/Stop)
	ON/OFF + Start/Stop mediante i tasti (impostazione di fabbrica)
Logo Start	OFF
	1 secondo
	2 secondi
	3 secondi
Direzione di rotazione	Contraria
	Normale

Selezione dei Preferiti

Tutte le modalità di funzionamento eccetto:

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



possono essere selezionate o deselezionate come Preferiti. L'apparecchio deve essere spento.

1. Per accedere al menu delle impostazioni di base toccare il tasto per  3 secondi.
2. Far scorrere il NeffNavigator®, per selezionare il sottomenu "Preferiti" e spostarlo verso il basso.
3. Far scorrere il NeffNavigator®, per selezionare una modalità di funzionamento.
4. Spostare verso il basso il NeffNavigator®, per selezionare "Sì" oppure "No".
Se è stato selezionato "No", questa modalità di funzionamento non viene più visualizzata come selezionabile.
5. Toccare il tasto  per abbandonare il menu delle impostazioni di base.

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

È possibile utilizzare le funzioni ON/OFF e Start/Stop mediante i tasti (, ) o mediante NeffNavigator®.

Comandi mediante tasti

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

Comandi mediante NeffNavigator®

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

Spegnimento di sicurezza automatico

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

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

Sul display di testo viene visualizzato "Spegnimento di sicurezza". In questo modo viene interrotto il funzionamento dell'apparecchio.

per la disattivazione far scorrere il NeffNavigator® oppure toccare un tasto.

Il funzionamento dell'apparecchio riprende.

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

Funzioni orologio




Apparecchio spento

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


Impostazioni / funzioni 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 spegne automaticamente.
Ora	Modifica dell'ora
Data	Modifica della data
Modo orologio	Modificare la rappresentazione dell'ora

Apparecchio acceso

L'orologio elettronico permette le funzioni seguenti:



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 (ad es. ora 12:30)
Funzionamento con preselezione	L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente. La durata e la fine del funzionamento sono combinate

Avvertenze

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



Modifica dell'ora

L'apparecchio deve essere disattivato.

1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator®, finché non viene selezionata "Ora attuale" e spingerlo verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per impostare le ore dell'ora attuale e spingerlo in avanti per l'acquisizione.
4. Scorrere il NeffNavigator® per impostare i minuti dell'ora attuale e spingerlo verso il basso per l'acquisizione.
5. Toccare il tasto .

Modifica della data



L'apparecchio deve essere disattivato.

1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator® finché non viene visualizzato "Data" e spostare verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per impostare il giorno e spingerlo in avanti per l'acquisizione.
4. Scorrere il NeffNavigator® per impostare il mese e spingerlo in avanti per l'acquisizione.
5. Scorrere il NeffNavigator® per impostare l'anno e spingerlo in avanti per l'acquisizione.
6. Toccare il tasto .

Modo orologio




È possibile modificare la rappresentazione dell'ora.

L'apparecchio deve essere disattivato.

1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator®, fino a selezionare "Formato ora" e spingerlo verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare "24h" o "12h (am/pm)".
4. Per acquisire l'impostazione spingere verso il basso e toccare il tasto .

Contaminuti breve


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

1. Toccare il tasto .
2. Scorrere il NeffNavigator® finché non viene visualizzato "Contaminuti" e spostare verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per impostare la durata desiderata (ad es. 5:00 minuti).
Dopo 3 secondi l'impostazione viene acquisita oppure spingere il NeffNavigator® verso il basso.
Una volta trascorsa la durata impostata, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.
4. Toccare il tasto .


Durata di funzionamento


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


1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
2. Spostare verso il basso il NeffNavigator®.
3. Scorrere il NeffNavigator® finché non viene selezionata "Durata di funzionamento" e spingerlo verso il basso.
4. Scorrere il NeffNavigator® per impostare la durata di funzionamento desiderata (ad es. 1:30 ore).

5. Toccare il tasto .




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

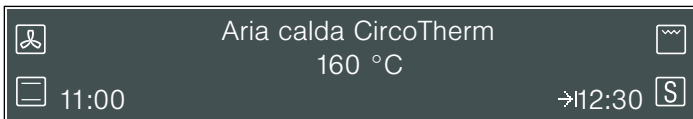
6. Toccare il tasto .


7. Toccare il tasto per  2 secondi.


Fine del funzionamento


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

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
2. Spostare verso il basso il NeffNavigator®.
3. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare "Fine di funzionamento" e spostarlo verso il basso.
4. Scorrere il NeffNavigator® per impostare la Fine di funzionamento desiderata (ad es. ore 12:30).
5. Toccare il tasto .



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


6. Toccare il tasto .

7. Toccare il tasto per  2 secondi.

Funzionamento con preselezione



L'apparecchio si accende 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 e spostare il NeffNavigator® verso il basso.
2. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare "Durata di funzionamento" e spostarlo verso il basso.
3. Scorrere il NeffNavigator® per impostare la durata di funzionamento desiderata (ad es. 1:30 ore).
Dopo 3 secondi l'impostazione viene acquisita oppure spingere il NeffNavigator® verso il basso.
4. Scorrere il NeffNavigator® per selezionare "Fine di funzionamento".
5. Spostare il NeffNavigator® verso il basso per impostare la Fine di funzionamento desiderata (ad es. ore 12:30).
6. Toccare il tasto .

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




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

7. Toccare il tasto .

8. Toccare il tasto per  2 secondi.

Correzione o cancellazione delle impostazioni

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

Sicurezza bambino

Questo capitolo descrive


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

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. Toccare il tasto per  3 secondi per accedere al menu delle impostazioni di base.
3. Scorrere il NeffNavigator®, finché non viene visualizzato "Blocco" e spostare verso il basso.



4. Scorrere il NeffNavigator®, fino a selezionare "Bloccare apparecchio" e spostarlo verso il basso.
 5. Toccare il tasto .
- L'impostazione è stata acquisita. Sul display di testo compare .

Sblocco dell'apparecchio


1. Premere il tasto  per 3 secondi, finché sul display di testo non compare "Apparecchio disabilitato" e spostarlo verso il basso.
 2. Scorrere il NeffNavigator®, fino a selezionare "Abilitare apparecchio" e spostarlo verso il basso.
 3. Toccare il tasto .
- L'impostazione è stata acquisita. Sul display di testo scompare .

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. Toccare il tasto per  3 secondi per accedere al menu delle impostazioni di base.
3. Scorrere il NeffNavigator®, finché non viene visualizzato "Blocco" e spostarlo verso il basso.
4. Scorrere il NeffNavigator®, finché non viene selezionato "Blocco apparecchio fisso" e spostarlo verso il basso.






5. Toccare il tasto .
L'apparecchio verrà disabilitato dopo 30 secondi. Sul display di testo compare .

Interruzione della disabilitazione permanente

1. Premere il tasto  per 3 secondi, finché sul display di testo non compare "Apparecchio disabilitato in modo permanente".

2. Spostare verso il basso il NeffNavigator®.
3. Scorrere il NeffNavigator®, fino a selezionare "Abilitare apparecchio" e spostarlo verso il basso.
4. Scorrere il NeffNavigator®, finché non viene selezionato "per una volta" e spostarlo verso il basso.
Sul display di testo compare il messaggio "Apparecchio abilitato per una volta".
5. Toccare il tasto .
La disabilitazione permanente è stata interrotta. Sul display di testo scompare .
6. Attivare l'apparecchio entro i successivi 30 secondi.
30 secondi dopo lo spegnimento la disabilitazione permanente viene nuovamente attivata. Sul display di testo compare .


Sblocco permanente dell'apparecchio

1. Toccare il tasto  per 3 secondi, finché sul display di testo non compare "Apparecchio disabilitato in modo permanente".
2. Spostare verso il basso il NeffNavigator®.
3. Scorrere il NeffNavigator®, fino a selezionare "Abilitare apparecchio" e spostarlo verso il basso.
4. Scorrere il NeffNavigator®, finché non viene selezionato "permanente" e spingerlo verso il basso.
Sul display di testo compare il messaggio "Sbloccare apparecchio". L'apparecchio è sbloccato in modo permanente. Sul display di testo scompare .
5. Toccare il tasto .

Cottura al forno

Questo capitolo contiene informazioni su


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

Avvertenza: 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

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.

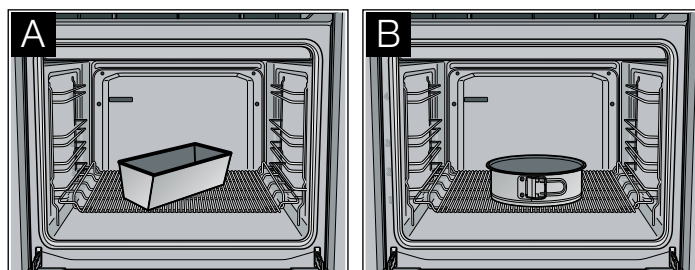
Stampi per dolci

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.

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 caldaCircoTherm®			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 caldaCircoTherm®			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	-	-

* Preriscaldare il forno

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

* Preriscaldare il forno

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.

Osservare i punti seguenti:

- Per i prodotti surgelati utilizzare la leccarda
- Quando si cuociono prodotti a base di patate surgelati, coprire la leccarda con carta da forno o carta speciale assorbigrassi
- Utilizzare solo carta da forno adatta 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.

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.

Avvertenze

- Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.
- Con la funzione cottura pizza non è possibile utilizzare la cottura su più livelli

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	-	-
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	-	-
Crocchette	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/crocchette, surgelate					
Bastoncini di pesce	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Hamburger di verdure	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220

* Preriscaldare il forno

Consigli e suggerimenti

Il dolce è troppo chiaro	<p>Controllare il livello di inserimento.</p> <p>Verificare se è stato utilizzato il recipiente consigliato per la cottura.</p> <p>Collocare lo stampo sulla griglia e non sulla teglia.</p> <p>Se il livello di inserimento e il tipo di recipiente usato sono corretti, prolungare la durata di cottura o aumentare la temperatura.</p>
Il dolce è troppo scuro.	<p>Controllare il livello di inserimento.</p> <p>Se il livello di inserimento è corretto, accorciare la durata di cottura o ridurre la temperatura.</p>
Il dolce nello stampo non è cotto in modo uniforme	<p>Controllare il livello di inserimento.</p> <p>Controllare la temperatura.</p> <p>Fare in modo che lo stampo non si trovi immediatamente davanti ai fori di uscita dell'aria sulla parete posteriore del vano di cottura.</p> <p>Controllare che la posizione dello stampo sulla griglia sia corretta</p>
Il dolce nella teglia non è cotto in modo uniforme	<p>Controllare il livello di inserimento.</p> <p>Controllare la temperatura.</p> <p>Nella cottura su più livelli, togliere le teglie dal forno in tempi diversi.</p> <p>Nella cottura dei pasticcini, controllare che grandezze e spessori siano uguali</p>
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura leggermente più elevata e un tempo di cottura più breve.
Il dolce è troppo umido all'interno.	<p>Impostare una temperatura leggermente inferiore.</p> <p>Nota: non è possibile abbreviare i tempi di cottura mediante temperature più elevate (l'esterno viene cotto, l'interno resta crudo). Scegliere un tempo di cottura più lungo e lasciar riposare l'impasto del dolce più a lungo. Mettere meno liquido nell'impasto.</p>

In caso di dolci molto umidi, ad es. torte alla frutta, nel vano di cottura si forma molto vapore che condensa sulla porta	Apreno 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. 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 ⅓ fino a ¼ 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 inseri- mento	Tempera- tura in °C	Durata della cot- tura in minuti	Livello di inseri- mento	Tempera- tura 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 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 il vano di cottura dopo ogni utilizzo, per evitare che lo sporco si bruci.

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 cottura lasciare riposare la pietanza per circa 10 minuti nel forno spento e chiuso. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

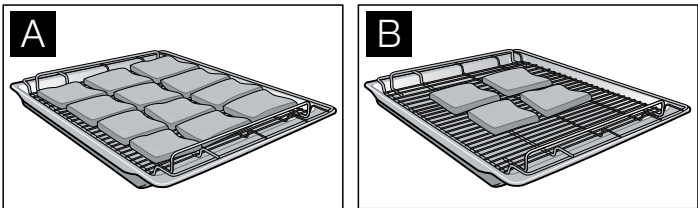
I valori indicati si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

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 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 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 posizione della griglia:

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

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	intenso	15 - 20	
Salsiccia	4	250	10 - 14	Incidere leggermente
Maiale				
Bistecche di filetto, cottura media (spessore 3 cm)	4	intenso	12 - 15	La posizione della griglia può influire sul risultato di cottura desiderato
Bistecche, ben cotte (spessore 2 cm)	4	intenso	15 - 20	
Manzo				
Fettine di filetto (spessore 3 - 4 cm)	4	intenso	15 - 20	I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato
Tournedos	4	intenso	12 - 15	
Agnello				
Filetti	4	intenso	8 - 12	I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato
Cotolette	4	intenso	10 - 15	
Pollame				
Cosce di pollo	3	250	25 - 30	Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura al grill
Pezzetti di pollo	3	250	25 - 30	
Pesce				
Bistecche	4	220	15 - 20	I vari pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotolette	4	220	15 - 20	
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	intenso	15 - 20	
Salsiccia	4	250	12 - 16	Incidere leggermente
Pollame				
Cosce di pollo	3	250	35 - 45	Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura al grill
Pezzetti di pollo	3	250	30 - 40	
Pesce				
Bistecche	4	230	15 - 20	I vari pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotolette	4	230	15 - 20	
Pesce intero	3	230	20 - 25	

Cottura a vapore

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

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

Se dopo l'avvio del Livello vapore, sul display di testo viene visualizzato “Temperatura troppo elevata”, attendere finché la temperatura del vano di cottura non si è ridotta e comparire “Calore residuo basso”. Riavviare 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 comparire “Temperatura troppo elevata” significa che il vano di cottura non si è raffreddato completamente. Attendere finché il vano di cottura non si è raffreddato e attivare nuovamente la Funzione lievitazione.

Non utilizzare la funzione lievitazione in abbinamento alla funzione orologio funzionamento con preselezione

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	25 - 30
	750	30 - 35
Impasti consistenti, ricchi di grassi (ades. Stollen, panettone)	500	40 - 60
	750	60 - 80
Impasti per pane semplici	1000	30 - 40
Impasti per pane consistenti	1000	50 - 70

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 impostare la Funzione lievitazione.
Il processo di lievitazione viene regolato automaticamente. La temperatura è fissa.
4. Al termine del processo di lievitazione, rimuovere dal vano di cottura l'acqua residua.
5. Sciogliere i residui di calcare con un po' di aceto e pulire con acqua.

I dati riportati nella tabella sono indicativi.

Yogurt

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

- la cottura delicata
- consigli e suggerimenti

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

La cottura delicata è ideale per tutti i tagli pregiati di carne (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 sughosa, 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

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

1. Per preriscaldare i piatti, introdurre nel vano di cottura piatti in vetro o in porcellana su una griglia al livello di inserimento 1.
2. Attivare la modalità di funzionamento Cottura delicata.
Durante la fase di riscaldamento (20 - 30 minuti) sul display di testo viene visualizzato "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 sul display di testo viene visualizzato "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
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	Impostare la modalità Scaldavivande e regolare 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 e riscaldamento

Questo capitolo descrive

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

Scongelamento con Aria calda CircoTherm®

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

Avvertenze

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

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

Livello di scongelamento

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

1. Attivare la modalità di funzionamento Livello di scongelamento.
2. Scongelerare 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.

Preriscaldamento

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

Pericolo di ustioni a causa delle stoviglie calde.!

Prelevare le stoviglie utilizzando le presine o il guanto da forno.

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

Scaldavivande

Questa modalità di funzionamento permette di tenere in caldo i cibi già pronti.

Intossicazione alimentare a causa di alimenti andati a male.!

Non tenere al caldo gli alimenti oltre le due ore.

1. Attivare la modalità di funzionamento Scaldavivande.
2. Per mantenere caldi i cibi, impostare una temperatura compresa tra 60 e 120°C.
3. Mettere le pietanze nel vano di cottura.

Programma sabbat

Questa modalità di funzionamento permette di mantenere caldi o riscaldare gli alimenti per un periodo di tempo prolungato (1 - 3 giorni a 85 - 140 °C). Durante questo arco di tempo il forno è costantemente in funzione.

Attivazione del Programma sabbat


1. Scorrere il NeffNavigator®, finché non è selezionata la modalità di funzionamento Programma sabbat. Sul display di testo viene visualizzata una temperatura predefinita.
2. Spostare verso il basso il NeffNavigator® e farlo scorrere per modificare la temperatura predefinita per modificare la temperatura predefinita.
3. Spostare verso il basso il NeffNavigator®. Sul display di testo compare "1:03 d".
4. Far scorrere il NeffNavigator® per selezionare l'impostazione di base desiderata e spostarlo verso il basso.



Durata di funzionamento		Display di testo
Predefinita	(1 giorno e 3 ore)	1:03 d
Minima	(1 giorno)	1:00 d
Massima	(3 giorni e 1 ora)	3:01 d

5. Toccare il tasto .

Quando viene raggiunta la temperatura, sul display di testo viene visualizzato "in funzione". Il Programma sabbat resta attivo per il tempo impostato. L'illuminazione del vano di cottura e le barre del controllo della temperatura si spengono.

Disattivazione del Programma sabbat

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


1. Toccare il tasto .
2. Toccare il tasto  2 secondi.
L'apparecchio è spento.

Sterilizzazione

⚠ Pericolo di lesioni!

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

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

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

Avvertenze

- Nello stesso processo di sterilizzazione, utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni e con lo stesso contenuto.
- Durante la preparazione e la chiusura dei vasi da conserva curare particolarmente la pulizia.
- Utilizzare esclusivamente guarnizioni in gomma termoresistenti.
- Con questo apparecchio non è possibile sterilizzare i seguenti alimenti: il contenuto di scatolette di latta, carne, pesce oppure paté.

Preparazione della frutta

1. Lavare la frutta e, a seconda del tipo, sbucciarla, rimuovere i semi e tagliarla a pezzetti.
2. Mettere la frutta nei vasi da conserva riempiendoli fino a circa 2 cm dal bordo.
3. Riempire i vasi con uno sciroppo di zucchero schiumato (ca. ⅓ 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.

Avvio della sterilizzazione

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



3. Versare nella leccarda ½ litro di acqua calda (ca. 80 °C).

4. Impostare Aria Calda CircoTherm®  a 160 °C.

- Nei vasi da ½ o da 1 litro il contenuto inizia a spumeggiare dopo ca. 50 minuti
- Nei vasi da 1½ litri il contenuto inizia a spumeggiare dopo ca. 60 minuti

Fine della sterilizzazione

Per frutta, cetrioli e concentrato di pomodoro:

1. Spegnerne 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 detersivo 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 detersivo 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 detersivo 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 detersivo 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 detersivo per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e aceto con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detersivo per piatti. In caso di sporco resistente si consiglia di pulire il forno con un detergente apposito in gel, in quanto può essere applicato in modo mirato. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
Superfici autopulenti (superfici ruvide)	Osservare le avvertenze nel capitolo: Superfici autopulenti
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Supporti di aggancio/estensione telescopica	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Accessori	Mettere in ammollo in acqua calda e detersivo e pulire con una spazzola o una spugna, oppure lavare in lavastoviglie.

Pulizia

Per evitare di sporcare il vano di cottura,

- pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo in quanto al successivo riscaldamento lo sporco si brucia ed è più difficile rimuoverlo
- eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o 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
- arrostiti in stoviglie adatte (ades. tegame) o in una teglia da forno (vedere capitolo: Accessori)

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!

Superficie autopulente

La parete posteriore del vano di cottura è rivestita con uno strato in smalto autopulente in grado di assorbire e sciogliere

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.

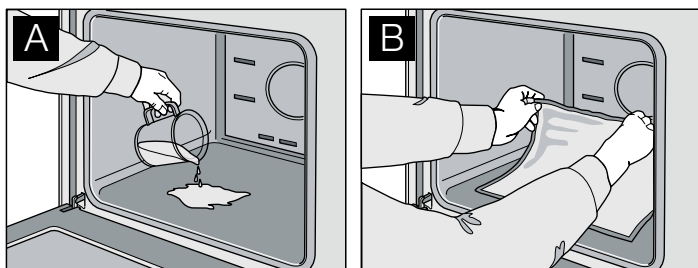
⚠ Pericolo di bruciature e danni alle superfici!

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®.
Sul display di testo compare "in funzione" e la durata di funzionamento |→|.

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

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



Pulizia successiva e disattivazione

Non lasciare l'acqua residua nel vano di cottura per un periodo di tempo prolungato (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. Toccare il tasto [D].
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 spegnere 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!

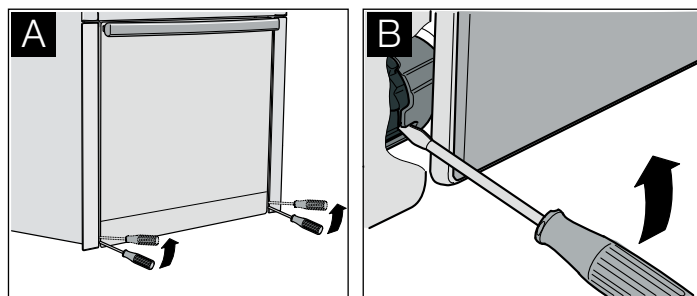
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Agganciare e sganciare la porta dell'apparecchio ruotando i due dispositivi di arresto fino allo scatto.

⚠ Pericolo di lesioni!

Se la porta dell'apparecchio è stata rimossa senza ruotare i due dispositivi di arresto fino allo scatto, la cerniera può richiudersi. Non toccare la cerniera. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

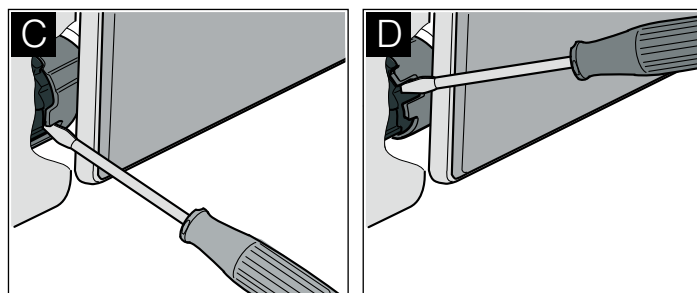
Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire il bloccaggio della cerniera a destra e a sinistra (figura A).
A tale scopo, servendosi di un cacciavite, spingere verso l'alto fino all'arresto il bloccaggio della cerniera (figura B) da entrambi i lati.

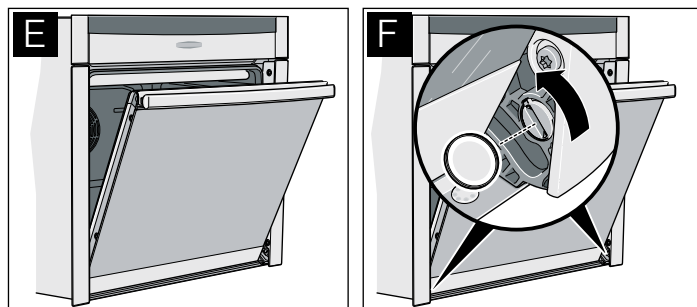


Bloccaggio della cerniera chiuso (figura C)

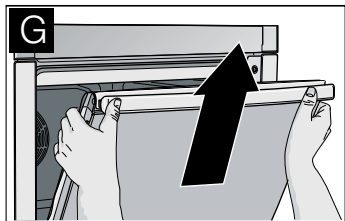
Bloccaggio della cerniera aperto (figura D)



2. Aprire un po' la porta dell'apparecchio (figura E).
3. Servendosi di una moneta ruotare fino allo scatto i due dispositivi di arresto a destra e a sinistra collocati sul fondo all'interno dell'apparecchio (figura F).
Dispositivo di arresto a sinistra: in senso orario
Dispositivo di arresto a destra: in senso antiorario

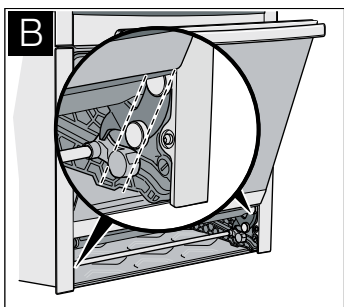
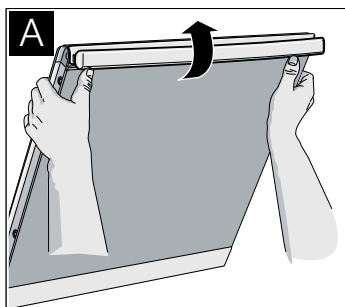


4. Chiudere leggermente la porta dell'apparecchio finché non si percepisce lo scatto dei dispositivi di arresto.
Adesso non è possibile né aprire la porta né chiuderla.
5. Sollevare leggermente la maniglia della porta con entrambi i pollici e togliere la porta dell'apparecchio sollevandola (figura G).

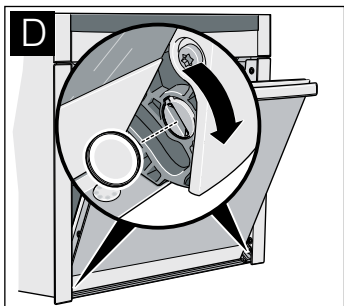
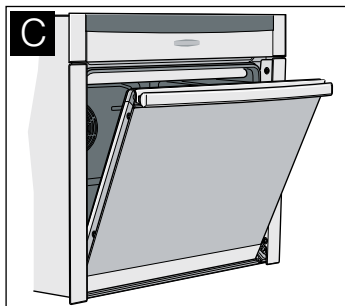


Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Tenere la maniglia della porta con entrambi i pollici e sollevarla leggermente (figura A).
2. Agganciare la porta dell'apparecchio sopra i rulli di guida a destra e a sinistra contemporaneamente (figura B).



3. Verificare che la porta dell'apparecchio non sia storta e che sia completamente agganciata (figura C).
4. Allentare i due dispositivi di arresto della porta dell'apparecchio servendosi di una moneta (figura D).
Dispositivo di arresto a sinistra: in senso antiorario
Dispositivo di arresto a destra: in senso orario



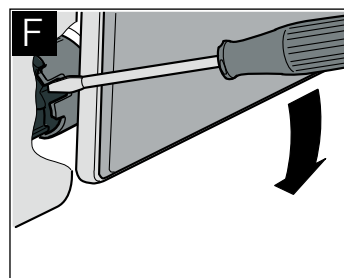
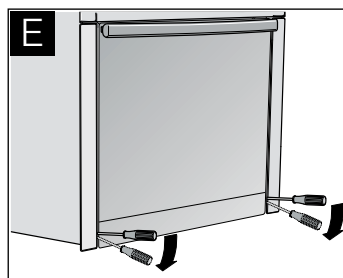
5. Riaprire un po' la porta dell'apparecchio e richiuderla.

⚠ Pericolo di lesioni a causa dei bloccaggi delle cerniere non chiusi!

La porta dell'apparecchio può sganciarsi. Pericolo di lesioni o di danni alla porta dell'apparecchio. Dopo il montaggio chiudere sempre il bloccaggio della cerniera a destra e a sinistra.

6. Chiudere il bloccaggio della cerniera a destra e a sinistra (figura E).

A tale scopo, servendosi di un cacciavite, spingere fino all'arresto il bloccaggio della cerniera (figura F) da entrambi i lati.



Pulizia dei pannelli della porta

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

⚠ Pericolo di lesioni!

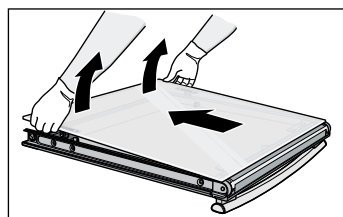
I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio. Indossare guanti protettivi.

⚠ Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio del pannello della porta

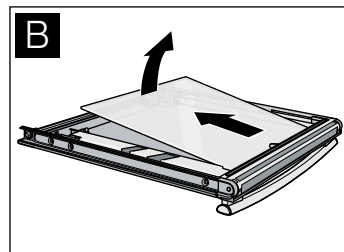
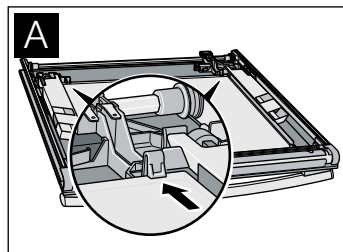
1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Sbloccare ed estrarre il pannello sollevandolo leggermente in corrispondenza dell'aggancio alla porta dell'apparecchio.



Smontaggio del pannello intermedio

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

1. Spingere i supporti a destra e a sinistra nella direzione della freccia (figura A) e sganciare il pannello intermedio.
2. Sollevare ed estrarre il pannello intermedio (figura B).



Pulizia

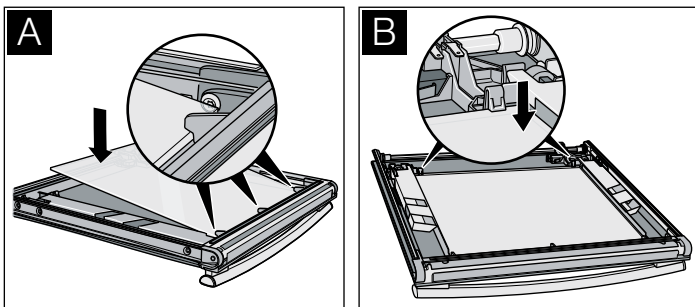
Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Attenzione!

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

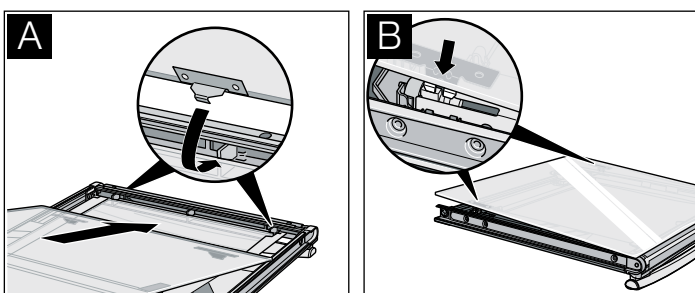
Montaggio del pannello intermedio

1. Inserire il pannello intermedio nei tre punti di aggancio (figura A).
2. Spingere il pannello intermedio a destra e a sinistra prima dei supporti fino ad agganciarlo (figura B).



Montaggio del pannello della porta

1. Inserire il pannello nei due punti di aggancio (figura A).
2. Spingere il pannello a destra e a sinistra in corrispondenza dei supporti fino ad agganciarlo (figura B).



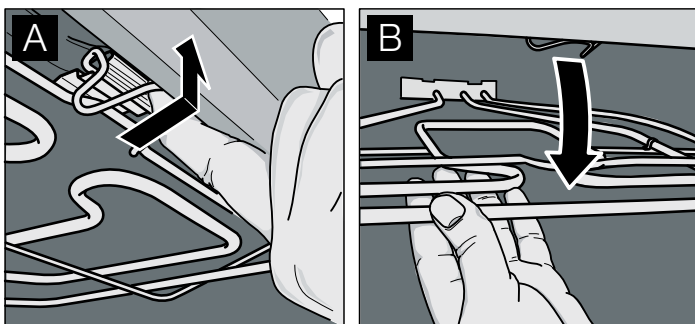
Pulizia della parete superiore del vano di cottura

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 ribaltarla 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.

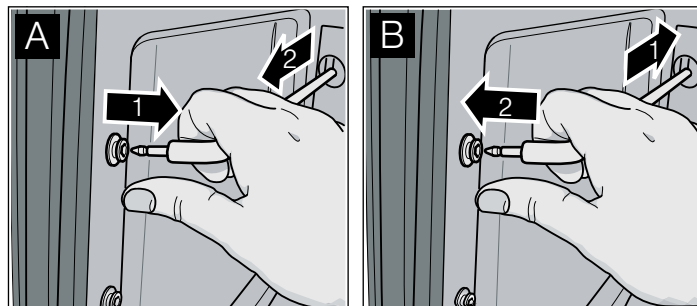
Pulizia della griglia mobile

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

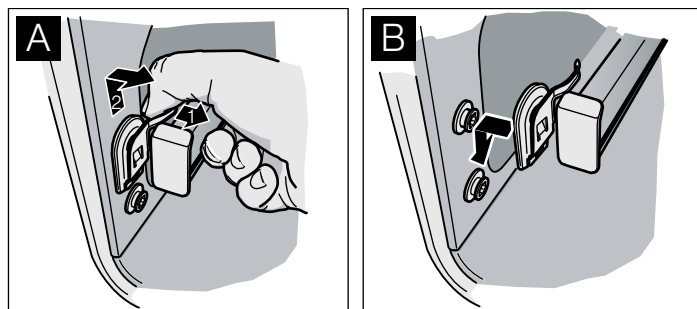
Per una migliore pulizia è possibile sganciare le estensioni telescopiche.

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

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

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.

Guasti e riparazioni

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il funzionamento elettrico è difettoso (ades. le spie non si illuminano più)	Il fusibile è difettoso	Controllare ed eventualmente sostituire i fusibili nella relativa scatola.
Sul display di testo lampeggia l'ora	L'alimentazione elettrica è stata interrotta	Impostare nuovamente l'ora e la data (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Le funzioni elettroniche sono disturbate	Impulsi energetici (ades. fulmine)	Impostare nuovamente la funzione corrispondente
L'apparecchio non si riscalda, sul display di testo compaiono in alto a destra e a sinistra due piccoli quadrati	È stata premuta una combinazione di tasti	Spegnere l'apparecchio, premere il tasto  per 3 secondi, scorrere finché non viene selezionato Blocco, quindi toccare il tasto  per 3 secondi
Sul display di testo compare "Service Test Mode"	È stata premuta una combinazione di tasti	Toccare il tasto 
Sul display di testo compare "E101" o "E104"	Il sensore di temperatura è difettoso	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Sul display di testo compare "E011"	Assegnazione della durata di un tasto	Disattivare l'assegnazione della durata del tasto
Sul display di testo compare EXXX, ad es. E300	Errore interno dell'elettronica dell'apparecchio	Toccare il tasto  ; se il messaggio non si spegne, staccare la spina e reinserirla dopo circa 10 secondi
Impossibile utilizzare l'apparecchio, sul display di testo compare "Apparecchio disabilitato"	L'apparecchio è stato disabilitato	Disattivazione del blocco (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
Impossibile utilizzare l'apparecchio, sul display di testo compare "Apparecchio disabilitato in modo permanente"	L'apparecchio è stato disabilitato permanentemente	Disattivazione della disabilitazione permanente (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
Dopo l'impostazione di una modalità di funzionamento, sul display di testo compare "Temperatura troppo alta"	L'apparecchio non si è raffreddato completamente	Aspettare fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato, poi impostare di nuovo la modalità di funzionamento.
L'apparecchio si è spento automaticamente	L'apparecchio si è spento per evitare il surriscaldamento	Premere un tasto a piacere, l'apparecchio si accende di nuovo
Durante la cottura al 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
I liquidi o gli impasti molto fluidi si raccolgono su un solo lato.	Apparecchio non montato in piano	Verificare il montaggio dell'apparecchio (vedere le istruzioni di montaggio)
Nel vano di cottura si forma una spessa condensa	È un fenomeno normale (ad es. dolci con farcitura molto umida o arrosto grande)	Durante il funzionamento, di quando in quando aprire brevemente la porta dell'apparecchio
Gli accessori smaltati hanno macchie chiare e opache	Fenomeno normale provocato dal sugo della carne o dal succo della frutta	Impossibile
Il vetro della porta è appannato	Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura	Accendere l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo di nuovo dopo 5 minuti
Dopo aver acceso e spento per breve tempo l'apparecchio, vengono visualizzate le ultime impostazioni	L'apparecchio memorizza le ultime impostazioni per alcuni secondi	Spegnere l'apparecchio, attendere per 8 secondi, poi accenderlo di nuovo

Sostituzione della lampadina del forno

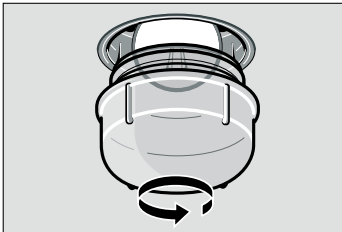
Sostituire la lampadina del forno quando è guasta.

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

Una lampadina alogena difettosa deve essere sostituita. Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: Osram Ministar Axial Reflector 12 V - GY 6,35; 20 W. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

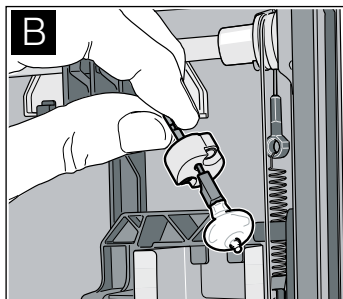
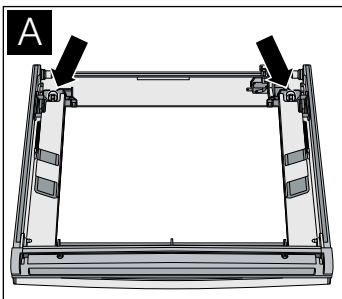
⚠ Pericolo di scottature!

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.

1. Smontaggio della porta dell'apparecchio (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Smontaggio del pannello della porta (vedere capitolo: Pulizia dei pannelli della porta).
Le lampadine alogene sono a sinistra e a destra vicino all'aggancio della porta (figura A).
3. Sganciare e togliere il portalampada e la lampadina alogena dal supporto (figura B).



4. Sostituire la lampadina alogena. Usare un panno pulito.
5. Inserire la lampadina alogena con il portalampada nella porta dell'apparecchio.
6. Rimontare il pannello e la porta.

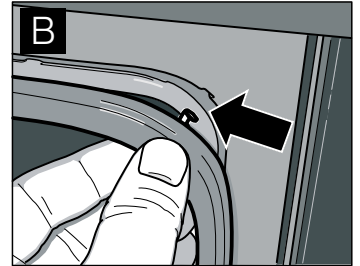
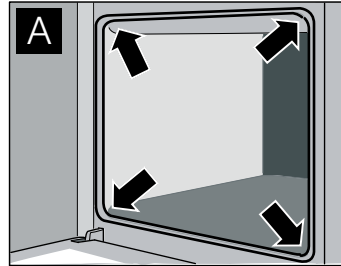
Sostituzione della guarnizione della porta

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

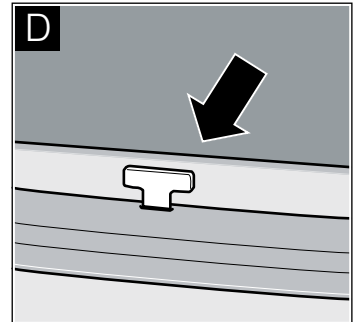
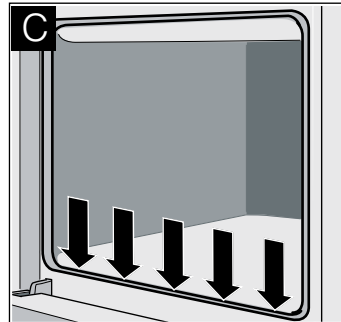
Sganciare la guarnizione

La guarnizione è fissata in nove punti.

1. Sganciare la guarnizione (figura B) in quattro punti (figura A).



2. Sganciare la guarnizione negli altri cinque punti (figura C) con una leggera rotazione (figura D).



Agganciare la guarnizione

1. Agganciare la guarnizione (figura B) in quattro punti (figura A).
2. Agganciare la guarnizione negli altri cinque punti (figura C) con una leggera rotazione (figura D).
3. Controllare il fissaggio della guarnizione.

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

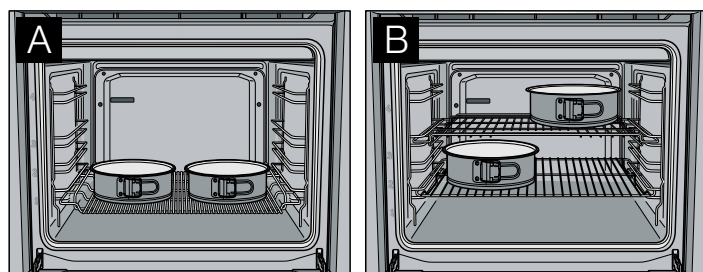
Pietanze sperimentali conformi alla norma EN 50304/EN 60350 (2009) o IEC 60350. Osservare le avvertenze

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	Riscaldamento sup./inf.	140 - 150*	25 - 35
	1	Aria calda CircoTherm	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	Aria calda CircoTherm	140 - 150*	20 - 40
	1 + 3 + 4	Aria calda CircoTherm	130 - 150*	30 - 50
Small Cakes (20 pezzi per teglia)	3	Riscaldamento sup./inf.	160 - 170**	20 - 35
	1	Aria calda CircoTherm	150 - 160**	20 - 30
	1 + 3	Aria calda CircoTherm	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4	Aria calda CircoTherm	150 - 160**	25 - 35
Pan di Spagna con acqua	2	Riscaldamento sup./inf.	160 - 170*	25 - 35
	1	Aria calda CircoTherm	150 - 160*	25 - 35
Torta di mele coperta (stampi in lamiera stagnata uno accanto all'altro, figura A)	1	Funzione cottura pizza	170 - 180*	75 - 85
Torta di mele coperta (stampi in lamiera nera disposti sfalsati, figura B)	1 + 3	Aria calda CircoTherm	170 - 180*	65 - 80

* Preriscaldare il forno

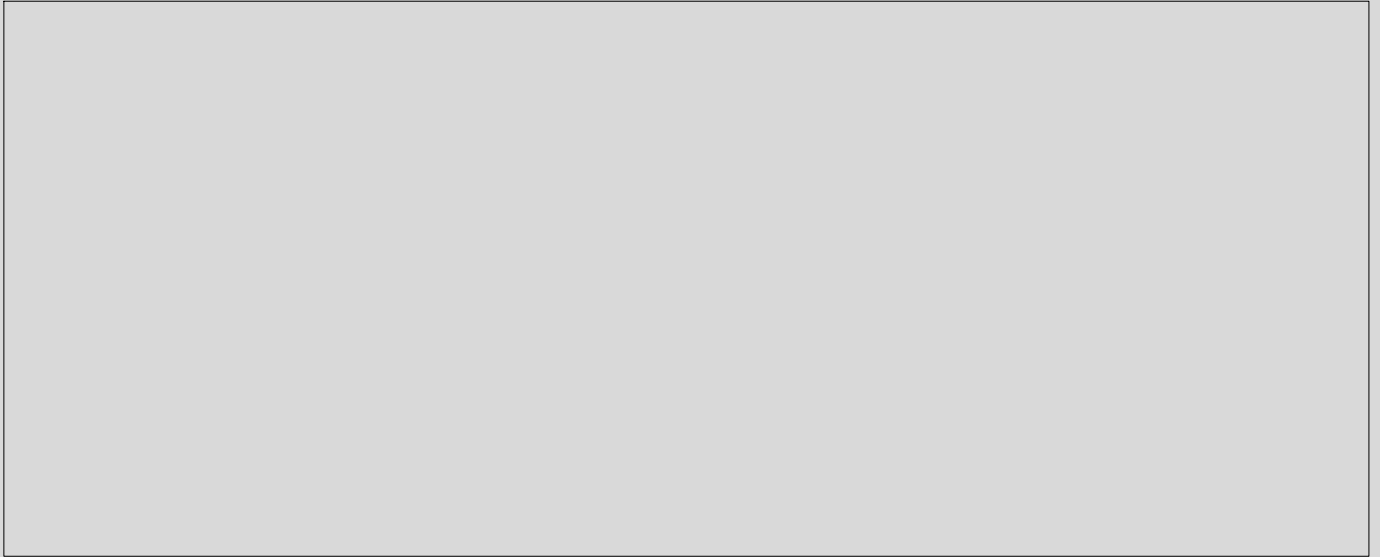
** Preriscaldare per 10 minuti



Cottura al grill	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti
Toast (leccarda + griglia piatta)	4	Grill superficie grande	Intenso*	1 - 2
Bistecche di manzo, 12 pezzi (leccarda + griglia piatta)	4	Grill superficie grande	Intenso*	20 - 25**

* Preriscaldare per 10 minuti

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



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



9000701470

911024