

A medium shot of a man with dark hair and a slight smile, wearing a light blue button-down shirt and a white apron. He is using a large chef's knife to slice a piece of meat on a wooden cutting board. In the foreground, a white plate holds several lime wedges. The background is a soft-focus kitchen.

Forno da incasso

[it] ISTRUZIONI PER L'USO

B17VR22.0



Indice

	Conformità d'uso	4
	Importanti avvertenze di sicurezza	5
In generale	5	
Vapore	6	
Lampadina alogena	6	
	Cause dei danni	6
In generale	6	
Vapore	7	
	Tutela dell'ambiente	7
Risparmio energetico	7	
Smaltimento ecocompatibile	7	
	Conoscere l'apparecchio	8
Pannello di comando	8	
Elementi di comando	8	
Menu principale	9	
Menu Tipi di riscaldamento	9	
Funzioni del vano di cottura	10	
Serbatoio dell'acqua	10	
	Accessori	11
Accessori forniti	11	
Inserimento degli accessori	11	
Combinazione accessori	12	
Accessorio speciale	12	
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	12
Prima della prima messa in funzione	12	
Prima messa in funzione	13	
Pulizia del vano di cottura	13	
Pulizia degli accessori	13	
	Uso dell'apparecchio	14
Accensione e spegnimento dell'apparecchio	14	
Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio	14	
Modifica o fine del funzionamento dell'apparecchio	15	
Riscaldamento rapido dell'apparecchio	15	
	Vapore	16
VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore	16	
Livello di lievitazione	16	
Rigenerazione	17	
Riempire il serbatoio dell'acqua	17	
Dopo ogni funzionamento con vapore	18	
	Funzioni durata	19
Mostrare e nascondere le funzioni durata	19	
Impostazione del contaminuti	19	
Impostazione della durata	19	
Funzionamento posticipato - "Pronto alle"	19	
Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni	19	
	Sicurezza bambino	20
Sicurezza bambini automatica	20	
Sicurezza bambini singola	20	
	Impostazioni di base	21
Modifica delle impostazioni di base	21	
Elenco delle impostazioni di base	21	
Scelta dei Preferiti	21	
	Programmi	22
Avvertenze sui programmi	22	
Selezione e impostazione del programma	22	
	Impostazione Sabbat	23
Avvio della funzione Sabbat	23	
Interruzione della funzione Sabbat	23	
	Detergenti	23
Detergenti adatti	23	
Superfici del vano di cottura	24	
Tenere pulito l'apparecchio	25	
	Funzione pulizia	25
EasyClean	25	
Decalcificazione	26	
	Supporti	27
Sgancio e riaggancio dei supporti	27	
	Porta dell'apparecchio	28
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio	28	
Rimozione del rivestimento della porta	28	
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta	29	
	Malfunzionamento, che fare?	30
Tabella dei guasti	30	
Durata di funzionamento massima superata	31	
Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura	31	
Copertura in vetro	31	
	Servizio assistenza clienti	32
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	32	

 Testati nel nostro laboratorio	32
Stampi in silicone	32
Dolci e pasticci尼	32
Pane e pagnotte	37
Pizze, quiche e torte salate	39
Sformati e soufflé	41
Pollame	42
Carne	44
Pesce	47
Verdure e contorni	49
Yogurt	50
Risparmio di energia con i tipi di riscaldamento Eco	50
Acrilamide negli alimenti	51
Cottura delicata	52
Essiccazione per la conservazione	53
Sterilizzazione	54
Lievitazione	55
Scongelamento	56
Rigenerazione	56
Scaldavivande	57
Pietanze sperimentate	57

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**

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

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

L'allacciamento senza spina 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.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. → "Accessori" a pagina 11

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- 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. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. 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.

Avviso

Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Avviso

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Avviso

Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Avviso

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ Avviso**Pericoli dovuti ai campi magnetici!**

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

Vapore**⚠ Avviso****Pericolo di scottature!**

- L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni azionamento dell'apparecchio con vapore.
- Nel vano di cottura si sviluppa del vapore caldo. Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano di cottura.
- Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

⚠ Avviso**Pericolo di lesioni e incendio!**

I liquidi infiammabili possono prendere fuoco nel vano di cottura caldo (deflagrazione). Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

Lampadina alogena**⚠ Avviso****Pericolo di scariche elettriche!**

Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

Cause dei danni**In generale****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.
- Pellicola in alluminio: nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- 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.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperature, il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- 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.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Vapore

Attenzione!

- Stampi: le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Stoviglie con punti arrugginiti: non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Liquidi che gocciolano: per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato. In questo modo i liquidi che gocciolano vengono raccolti.
- Acqua calda nel relativo serbatoio: l'acqua calda può danneggiare la pompa. Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.
- Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano di cottura.
- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante sul pannello di controllo o sulle altre superfici delicate. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.
- Pulizia del serbatoio dell'acqua: non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie, altrimenti si danneggia. Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.



Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

- Preiscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare stampi scuri, 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. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi validi su tutto il territorio dell'Unione Europea.

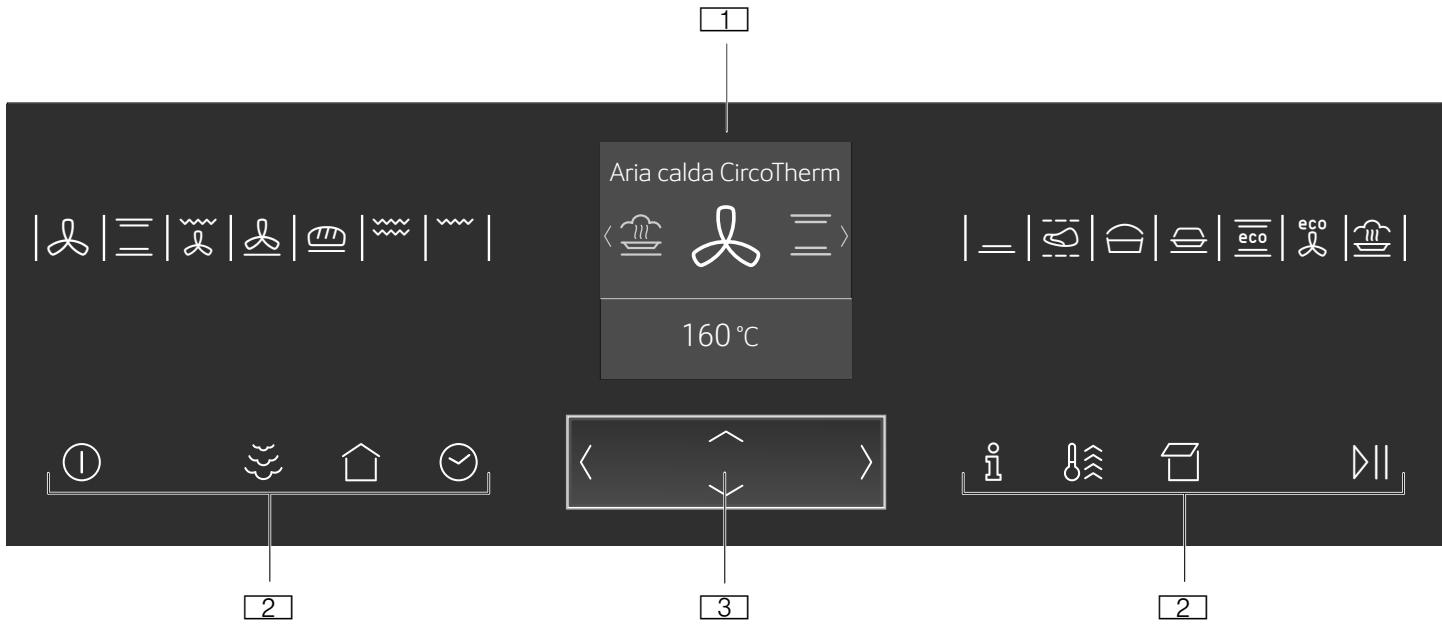
Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.



- [1] Display
- [2] Tasti tattili
- [3] Elemento di comando ShiftControl

Elementi di comando

Con l'ausilio degli elementi di comando è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Tasti tattili

Al di sotto dei tasti tattili si trovano i sensori. Per selezionare una funzione, premere sul relativo tasto tattile.

Tasto tattile	Tipo di utilizzo
① ON/OFF	Accensione e spegnimento dell'apparecchio → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 14
潮湿	Attivare l'ausilio del vapore → "VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore" a pagina 16
⌂	Selezionare le modalità di funzionamento le impostazioni → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 14

⌚	Funzioni durata	Cambiamento del tempo nei contaminati o nella durata impostazione del funzionamento "Pronto alle" → "Funzioni durata" a pagina 19
👶	Sicurezza bambini	Attivare o disattivare la sicurezza bambini → "Sicurezza bambino" a pagina 20
ⓘ	Informazione	Visualizzare ulteriori informazioni Visualizzare la temperatura attuale → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 14
⚡	Riscaldamento rapido	Attivazione o disattivazione del funzionamento rapido → "Riscaldamento rapido dell'apparecchio" a pagina 15
☰	Aprire il pannello	Riempire e svuotare il serbatoio dell'acqua → "Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 17
▷	Start/Stop	Avviare o sospendere il funzionamento → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 14

Elemento di comando ShiftControl

L'elemento di comando ShiftControl consente di navigare tra le righe nel display e selezionare le impostazioni. Le impostazioni che possono essere modificate hanno una freccia < > a destra e a sinistra.

Tasto	Tipo di utilizzo
< sinistra	per navigare nel display verso sinistra
> destra	per navigare nel display verso destra
↖ In alto	per navigare nel display verso l'alto
↘ In basso	per navigare nel display verso il basso

Avvertenza: E' possibile anche scorrere velocemente i valori d'impostazione tenendo premuto un tasto. Non appena il tasto viene rilasciato, lo scorrimento rapido si interrompe.

Menu principale

Premere il tasto tattile □ per accedere al menu principale.

Menu	Tipo di utilizzo
	Tipi di riscaldamento Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 14
	Programmi con vapore Preparazione delle pietanze con il vapore
	Impostazioni di base Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze. → "Impostazioni di base" a pagina 21
	Decalcificazione
	EasyClean Pulizia di sporco non ostinato nel vano di cottura → "Funzione pulizia" a pagina 25

Menu Tipi di riscaldamento

L'apparecchio dispone di diversi tipi di riscaldamento. Dopo l'accensione dell'apparecchio si accede direttamente al menu Tipi di riscaldamento.

Tipi di riscaldamento	Temperatura	Tipo di utilizzo
	Aria calda CircoTherm *	40 - 200 °C Per la cottura su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
	Riscaldamento sup./inf. *	50 - 275 °C Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Termogrill *	50 - 250 °C Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Aria calda intensiva	50 - 275 °C Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Funzione cottura pane *	180 - 240 °C Per la cottura di pane, panini prodotti da forno che necessitano di temperature elevate.
	Grill, superficie grande	50 - 290 °C Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill, superficie piccola	50 - 290 °C Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda la superficie centrale al di sotto dell'elemento grill.
	Riscaldamento inferiore	50 - 250 °C Per cuocere in un bagno d'acqua e rincuocere. Il calore viene distribuito dal basso.
	Cottura delicata	70 - 120 °C Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto che dal basso.
	Livello di lievitazione **	2 livelli Per lasciare riposare la pasta lievitata, la pasta acida e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
	Scaldavivande *	60 - 100 °C Per mantenere calde le pietanze cotte.

	Riscaldamento sup./inf. eco	50 - 275 °C	Per cuocere pietanze scelte in modo efficiente dal punto di vista energetico. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Per cuocere pietanze scelte su un unico piano e in modo efficiente dal punto di vista energetico, senza preriscaldare. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore (ottimizzando l'energia) generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
	Rigenerazione **	80 - 180 °C	Per un riscaldamento delicato di pietanze o per la cottura di dolci.

* Ausilio del vapore possibile con questo tipo di riscaldamento (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)
 * Tipo di riscaldamento con vapore (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni nel vano di cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrariscaldamento.

Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Illuminazione del vano di cottura

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne.

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione interna si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Avvertenza: Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento. → "Impostazioni di base" a pagina 21

Ventola di raffreddamento

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

Attenzione!

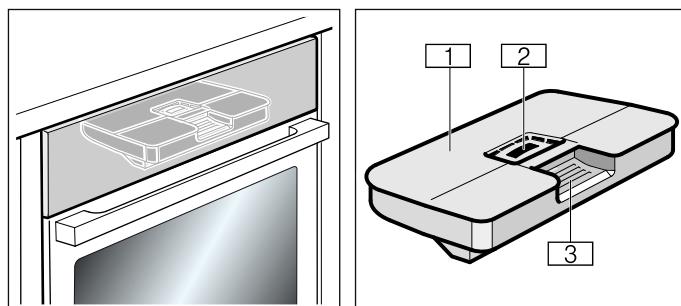
Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

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

Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola.
→ "Impostazioni di base" a pagina 21

Serbatoio dell'acqua

L'apparecchio è dotato di un serbatoio dell'acqua. Il serbatoio dell'acqua si trova dietro al pannello. Per i programmi con il vapore riempire il serbatoio con acqua. → "Vapore" a pagina 16



- [1] Coperchio del serbatoio
- [2] Apertura per riempimento
- [3] Impugnatura per prelevare ed inserire il serbatoio dell'acqua

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

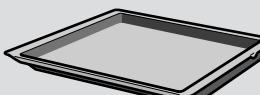
Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Griglia

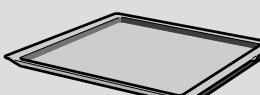
Per stoviglie, stampi per dolci e sformati.
Per arrosti e pezzi da grigliare.



Leccarda

Per torte con frutta o crema, biscotti,
piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni.

Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.



Teglia

Per dolci in teglia e pasticcini.

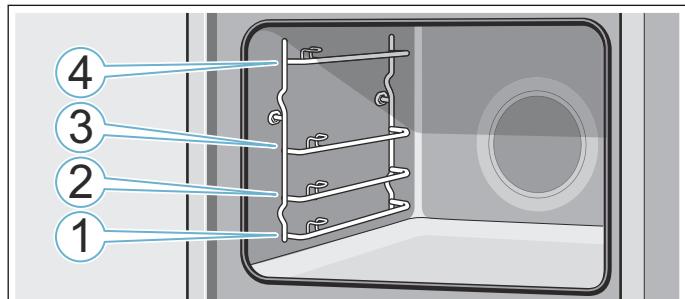
Utilizzare solo gli accessori originali. In quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

Avvertenza: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non appena si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.



È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

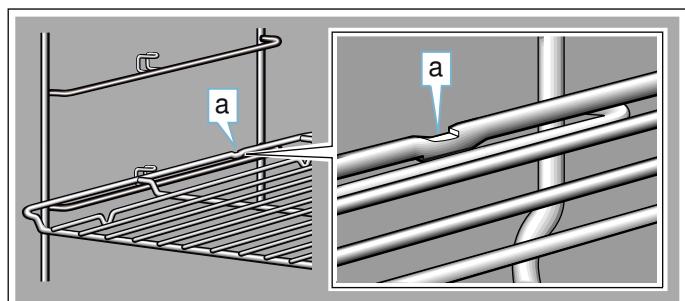
Avvertenze

- Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.
- Inserire sempre in maniera completa l'accessorio nel vano di cottura, in modo che non tocchi la porta dell'apparecchio.

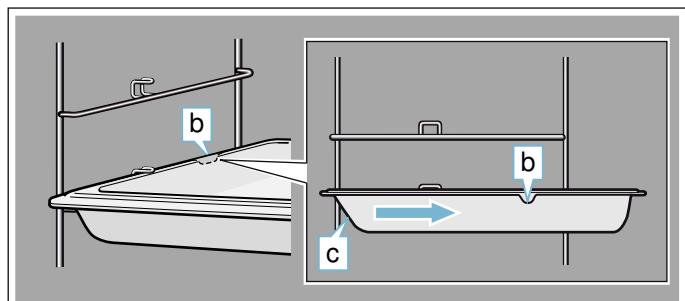
Funzione d'arresto

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalzi durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione che la tacca di arresto **a** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. Il lato aperto deve essere rivolto verso la porta dell'apparecchio e la curvatura deve essere rivolta verso il basso **—**.



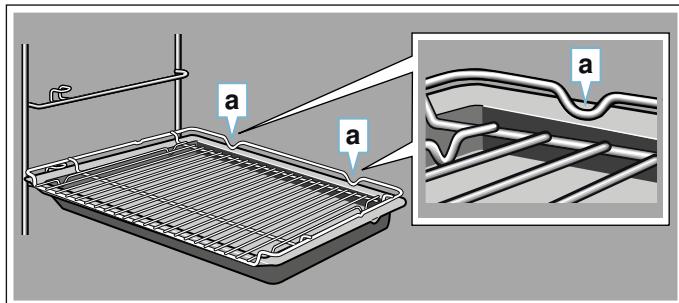
Durante l'inserimento della teglia o della leccarda, prestare attenzione che la tacca di arresto **b** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **c** deve essere rivolta in avanti verso la porta dell'apparecchio.



Combinazione accessori

È possibile inserire contemporaneamente la griglia con la leccarda per raccogliere i liquidi che fuoriescono.

Al momento del posizionamento della griglia, prestare attenzione che entrambi i distanziatori **a** siano sul bordo posteriore. Durante l'inserimento della leccarda, la griglia è sopra l'asta di guida del livello di inserimento.



Accessorio speciale

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei cataloghi o sul sito Internet del produttore.

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Al momento dell'acquisto immettere il codice d'ordine preciso dell'accessorio speciale.

Avvertenza: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 32

Accessori	Codice d'ordine
Griglia	Z11CR10X0
Teglia	Z12CB10A0
Leccarda	Z12CU10A0
Teglia, antiaderente	Z11AB10A0
Leccarda, antiaderente	Z11AU10A0
Leccarda in alluminio	Z12CM10A0
Set per la cottura al vapore per il forno	Z19DD10X0
Padella professionale	Z12CN10A0
Coperchio per la padella professionale	Z12CL10A0
Teglia per pizza	Z1352X0
Griglia speciale	Z12CQ10A0
Piastra per pane e pizza	Z1913X0
Pentola per arrosti di vetro, 5,1 litri	Z11GT10X0
Tegame in vetro	Z11GU10X0
Estensione ComfortFlex (1 livello)*	Z11TC10X0
Accessorio completamente estraibile triplo*	Z11TF36X0

* L'accessorio non è adatto a ogni apparecchio, in caso di ordine indicare il codice E



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

Prima della prima messa in funzione

Prima di eseguire la prima messa in funzione, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente.

Affinché l'apparecchio vi possa ricordare in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta la durezza dell'acqua.

Attenzione!

Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

Avvertenze

- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
- Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima deve essere non gassata.

Durezza dell'acqua	Impostazione
0	0 addolcita
1 (fino a 1,3 mmol/l)	1 dolce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (oltre i 3,8 mmol/l)	4 molto dura

Prima messa in funzione

Non appena l'apparecchio è stato collegato alla rete elettrica, compare sul display la prima impostazione "Lingua".

Impostazione della lingua

1. Passare alla riga successiva con il tasto .
2. Selezionare la lingua con il tasto  .
3. Tornare alla voce "Lingua" con il tasto .
4. Selezionare la prossima impostazione con il tasto .

Impostazione dell'ora

1. Passare alla riga successiva con il tasto .
2. Selezionare l'ora corrente con il tasto  .
3. Premere il tasto .
4. Selezionare la prossima impostazione con il tasto .

Impostazione della data

1. Passare alla riga successiva con il tasto .
2. Selezionare il giorno corrente con il tasto  .
3. Tornare alla voce "Giorno" con il tasto .
4. Selezionare la prossima impostazione con il tasto .
5. Passare alla riga successiva con il tasto .
6. Selezionare il mese corrente con il tasto  .
7. Tornare alla voce "Mese" con il tasto .
8. Selezionare la prossima impostazione con il tasto .
9. Passare alla riga successiva con il tasto .
10. Selezionare l'anno corrente con il tasto  .
11. Tornare alla voce "Anno" con il tasto .
12. Selezionare la prossima impostazione con il tasto .

Impostazione della durezza dell'acqua

1. Passare alla riga successiva con il tasto .
2. Selezionare la durezza dell'acqua con il tasto  .
3. Tornare alla voce "Durezza dell'acqua" con il tasto .
4. Con il tasto  accettare le impostazioni.
La prima messa in funzione è terminata.

Avvertenze

- È sempre possibile modificare queste impostazioni nelle impostazioni di base. → "*Impostazioni di base*" a pagina 21
- In seguito all'allacciamento o all'interruzione di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

Pulizia del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto tenendolo chiuso.

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Rimuovere i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo, dal vano di cottura.
3. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
4. Accendere l'apparecchio con il tasto touch .
5. Riempire il serbatoio dell'acqua. → "*Riempire il serbatoio dell'acqua*" a pagina 17
6. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e l'ausilio del vapore indicata e avviare il funzionamento dell'apparecchio. → "*VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore*" a pagina 16

Impostazioni

Tipo di riscaldamento	Riscaldamento sup./inf.  con l'ausilio del vapore  (intensità "bassa")
Temperatura	240 °C
Durata	1 ora

7. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
8. Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio con il tasto touch .
9. Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.
10. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
11. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura. → "*Dopo ogni funzionamento con vapore*" a pagina 18

Pulizia degli accessori

Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazioni dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto touch ① per accendere o spegnere l'apparecchio.

Dopo uno spegnimento dell'apparecchio, sul display compare se il calore residuo nel vano di cottura è ancora elevato o basso.

Display	Significato
-H-	Calore residuo alto (oltre 120°C)
-h-	Calore residuo basso (tra 60°C e 120°C)

Avvertenze

- Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display anche ad apparecchio spento, ad es. il calore residuo nel vano di cottura.
- Dopo un funzionamento dell'apparecchio si sente ancora la ventola di raffreddamento funzionante finché il vano di cottura non è notevolmente raffreddato.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio

Esempio: Aria calda CircoTherm  a 170°C

1. Premere il tasto tattile ① per accendere l'apparecchio.
Si accede direttamente al menu Tipi di riscaldamento .



2. Selezionare il tipo di riscaldamento con il tasto < o >.
3. Passare alla riga successiva con il tasto ~.

4. Selezionare la temperatura con il tasto < o >.



Avvertenza: A seconda della modalità di funzionamento sono possibili ulteriori impostazioni. Per ogni ulteriore impostazione passare alle righe successive con il tasto ~. Selezionare l'impostazione con il tasto < o >.

5. Avvio del funzionamento dell'apparecchio premendo il tasto touch |||.
- La barra di controllo temperatura e la durata compaiono sul display.

Avvertenza: Se, dopo l'avvio, si desidera passare direttamente al menu principale , selezionare la voce Menu principale nel capitolo Impostazioni di base sotto "Funzionamento dopo l'avvio". → "Impostazioni di base" a pagina 21

Valori predefiniti

Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Barra di controllo del riscaldamento

Non appena è avviato un tipo di riscaldamento, sul display compare la barra di controllo riscaldamento. La barra di controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura.

Durata

Una volta avviato un tipo di riscaldamento, viene visualizzata la durata. La durata avanza durante il funzionamento. Così è possibile controllare da quanto l'apparecchio è già in funzione.

Visualizzare la temperatura attuale

Per visualizzare la temperatura sul display, premere il tasto touch .

La temperatura attuale viene visualizzata brevemente e solo durante il riscaldamento.

Ulteriori informazioni

Se si illumina il tasto touch , è possibile visualizzare delle informazioni. A tale scopo premere il tasto touch .

Modifica o fine del funzionamento dell'apparecchio

Modifica del funzionamento dell'apparecchio

1. Sospendere il funzionamento con il tasto touch
2. Con il tasto o scorrere la riga dell'impostazione che deve essere modificata.
3. Modificare l'impostazione con il tasto o .
4. Avviare il funzionamento modificato con il tasto touch

Avvertenze

- Durante un'interruzione del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- Dopo una modifica della temperatura il tempo che era stato fermato riprende a scorrere. Dopo un cambio del tipo di riscaldamento il tempo ricomincia da zero.

Fine del funzionamento dell'apparecchio

Premere il tasto touch finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.

Avvertenza: Le modalità di funzionamento quali la funzione di pulizia non possono essere terminate.

Riscaldamento rapido dell'apparecchio

Con le due funzioni Riscaldamento rapido e PowerBoost è possibile abbreviare la durata del riscaldamento. Il tipo di riscaldamento impostato determina se l'apparecchio viene riscaldato mediante Riscaldamento rapido o PowerBoost. Se viene utilizzato PowerBoost le pietanze possono essere messe nel vano di cottura ancor prima che sia riscaldato, contrariamente alla modalità di riscaldamento rapido. Con PowerBoost cuocere le pietanze su un solo livello.

Funzione	Tipo di riscaldamento	Mettere le pietanze nel vano di cottura
Riscaldamento rapido	Riscaldamento sup./inf. 	dopo i l riscaldamento
PowerBoost*	Aria calda CircoTherm Funzione cottura pane	prima del riscaldamento

* non cuocere su più livelli

Avvertenze

- Se si illumina il tasto touch , è possibile attivare il Riscaldamento rapido o PowerBoost.
- Premere il tasto touch per disattivare anticipatamente il Riscaldamento rapido o PowerBoost.

Attivare il Riscaldamento rapido

1. Impostare il riscaldamento sup./inf. e la temperatura.
2. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto touch
3. Premere il tasto touch per attivare il Riscaldamento rapido. Sul display compare il simbolo
4. Al raggiungimento della temperatura impostata il Riscaldamento rapido si spegne automaticamente. Il simbolo sul display si spegne. Mettere le pietanze nel vano di cottura.

Attivazione di PowerBoost

1. Impostare Aria calda CircoTherm o Funzione cottura pane e la temperatura.
2. Mettere le pietanze nel vano di cottura su un livello.
3. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto touch
4. Premere il tasto touch per attivare il PowerBoost. Sul display compare il simbolo . Al raggiungimento della temperatura impostata il PowerBoost si spegne automaticamente. Il simbolo sul display si spegne.

Vapore

Con alcuni tipi di riscaldamento è possibile preparare pietanze con l'ausilio del vapore. Inoltre sono a disposizione i tipi di riscaldamento livello di lievitazione e Rigenerazione.

Avviso

Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore

Durante il funzionamento dell'apparecchio con la modalità Ausilio del vapore viene immesso vapore nel vano di cottura a diversi intervalli e con varia intensità. In questo modo si raggiunge un migliore risultato di cottura.

La pietanza

- ha una crosta croccante
- ottiene una superficie lucida
- all'interno è succosa e morbida
- e il volume si riduce di pochissimo

L'utente può scegliere la combinazione del tipo di riscaldamento e l'intensità di vapore che preferisce. Per scegliere il tipo di riscaldamento e l'intensità di vapore adatti consultare le indicazioni riportate nelle tabelle. Selezionare un programma tra i programmi con il vapore. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 32

Intensità di vapore

Per l'emissione di vapore sono disponibili diverse intensità:

- bassa
- media
- alta

Tipi di riscaldamento adatti

Per questi tipi di riscaldamento è possibile attivare il vapore:

- Aria calda CircоТherm 
- Riscaldamento sup./inf. 
- Termogrill 
- Funzione cottura pane 
- Scaldavivande 

Avvio

1. Premere il tasto touch ①.
 2. Riempire il serbatoio dell'acqua.
 3. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
 4. Premere il tasto touch  per accendere l'ausilio del vapore.
 5. Con il tasto  passare alla riga successiva con l'intensità di vapore .
 6. Selezionare l'intensità di vapore con il tasto < o >.
 7. Premere il tasto touch .
- L'apparecchio avvia il funzionamento.

Avvertenza: Se durante un funzionamento con l'ausilio del vapore il serbatoio è vuoto, viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua. Il funzionamento riprende senza emissione di vapore.

Interruzione dell'emissione di vapore

Per interrompere anticipatamente l'emissione di vapore, premere il tasto touch .

Avvertenza: Il funzionamento riprende senza emissione di vapore.

Interruzione del funzionamento dell'apparecchio

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto touch .

Termina

Premere il tasto touch ① per spegnere l'apparecchio.

Livello di lievitazione

Il tipo di riscaldamento "Livello di lievitazione"  è utile per far lievitare la pasta molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente senza farla seccare.

Per la funzione lievitazione sono a disposizione due livelli. Per scegliere il livello adatto consultare le indicazioni riportate nelle tabelle. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 32

Avvertenza: Se durante il funzionamento del livello di lievitazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

Avvio

1. Premere il tasto touch ①.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua.

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

3. Con il tasto < o > selezionare "Livello lievitazione .
4. Passare alla riga successiva con il tasto .
5. Selezionare il livello con il tasto < o >.
6. Passare alla riga successiva con il tasto .
7. Selezionare la durata con il tasto < o >.
8. Premere il tasto touch .

L'apparecchio avvia il funzionamento.

Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch ①.

Interruzione

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto touch .

Termina

Premere il tasto touch ① per spegnere l'apparecchio.

Rigenerazione

Con il tipo di riscaldamento "Rigenerazione " è possibile riscaldare in modo delicato le pietanze già cotte o di preparare in anticipo i prodotti da forno. L'attivazione del vapore avviene in modo automatico.

Avvertenza: Se durante il funzionamento della rigenerazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

Avvio

1. Premere il tasto touch .
2. Riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Con il tasto  o  selezionare "Rigenerazione .
4. Passare alla riga successiva con il tasto .
5. Selezionare la temperatura con il tasto  o .
6. Passare alla riga successiva con il tasto .
7. Selezionare la durata con il tasto  o .
8. Premere il tasto touch .

L'apparecchio avvia il funzionamento.

Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .

Interruzione

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto touch .

Termina

Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.

Riempire il serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua si trova dietro al pannello. Prima di un funzionamento con il vapore aprire il pannello e riempire sempre il serbatoio dell'acqua.

Accertarsi che il range di durezza dell'acqua sia impostato correttamente. → "Impostazioni di base" a pagina 21

Avviso

Pericolo di lesioni e incendio!

Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata. Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). La porta dell'apparecchio può saltare in aria, lasciando fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

Avviso

Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi. Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

Attenzione!

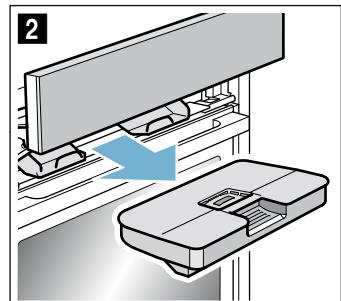
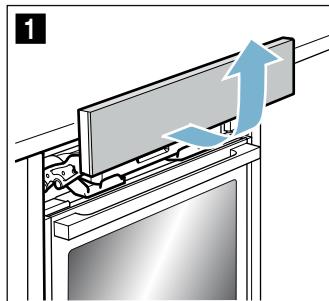
Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

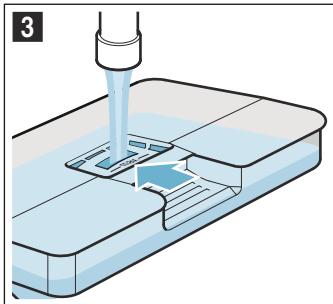
Avvertenze

- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
- Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima deve essere non gassata.

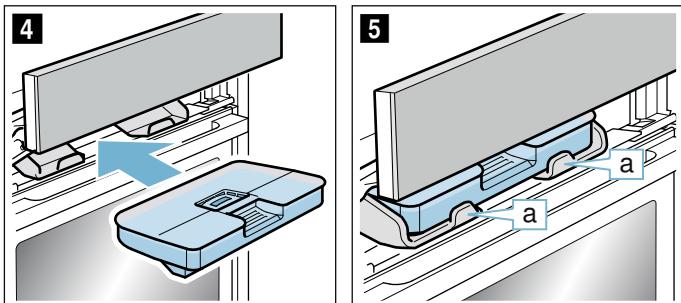
1. Premere il tasto touch .
- Il pannello viene spinto automaticamente in avanti.
2. Tirare il pannello in avanti con entrambe le mani e infine spingere verso l'alto finché scatta (figura 1).
3. Sollevare il serbatoio dell'acqua ed estrarre il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio (figura 2).



4. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max" (figura 3).



5. Utilizzare il serbatoio dell'acqua riempito (figura 4). Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia innestato dietro entrambi i supporti a (figura 5).



6. Spingere lentamente verso il basso il pannello finché non è completamente chiuso.
Il serbatoio acqua è riempito. Ora è possibile avviare il funzionamento con il vapore.

Rabboccare il serbatoio dell'acqua

Se durante un funzionamento con vapore il serbatoio è vuoto, viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua.

Avvertenze

- I tipi di funzionamento con l'ausilio del vapore continuano il loro esercizio senza emissione di vapore.
- Se durante il funzionamento del livello di lievitazione o della rigenerazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

1. Aprire il pannello.
2. Estrarre e riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno e chiudere il pannello.

Dopo ogni funzionamento con vapore

⚠️ Avviso

Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Attenzione!

Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano di cottura.

Dopo ciascun funzionamento con vapore, l'acqua residua viene pompata nuovamente nel serbatoio dell'acqua. Infine svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua. Nel vano di cottura rimangono tracce di umidità. Asciugare il vano di cottura.

Avvertenza: Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.

Svuotare il serbatoio dell'acqua

Attenzione!

Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.

Attenzione!

Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.

1. Aprire il pannello.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua e pulirlo.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
7. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno e chiudere il pannello.

Asciugatura manuale del vano di cottura

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
3. Asciugare il vano di cottura con un panno morbido.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora, affinché il vano di cottura si asciughi completamente.

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

Funzione durata	Tipo di utilizzo
⌚ Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente.
↪ Durata	Trascorso il tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente.
→ Pronto alle	L'apparecchio si accende automaticamente e una volta trascorsi il tempo impostato e l'ora di fine cottura si spegne automaticamente.

Avvertenza: Se viene impostata una funzione durata, l'intervallo di tempo aumenta quando vengono impostati valori elevati. Esempio: è possibile impostare di minuto in minuto una durata massima fino a 1 ora; è possibile impostare durate oltre un'ora a intervalli di 5 minuti alla volta.

Mostrare e nascondere le funzioni durata

Per mostrare o nascondere le funzioni durata, premere il tasto touch ⓧ.

Avvertenza: Una volta trascorso il tempo determinato, le funzioni durata visualizzate vengono automaticamente nascoste. Se è già stata impostata una durata, questa viene acquisita.



Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere impostato sia ad apparecchio acceso che ad apparecchio spento.

- Premere il tasto touch ⓧ. Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
- Selezionare la durata con il tasto >.
- Avvertenza:** Ad apparecchio acceso passare alla riga ⌚ Contaminuti con il tasto ↵ e infine selezionare la durata con il tasto >.
- Avviare il contaminuti premendo il tasto touch ⓧ. Sul display compare il simbolo ⌚. Il contaminuti scorre.

Avvertenza: Non appena è trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch ⓧ.

Impostazione della durata

Trascorso la durata impostata l'apparecchio si spegne automaticamente. La funzione può essere utilizzata soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

- Premere il tasto touch ⓧ.
- Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
- Premere il tasto touch ⓧ. Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
- Selezionare la durata con il tasto >.
- Premere il tasto touch ⌂ per avviare la durata impostata.

Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch ⓧ.

Funzionamento posticipato - "Pronto alle"

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne in automatico al momento impostato per la fine del funzionamento. A tal proposito impostare la durata e determinare la fine del funzionamento.

Il funzionamento differito può essere utilizzato soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

Avvertenze

- Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.
- Non tutti i tipi di riscaldamento possono essere attivati con il funzionamento differito.

- Inserire le pietanze sull'accessorio adatto all'interno del vano di cottura e chiudere la porta dell'apparecchio.
 - Premere il tasto touch ⓧ.
 - Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
 - Premere il tasto touch ⓧ. Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
 - Selezionare la durata con il tasto >.
 - Con il tasto ↵ passare alla riga "→ Pronto alle".
 - Selezionare l'ora di fine cottura con il tasto >.
 - Premere il tasto touch ⌂.
- Prima di avviare il funzionamento, l'apparecchio attende fino al momento opportuno.

Non appena viene raggiunta la fine cottura viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch ⓧ.

Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni

- Premere il tasto touch ⓧ. Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
 - Con il tasto ↵ o ↶ spostarsi tra le righe.
 - Se necessario, modificare l'impostazione con il tasto < o >. Per la cancellazione di una funzione orologio, impostare "00:00".
- L'impostazione viene registrata automaticamente.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

L'apparecchio dispone di due diversi tipi di blocco.

Blocco	Attivazione/disattivazione
Sicurezza bambini automatica	Dal menu Impostazioni di base → "Impostazioni di base" a pagina 21
Sicurezza bambini singola	Dal tasto touch ⊖

Avvertenza: Non appena si attiva la sicurezza bambini, viene bloccato il pannello di comando. Ad eccezione dei tasti touch ⊖ e ⊕. È sempre possibile disattivare la sicurezza bambini.

Sicurezza bambini automatica

Il pannello di comando viene bloccato, in modo tale che l'apparecchio non si possa accendere. Per accenderlo, interrompere la sicurezza bambini. Dopo il funzionamento dell'apparecchio il pannello di comando viene bloccato automaticamente.

Attivazione

1. Premere il tasto touch ⊕.
 2. Premere il tasto touch □.
 3. Con il tasto < o > selezionare "Impostazioni di base".
 4. Passare alla riga successiva con il tasto ↘.
 5. Con il tasto < o > selezionare "Sicurezza bambini automatica".
 6. Passare alla riga successiva con il tasto ↘.
 7. Con il tasto < o > selezionare "Attivata".
 8. Premere il tasto touch □.
 9. Passare alla riga successiva con il tasto ↘ per salvare l'impostazione.
- La "Sicurezza bambini automatica" è attiva. Dopo la disattivazione sul display compare il simbolo ☐.

Interruzione

1. Tenere premuto il tasto touch ⊖ finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Premere il tasto touch ⊕.
3. Accendere il funzionamento dell'apparecchio desiderato.

Disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch ⊖ finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
 2. Premere il tasto touch ⊕.
 3. Premere il tasto touch □.
 4. Con il tasto < o > selezionare "Impostazioni di base".
 5. Passare alla riga successiva con il tasto ↘.
 6. Con il tasto < o > selezionare "Sicurezza bambini automatica".
 7. Passare alla riga successiva con il tasto ↘.
 8. Con il tasto < o > selezionare "Disattivata".
 9. Premere il tasto touch □.
 10. Passare alla riga successiva con il tasto ↘ per salvare l'impostazione.
- La "Sicurezza bambini automatica" è disattivata.
11. Premere il tasto touch ⊕.

Sicurezza bambini singola

Il pannello di comando viene bloccato, in modo tale che l'apparecchio non si possa accendere. Per accenderlo, disattivare la sicurezza bambini singola. Dopo il funzionamento dell'apparecchio il pannello di comando non viene più bloccato.

Attivazione e disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch ⊖ finché sul display non compare "Sicurezza bambini attivata".
È attivata la sicurezza bambini.
2. Tenere premuto il tasto touch ⊖ finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
La sicurezza bambini è disattivata.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni di base

1. Premere il tasto touch ①.
2. Premere il tasto touch □.
3. Con il tasto < o >selezionare "Impostazioni di base" .
4. Passare alla riga successiva con il tasto ~.
5. Selezionare l'impostazione con il tasto < o >.
6. Passare alla riga successiva con il tasto ~.
7. Selezionare l'impostazione con il tasto < o >.
8. Premere il tasto touch □.
9. Per salvare l'impostazione, portarsi con il tasto ~ su "Salva".
Per scartare l'impostazione, portarsi con il tasto ~ su "Scarta".

Elenco delle impostazioni di base

Impostazione	Selezione
Lingua	Selezionare la lingua
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Durezza dell'acqua	0 (addolcita) 1 (dolce) 2 (media) 3 (dura) 4 (molto dura)
Preferiti	Decidere i tipi di riscaldamento, visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento → "Scelta dei Preferiti" a pagina 21
Durata segnale acustico	Breve Media Lunga
Tono tasti	Disattivato (eccezione: il tono tasti resta attivo con il tasto touch ①) Attivato
Luminosità del display	Regolabile in 5 livelli
Indicatore dell'ora	digitale OFF
Illuminazione	Durante il funzionamento accesa Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini*	Solo blocco tasti Meccanismo di apertura/chiusura porta e blocco tasti
Sicurezza bambini automatica	Disattivata Attivata

Funzionamento dopo l'attivazione	Menu principale Tipi di riscaldamento Programmi con vapore
Spegnimento notturno	Disattivato Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)
Logo del marchio	Visualizza Non visualizzare
Tempo di postfunzionamento ventola	Consigliato Minimo
Sistema di estrazione	No Sì (equipaggiato con estensione doppia o tripla)
Impostazioni di fabbrica	Carica
*) A seconda del tipo di apparecchio questa impostazione di base non è selezionabile	

Scelta dei Preferiti

È possibile decidere i tipi di riscaldamento, visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento.

Avvertenza: I tipi di riscaldamento "Aria calda CircoTherm", "Termogrill" e "Grill, superficie grande" vengono sempre visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento e non posso essere disattivati.

1. Premere il tasto touch ①.
2. Premere il tasto touch □.
3. Con il tasto < o >selezionare "Impostazioni di base" .
4. Passare alla riga successiva con il tasto ~.
5. Selezionare "Preferiti" con il tasto < o >.
6. Passare alla riga successiva con il tasto ~.
7. Selezionare il tipo di riscaldamento con il tasto < o >.
8. Passare alla riga successiva con il tasto ~.
9. Con il tasto < o > selezionare "Attivato" o "Disattivato".
10. Premere il tasto touch □.
11. Per salvare l'impostazione, portarsi con il tasto ~ su "Salva".
Per scartare l'impostazione, portarsi con il tasto ~ su "Scarta".

Programmi

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione adotta l'impostazione ottimale.

Avvertenze sui programmi

- Il risultato della cottura dipende dalla qualità della merce, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.
- Per alcune pietanze viene richiesto di inserire il peso. Qui l'apparecchio adotta le impostazioni relative al tempo e alla temperatura sulle base delle informazioni da voi indicate. Non è possibile impostare il peso al di fuori del campo previsto dedicato al peso.
- Per i programmi di cottura per i quali l'apparecchio decide la selezione della temperatura, le temperature arrivano fino a 300° C. Accertarsi pertanto di utilizzare stoviglie refrattarie.
- Vi vengono fornite indicazioni relative ad es. alle stoviglie, al livello di inserimento o all'aggiunta di liquido per la preparazione della carne. Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Dopo l'avvio, ciò viene indicato brevemente sul display. Un segnale acustico vi ricorda il momento esatto.
- Le indicazioni relative alle stoviglie e i diversi suggerimenti per la preparazione si trovano alla fine delle istruzioni per l'uso.

Vapore

L'apparecchio dispone di programmi dotati della funzione Vapore con i quali è possibile preparare i piatti in maniera semplice e professionale. L'apparecchio indica quando il serbatoio dell'acqua è pieno.

Le avvertenze relative alle funzioni Vapore si trovano al capitolo corrispondente. → "Vapore" a pagina 16

Avviso

Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Selezione e impostazione del programma

Verrete guidati passo passo nella procedura di impostazione della pietanza desiderata.

1. Premere il tasto touch ① per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto touch □.
3. Con il tasto < o > selezionare "Programmi con vapore".
4. Passare alla riga successiva con il tasto ↘ .
5. Con il tasto < o > selezionare il programma con vapore desiderato.
6. Passare alla riga successiva con il tasto ↘ .
7. Con il tasto < o > impostare il peso.
8. Passare alla riga successiva con il tasto ↘ . Compare un'avvertenza relativa al livello di inserimento e alla stoviglia da utilizzare.
9. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto touch ▷||.

Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch ①.

Per alcuni programmi l'apparecchio offre la possibilità di proseguire la cottura delle pietanze.

Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, con il tasto selezionare ↗ "Termina".

Se non si è soddisfatti del risultato, proseguire la cottura delle pietanze.

Proseguimento della cottura

1. Con il tasto ↘ selezionare "Proseguimento della cottura".
2. In caso di necessità, adattare l'impostazione proposta con il tasto < o >.
3. Avviare la funzione "Proseguimento della cottura" premendo il tasto touch ▷||.

Interruzione

Per interrompere il funzionamento in corso, premere il tasto touch ①.

Spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto touch ① per spegnere l'apparecchio.

Impostazione Sabbat

Con l'impostazione Sabbat è possibile impostare una durata fino a 74 ore. Gli alimenti vengono tenuti in caldo nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

Avvio della funzione Sabbat

Prima di poterla utilizzare, attivare l'impostazione Sabbat nelle impostazioni di base da "Preferiti".

→ "Scelta dei Preferiti" a pagina 21

Se la funzione Sabbat è attivata, è possibile selezionare i tipi di riscaldamento sul menu.

L'apparecchio riscalda con Riscaldamento sup./inf. È possibile impostare una temperatura compresa tra 85 °C e 140 °C.

1. Premere il tasto touch ①.
2. Selezionare "Funzione Sabbat" con il tasto < o >.
3. Passare alla riga successiva con il tasto ~.
4. Selezionare la temperatura con il tasto < o >.
5. Passare alla riga successiva con il tasto ~.
6. Selezionare la durata con il tasto < o >.
7. Premere il tasto touch |||.

L'apparecchio avvia il funzionamento.

Avvertenze

- Non appena la funzione Sabbat è avviata, non è più possibile modificare le impostazioni o interrompere il funzionamento con il tasto touch |||.
- Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo non si arresta.

Una volta trascorsa la durata della funzione Sabbat viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Spegnere l'apparecchio con il tasto touch ①.

Interruzione della funzione Sabbat

Per interrompere la funzione Sabbat, premere il tasto touch ①.

Detergenti

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. A seconda del tipo di apparecchio, non tutti i campi sono presenti sull'apparecchio.

Attenzione!

Danni alle superfici

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

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

Avviso

Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Settore	Pulizia
Esterno dell'apparecchio	
Frontale in acciaio	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumi, in quanto potrebbero corrodere la superficie.</p> <p>Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.</p>
Plastica	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p>
Superfici laccate	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p>
Pannello di comando	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p>

Pannelli della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.
Maniglia della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Interno dell'apparecchio	
Superfici smaltate e superfici autopulenti	Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano di cottura annesse alla tabella.
Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non strofinare.
Copertura della porta in acciaio inox	Detergenti per acciaio inox: osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare detergenti per acciaio inox. Per la pulizia rimuovere la copertura della porta.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Sistema di estrazione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox.
Serbatoio dell'acqua	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e sciacquare a fondo con acqua pulita per rimuovere i residui del detergente. Asciugare con un panno morbido. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare. Asciugare bene la guarnizione del coperchio. Non lavare in lavastoviglie.

Avvertenze

- Lieve differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.
- A temperature molto elevate lo smalto viene bruciato. Durante questo processo possono generarsi lievi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio.
- I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Superfici del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Si riconosce dalla superficie ruvida.

Il fondo, la parete superiore e le pareti laterali sono smaltate e hanno una superficie liscia.

Pulizia delle superfici smaltate

Pulire le superfici smaltate lisce con un panno spugna e con una soluzione di lavaggio calda oppure con acqua e aceto. Asciugare con un panno morbido.

Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e una soluzione di lavaggio. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.

Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.

Consiglio: Come migliore soluzione utilizzare il sistema ausiliario di pulizia. → "Funzione pulizia" a pagina 25

Pulizia delle superfici autopulenti

Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando l'apparecchio è in funzione.

Se con l'autopulizia le superfici autopulenti non risultano più sufficientemente pulite e presentano macchie scure, è possibile pulirle con un riscaldamento mirato.

Impostazione

Togliere prima dal vano di cottura i supporti, le estensioni, gli accessori e le stoviglie. Pulire a fondo le superfici smaltate lisce nel vano di cottura, la parte interna della porta e la copertura in vetro dell'illuminazione interna del vano di cottura.

1. Impostare il tipo di riscaldamento Funzione cottura pane.
2. Impostare la temperatura massima.
3. Avviare il funzionamento e lasciarlo in funzione per almeno 1 ora.

Lo strato in ceramica viene rigenerato.

Quando il vano di cottura si è raffreddato, rimuovere i residui scuri o bianchi con acqua e una spugna morbida.

Avvertenza: Durante il funzionamento possono formarsi delle macchie rossicce sulle superfici. Non si tratta di ruggine, ma di residui di cibo. Tali macchie non sono dannose per la salute e non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Le superfici vengono danneggiate. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquare repentinamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Tenere pulito l'apparecchio

Al fine di evitare la formazione di sporco ostinato, tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco.

Consigli

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di sporco non vengono bruciati.
- Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumi.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda.
- Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.
- Se possibile utilizzare Aria calda CircoTherm. Poiché con questo tipo di funzionamento il vano di cottura si sporca meno.



Funzione pulizia

L'apparecchio dispone delle funzioni EasyClean e Decalcificazione. Utilizzare la funzione di pulizia EasyClean per la pulizia del vano di cottura. Grazie a EasyClean viene ammorbidente lo sporco che poi può essere rimosso più facilmente. Con la funzione Decalcificazione rimuovere il calcare dall'evaporatore.

EasyClean

La funzione di pulizia EasyClean agevola la pulizia del vano di cottura. Lasciando agire la soluzione di lavaggio, viene ammorbidente lo sporco che poi può essere rimosso più facilmente.

Avviso

Pericolo di bruciature!

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Avvio

È possibile avviare la funzione di pulizia "EasyClean " soltanto quando il vano di cottura si è raffreddato. Quando la temperatura nel vano di cottura è troppo elevata, sul display compare un messaggio. Aspettare quindi fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato. Infine riavviare nuovamente la procedura.

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Mescolare 0,4 litri di acqua (non acqua distillata) con una goccia di detergente e versare al centro del fondo del vano di cottura.
3. Premere il tasto touch .
4. Premere il tasto touch .
5. Con il tasto  o  selezionare "EasyClean .
6. Passare alla riga successiva con il tasto .
7. Premere il tasto touch .

L'apparecchio avvia EasyClean. Sul display compare la durata residua.

Termina

Non appena la funzione di pulizia si conclude viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento.

Non appena si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si accende, in modo tal da poter pulire meglio il vano di cottura. L'acqua residua presente nel vano di cottura deve essere repentinamente rimossa. Non lasciare l'acqua residua nel vano di cottura per un periodo di tempo prolungato (ad es. tutta la notte). L'apparecchio non deve essere messo in funzione se il vano di cottura è ancora bagnato o umido.

Pulizia successiva

1. Aprire la porta dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
2. Pulire le superfici lisce del vano di cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido (anche sotto la guarnizione della porta).
4. Spegnere l'apparecchio con il tasto touch ①.
5. 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 asciughino. In alternativa è possibile eseguire l'asciugatura rapida del vano di cottura.

Eseguire l'asciugatura rapida del vano di cottura

1. Una volta conclusa la funzione pulizia, aprire la porta dell'apparecchio fino alla posizione di blocco (ca. 30°).
2. Premere il tasto touch ①.
3. Avviare aria calda CircoTherm a 50 °C.
4. Dopo 5 minuti disattivare l'apparecchio e chiudere la porta.

Rimozione dello sporco ostinato

Per rimuovere lo sporco ostinato, esistono più possibilità.

- Lasciare agire per un po' di tempo la soluzione di lavaggio prima di avviare la funzione di pulizia.
- Strofinare i punti sporchi sulle superfici lisce con del detersivo, prima di avviare la funzione di pulizia.
- Ripetere la funzione di pulizia dopo che il vano di cottura si è raffreddato.

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi. Per motivi igienici la decalcificazione deve essere completamente terminata prima di poter riutilizzare l'apparecchio. La decalcificazione dura complessivamente circa 70 - 90 minuti.

- Decalcificare (ca. 55 - 70 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un primo risciacquo (ca. 6 - 9 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un secondo risciacquo (ca. 6 - 9 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo

Se il programma di decalcificazione viene interrotto (ad es. a causa di un'interruzione di corrente o dello spegnimento dell'apparecchio), dopo la riaccensione dell'apparecchio viene richiesto di risciacquare due volte. L'apparecchio rimane bloccato e non può attivare altre modalità fino alla fine del secondo ciclo di risciacquo.

La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Non appena restano disponibili da 1 a 5 funzionamenti con vapore, l'apparecchio vi ricorda di eseguire la decalcificazione mostrando un messaggio sul display. La quantità dei restanti funzionamenti viene indicata al momento dell'accensione. In questo modo è possibile preparare per tempo la decalcificazione.

Avvio

Attenzione!

Danni all'apparecchio: per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto per la decalcificazione da noi consigliato. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.
Cod. ord. dell'anticalcare 311 680

Attenzione!

Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante sul pannello di controllo o sulle altre superfici delicate. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

È possibile avviare la decalcificazione soltanto quando il vano di cottura si è raffreddato. Quando la temperatura nel vano di cottura è troppo elevata, sul display compare un messaggio. Aspettare quindi fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato. Infine riavviare nuovamente la procedura.

Se prima della decalcificazione è stato utilizzato un funzionamento con il vapore, disattivare l'apparecchio affinché l'acqua residua venga pompata fuori dal sistema di vaporizzazione.

1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 500 ml di acqua con 150 ml di decalcificante liquido.
 2. Premere il tasto touch ①.
 3. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
 4. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
 5. Chiudere il pannello.
 6. Premere il tasto touch ▲.
 7. Con il tasto < o > selezionare "Decalcificazione ✎".
 8. Passare alla riga successiva con il tasto ~. Viene indicata la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
 9. Passare alla riga successiva con il tasto ~.
 10. Premere il tasto touch ▷▷.
- L'apparecchio viene decalcificato. La durata scorre sul display. Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Primo risciacquo

1. Aprire il pannello.
 2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
 3. Chiudere il pannello.
 4. Premere il tasto touch ▷▷.
- L'apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Secondo risciacquo

1. Aprire il pannello.
 2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
 3. Chiudere il pannello.
 4. Premere il tasto touch ▷▷.
- L'apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Pulizia successiva

1. Aprire il pannello.
 2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
 3. Spegnere l'apparecchio.
- La decalcificazione è terminata e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

Supporti

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire i supporti.

Sgancio e riaggancio dei supporti

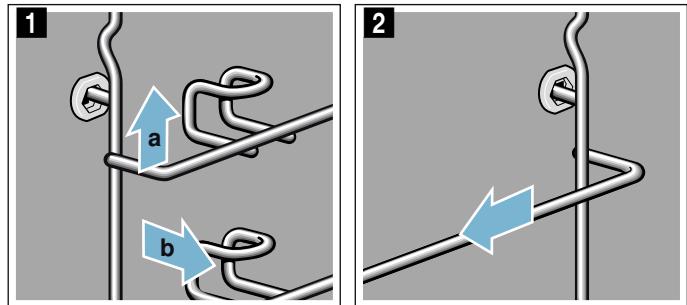
Avviso

Pericolo di scottature!

I supporti si surriscaldano molto. Non toccare mai i supporti ad alta temperatura. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Sgancio dei supporti

1. Sollevare un po' il supporto anteriore **a** e smontare **b** (figura 1).
2. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo (figura 2).

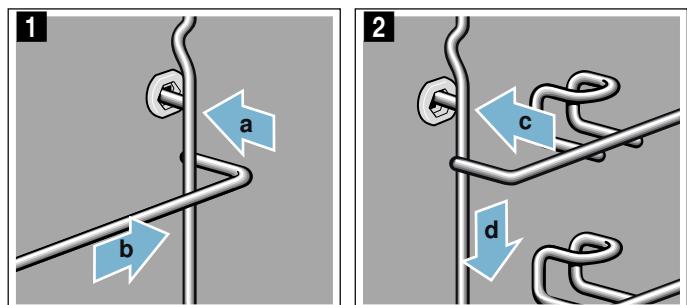


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

Riaggancio dei supporti

I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. Per entrambi i supporti accertarsi che la staffa sia davanti.

1. Inserire prima il supporto al centro nell'attacco posteriore **a**, finché il supporto non è posizionato sulla parete del vano di cottura e spingere all'indietro (figura 1).
2. Quindi inserirlo nell'attacco anteriore **c** finché il supporto non è posizionato anche qui sulla parete del vano di cottura e spingere verso il basso **d** (figura 2).



Porta dell'apparecchio

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire la porta dell'apparecchio.

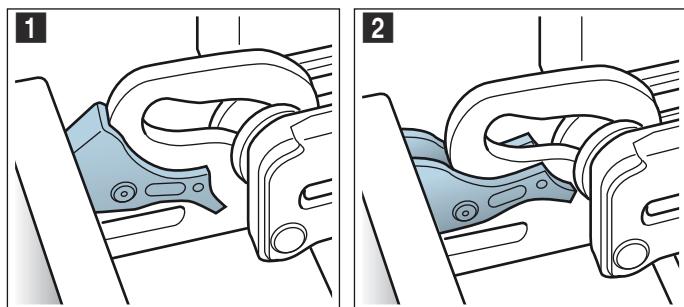
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

È possibile rimuovere la porta dell'apparecchio per pulire o per smontare i pannelli della porta.

Le cerniere della porta dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio.

Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura 1), la porta dell'apparecchio è bloccata. Non è possibile sganciarla.

Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta dell'apparecchio (figura 2), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.



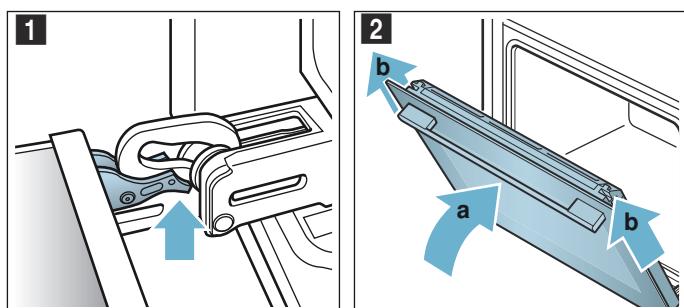
Avviso

Pericolo di lesioni!

- Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta dell'apparecchio, che siano completamente aperte.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura 1).
3. Chiudere la porta dell'apparecchio fino all'innesto **a**. Afferrarla da entrambi i lati con le mani, richiuderla leggermente ed estrarla dall'alto (figura 2).



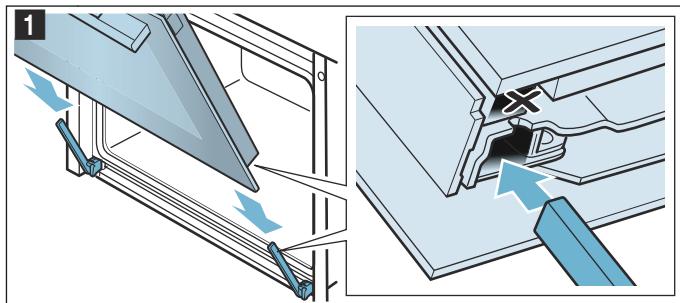
Montaggio della porta dell'apparecchio

Riagganciare la porta dell'apparecchio eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

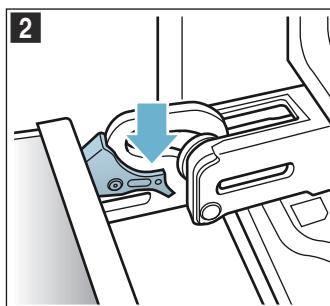
1. Quando si rimonta la porta dell'apparecchio, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura 1).

Posizionare entrambe le cerniere sotto al pannello esterno e utilizzarle come guida.

Accertarsi che le cerniere vengano inserite nella giusta apertura. L'inserimento deve avvenire con cautela e senza attrito. Qualora si avvertisse una resistenza, verificare che le cerniere siano inserite nella giusta apertura.



2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura 2).

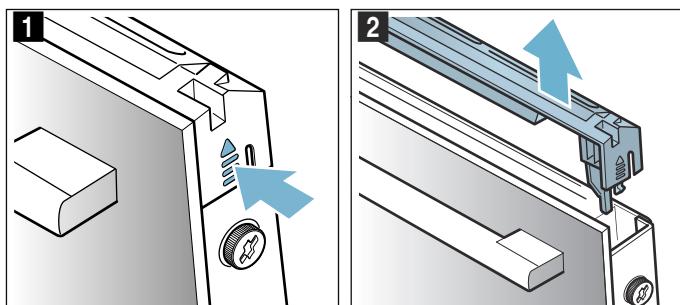


3. Chiudere la porta del vano di cottura.

Rimozione del rivestimento della porta

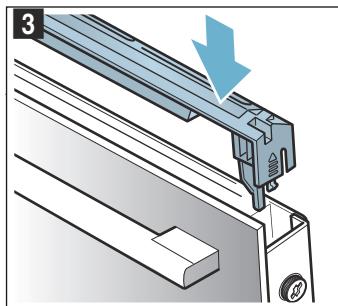
La struttura in acciaio inossidabile presente nel rivestimento della porta può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la copertura.

1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
3. Rimuovere la copertura (figura 2). Chiudere con cautela la porta dell'apparecchio.



Avvertenza: Pulire la struttura in acciaio inossidabile nella copertura con un apposito detergente. Pulire la parte restante della copertura della porta con una soluzione di lavaggio calda e un panno morbido.

- Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 3).



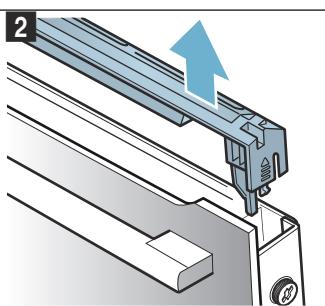
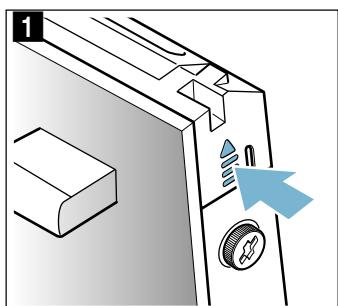
- Chiudere la porta dell'apparecchio.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

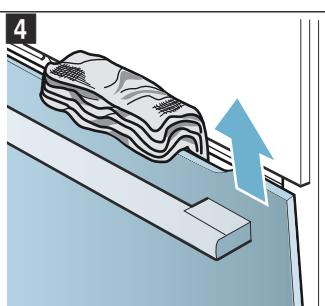
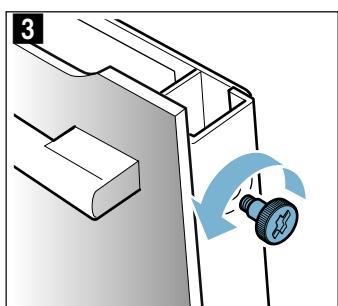
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

Smontaggio con apparecchio in sede

- Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
- Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
- Rimuovere la copertura (figura 2).



- Allentare e rimuovere le viti a destra e a sinistra della porta dell'apparecchio (figura 3).
- Prima di chiudere di nuovo la porta, poggiare un panno da cucina piegato più volte (figura 4). Rimuovere il pannello frontale dall'alto e posizionarlo con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.



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

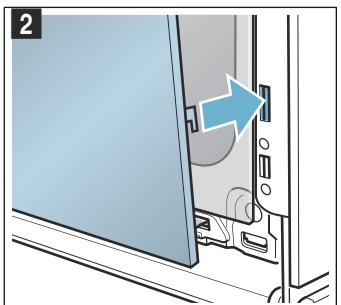
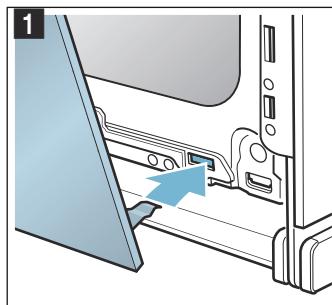
! Avviso

Pericolo di lesioni!

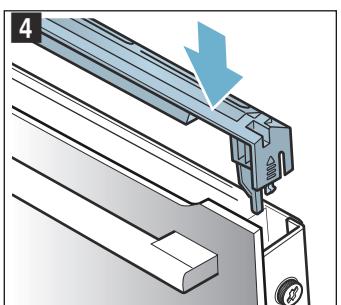
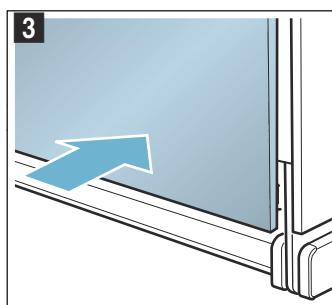
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono apendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Montaggio con apparecchio in sede

- Inserire il pannello frontale in basso nei supporti (figura 1).
- Chiudere il pannello frontale finché entrambi i ganci superiori siano in corrispondenza dell'apertura (figura 2).



- Spingere il pannello frontale in basso finché non si aggancia con uno scatto (figura 3).
- Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio e rimuovere il panno da cucina.
- Riavvitare le viti a sinistra e a destra.
- Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 4).



- Chiudere la porta dell'apparecchio.

Attenzione!

Il vano di cottura potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

Malfunzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Consiglio: Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo "Testati nel nostro laboratorio". Si trovano molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

Avviso

Pericolo di scariche elettriche!

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

Tabella dei guasti

Avviso

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	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita Interruzione dell'alimentazione elettrica Il fusibile è difettoso	Collegare l'apparecchio alla corrente Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
Il funzionamento con il vapore o la funzione decalcificazione non si avvia o non prosegue	Serbatoio dell'acqua vuoto Il pannello è aperto La decalcificazione blocca il funzionamento con il vapore Sensore difettoso	Riempire il serbatoio dell'acqua Chiudere il pannello Eseguire la decalcificazione Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato
Dopo l'impostazione di una modalità di funzionamento, sul display compare un messaggio che indica che la temperatura è troppo alta	L'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato	Lasciare raffreddare l'apparecchio e impostare di nuovo la modalità di funzionamento
L'apparecchio richiede la decalcificazione	Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento	Dopo il riavvio dell'apparecchio proseguire il processo di decalcificazione
L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compia il contattore	Il range di durezza dell'acqua impostato è troppo basso	Eseguire la decalcificazione Verificare il range di durezza dell'acqua impostato ed eventualmente adattarlo
I tasti lampeggiano	Si tratta di un fenomeno normale causato dall'acqua di condensa dietro al pannello comandi	Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più
Utilizzando l'ausilio del vapore la pietanza risulta troppo umida o troppo secca	Non è stata selezionata l'intensità vapore corretta	Selezionare un'intensità vapore più alta o più bassa
Compare il messaggio "Serbatoio vuoto" nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno	Il pannello è aperto Sensore difettoso	Chiudere il pannello Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione	Processo normale	Impossibile

Il pannello del serbatoio da estrarre non si apre	La spina non è inserita Interruzione dell'alimentazione elettrica Il fusibile è difettoso Sensore del tasto touch  difettoso	Collegare l'apparecchio alla corrente Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato Se necessario svuotare il serbatoio dell'acqua, aprire la porta dell'apparecchio, afferrare a destra e a sinistra il pannello da basso ed estrarre
L'apparecchio non può essere acceso, sul display viene visualizzato il simbolo 	La sicurezza bambini automatica è attivata	Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare
Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo 	La sicurezza bambini è attivata	Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare
L'apparecchio non si riscalda, sul display viene visualizzato 	La modalità demo è attivata	Spegnere e riaccendere l'apparecchio, disattivare la modalità demo nelle impostazioni di base
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp"	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei sur-gelati causato dal vapore	Impossibile
Sul display compare "EXXX" ad es. "E0111"	Problema tecnico	Spegnere e riaccendere l'apparecchio Se il messaggio appare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti autorizzato

Durata di funzionamento massima superata

L'apparecchio termina automaticamente il funzionamento se non è stata impostata una durata e l'impostazione non è stata modificata per un periodo di tempo prolungato.

La durata effettiva fino allo stop automatico del funzionamento varia con le impostazioni selezionate.

L'apparecchio segnala sul display che il funzionamento automatico viene terminato. Quindi il funzionamento viene interrotto.

Per riutilizzare l'apparecchio deve prima essere spento. Quindi riaccendere l'apparecchio e impostare il funzionamento desiderato.

Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura

È necessario sostituire la lampadina del vano di cottura bruciata. Le lampadine alogene termostabili da 230V, 40 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Afferrare la lampadina alogena con un panno asciutto per garantirne una durata maggiore. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

Avviso

Pericolo di scariche elettriche!

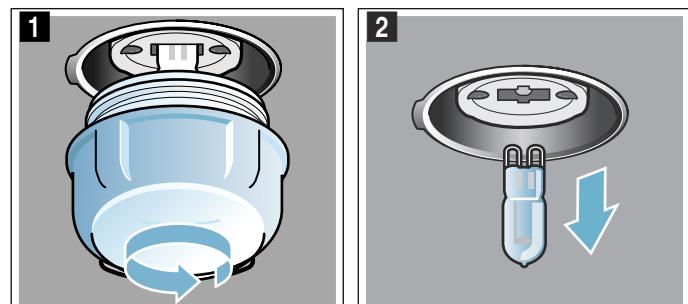
Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

Avviso

Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

1. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Svitare la copertura in vetro verso sinistra (figura 1).
3. Estrarre la lampadina senza svitarla (figura 2). Inserire la lampadina nuova facendo attenzione alla posizione delle spine. Premere la lampadina in modo che si innesti saldamente in posizione.



4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Copertura in vetro

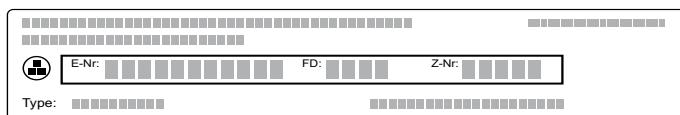
Se la copertura in vetro della lampadina alogena è danneggiata, occorre sostituirla. Riceverete una nuova copertura in vetro presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto E e il codice di produzione FD dell'apparecchio.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. Aprendo il pannello, la targhetta con i numeri in questione si trova in alto a destra. A tale scopo premere il tasto touch . → "Vapore" a pagina 16



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto E

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti

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 del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito viene proposta una selezione di vivande con le relative impostazioni ottimali. Sono inoltre indicati il tipo di riscaldamento e la temperatura da utilizzare per cuocere i cibi nel modo migliore. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenza: Durante la cottura degli alimenti può formarsi molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sulla porta, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. Si tratta di un evento fisico normale. Con il preriscaldamento, oppure aprendo la porta con cautela, si può ridurre la condensa. La cottura con l'ausilio del vapore è volta a generare molto vapore acqueo nel vano di cottura. Pulire il vano di cottura dopo ogni uso, dopo che si è raffreddato.

Stampi in silicone

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Se tuttavia si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regalarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di conseguenza, le dosi e le ricette possono variare.

Gli stampi in silicone non sono adatti per la cottura con l'ausilio del vapore.

Dolci e pasticcini

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare dolci e pasticcini. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Cottura con ausilio del vapore

Determinati impasti (ad es. quelli lievitati) sviluppano una crosta più croccante e una superficie più brillante se vengono cotti con l'ausilio del vapore. L'impasto si secca meno.

La cottura con l'ausilio del vapore è possibile soltanto su un livello.

Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda CircoTherm. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
Prima griglia: livello 3
Seconda griglia: livello 1

Cottura su tre livelli:

- Teglia: livello 4
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Cottura su quattro livelli:

- 4 griglie con carta da forno
Prima griglia: livello 4
Seconda griglia: livello 3
Terza griglia: livello 2
Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per i dolci alla frutta/crema utilizzare la leccarda in modo da non sporcare il vano di cottura.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Per la cottura con l'ausilio del vapore, gli stampi devono essere resistenti sia al calore sia al vapore.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diverse ricette di dolci e pasticcini. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. I dolci o pasticcini cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella.

Per la cottura di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per dolci e pasticcini riportata dopo la tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda CircoTherm
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza
- Funzione cottura pane

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Dolci in stampi						
Torta semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	2	⌚	140-160	-	50-70
Torta semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	2	⌚	150-160	1	50-70
Torta morbida semplice, 2 livelli	Stampo a ciambella/a cassetta	3+1	⌚	140-160	-	50-70
Torta morbida sottile	Stampo a ciambella/a cassetta	2	☰	150-170	-	60-80
Torta alla frutta con fondo	Stampo a ciambella	2	☰	160-180	-	40-60
Torta alla frutta con fondo	Stampo a ciambella	2	⌚	150-170	-	40-60
Fondo di torta	Stampo basso per torta	3	⌚	150-170	-	20-30
Fondo di torta	Stampo basso per torta	2	⌚	150-160	1	20-30
Torta alla frutta o alla ricotta con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	☰	170-190	-	60-80
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	3	☰	220-240	-	35-45
Crostata	Stampo per crostata, lamiera stagnata	3	⌚	190-210	-	30-45
Crostata	Stampo per crostata, lamiera stagnata	3	⌚	210-220	1	30-40
Ciambella lievitata	Stampo a ciambella	2	⌚	150-160	-	50-70
Ciambella lievitata	Stampo a ciambella	2	⌚	150-160	1	60-70
Dolce lievitato	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2	⌚	150-160	-	20-30
Dolce lievitato	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2	⌚	150-160	2	25-35
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	3	⌚	160-180*	-	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	2	⌚	150-160	1	20-35
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	⌚	160-170*	-	25-35
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	⌚	150-160	1	10
					-	20-25
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2	⌚	150-170*	-	30-50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2	⌚	150-160	1	10
					-	30-35
Dolci in teglia						
Torta morbida con copertura	Teglia	3	⌚	150-170	-	25-40
Torta morbida con copertura	Teglia	3	⌚	160-170	1	30-40
Torta morbida, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	⌚	140-160	-	30-50
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	3	⌚	170-190	-	20-30
Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	⌚	160-170	-	35-45
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3	☰	160-180	-	55-65
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3	⌚	150-170	-	55-85
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	3	☰	200-210	-	40-50
Torta lievitata con copertura asciutta	Leccarda	3	⌚	150-170	-	25-35
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	3	⌚	150-160	1	20-30
Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	⌚	150-170	-	20-30
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3	☰	180-200	-	30-40
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3	⌚	160-170	-	40-50

* preriscaldamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	♪	150-170	-	45-60
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	2	♪	150-160	-	30-40
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	1	♪	150-160	2	25-35
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3	♪	180-200*	-	8-15
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3	♪	180-190*	1	10-15
Stollen con 500 g di farina	Teglia	3	♪	150-170	-	55-65
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	3	♪	140-150	2	80-90
Strudel, dolce	Leccarda	2	≡	190-210	-	55-65
Strudel, dolce	Leccarda	3	♪	180-190	2	50-60
Strudel surgelato	Leccarda	3	≡	200-220	-	35-45
Strudel surgelato	Leccarda	3	♪	180-200	1	35-45
Pasticcini						
Cupcake	Teglia	3	≡	150*	-	25-35
Cupcake	Teglia	3	♪	150*	-	25-35
Cupcake, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	♪	150*	-	30-40
Cupcake, 3 livelli	Teglie + leccarda	4+3+1	♪	140*	-	35-55
Muffin	Teglia per muffin	3	♪	160-180*	-	15-25
Muffin	Teglia per muffin	3	♪	150-160	1	25-30
Muffin, 2 livelli	Teglia per muffin	3+1	♪	160-180*	-	15-40
Dolcetti lievitati	Teglia	3	♪	150-170	-	25-35
Dolcetti lievitati	Teglia	3	♪	160-170	2	20-30
Dolcetti lievitati, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	♪	150-170	-	25-40
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3	♪	170-190*	-	20-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3	≡	200-220*	1	15-25
Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	♪	170-190*	-	20-45
Dolci di pasta sfoglia, 3 livelli	Teglie + leccarda	4+3+1	♪	170-190*	-	20-45
Dolci di pasta sfoglia piatti, 4 livelli	4 griglie	4+3+2+1	♪	180-200*	-	20-35
Bignè	Teglia	3	≡	190-210	-	30-40
Bignè	Teglia	3	≡	200-220*	1	25-35
Bignè, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	♪	190-210	-	35-45
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3	♪	160-180	-	20-30
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3	♪	160-170	1	20-30
Biscottini						
Biscotti	Teglia	3	≡	140-150*	-	25-40
Biscotti	Teglia	3	♪	140-150*	-	25-40
Biscotti, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	♪	140-150*	-	30-40
Biscotti, 3 livelli	Teglie + leccarda	4+3+1	♪	130-140*	-	35-55
Biscottini	Teglia	3	♪	140-160	-	15-30
Biscotti, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	♪	140-160	-	15-30
Biscotti, 3 livelli	Teglie + leccarda	4+3+1	♪	140-160	-	15-30
Meringhe	Teglia	3	♪	80-90*	-	120-150
Meringhe, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3	♪	80-90*	-	120-180
Amaretti	Teglia	3	♪	90-110	-	20-40

* preriscaldamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Amaretti, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3		90-110	-	25-45
Amaretti, 3 livelli * preriscaldamento	Teglie + leccarda	4+3+1		90-110	-	30-50

Consigli per dolci e pasticcini

Per sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda.
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore.	Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.
Il dolce è troppo scuro.	La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi.
La cottura è stata fatta su più livelli. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore.	Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda CircoTherm. Non sempre gli impasti disponibili in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.	Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

Pane e pagnotte

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pane e pagnotte. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Cottura con ausilio del vapore

Il pane e le pagnotte sviluppano una crosta più croccante e una superficie più brillante se vengono cotti con l'ausilio del vapore. L'impasto si secca meno.

La cottura con l'ausilio del vapore è possibile soltanto su un livello.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Cottura su due livelli

Utilizzare Aria calda CircoTherm. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
Prima griglia: livello 3
Seconda griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Per la cottura con l'ausilio del vapore, gli stampi devono essere resistenti sia al calore sia al vapore.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diverse ricette di pane e pagnotte. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Il pane o le pagnotte cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

I valori relativi agli impasti per pane si riferiscono sia agli impasti disposti in una teglia sia a quelli in uno stampo a cassetta.

Per la cottura di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Attenzione!

Non versare mai acqua nel forno caldo o inserire stoviglie con acqua sul fondo del vano di cottura. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda CircoTherm
- Riscaldamento sup./inf.
- Termogrill
- Livello pizza
- Funzione cottura pane
- Grill, superficie grande

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pane						
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	2		180-200*	-	25-40
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pane misto, 1,5 kg	Stampo a cassetta	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda	2		200-210*	-	40-50
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	2		220*	-	10
				180	-	35-40
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Panfocaccia	Leccarda	3		220-240	-	25-35
Panfocaccia	Leccarda	3		220-230	3	25-35
Pagnotte						
Panini o baguette da riscaldare, precotti	Leccarda	3		180-200	-	10-15
Panini o baguette da riscaldare, precotti	Teglia	3		200-220	2	10-15
Panini dolci freschi	Teglia	3		150-170*	-	15-25
Panini dolci freschi	Teglia	3		150-160	2	25-35
Panini dolci freschi, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3		150-170*	-	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	3		170-190	-	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	3		200-220	2	20-25
Baguette precotta refrigerata	Leccarda	3		180-200	-	20-30
Baguette precotta refrigerata	Teglia	3		200-220	1	10-20
Pagnotta surgelata						
Panini o baguette da riscaldare, precotti	Leccarda	3		180-200	-	10-15
Panini o baguette da riscaldare, precotti	Teglia	3		180-200	1	15-25
Pretzel, impasti pronti	Leccarda	3		180-200	-	20-25
Pretzel, impasti pronti	Teglia	3		210-230	1	18-25
Croissant, impasti pronti	Leccarda	3		170-190	-	30-35
Croissant, impasti pronti	Teglia	3		180-200	1	20-25
Toast						
Gratinare i toast, 4 pezzi	Griglia	3		190-210	-	10-15
Gratinare i toast, 12 pezzi	Griglia	3		230-250	-	10-15
Dorare i toast (non preriscaldare)	Griglia	4		290	-	4-6

* preriscaldamento

Pizze, quiche e torte salate

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pizze, quiche e torte salate. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Cottura con ausilio del vapore

Determinati impasti (ad es. quelli lievitati) sviluppano una crosta più croccante e una superficie più brillante se vengono cotti con l'ausilio del vapore. L'impasto si secca meno.

La cottura con l'ausilio del vapore è possibile soltanto su un livello.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda CircoTherm. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
Prima griglia: livello 3
Seconda griglia: livello 1

Cottura su quattro livelli:

- 4 griglie con carta da forno
Prima griglia: livello 4
Seconda griglia: livello 3
Terza griglia: livello 2
Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Per la cottura con l'ausilio del vapore, gli stampi devono essere resistenti sia al calore sia al vapore.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. I cibi cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella.

Per la cottura di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda CircoTherm
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza
- Funzione cottura pane

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pizza						
Pizza fresca	Teglia	3		200-220	-	25-35
Pizza fresca, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3		180-200	-	35-45
Pizza fresca, sottile	Teglia per pizza	2		220-230	-	20-30
Pizza refrigerata	Griglia	3		190-210	-	10-15
Pizza surgelata						
Pizza sottile 1 pizza	Griglia	3		190-210	-	15-20
Pizza sottile 2 pizze	Leccarda + griglia	3+1		190-210	-	20-25
Pizza alta 1 pizza	Griglia	3		180-200	-	20-25
Pizza alta 2 pizze	Leccarda + griglia	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-baguette	Griglia	3		200-220	-	15-20
Pizzette	Leccarda	3		180-200	-	15-20
Pizzette Ø 7 cm, 4 livelli	4 griglie	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
Torte salate e quiche						
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		170-190	-	65-75
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Quiche	Stampo per crostata, lamiera stagnata	3		190-210	-	35-45
Tarte flambée	Leccarda	3		190-210*	-	15-25
Tarte flambée	Leccarda	2		200-210*	2	15-25
Gnocchi di pasta	Stampo per sformato	2		190-200	-	30-45
Gnocchi di pasta	Stampo per sformato	2		170-190	-	50-70
Tortino di tonno	Leccarda	3		180-190	-	30-45
Tortino di tonno	Leccarda	2		170-180	2	30-40
Börek	Leccarda	2		180-200	-	35-45

* preriscaldamento

Sformati e soufflé

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per sformati e soufflé. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Si può cuocere su un livello in stampi o con la leccarda.

- Stampi sulla griglia: livello 2
- Leccarda: livello 3

Per i soufflé utilizzare l'ausilio del vapore. Non è necessaria la cottura a bagnomaria.

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

Leccarda

Procedendo con cautela, inserire la leccarda fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Contenitori

Per la preparazione di sformati e gratin utilizzare contenitori grandi e piani. In un contenitore stretto e alto, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Per la cottura con l'ausilio del vapore si devono utilizzare stampi resistenti al calore e al vapore.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi sformati e soufflé. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni del contenitore. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli sformati o soufflé sarebbero cotti soltanto all'esterno, ma crudi all'interno.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda CircoTherm
- Riscaldamento sup./inf.
- Termogrill
- Livello pizza
- Funzione cottura pane

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Sformati e soufflé	Accessori/stoviglie	Livello di inserimen-to	Tipo di ri-scaldamento	Temperatu-ra in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		170-190	-	35-50
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		150-170	2	40-45
Sformato dolce	Stampo per sformato	2		160-180	-	40-50
Sformato dolce	Stampo per sformato	2		170-190	-	40-60
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	2		160-180	-	50-60
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	2		170-180	2	35-45
Lasagne surgelate, 400 g	Griglia	2		190-210	-	30-35
Lasagne surgelate, 400 g	Contenitore aperto	2		180-190	2	40-50
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		160-190	-	50-70
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		160-170	3	50-60
Gratin di patate crude, spessore 4 cm, 2 livelli	Stampo per sformato	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Stampo per sformato	2		170-190	-	35-45
Soufflé	Stampo per sformato	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Stampi monoporzione	3		190-210	-	25-30

Pollame

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pollame. Nelle tabelle delle impostazioni si trovano le impostazioni ottimali per alcuni piatti.

Cottura arrosto sulla griglia

La cottura arrosto sulla griglia è particolarmente indicata per pollame di grandi dimensioni o per cuocere più pezzi contemporaneamente.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 11

A seconda delle dimensioni e del tipo di pollame, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Cottura arrosto in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pollame cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per la cottura arrosto del pollame è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Il pollame può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Cottura arrosto con ausilio del vapore

Determinati cibi diventano più croccanti se vengono cotti con l'ausilio del vapore. Sviluppano una superficie più brillante e seccano meno.

Utilizzare un contenitore senza coperchio. Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore.

Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

Grill

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Il grasso che fuoriesce viene raccolto. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 11

Avvertenza: Con i cibi molto grassi non inserire la leccarda direttamente sotto la griglia, ma al livello 2.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere con una pinza da grill. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dalla temperatura impostata.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per il pollame. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pollame a temperatura di frigorifero, non ripieno e preparato. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pollame con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pollame, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. ½ o ⅓ del tempo indicato girare il pollame.

Avvertenza: Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Consigli

- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.
- Per il petto d'anatra incidere la pelle. Non girare il petto d'anatra.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda CircoTherm
- Riscaldamento sup./inf.
- Termogrill
- Livello pizza
- Grill, superficie grande

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pollo						
Pollo, 1 kg	Griglia	2		200-220	-	60-70
Pollo, 1 kg	Griglia	2		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Filetto di petto di pollo, da 150 g (alla griglia)	Griglia	4		275*	-	15-20
Tranci di pollo, 250 g	Griglia	3		220-230	-	30-35
Tranci di pollo, 250 g	Griglia	3		200-220	1	30-45
Bastoncini, bocconcini pollo, surgelati	Leccarda	3		190-210	-	20-25
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	2		200-220	-	70-90
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	2		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Anatra e oca						
Anatra, 2 kg	Griglia	1		180-200	-	90-110
Anatra, 2 kg	Griglia	2		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Petto d'anatra, 300 g	Griglia	3		230-250	-	17-20
Petto d'anatra, 300 g	Griglia	4		210-230	2	15-20
Oca, 3 kg	Griglia	2		160-180	-	120-150
Oca, 3 kg	Griglia	2		140-150	1	110-120
				170-180	1	20-30
				170-180	-	30-40
Cosce d'oca, 350 g	Griglia	2		210-230	-	40-50
Cosce d'oca, 350 g	Griglia	3		190-200	1	45-55
Tacchino						
Tacchino, 2,5 kg	Griglia	2		180-200	-	70-90
Tacchino, 2,5 kg	Griglia	2		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Stoviglia con coperchio	2		240-260	-	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	2		180-200	-	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	2		170-180	1	80-100

* preriscaldamento

Carne

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per cucinare la carne. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Arrosto e brasato

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

Incidere la cotenna a croce. Quando si gira l'arrosto, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella della cotenna.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. Eventualmente avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio. La durata della cottura indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

Cottura arrosto sulla griglia

Cuocendola sulla griglia, la carne rimane particolarmente croccante su tutti i lati.

A seconda delle dimensioni e del tipo di carne, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda. Il grasso e il sugo che fuoriescono vengono raccolti. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. → "Accessori"

a pagina 11

Arrosto e brasato in pentola

La cottura di arrosti e brasati in pentola è più comoda. La cottura in pentola consente di estrarre l'arrosto più facilmente dal vano di cottura e di preparare la salsa direttamente nella stoviglia.

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere ricoperto fino a un'altezza di ca. ½ cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio. Se si prepara la carne in un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. La carne cuoce più lentamente e diventa poco dorata. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per la cottura della carne è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

La distanza tra la carne e il coperchio deve essere di almeno 3 cm. Durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Per i brasati, se necessario far rosolare prima la carne. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato. Il fondo della stoviglia deve essere ricoperto fino a un'altezza di 1-2 cm.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

La carne può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Arrosti e brasati con l'ausilio del vapore

Se vengono cotti con l'ausilio del vapore, determinati cibi diventano più croccanti e seccano meno.

Utilizzare un contenitore senza coperchio. Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore.

Gli arrosti non devono essere girati.

Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

Grill

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Il grasso che fuoriesce viene raccolto. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 11

Avvertenza: Con i cibi molto grassi non inserire la leccarda direttamente sotto la griglia, ma al livello 2.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere con una pinza da grill. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dalla temperatura impostata.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per numerosi piatti di carne. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di carne a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella sono indicati i pezzi di arrosto con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è l'arrosto, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. 1/2 - 2/3 del tempo indicato girare la carne.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill riportata dopo la tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Grill, superficie grande

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimen-to	Tipo di ri-scaldamento	Temperatu-ra in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Carne di maiale						
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	-	110-130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	1	130-150
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Griglia	2		190-200	-	130-140
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Contenitore aperto	2		120	3	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	70-80
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		220-230	-	70-80
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-180	1	80-90
Filetto di maiale, 400 g	Griglia	3		220-230	-	20-25
Filetto di maiale, 400 g	Contenitore aperto	3		210-220*	1	25-30
Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua)	Stoviglia con coperchio	2		210-230	-	70-90
Costata di maiale con osso, 1 kg	Contenitore aperto	2		160-170	1	70-80
Bisteccche di maiale, spessore 2 cm	Griglia	4		275	-	16-20
Medaglioni di maiale, spessore 3 cm	Griglia	4		290*	-	10-14
Carne di manzo						
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	2		210-220	-	40-50
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Contenitore aperto	2		190-200	1	50-60
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200-220	-	130-160
Brasato di manzo, 1,5 kg**	Contenitore aperto	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	2		220-230	-	60-70

* preriscaldamento

** All'inizio aggiungere ca. 200 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante l'uso

*** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimen-to	Tipo di ri-scalda-miento	Temperatu-ra in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	ꝝ	190-200	1	65-80
Bistecca, spessore 3 cm, cottura media	Griglia	4	ꝝ	290	-	15-20
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	4	ꝝ	290	-	25-30
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	ꝝ	160-170	-	100-120
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	ꝝ	170-180	1	90-110
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	ꝝ	200-210	-	100-120
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	ꝝ	170-180	1	100-120
Carne d'agnello						
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	Contenitore aperto	2	ꝝ	170-190	-	50-80
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	Contenitore aperto	2	ꝝ	170-180	1	80-90
Costolette d'agnello con osso (staccare i tendini, tagliare in senso longitudinale rispetto alle ossa, non girare)	Griglia	2	ꝝ	180-190	-	40-50
Costolette d'agnello con osso	Contenitore aperto	3	ꝝ	200-210*	1	25-30
Cotoletta d'agnello***	Griglia	4	ꝝ	290	-	14-18
Salsicce						
Salsicce alla griglia	Griglia	4	ꝝ	290	-	10-15
Piatti di carne						
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	2	ꝝ	170-180	-	60-70
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	2	ꝝ	190-200	1	70-80

* preriscaldamento

** All'inizio aggiungere ca. 200 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante l'uso

*** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2

Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill

Il vano di cottura si sporca molto.	Preparare il cibo in una pirofila con coperchio oppure utilizzare la teglia grill. Utilizzando la teglia grill si ottengono risultati ottimali. La teglia grill può essere acquistata separatamente come accessorio speciale.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata e/o l'arrosto è troppo asciutto.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura. La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario ridurre il tempo di cottura.
La crosta è troppo sottile.	Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola ed eventualmente aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande ed eventualmente aggiungere meno liquido.
La carne dello stufato si attacca.	Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni della stoviglia e chiudere bene. Ridurre la temperatura e, se necessario, aggiungere ancora liquido durante la cottura.
La carne diventa troppo secca.	Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne. Non bucare la carne mentre la si gira. Utilizzare una pinza per griglia.

Pesce

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pesce. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

I pesci interi non devono essere girati. Introdurre nel vano di cottura il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce inserire nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente.

Cottura arrosto e al grill sulla griglia

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 11

Avvertenza: Con i cibi molto grassi non inserire la leccarda direttamente sotto la griglia, ma al livello 2.

A seconda delle dimensioni e del tipo di pesce, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano. Si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere con una pinza da grill. Bucandolo con una forchetta, il pesce perde la sua parte liquida e risulterà asciutto.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dalla temperatura impostata.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Brasati e stufati in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pesce cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per preparare il pesce intero è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

Per stufare aggiungere due o tre cucchiali di liquido e un po' di succo di limone o aceto.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Il pesce può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Cottura arrosto con ausilio del vapore

Se vengono cotti con l'ausilio del vapore, determinati cibi diventano più croccanti e seccano meno.

Utilizzare un contenitore senza coperchio. Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore.

Il pesce non deve essere girato.

Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per i piatti di pesce. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pesce a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa anche per preparare pesci più grandi. Per cuocere più pesci, basarsi sul peso del pesce più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pesci dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. ½ o ⅓ del tempo indicato girare il pesce che non è appoggiato sul ventre.

Avvertenza: Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Grill, superficie grande

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pesce						
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		170-190	-	20-30
Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota	Leccarda	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone	Griglia	2		170-190	-	30-40
Filetti di pesce						
Filetto di pesce al naturale, alla griglia	Griglia	4		220*	-	15-25
Cotolette di pesce						
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm **	Griglia	4		290	-	10-20
Pesce surgelato						
Filetto di pesce al naturale	Stoviglia con coperchio	2		210-230	-	20-30
Filetto di pesce al gratin	Griglia	2		200-220	-	45-60
Filetto di pesce al gratin	Containitore aperto	2		200-220	1	35-45
Bastoncini di pesce (girare di tanto in tanto)	Leccarda	3		200-220	-	20-30

* preriscaldamento

** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2

Verdure e contorni

Qui sono riportate informazioni per la preparazione di verdure alla griglia, patate e prodotti surgelati a base di patate.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Attenersi a quanto indicato nella tabella.

Cottura su due livelli

Utilizzare Aria calda CircoTherm. Non sempre due o più teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche degli alimenti. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda CircoTherm
- Livello pizza
- Funzione cottura pane
- Grill, superficie grande

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Piatti a base di verdura						
Verdure grigliate	Leccarda	4		290	-	10-15
Patate						
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	3		160-180	-	45-60
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	3		180-190	1	40-50
Prodotti a base di patate surgelati						
Rösti di patate	Leccarda	3		200-220	-	25-35
Tasche di patate ripiene	Leccarda	3		190-210	-	20-30
Croccette	Leccarda	3		200-220	-	25-35
Patate fritte	Leccarda	3		190-210	-	25-35
Patate fritte, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3		190-210	-	30-40

Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa.

Preparazione dello yogurt

Togliere dal vano di cottura gli accessori e i supporti. Il vano di cottura deve essere vuoto.

1. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.
Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello di lievitazione	Durata in ore
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano di cottura	≡	-	1	5-6

Risparmio di energia con i tipi di riscaldamento Eco

Con i tipi di riscaldamento ad alta efficienza energetica CircoTherm Eco e Riscaldamento superiore/inferiore Eco è possibile cucinare risparmiando energia.

Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Soltanto in questo modo si ottimizza l'energia. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Stampi e stoviglie

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo. Così si può risparmiare fino al 35% di energia.

2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
4. Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano di cottura e procedere con la preparazione come indicato.
5. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- ≡ Livello di lievitazione

Le stoviglie in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio. Le stoviglie non riflettenti in smalto, vetro resistente al calore o alluminio pressofuso rivestito sono le più indicate.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Qui sono riportate indicazioni per i diversi piatti con CircoTherm Eco e Riscaldamento superiore/inferiore Eco. La temperatura e la durata dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli impasti cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- ≡ CircoTherm Eco
- ≡ Riscaldamento sup./inf. Eco

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolci in stampi					
Torta morbida in stampo	Stampo a ciambella/a cassetta	2	≡	140-160	60-80
Fondo di torta	Stampo basso per torta	2	≡	150-170	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	2	≡	150-170	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	≡	160-170	25-40

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Ciambella lievitata	Stampo a ciambella	2		150-170	50-70
Dolci in teglia					
Torta morbida con copertura asciutta	Teglia	3		150-170	25-40
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	3		170-180	25-35
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-190	15-20
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	3		160-170	25-35
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	3		160-180	15-20
Pasticcini					
Muffin	Teglia per muffin	2		160-180	15-25
Cupcake	Teglia	3		150-160	25-35
Cupcake, 2 livelli	Teglia + leccarda	1+3		150-160	30-40
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		170-190	20-35
Bignè	Teglia	3		190-200	40-50
Biscottini	Teglia	3		140-160	15-30
Biscotti	Teglia	3		140-150	25-35
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160-180	25-35
Pane e pagnotte					
Pane misto, 1,5 kg	Stampo a cassetta	2		200-210	35-45
Panfocaccia	Leccarda	3		250-275	15-20
Panini dolci freschi	Teglia	3		170-190	15-20
Pagnotte fresche	Teglia	3		180-200	20-30
Carne					
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	120-140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200-220	140-160
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-180	110-130
Pesce					
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Stoviglia con coperchio	2		190-210	25-35
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Stoviglia con coperchio	2		190-210	45-55
Filetto di pesce al naturale, stufato	Stoviglia con coperchio	2		190-210	15-25

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente nei prodotti a base di cereali e patate quali patatine, patate fritte, toast, pagnotte, pane o prodotti da forno (biscotti, panpepato, biscotti speziati) cotti a temperature elevate.

Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide

Informazioni generali

- Impostare valori minimi per i tempi di cottura.
- Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.
- I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.

Cottura al forno

Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C.
Con aria calda max. 180 °C.

Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide

Biscottini	Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C. Con aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.

Cottura delicata

La cottura delicata è una cottura lenta a bassa temperatura. Per questo motivo viene anche chiamata cottura a bassa temperatura.

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

Il vantaggio: si ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menù, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda. La carne non deve essere girata durante la cottura. Tenere la porta dell'apparecchio chiusa per mantenere una temperatura uniforme.

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni igieniche, senza ossa. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata il grasso sviluppa un sapore intenso. Si può utilizzare anche carne già insaporita o marinata. Non utilizzare carne scongelata.

Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare. Grazie a questo particolare metodo di cottura, la carne ha un colore rosa, ma non è né cruda né poco cotta.

Avvertenza: Con la cottura delicata non è possibile il funzionamento differito.

Stoviglie

Utilizzare un contenitore piatto, ad es. un piatto da portata di porcellana o vetro. Inserire il piatto nel vano di cottura già in fase di preriscaldamento.

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 2.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura delicata riportata dopo la tabella.

L'apparecchio prevede il tipo di riscaldamento "cottura delicata". Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato. Far scaldare bene il vano di cottura, con la stoviglia dentro, per circa 15 minuti.

Sul piano cottura, arrostire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo. Disporla subito sul piatto preriscaldato. Mettere il piatto con la carne nel vano di cottura per la cottura delicata.

Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla grandezza, dallo spessore e dalla qualità della carne. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Cottura delicata

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rostatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
Pollame						
Petto d'anatra, 400 g	Contenitore aperto	2		6-8	80*	60-120
Filetto di petto di pollo, 200 g	Contenitore aperto	2		5-7	90*	60-90
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore aperto	2		8-10	90*	150-210
Carne di maiale						
Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	180-210
Filetto di maiale intero	Contenitore aperto	2		6-8	80*	60-120
Medaglioni di maiale, spessore 4 cm	Contenitore aperto	2		5-7	80*	90-120
Carne di manzo						
Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	180-240
Filetto di manzo intero, 1 kg	Contenitore aperto	2		4-6	80*	180-240
Roastbeef, spessore 5-6 cm	Contenitore aperto	2		6-8	80*	210-270

* preriscaldamento

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm	Contenitore aperto	2		5-7	80*	30-60
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	180-240
Arrosto di vitello, spessore 10-15 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	210-240
Filetto di vitello intero, 800 g	Contenitore aperto	2		5-7	80*	120-150
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Contenitore aperto	2		5-7	80*	30-45
Carne d'agnello						
Costolette d'agnello disossate, 200 g	Contenitore aperto	2		5-7	80*	120-180
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato	Contenitore aperto	2		6-8	80*	150-210

* preriscaldamento

Consigli per la cottura delicata

Cottura delicata di petto d'anatra.	Mettere il petto d'anatra freddo nella padella e rosolarlo prima dal lato della pelle. Dopo la cottura delicata, attivare il grill per 3-5 minuti per renderlo croccante.
Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrosto preparata nel modo consueto.	Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo.

Essiccazione per la conservazione

Con Aria calda CircoTherm si ottiene un'essiccazione eccellente. Con questo tipo di conservazione, gli aromi si concentrano perché viene sottratta l'acqua.

Utilizzare soltanto frutta, verdura ed erbe in ottimo stato, dopo averle lavate accuratamente. Coprire la griglia con carta da forno o carta pergamena. Lasciare sgocciolare bene la frutta e asciugarla.

Eventualmente tagliarla in pezzi o fette della stessa misura. Disporre la frutta non sbucciata con la buccia verso il basso e la parte tagliata verso l'alto. La frutta e i funghi non devono essere sovrapposti sulla griglia.

Grattugiare la verdura e sbollentarla. Far sgocciolare bene la verdura sbollentata e distribuirla uniformemente sulla griglia.

Asciugare le erbe con il gambo. Disporle uniformemente a piccoli mucchietti sulla griglia.

Per l'essiccazione utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 3
- 2 griglie: livello 3+1

Girare più volte la frutta e la verdura se è molto succosa. Terminato il procedimento, staccare subito dalla carta gli alimenti essiccati.

Impostazioni consigliate

Nelle tabelle sono riportate le impostazioni per essiccare diversi alimenti. La temperatura e la durata dipendono dal tipo, il livello di umidità, il grado di maturazione e lo spessore degli alimenti. Più a lungo vengono fatti essiccare gli alimenti, meglio si conservano. Tagliarli sottili per farli essiccare più velocemente e conservare meglio gli aromi. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Per essiccare altri alimenti, orientarsi in base agli elementi simili riportati nella tabella.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Aria calda CircoTherm

Verdura, frutta ed erbe aromatiche	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia)	1-2 griglie		80	5-9
Frutta con nocciolo (susine)	1-2 griglie		80	8-10
Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati	1-2 griglie		80	5-8
Funghi a fette	1-2 griglie		60	6-9
Erbe aromatiche pulite	1-2 griglie		60	2-6

Sterilizzazione

L'apparecchio consente di sterilizzare vasetti di frutta e verdura.

⚠️ Avviso

Pericolo di lesioni!

In presenza di alimenti sterilizzati in modo non corretto i vasi da conserva possono esplodere. Attenersi alle indicazioni relative alla sterilizzazione.

Vasetti

Utilizzare solo vasetti per conserva puliti e integri. Utilizzare esclusivamente guarnizioni in gomma termoresistenti, pulite e integre. Controllare preventivamente i dispositivi di chiusura.

Nello stesso processo di sterilizzazione, utilizzare esclusivamente vasetti da conserva delle stesse dimensioni e con lo stesso contenuto. Nel vano di cottura è possibile sterilizzare contemporaneamente il contenuto di un massimo di sei vasetti da conserva da ½ litro, 1 litro o 1 litro ½. Non utilizzare vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.

Durante la sterilizzazione nel vano di cottura i vasi non devono toccarsi.

Preparazione di frutta e verdura

Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni. Lavarle accuratamente.

A seconda del tipo, pelare, snocciolare e sminuzzare la frutta o la verdura, quindi riempire i vasetti da conserva fino a 2 cm sotto il bordo.

Frutta

Mettere la frutta nei vasetti da conserva con una soluzione zuccherina calda e priva di schiuma (ca. 400 ml per un vasetto 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 aspra

Verdura

Mettere la verdura in vasetti per conserva con acqua bollita calda.

Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio. Chiudere i vasetti agganciando le clip. Posizionare i vasetti sulla leccarda in modo che non si tocchino. Versare nella leccarda 500 ml di acqua calda (ca. 80 °C). Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Fine della sterilizzazione

Frutta

Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegnere l'apparecchio quando in tutti i vasi il contenuto spumeggia. Dopo il tempo indicato estrarre i vasetti dal vano di cottura.

Verdura

Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Non appena tutti i vasetti iniziano a spumeggiare, abbassare la temperatura a 120 °C e lasciare i vasetti nel vano di cottura chiuso come indicato nella tabella. Trascorso questo tempo spegnere l'apparecchio e sfruttare il calore residuo ancora per qualche minuto come indicato nella tabella.

Al termine della sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura e disporli su un panno pulito. Non posare i vasetti caldi su basi d'appoggio fredde o bagnate, in quanto potrebbero rompersi. Coprire i vasetti per proteggerli dalle correnti d'aria. Rimuovere i fermagli solo quando i vasetti sono freddi.

Impostazioni consigliate

I valori indicati nella tabella per la sterilizzazione di frutta e verdura sono indicativi. Possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero di vasetti, dalla quantità, dal calore e dalla qualità del contenuto del vasetto. I dati si riferiscono a vasetti rotondi da 1 litro. Prima di interrompere la sterilizzazione, controllare che il contenuto dei vasetti spumeggi bene. I vasetti iniziano a spumeggiare dopo ca. 30-60 minuti.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- ☁ Aria calda CircoTherm

Sterilizzazione	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Verdura, ad es. carote	Vasetti per conserva da 1 litro	1	炽热	160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				120	Da quando inizia a spumeggiare: 30-40
				-	Calore residuo: 30
Verdura, ad es. cetrioli	Vasetti per conserva da 1 litro	1	炽热	160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				-	Calore residuo: 30
Frutta con nocciolo, ad es. ciliegie, susine	Vasetti per conserva da 1 litro	1	炽热	160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				-	Calore residuo: 35
Frutta con semi, ad es. mele, fragole	Vasetti per conserva da 1 litro	1	炽热	160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				-	Calore residuo: 25

Lievitazione

Il tipo di riscaldamento "Livello di lievitazione" è utile per far lievitare l'impasto molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente e senza farlo seccare. Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato.

Alla fase di lievitazione fare sempre seguire una fase di riposo. Osservare quanto indicato nelle tabelle per la lievitazione e il riposo.

Lievitazione

Per la lievitazione mettere l'impasto sulla griglia. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire l'umidità. Non coprire l'impasto.

Riposo

Disporre l'impasto al livello di inserimento indicato nella tabella.

Prima di procedere alla cottura rimuovere l'umidità dal vano di cottura.

Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata dipendono dal tipo e dalla quantità degli ingredienti. Pertanto i dati riportati nella tabella sono indicativi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Livello di lievitazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimen-to	Tipo di ri-scalda-miento	Passo	Livello di lievitazio-ne	Durata in min.
Pasta lievitata, dolce						
Ad es. paste lievitate	Ciotola	2		Lievitazione	1	30-45
	Leccarda	2		Riposo	1	10-20
Impasto ricco di grassi, ad es. panettone						
	Ciotola	2		Lievitazione	2	40-90
	Stampo sulla griglia	2		Riposo	2	30-60
Pasta lievitata salata						
Ad es. pizza	Ciotola	2		Lievitazione	1	20-30
	Leccarda	2		Riposo	1	10-15
Pasta per il pane						
Pane bianco	Ciotola	2		Lievitazione	1	30-40
	Leccarda	2		Riposo	1	15-25
Pane misto	Ciotola	2		Lievitazione	1	25-40
	Leccarda	2		Riposo	1	10-20
Pagnotte	Ciotola	2		Lievitazione	1	30-40
	Leccarda	2		Riposo	1	15-25

Scongelamento

Per scongelare verdura, frutta e prodotti da forno surgelati utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda CircoTherm. È consigliabile scongelare il pollame, la carne e il pesce nel frigorifero.

Per lo scongelamento utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 2
- 2 griglie: livello 3+1

Impostazioni consigliate

I tempi riportati nella tabella sono indicativi. Dipendono dalla qualità, dalla temperatura di surgelamento (-18 °C) e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pane, pagnotte					
Pane e pagnotte in generale	Teglia	2		50	40-70
Dolci					
Dolci umidi	Teglia	2		50	70-90
Dolci secchi	Teglia	2		60	60-75

Rigenerazione

La modalità di rigenerazione riscalda gli alimenti con l'ausilio del vapore per non guastarli. Così sono gustosi e sembrano appena fatti. È anche possibile riscaldare i prodotti da forno del giorno precedente.

Utilizzare preferibilmente contenitori piani, larghi e resistenti alle temperature. I contenitori freddi prolungano il processo di rigenerazione.

Se possibile, rigenerare solo pietanze dello stesso tipo e con le stesse dimensioni. Qualora ciò non fosse possibile, il tempo è determinato dall'alimento con il tempo di rigenerazione più lungo.

Non coprire le pietanze durante la rigenerazione.

Disporre la pietanza in una stoviglia e porla sulla griglia, oppure metterla direttamente sulla griglia al livello 2.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire il vapore.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Verdura refrigerata					
1 kg	Contenitore aperto	2		120-130	15-25
250 g	Contenitore aperto	2		120-130	5-15
Pietanze refrigerate					
Piatto, 1 porzione	Contenitore aperto	2		120-130	15-25
Minestrone ricco, 400 ml	Contenitore aperto	2		120-130	10-25

* preriscaldamento

Consiglio: Gli alimenti porzionati o surgelati piatti si scongelano più rapidamente di quelli congelati in blocco.

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in un contenitore adatto.

Girare o mescolare gli alimenti una o due volte. Le porzioni di dimensioni maggiori devono essere girate più volte. Spezzare gli alimenti e/o rimuovere i pezzi già scongelati dal vano di cottura.

Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per compensare la temperatura.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Aria calda CircoTherm

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicata l'impostazione ottimale per diversi piatti. I tempi riportati sono indicativi. Dipendono dal tipo di stoviglia, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori della tabella si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Rigenerazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Contenitore aperto	2		120-130	8-25
Sformati, ad es. lasagne, gratin di patate	Contenitore aperto	2		120-140	10-25
Pizza cotta al forno	Griglia	2		170-180*	5-15
Dolce					
Pagnotte e baguette cotte al forno	Griglia	2		150-160	10-20
Vol-au-vent	Griglia	2		180*	4-10
Dolci surgelati					
Pizza cotta al forno	Griglia	2		170-180*	5-15
Pagnotte e baguette cotte al forno	Griglia	2		160-170*	10-20

* preriscaldamento

Scaldavivande

La modalità "scaldavivande" consente di tenere al caldo i cibi pronti. Così si evita la formazione di condensa e non è necessario pulire il vano di cottura.

Non tenere al caldo gli alimenti pronti per più di due ore. Ricordare che alcuni cibi continuano a cuocere mentre vengono tenuti in caldo. Eventualmente coprirli.

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi.

Secondo EN 60350-1:2013 / IEC 60350-1:2011.

Cottura al forno

Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Livelli di inserimento per la cottura al forno su due livelli:

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
- Prima griglia: livello 3
- Seconda griglia: livello 1

Livelli di inserimento per la cottura al forno su tre livelli:

- Teglia: livello 4
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Cottura al forno					
Biscotti (Preriscaldare per 5 minuti)	Teglia	3		140-150*	25-40
Biscotti (Preriscaldare per 5 minuti)	Teglia	3		140-150*	25-40
Biscotti, 2 livelli (Preriscaldare per 5 minuti)	Teglia + leccarda	1+3		140-150*	30-40
Biscotti, 3 livelli (Preriscaldare per 5 minuti)	Teglie + leccarda	4+3+1		130-140*	35-55
Cupcake (Preriscaldare per 5 minuti)	Teglia	3		150*	25-35

* preriscaldamento

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Cupcake (Preriscaldare per 5 minuti)	Teglia	3	♪	150*	25-35
Cupcake, 2 livelli (Preriscaldare per 5 minuti)	Teglia + leccarda	1+3	♪	150*	30-40
Cupcake, 3 livelli (Preriscaldare per 5 minuti)	Teglie + leccarda	4+3+1	♪	140*	35-55
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	≡	160-170*	20-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	♪	160-170*	25-35
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1	♪	150-170*	30-50
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2	♪	170-180	60-80
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2	≡	180-200	60-80
Torta di mele coperta, 2 livelli	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	3+1	♪	170-190	70-90

* preriscaldamento

Grill

Inserire anche la leccarda. In questo modo viene raccolto il liquido e il vano di cottura resta più pulito.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

■ ≡ Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Grigliare					
Dorare i toast*	Griglia	4	≡	290	4-6
Hamburger, 12 pezzi**	Griglia	4	≡	290	25-30

* Non preriscaldare

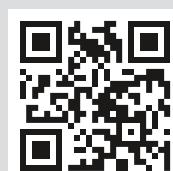
** Girare dopo 2/3 del tempo totale





Register your product online

www.neff-international.com



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



9000973193

940224