



Forno da incasso

[it] ISTRUZIONI PER L'USO

B58VT68.0





# Indice

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
|  <b>Conformità d'uso</b> .....   | 4  |  <b>Funzioni durata</b> .....                           | 21 |
|  <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....                         | 5  | Mostrare e nascondere le funzioni durata .....   | 21 |
| In generale .....  | 5  | Impostazione del contaminuti .....   | 21 |
| Vapore .....   | 6  | Impostazione della durata .....  | 22 |
| Termometro per arrosti .....   | 6  | Funzionamento posticipato - "Pronto alle" .....  | 22 |
| Funzione pulizia .....   | 6  | Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni .....  | 22 |
|  <b>Cause dei danni</b> .....  | 7  |  <b>Sicurezza bambino</b> .....                         | 23 |
| In generale .....  | 7  | Sicurezza bambini automatica .....   | 23 |
| Vapore .....   | 7  | Sicurezza bambini singola .....  | 23 |
|  <b>Tutela dell'ambiente</b> .....                                       | 8  |  <b>Impostazioni di base</b> .....                      | 24 |
| Risparmio energetico .....   | 8  | Modifica di MyProfile .....  | 24 |
| Smaltimento ecocompatibile .....   | 8  | Elenco delle impostazioni di base .....  | 24 |
|  <b>Conoscere l'apparecchio</b> .....                                    | 9  | Scelta dei Preferiti .....   | 24 |
| Pannello di comando .....  | 9  |  <b>Assistente alla cottura al forno e arrosto</b> .... | 25 |
| Elementi di comando .....  | 9  | Avvertenze sulle impostazioni .....  | 25 |
| Menu principale .....  | 10 | Selezione e regolazione delle pietanze .....   | 25 |
| Menu Tipi di riscaldamento .....   | 10 |  <b>Programmi</b> .....                                 | 26 |
| Funzioni del vano di cottura .....   | 11 | Avvertenze sui programmi .....   | 26 |
| Serbatoio dell'acqua .....   | 11 | Selezione e impostazione del programma .....   | 26 |
|  <b>Accessori</b> .....  | 12 |  <b>Termometro per arrosti</b> .....                  | 27 |
| Accessori forniti .....  | 12 | Tipi di riscaldamento adatti .....   | 27 |
| Inserimento degli accessori .....  | 12 | Infilare il termometro per arrosti nella pietanza .....  | 27 |
| Modifica del livello di inserimento per l'estensione<br>telescopica .....  | 13 | Impostazione e avvio del funzionamento<br>dell'apparecchio .....   | 27 |
| Combinazione accessori .....   | 13 | Modifica o fine del funzionamento dell'apparecchio .....   | 28 |
| Accessorio speciale .....  | 13 | Temperature interne dei diversi alimenti .....   | 28 |
|  <b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima<br/>volta</b> ..... | 14 |  <b>Impostazione Sabbat</b> .....                     | 29 |
| Prima della prima messa in funzione .....  | 14 | Avvio della funzione Sabbat .....  | 29 |
| Prima messa in funzione .....  | 14 | Interruzione della funzione Sabbat .....   | 29 |
| Pulizia del vano di cottura .....  | 15 |  <b>Detergenti</b> .....                              | 29 |
| Pulizia degli accessori .....  | 15 | Detergenti adatti .....  | 29 |
|  <b>Uso dell'apparecchio</b> .....                                     | 16 | Tenere pulito l'apparecchio .....  | 30 |
| Accensione e spegnimento dell'apparecchio .....  | 16 |  <b>Funzione pulizia</b> .....                        | 31 |
| Impostazione e avvio del funzionamento<br>dell'apparecchio .....   | 16 | Autopulizia .....  | 31 |
| Modifica o fine del funzionamento dell'apparecchio .....   | 16 | EasyClean .....  | 32 |
| Riscaldamento rapido dell'apparecchio .....  | 17 | Decalcificazione .....   | 32 |
|  <b>Vapore</b> .....   | 18 |  <b>Supporti</b> .....                                | 34 |
| VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore .....  | 18 | Sgancio e riaggancio dei supporti .....  | 34 |
| Livello di lievitazione .....  | 18 |  <b>Porta dell'apparecchio</b> .....                  | 34 |
| Rigenerazione .....  | 19 | Smontaggio e montaggio della porta<br>dell'apparecchio .....   | 34 |
| Riempire il serbatoio dell'acqua .....   | 19 | Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta .....  | 35 |
| Dopo ogni funzionamento con vapore .....   | 20 |  |    |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <b>Malfunzionamento, che fare? . . . . .</b>                   | <b>38</b> |
|  | Tabella dei guasti . . . . .                                   | 38        |
|  | Durata di funzionamento massima superata . . . . .             | 39        |
|  | Lampadine per vano di cottura . . . . .                        | 39        |
|  | <b>Servizio assistenza clienti. . . . .</b>                    | <b>40</b> |
|  | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . . . .      | 40        |
|  | <b>Testati nel nostro laboratorio . . . . .</b>                | <b>40</b> |
|  | Stampi in silicone . . . . .                                   | 40        |
|  | Dolci e pasticcini . . . . .                                   | 40        |
|  | Pane e pagnotte . . . . .                                      | 44        |
|  | Pizze, quiche e torte salate . . . . .                         | 46        |
|  | Sformati e soufflé . . . . .                                   | 48        |
|  | Pollame . . . . .  | 49        |
|  | Carne . . . . .  | 51        |
|  | Pesce . . . . .  | 54        |
|  | Verdure e contorni . . . . .                                   | 56        |
|  | Yogurt . . . . .   | 57        |
|  | Risparmio di energia con i tipi di riscaldamento Eco . . . . . | 57        |
|  | Acrilamide negli alimenti . . . . .                            | 59        |
|  | Cottura delicata . . . . .                                     | 59        |
|  | Essiccazione per la conservazione . . . . .                    | 60        |
|  | Sterilizzazione . . . . .                                      | 61        |
|  | Lievitazione . . . . .   | 62        |
|  | Scongelamento . . . . .  | 63        |
|  | Rigenerazione . . . . .  | 63        |
|  | Scaldavivande . . . . .  | 64        |
|  | Pietanze sperimentate . . . . .                                | 64        |

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) e l'eShop [www.neff-eshop.com](http://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 12

## **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.

### **Termometro per arrosti**

### **Avviso**

#### **Pericolo di scariche elettriche!**

Con un termometro per arrosti errato l'isolamento può essere danneggiato. Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente un determinato termometro per arrosti.

### **Funzione pulizia**

### **Avviso**

#### **Pericolo di incendio!**

- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.


### **Avviso**

#### **Rischio di gravi danni alla salute!**

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.

### **Avviso**

#### **Pericolo di scottature!**

- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
-  Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

## 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 temperatura, 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

- Preriscaldare 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 valide 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 con il display TFT FullTouch le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display TFT FullTouch vengono visualizzate le impostazioni attuali.



**1** Display TFT FullTouch




**2** Tasti tattili






### 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   |
|--|--|
|  ON/OFF             | Accensione e spegnimento dell'apparecchio → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 16                                |
|  Ausilio del vapore | Attivare l'ausilio del vapore → "VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore" a pagina 18  |
|  Funzioni durata    | Cambiamento del tempo nei contami-nuti o nella durata impostazione del funzionamento "Pronto alle" → "Funzioni durata" a pagina 21 |
| Sicurezza bambini  | Attivare o disattivare la sicurezza bambini → "Sicurezza bambino" a pagina 23  |

|  |   |
|--|---|
|  Menu principale      | Selezionare le modalità di funziona-mento le impostazioni → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 16   |
|  Riscaldamento rapido | Attivazione o disattivazione del funzio-namento rapido → "Riscaldamento rapido dell'apparecchio" a pagina 17<br>Attivazione o disattivazione di Power-Boost → "Riscaldamento rapido dell'apparecchio" a pagina 17 |
|  Informazione         | Visualizzare ulteriori informazioni<br>Visualizzare la temperatura attuale → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 16  |
|  Aprire il pannello   | Riempire e svuotare il serbatoio dell'acqua → "Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 19  |
|  Start/Stop           | Avviare o sospendere il funziona-mento → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 16  |

## Display TFT FullTouch

Il display TFT FullTouch consente di navigare tra le righe e selezionare le impostazioni.

Per intervenire su un'impostazione, premere con il dito sul punto corrispondente del display. Il campo viene presentato con un colore più chiaro. In questo campo, trascinare il dito sul display verso sinistra o destra, affinché l'impostazione desiderata venga visualizzata in una dimensione più grande.

| Direzione                  | Utilizzo                                       |
|----------------------------|--|
| Navigazione verso sinistra | Sul display, trascinare il dito verso destra   |
| Navigazione verso destra   | Sul display, trascinare il dito verso sinistra |
| Navigazione verso l'alto   | Toccare la riga superiore del display          |
| Navigazione verso il basso | Toccare la riga inferiore del display          |

## Menu principale

Premere il tasto tattile  per accedere al menu principale.







| Menu   | Tipo di utilizzo  |
|--|---|
|  | Tipi di riscaldamento<br>Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 16 |

## 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.

| Tipo di riscaldamento  | Temperatura  | Tipo di utilizzo  |
|--|--------------|---|
|  Aria calda CircoTherm *   | 40 - 200 °C  | Per la cottura su uno o più livelli.<br>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 farciture cremose.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Si riscalda la superficie centrale al di sotto dell'elemento grill.   |
|  Riscaldamento inferiore   | 50 - 250 °C  | Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere.<br>Il calore viene distribuito dal basso.  |

|   |   |
|---|---|
|  | Assistente alla cottura al forno e arrosto<br>Impostazioni consigliate per la cottura al forno e arrosto → "Assistente alla cottura al forno e arrosto" a pagina 25 |
|  | Programmi con vapore<br>Preparazione delle pietanze con il vapore   |
|  | MyProfile<br>Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze → "Impostazioni di base" a pagina 24   |
|  | Decalcificazione  |
|  | Asciugatura<br>Asciugatura del vano di cottura, dopo l'utilizzo della funzione a vapore → "Uso dell'apparecchio" a pagina 16  |
|  | EasyClean<br>Pulizia di sporco non ostinato nel vano di cottura → "Funzione pulizia" a pagina 31  |
|  | Pulizia pirolitica<br>Pulire il vano di cottura. → "Funzione pulizia" a pagina 31   |

|   |                             |             |  |
|---|-----------------------------|-------------|--|
|                                     | Cottura delicata            | 70 - 120 °C | Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti.<br>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.<br>L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.   |
|                                     | Livello di scongelamento    | 30 - 60 °C  | Per lo scongelamento delicato di pietanze surgelate.   |
|                                     | Preriscaldare la stoviglia  | 30 - 70 °C  | Per scaldare le stoviglie.   |
|                                     | 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.<br>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.<br>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 24

### Ventola di raffreddamento

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

### Attenzione!

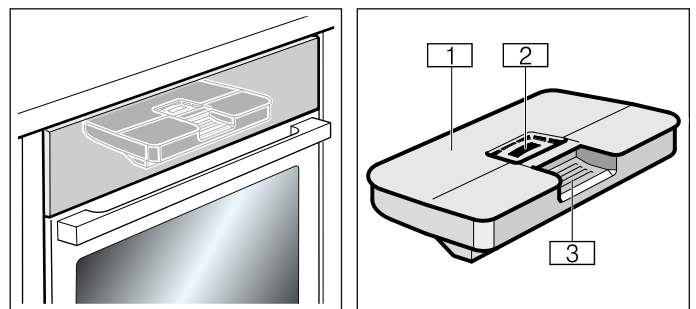
Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

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 24

## 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 18



- 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:



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.

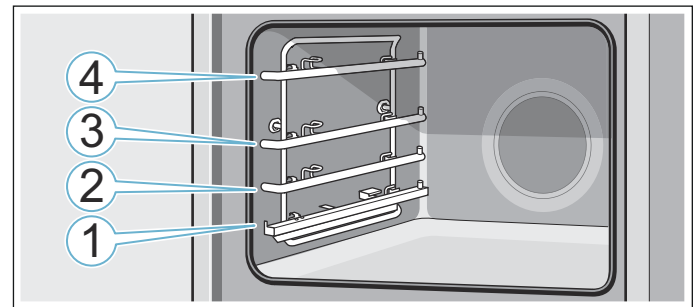
### Inserimento degli accessori

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

#### Avviso

#### Pericolo di scottature!

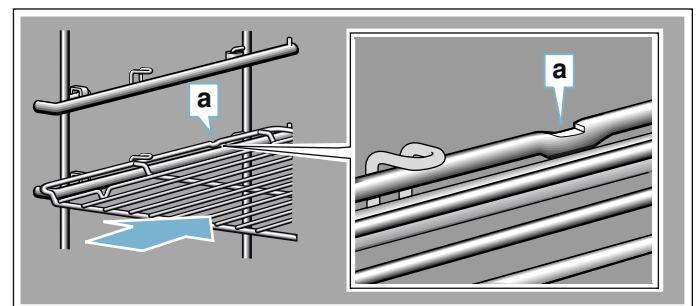
Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche diventano calde. Durante l'estrazione prestare particolare attenzione per evitare ustioni.



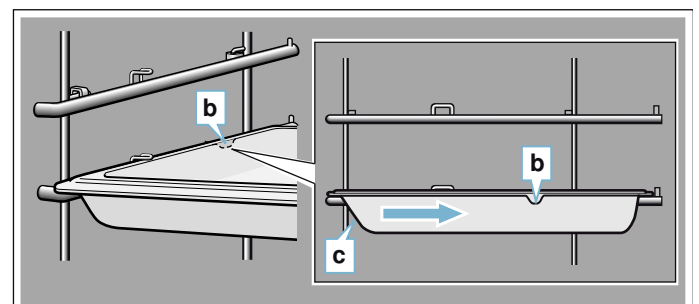
#### Funzione d'arresto

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti 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.

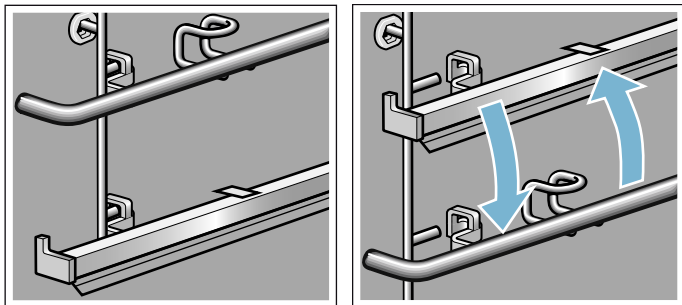


Durante l'inserimento dei pannelli, prestare attenzione che la tacca di arresto **b** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **c** deve essere rivolta in avanti verso la porta dell'apparecchio.



## Modifica del livello di inserimento per l'estensione telescopica

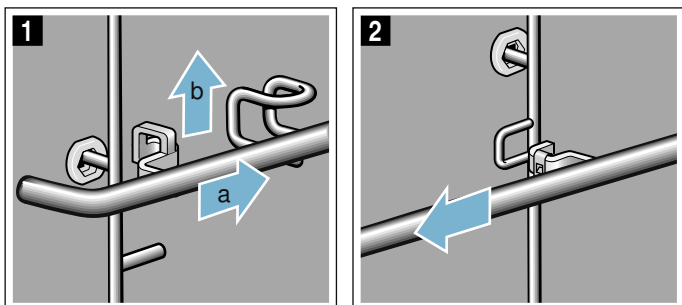
Le aste e le estensioni telescopiche possono essere disposte a piacimento. È possibile ad es. collocare l'estensione telescopica sul livello di inserimento che viene maggiormente utilizzato.



### Estrazione dell'asta

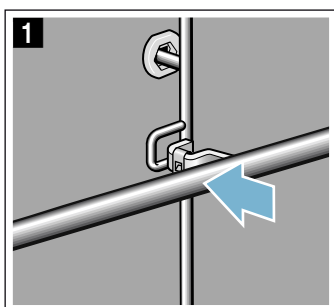
Le estensioni telescopiche vengono rimosse come le aste e agganciate.

1. Spingere indietro l'astaa, finché non è possibile estrarla verso l'alto **b** (figura **1**).
2. Sganciare indietro l'asta e rimuovere (figura **2**).

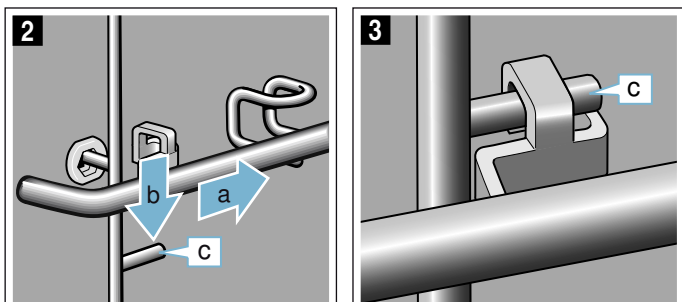


### Aggancio dell'asta

1. Agganciare l'asta da dietro (figura **1**).



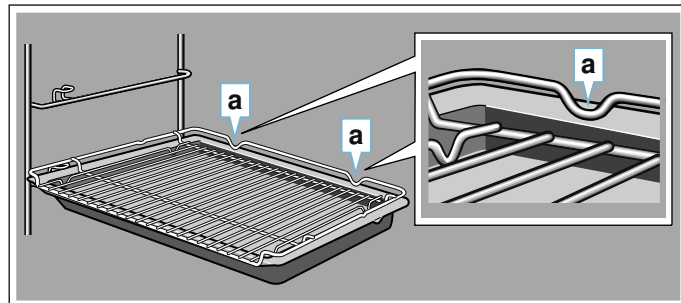
2. Spingere indietro l'asta **a** e agganciare verso il basso **b** sul perno **c** (figura **2**).
3. Accertarsi che il gancio sul perno **c** sia agganciato (figura **3**).



## 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 40

| Accessori  | Codice d'ordine |
|--|-----------------|
| Griglia  | Z11CR10X0       |
| Teglia, può essere trattata con pulizia pirolitica                   | Z12CB10A0       |
| Leccarda, può essere trattata con pulizia pirolitica                 | Z12CU10A0       |
| Leccarda, può essere trattata con pulizia pirolitica                 | Z12CM10A0       |
| Set per la cottura al vapore per il forno                            | Z19DD10X0       |
| Padella professionale, può essere trattata con pulizia pirolitica    | Z12CN10A0       |
| Coperchio per la padella professionale                               | Z12CL10A0       |
| Teglia per pizza   | Z1352X0         |
| Griglia speciale, può essere trattata con pulizia pirolitica         | Z12CQ10A0       |
| Piastra per pane e pizza, può essere trattata con pulizia pirolitica | Z1913X0         |
| Pentola per arrostiti di vetro, 5,1 litri                            | Z11GT10X0       |
| Tegame in vetro  | Z11GU10X0       |

|   |           |
|---|-----------|
| Estensione ComfortFlex (1 livello), può essere trattata con pulizia pirolitica*         | Z12TC10X0 |
| Accessorio completamente estraibile triplo, può essere trattato con pulizia pirolitica* | Z12TF36X0 |
| * 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. Toccare la riga inferiore.
2. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la lingua desiderata.
3. Toccare la riga superiore.

**Impostazione dell'ora**

1. Premere su "Ora".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare l'ora corrente.
4. Premere su "Minuti".
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il minuto corrente.
6. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.

**Impostazione della data**

1. Premere su "Data".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il giorno corrente.
4. Premere su "Mese".
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il mese corrente.
6. Premere su "Anno".
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare l'anno corrente.
8. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.

**Impostazione della durezza dell'acqua**


1. Premere su "Durezza dell'acqua".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durezza dell'acqua appropriata.
4. Premere sul simbolo  per terminare la prima messa in funzione.  
La prima messa in funzione è terminata.

**Avvertenze**

- È sempre possibile modificare queste impostazioni nelle impostazioni di base. → *"Impostazioni di base" a pagina 24*
- 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 19*

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 18*

**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 20*


**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  per accendere o spegnere l'apparecchio.

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



| Display              | Temperatura      |
|----------------------|------------------|
| Calore residuo alto  | oltre 120°C      |
| 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 touch  per accendere l'apparecchio. Si accede direttamente al menu Tipi di riscaldamento .




2. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il tipo di riscaldamento.
3. Toccare la riga inferiore.

4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura.



5. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio premere 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".

### 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 . L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi.

### Modifica o fine del funzionamento dell'apparecchio

#### Modifica del funzionamento dell'apparecchio

1. Sospendere il funzionamento con il tasto touch .
2. Premere sulla riga dell'impostazione che deve essere modificata.
3. Trascinare verso destra o sinistra per modificare l'impostazione.
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 come 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 il riscaldamento                   |
| PowerBoost*                  | Aria calda CircoTherm <br>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.  
**Avvertenza:** Impostare una temperatura superiore a 100°C affinché l'apparecchio si preriscaldi velocemente.
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.  
**Avvertenza:** Impostare una temperatura superiore a 100°C affinché l'apparecchio si preriscaldi velocemente.
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!**

Aperto 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 40






### **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 CircoTherm 
- Riscaldamento sup./inf. 
- Termogrill 
- Funzione cottura pane 
- Scaldavivande 



### **Avvio**

1. Premere il tasto touch .
2. Riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
4. Premere il tasto touch  per accendere l'ausilio del vapore.
5. Sul display trascinare verso sinistra o destra per selezionare l'intensità vapore.

6. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
7. Premere il tasto touch . L'apparecchio si avvia.


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

### **Interruzione dell'emissione di vapore**

1. Per interrompere anticipatamente l'emissione di vapore, premere il tasto touch .
2. Nella riga inferiore premere sull'emissione di vapore impostata.
3. Sul display trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Off".
4. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.

**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  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 40

**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 .
2. Riempire il serbatoio dell'acqua.
 

**Avvertenza:** Attivare la funzione lievitazione solo se il vano di cottura si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Funzione lievitazione".
4. Nella riga inferiore premere su "1".
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il livello desiderato.
6. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
7. Nella riga inferiore premere su "→".
8. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata desiderata.
9. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
10. Premere il tasto touch . L'apparecchio si avvia.

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.


## 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. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Rigenerazione .
4. Nella riga inferiore premere sulla temperatura.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura desiderata.
6. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
7. Nella riga inferiore premere su "←→".
8. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata desiderata.
9. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
10. Premere il tasto touch . L'apparecchio si avvia.

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 24

### 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!

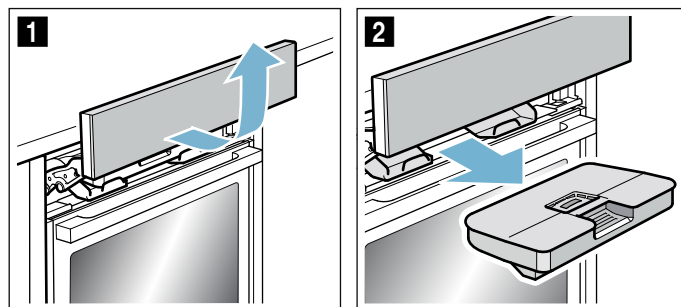
Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

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.

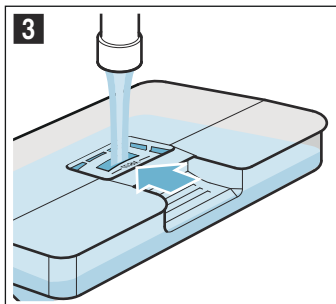
### Avvertenze

- 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.

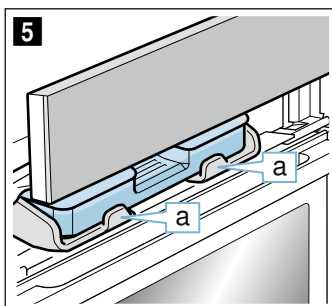
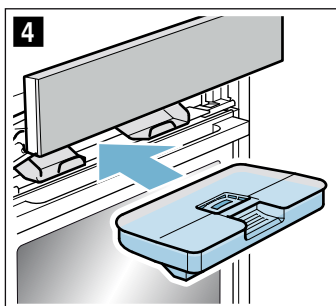
1. Premere il tasto touch . Il pannello viene spinto automaticamente in avanti.
2. Tirare il pannello in avanti con entrambe le mani e infine spingere verso l'alto finché scatta (figura **1**).
3. Sollevare il serbatoio dell'acqua ed estrarre il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio (figura **2**).



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.

#### Rabbioccare 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. Per asciugare il vano di cottura, è possibile utilizzare la modalità di funzionamento "Asciugatura )))" oppure asciugare a mano 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.

#### Avvio dell'asciugatura

Durante l'asciugatura il vano di cottura viene riscaldato in modo tale che l'umidità presente nel vano di cottura possa evaporare. Infine aprire la porta dell'apparecchio, in modo tale che il vapore possa fuoriuscire dal vano di cottura.


1. Rimuovere repentinamente lo sporco nel vano di cottura e asciugare l'umidità del fondo del vano di cottura.
2. Se necessario, premere il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
3. Premere sul campo  per visualizzare le modalità di funzionamento.
4. Sul display touch trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Asciugatura )))".
5. Toccare la riga inferiore. Viene indicata la durata. Non è possibile modificare la durata.
6. Toccare la riga inferiore.
7. Premere sul campo . L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 10 minuti.
8. Aprire la porta dell'apparecchio e lasciarla aperta per 1-2 minuti, in modo tale che l'umidità possa fuoriuscire dal vano di cottura.

## 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.

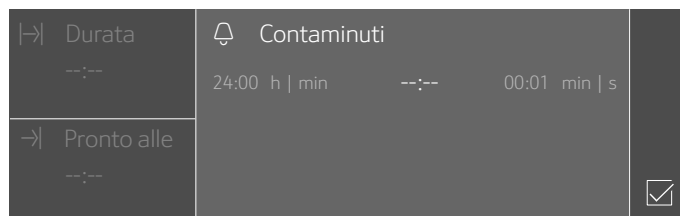
| Funzione durata   | Tipo di utilizzo   |
|---|--|
|  Contaminuti | Il contaminuti funziona come un timer. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente.                                 |
|  Durata      | Trascorso il tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente.  |
|  Pronto 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.




1. Premere il tasto touch . Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
2. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata.
 


**Avvertenza:** Quando l'apparecchio è acceso premere prima su  Contaminuti” e poi trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata.
3. Premere il tasto touch . Sul display compare il simbolo .

**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.

1. Premere il tasto touch .
2. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
3. Premere il tasto touch .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata.
5. 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.
1. Inserire le pietanze sull'accessorio adatto all'interno del vano di cottura e chiudere la porta dell'apparecchio.
  2. Premere il tasto touch .
  3. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
  4. Premere il tasto touch .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
  5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata.
  6. Premere su "→| Pronto alle".
  7. Scorrere verso sinistra per selezionare l'ora di fine.
  8. 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



1. Premere sul campo .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
2. Premere sulla funzione durata.
3. Se necessario, sul display touch trascinare verso sinistra o destra per modificare le impostazioni. Per cancellare una funzione durata, impostare "- : - -".  
L'impostazione viene acquisita 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 MyProfile → "Impostazioni di base" a pagina 24   |
| 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. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "MyProfile".
4. Toccare la riga inferiore.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la "Sicurezza bambini automatica".
6. Toccare la riga inferiore.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Attivata".
8. Premere il tasto touch .
9. Premere su "Salva".  
Le impostazioni vengono memorizzate. 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. Attivare 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. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "MyProfile".
5. Toccare la riga inferiore.
6. Toccare la riga superiore.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la "Sicurezza bambini automatica".
8. Toccare la riga inferiore.
9. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Disattivata".
10. Premere il tasto touch .

11. Premere su "Salva".



La "Sicurezza bambini automatica" è disattivata.

12. 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 e ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate in MyProfile .

### Modifica di MyProfile

1. Premere il tasto touch .
2. Premere il tasto touch .
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "MyProfile .
4. Toccare la riga inferiore.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare l'impostazione desiderata.
6. Toccare la riga inferiore.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare l'impostazione desiderata.
8. Premere il tasto touch .
9. Premere su "Salva".

### 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)<br>1 (dolce)<br>2 (media)<br>3 (dura)<br>4 (molto dura)   |
| Preferiti                    | Decidere i tipi di riscaldamento, visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento   |
| Segnale acustico             | Breve durata<br>Durata media<br>Durata prolungata   |
| Volume                       | Regolabile in 5 livelli   |
| Tono tasti                   | Disattivato (eccezione: il tono tasti resta attivo con il tasto touch  )<br>Attivato |
| Luminosità del display       | Regolabile in 5 livelli   |
| Indicatore dell'ora          | digitale<br>OFF   |
| Illuminazione                | Durante il funzionamento accesa<br>Durante il funzionamento spenta  |
| Sicurezza bambini*           | Solo blocco tasti<br>Meccanismo di apertura/chiusura porta e blocco tasti   |
| Sicurezza bambini automatica | Disattivata<br>Attivata   |





|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Funzionamento dopo l'attivazione   | Menu principale                                    |
|                                    | Tipi di riscaldamento                              |
|                                    | Assistente alla cottura al forno e arrosto         |
| Spegnimento notturno               | Programmi con vapore                               |
|                                    | Disattivato  |
| Logo del marchio                   | Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59) |
|                                    | Visualizza   |
| Tempo di postfunzionamento ventola | Non visualizzare                                   |
|                                    | Consigliato  |
| Sistema di estrazione*             | Minimo   |
|                                    | Non equipaggiato (supporto o estensione singola)   |
| Impostazioni di fabbrica           | Equipaggiato (con estensione doppia o tripla)      |
|                                    | Ripristina   |

\*) 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 possono essere disattivati.

1. Premere il tasto touch .
2. Premere il tasto touch .
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "MyProfile .
4. Toccare la riga inferiore.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Preferiti".
6. Toccare la riga inferiore.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il tipo di riscaldamento desiderato.
8. Premere su "Attivato" o "Disattivato".
9. Premere il tasto touch .
10. Premere su "Salva".



## Assistente alla cottura al forno e arrosto




Con la l'assistente alla cottura al forno e arrosto è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.


### Avvertenze sulle impostazioni

- 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.
- L'assistente alla cottura al forno e arrosto vi supporta durante l'impostazione di dolci classici, pane e prodotti da forno. L'apparecchio adotta il tipo di riscaldamento ottimale. Si propongono la temperatura e la durata di cottura adatte che possono essere modificate a seconda delle esigenze.
- 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.

### Selezione e regolazione delle pietanze

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

1. Premere il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto touch .
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Assistente alla cottura al forno e arrosto".
4. Toccare la riga inferiore.
5. Premere sulla categoria desiderata.
6. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la pietanza desiderata.
7. Premere sulla pietanza desiderata. Sul display compaiono le impostazioni consigliate.
8. In caso di necessità adattare le impostazioni consigliate. Toccare a tale scopo la riga inferiore "Adattare". Premere sulla relativa impostazione e adattarla.
9. Avviare il funzionamento dell'apparecchio premendo 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 .

Per alcune impostazioni consigliate l'apparecchio offre la possibilità di proseguire la cottura delle pietanze.


Se si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina".

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

### Proseguimento della cottura

1. Premere su "Proseguimento della cottura".
2. In caso di necessità, adattare l'impostazione proposta.
3. Avviare la funzione "Proseguimento della cottura" premendo il tasto touch .

### Interruzione

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

### Spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.

## 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 18



### Avviso


#### Pericolo di bruciature!


Aperto 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  per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto touch .
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Programmi con vapore".

4. Toccare la riga inferiore.
5. Premere sulla categoria desiderata.
6. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il programma con vapore desiderato.
7. Premere sul programma con vapore desiderato.
8. Trascinare verso sinistra o destra per impostare il peso.
9. Toccare la riga inferiore.  
Compare un'avvertenza relativa al livello di inserimento e alla stoviglia da utilizzare.
10. 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 .

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


Se si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina".

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

### Proseguimento della cottura

1. Premere su "Proseguimento della cottura".
2. In caso di necessità, adattare l'impostazione proposta.
3. Avviare la funzione "Proseguimento della cottura" premendo il tasto touch .

### Interruzione

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

### Spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.

## Termometro per arrosti

Grazie al termometro per arrosti MultiPoint è possibile cuocere gli arrosti alla perfezione. Esso misura la temperatura all'interno degli alimenti. L'apparecchio si spegne automaticamente al raggiungimento della temperatura impostata.

### Tipi di riscaldamento adatti

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

### Avvertenze

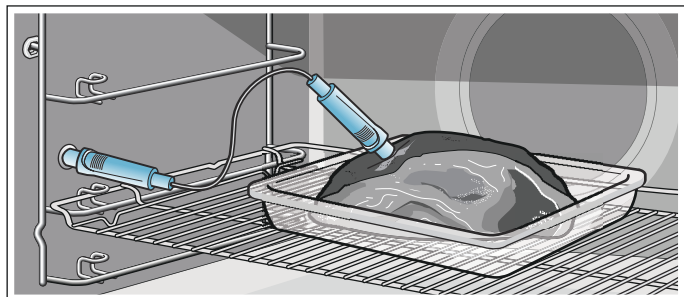
- Il termometro per arrosti misura la temperatura compresa tra 30° C e 99° C all'interno degli alimenti.
- Utilizzare solo il termometro per arrosti in dotazione. È possibile acquistarlo come ricambio presso il servizio di assistenza clienti.
- Dopo averlo usato, togliere sempre il termometro dal vano di cottura. Non riporlo mai nel vano di cottura.

### Infilare il termometro per arrosti nella pietanza

Prima di inserire la pietanza nel vano di cottura, infilare il termometro per arrosti nella pietanza.

Il termometro per arrosti dispone di tre punti di misurazione. Accertarsi che il punto di misurazione centrale sia nella pietanza.

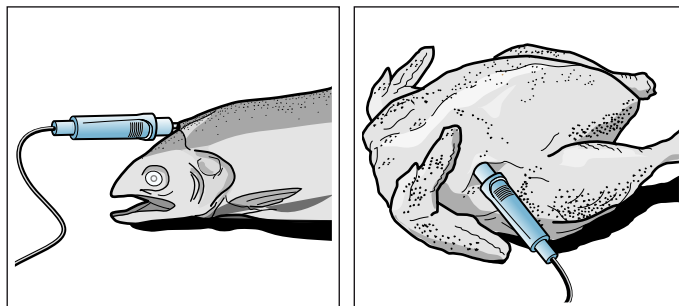
**Carne:** per i pezzi più grossi infilzare nella carne il termometro per arrosti dall'alto tenendolo inclinato. Per pezzi sottili infilzarlo lateralmente nel punto di maggiore spessore.



**Avvertenza:** Inserire l'accessorio sempre sotto la presa del termometro per arrosti.

**Pesce:** disporre il pesce intero sulla griglia appoggiandolo su mezza patata. Infilzare il termometro per arrosti dietro la testa del pesce in direzione della lisca.

**Pollame:** disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso l'alto. Inserire il termometro per arrosti nell'attaccatura delle ali del pollame e spingerlo nel petto.



### Attenzione!

Non incastrare il cavo del termometro per arrosti. Affinché il termometro per arrosti non venga danneggiato dal calore eccessivo, deve esserci una distanza di alcuni centimetri tra il termometro e la resistenza del grill in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

### Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio

#### Avviso

##### Pericolo di ustione!

Il vano cottura e la termosonda diventano molto caldi. Per inserire e staccare la termosonda utilizzare un guantone da forno.

#### Avviso

##### Pericolo di scossa elettrica!

Con un sensore della temperatura sbagliato l'isolamento può essere danneggiato. Utilizzare soltanto il sensore della temperatura indicato per questo apparecchio.


### Avvertenze

- La temperatura impostata per il vano di cottura deve essere almeno di 10° C superiore a quella interna.
- Per non danneggiare il termometro per arrosti, non impostare una temperatura del vano di cottura superiore a 250 °C.

1. Inserire il termometro per arrosti nella presa a sinistra nel vano di cottura.
2. Chiudere la porta dell'apparecchio.



#### Attenzione!

Accertarsi che il cavo del termometro per arrosti non sia incastrato nella porta dell'apparecchio, poiché potrebbe danneggiarsi.

3. Premere il tasto touch .
4. Impostare il tipo di riscaldamento.

**Avvertenza:** Se il termometro per arrosti è inserito nella presa, vengono proposti soltanto i tipi di riscaldamento per i quali può essere utilizzato il termometro per arrosti.


5. Nella riga inferiore premere a sinistra sulla temperatura del vano di cottura.
6. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura del vano di cottura desiderata.
7. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.

8. Nella riga inferiore premere a destra sulla temperatura interna .
9. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura interna desiderata.
10. Premere il tasto touch . L'apparecchio si avvia.

## Modifica o fine del funzionamento dell'apparecchio



### Modifica del funzionamento dell'apparecchio

Durante il funzionamento dell'apparecchio è possibile modificare la temperatura del vano di cottura e la temperatura interna.

1. Premere due volte sulla temperatura del vano di cottura o sulla temperatura interna.
2. Trascinare verso sinistra o destra per modificare la temperatura.
3. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.

### Fine del funzionamento dell'apparecchio

Non appena viene raggiunta la temperatura interna impostata viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento.

1. Spegnerne il segnale acustico premendo il tasto touch .
2. Spegnerne l'apparecchio con il tasto touch .
3. Estrarre il termometro per arrosti dalla presa utilizzando una presina.

## Temperature interne dei diversi alimenti

Utilizzare solo alimenti freschi, non surgelati. I dati riportati nella tabella sono indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.

→ "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 40

Le indicazioni precise relative al tipo di riscaldamento e alla temperatura si trovano alla fine delle istruzioni per l'uso.

| Alimento  | Temperatura interna in °C |
|---|---------------------------|
| <b>Pollame</b>                                      |                           |
| Petto di pollo                                      | 75-80                     |
| Petto d'anatra, leggermente al sangue               | 55-60                     |
| Tacchino  | 80-85                     |
| Petto di tacchino                                   | 80-85                     |
| <b>Carne di maiale</b>                              |                           |
| Coppa di maiale                                     | 85-90                     |
| Filetto di maiale, leggermente al sangue            | 62-70                     |
| Lonza di maiale, ben cotta                          | 72-80                     |
| <b>Carne di manzo</b>                               |                           |
| Roastbeef o filetto di manzo, all'inglese           | 45-52                     |
| Roastbeef o filetto di manzo, leggermente al sangue | 55-62                     |
| Roastbeef o filetto di manzo, ben cotto             | 65-75                     |
| <b>Carne di vitello</b>                             |                           |
| Arrosto di vitello o parte di spalla, magri         | 75-80                     |
| Arrosto di vitello, spalla                          | 75-80                     |
| Stinco di vitello                                   | 85-90                     |
| <b>Carne d'agnello</b>                              |                           |
| Cosciotto d'agnello, leggermente al sangue          | 60-65                     |
| Cosciotto d'agnello, ben cotto                      | 70-80                     |
| Costolette d'agnello, leggermente al sangue         | 55-60                     |
| <b>Altro</b>  |                           |
| Riscaldamento, rigenerazione degli alimenti         | 65-75                     |

## 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".

Se la funzione Sabbat è attivata, è possibile selezionarla nel menu dei tipi di riscaldamento.

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. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la "Funzione Sabbat".
3. Nella riga inferiore premere sulla temperatura.
4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura desiderata.
5. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
6. Nella riga inferiore premere sulla durata |→|.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata desiderata.
8. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
9. Premere il tasto touch ▷||.  
L'apparecchio si avvia.

### 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  |
|---------------------------------|--|
| <b>Esterno dell'apparecchio</b> |  |
| Frontale in acciaio             | Soluzione di lavaggio calda:<br>pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br><br>Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie.<br><br>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. |
| Plastica                        | Soluzione di lavaggio calda:<br>pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br><br>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.  |
| Superfici laccate               | Soluzione di lavaggio calda:<br>pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.   |
| Pannello di comando             | Soluzione di lavaggio calda:<br>pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br><br>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.  |

|   |  |
|---|--|
| Pannelli della porta                                      | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>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.<br>Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.  |
| <b>Interno dell'apparecchio</b>                           |  |
| Superfici smaltate  | Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e una soluzione di lavaggio. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox o un apposito detergente per forno.<br>Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.<br>Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → "Funzione pulizia" a pagina 31 |
| Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.   |
| Copertura della porta in acciaio inox                     | Detergenti per acciaio inox: osservare le avvertenze fornite dal produttore.<br>Non utilizzare detergenti per acciaio inox.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Asciugare con un panno morbido. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.<br>Non lavare in lavastoviglie.  |
| Termometro per arrostiti                                  | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola.<br>Non lavare in lavastoviglie.  |

### Avvertenze

- Lievi 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.

### 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 albume.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda.
- Per la cottura arrostito 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. Con la funzione Autopulizia è possibile pulire il vano di cottura. Utilizzare la funzione di pulizia EasyClean per la pulizia intermedia del vano di cottura. Grazie a EasyClean viene ammorbidito lo sporco che poi può essere rimosso più facilmente. Con la funzione Decalcificazione rimuovere il calcare dall'evaporatore.


### Autopulizia

Con la modalità di funzionamento "Autopulizia" è possibile pulire in tutta semplicità il vano di cottura. Nel vano di cottura si sviluppa una temperatura molto alta. In questo modo, i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti.

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.


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

Quanto più resistenti e vecchi sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. È sufficiente pulire il vano di cottura ogni due o tre mesi. In caso di necessità pulirlo anche più spesso. Per un ciclo di pulizia occorrono all'incirca 2,5-4,7 chilowattore.

**Avvertenza:** Per motivi di sicurezza la porta del vano di cottura si blocca automaticamente. È possibile aprire nuovamente la porta solo quando si spegne il simbolo  relativo al blocco nella barra di stato. L'illuminazione interna non si accende durante la pulizia.

### Avviso

#### Pericolo di scottature!

- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
-  Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

### Prima della funzione pulizia

#### Attenzione!

Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio prima dell'avvio della pulizia. → "Vapore" a pagina 18

Con la funzione di pulizia è possibile pulire anche un accessorio, ad es. la leccarda o la teglia. Prima di procedere alla pulizia, eliminare lo sporco grossolano. Inserire l'accessorio al livello 2.

Pulire l'interno della porta dell'apparecchio e le superfici laterali del vano di cottura in corrispondenza della guarnizione. Non strofinare la guarnizione.

**Avvertenza:** Con la funzione di pulizia è possibile pulire gli accessori smaltati forniti in dotazione. Nessun tipo di griglia può essere pulito. Le griglie non sono adatte per la funzione di pulizia e si scoloriscono. Gli accessori adatti per la funzione di pulizia sono indicati nella tabella degli accessori speciali. → "Accessori" a pagina 12

### Avviso

#### Pericolo di incendio!




- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.


### Avviso


#### Rischio di gravi danni alla salute!

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.

### Avvio



1. Premere il tasto touch .
  2. Premere il tasto touch .
  3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Pulizia pirolitica .
  4. Toccare la riga inferiore.
  5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il livello di pulizia.
 

**Avvertenza:** Dopo l'avvio non è più possibile modificare il livello di pulizia.
  6. Toccare la riga inferiore.
  7. Premere il tasto touch .
- L'apparecchio avvia l'autopulizia.


Durante l'autopulizia, la porta dell'apparecchio viene bloccata automaticamente. Sul display compare il simbolo .

**Avvertenza:** Se si desidera avviare l'autopulizia più tardi, impostare l'ora della fine della pulizia.

### Interruzione

Per l'interruzione premere il tasto touch . Sarà possibile aprire la porta dell'apparecchio solo quando il simbolo  sarà spento.

### Termina

Non appena si conclude l'autopulizia, viene emesso un segnale acustico. Sarà possibile aprire la porta dell'apparecchio solo quando il simbolo  sarà spento.

## Al termine della funzione pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, con un panno umido eliminare la cenere residua presente nel vano di cottura, negli accessori sui supporti e nello spazio della porta dell'apparecchio.

Dopo la pulizia è possibile notare variazioni cromatiche sulle estensioni. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Pulire le estensioni servendosi di un panno umido. Quindi inserire e togliere più volte tutte le estensioni.

## EasyClean

La funzione di pulizia EasyClean agevola la pulizia del vano di cottura. Lasciando agire la soluzione di lavaggio, viene ammorbidito 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**

#### **Avvertenze**


- È possibile avviare la funzione di pulizia "EasyClean  soltanto se il vano di cottura è freddo (temperatura ambiente) e la porta dell'apparecchio è chiusa.
  - Durante il funzionamento non aprire la porta dell'apparecchio. Altrimenti la funzione di pulizia "EasyClean  viene interrotta.
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. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "EasyClean .
  6. Toccare la riga inferiore.
  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. Spegnerne l'apparecchio con il tasto touch .
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.

## Eeguire 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 .
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. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Decalcificazione .
8. Toccare la riga inferiore. Viene indicata la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
9. Toccare la riga inferiore.
10. Premere il tasto touch . L'apparecchio viene decalcificato. La durata residua 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. Spegnerne 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

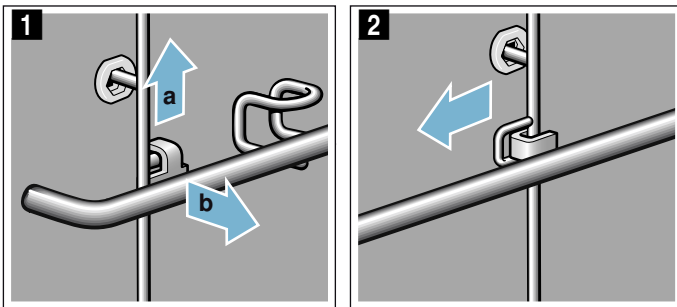
#### ⚠ Avviso

##### 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 (non afferrare il supporto accessori o l'estensione telescopica) **a** e smontare **b** (figura **1**).
2. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo (figura **2**).

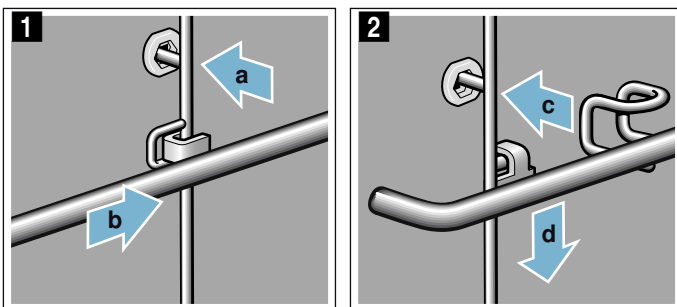


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

#### Riaggancio dei supporti

I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. Deve essere possibile estrarre anteriormente le guide di estensione.

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 i pannelli.

#### ⚠ Avviso

##### Pericolo di lesioni!

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

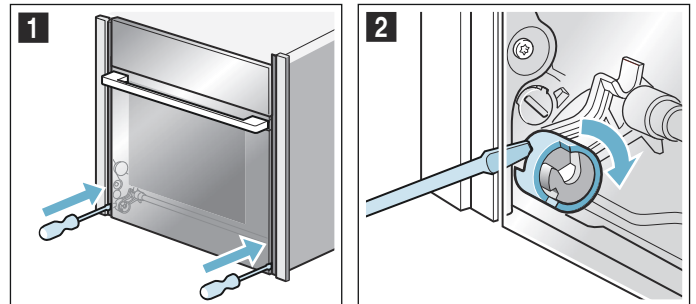
#### ⚠ Avviso

##### Pericolo di lesioni!

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

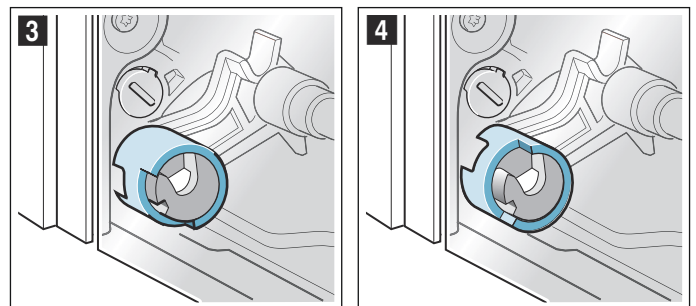
#### Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire il bloccaggio della cerniera a destra e a sinistra (figura **1**).  
A tale scopo, servendosi di un cacciavite, spingere verso l'alto fino all'arresto il bloccaggio della cerniera (figura **2**) da entrambi i lati.  
**Consiglio:** Illuminare nella fessura con una lampada tascabile per identificare il bloccaggio della cerniera.

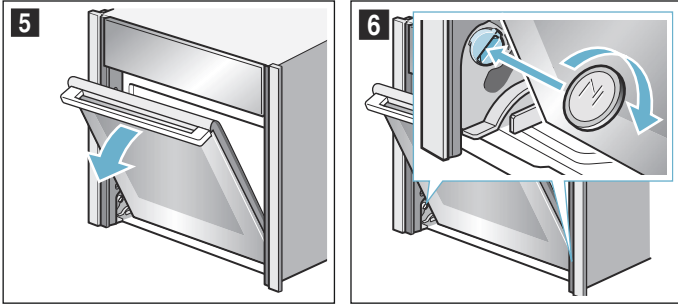


Bloccaggio della cerniera chiuso (figura **3**)

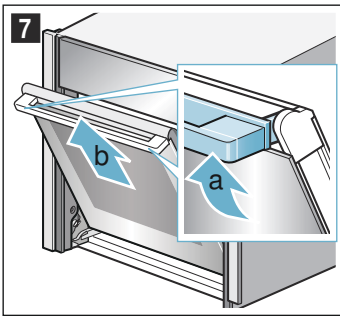
Bloccaggio della cerniera aperto (figura **4**)



- Aprire un po' la porta dell'apparecchio (figura 5).
  - Servendosi di una moneta ruotare fino allo scatto i due dispositivi di arresto a destra e a sinistra collocati sul fondo all'interno dell'apparecchio (figura 6).
- Dispositivo di arresto a sinistra: in senso orario  
Dispositivo di arresto a destra: in senso antiorario



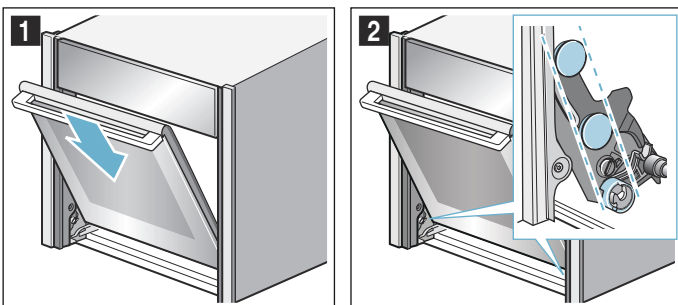
- Chiudere leggermente la porta dell'apparecchio finché non si percepisce lo scatto dei dispositivi di arresto. Adesso non è più possibile chiudere la porta.
- Sollevare **a** leggermente la maniglia della porta a destra e a sinistra con entrambi i pollici e togliere la porta dell'apparecchio tirando verso l'alto **b** (figura 7).



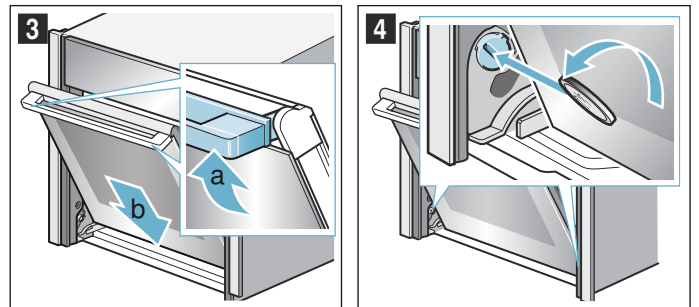
- Appoggiare la porta dell'apparecchio su una superficie morbida e pulita.

### Montaggio della porta dell'apparecchio

- Montaggio della porta dell'apparecchio (Figura 1).
  - Agganciare la porta dell'apparecchio sopra i rulli di guida a destra e a sinistra contemporaneamente (figura 2).
- Verificare che la porta dell'apparecchio non sia storta e che sia completamente agganciata.



- Ruotare leggermente la maniglia verso l'alto **a**, affinché la porta dell'apparecchio scivoli completamente verso il basso **b** (Figura 3).
- Allentare i due dispositivi di arresto della porta dell'apparecchio servendosi di una moneta (Figura 4).



Dispositivo di arresto a sinistra: in senso antiorario  
Dispositivo di arresto a destra: in senso orario

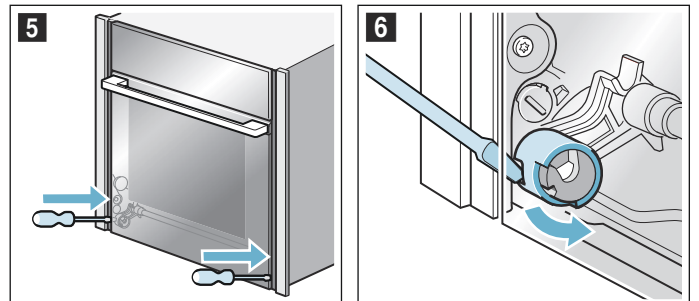
- Riaprire un po' la porta dell'apparecchio e richiuderla.

### ⚠ Avviso

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

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

- Chiudere il bloccaggio della cerniera a destra e a sinistra (figura 5). A tale scopo, servendosi di un cacciavite, spingere verso il basso fino all'arresto il bloccaggio della cerniera (figura 6) da entrambi i lati.



### Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

A tale scopo smontare prima la porta dell'apparecchio (vedere il capitolo "Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio").

### ⚠ Avviso

#### Pericolo di lesioni!

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

**⚠ Avviso**

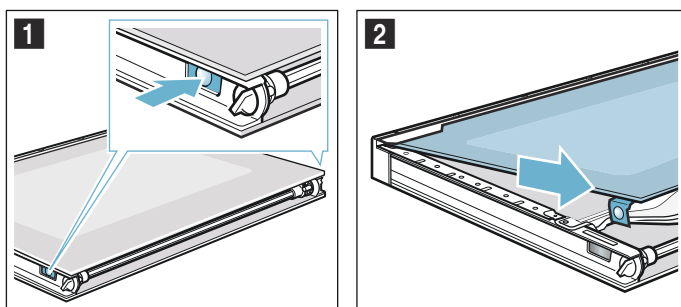
**Pericolo di lesioni!**

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

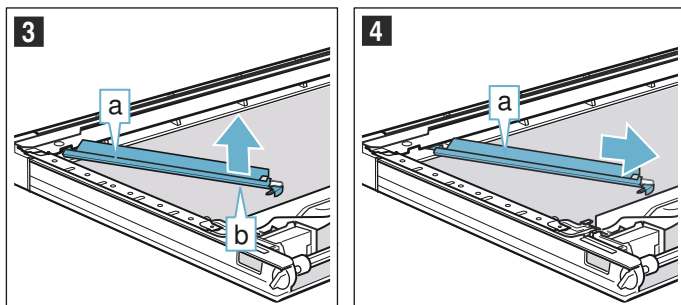
**Smontaggio**

**Avvertenza:** Appoggiare i pannelli smontati su una superficie piana, morbida e pulita.

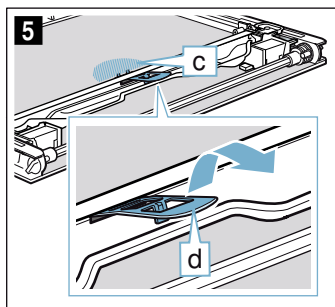
1. Smontare la porta dell'apparecchio.
2. Appoggiare la porta dell'apparecchio su una superficie piana, morbida e pulita, con la parte anteriore rivolta verso il basso.
3. Premere esternamente a destra e a sinistra sulla porta dell'apparecchio finché il pannello interno non si sgancia su entrambi i lati (figura 1).
4. Sollevare con cautela il pannello interno e sfilarlo in direzione della freccia (figura 2).



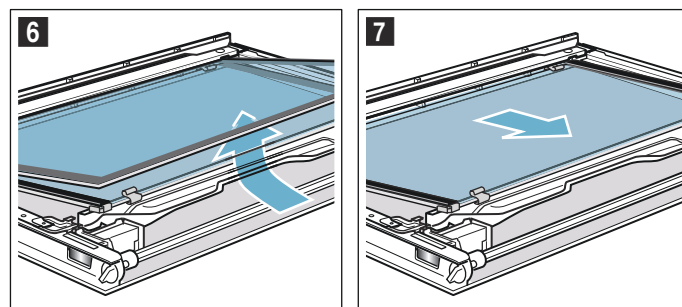
5. Afferrare il riflettore **a** nella zona **b** a destra e a sinistra e toglierlo con cautela verso l'alto (figura 3).
6. Sollevare il riflettore **a** ed estrarlo (figura 4).



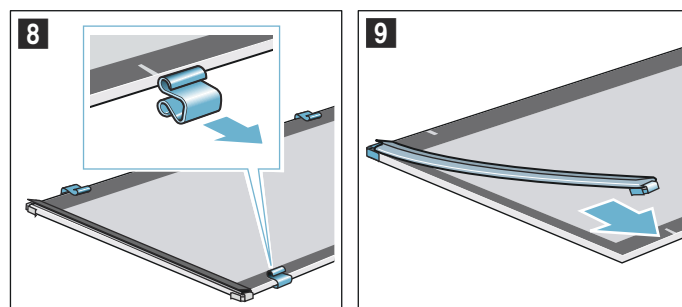
7. Rimuovere il secondo riflettore allo stesso modo del primo.
8. Premere verso il basso il pannello intermedio nella zona **c**, sollevare con cura il supporto **d**, finché non esce completamente (figura 5).



9. Sollevare il primo e il secondo pannello intermedio dal basso (figura 6) ed estrarlo in direzione della freccia (figura 7).



10. Se necessario, per la pulizia togliere i distanziatori (figura 8) e le guarnizioni (figura 9).



11. Pulire i pannelli della porta e il riflettore da entrambi i lati con un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

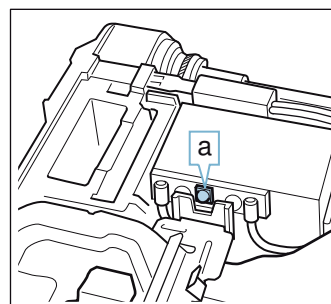
**⚠ Avviso**

**Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detersivi abrasivi o corrosivi.

**Attenzione!**

Danni all'illuminazione! Non pulire né toccare entrambi i LED **a**. Entrambi i LED si trovano a destra e a sinistra nella porta dell'apparecchio.

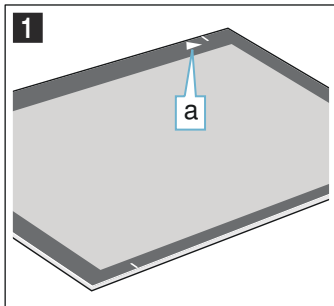


12. Asciugare i pannelli della porta e rimontarli.

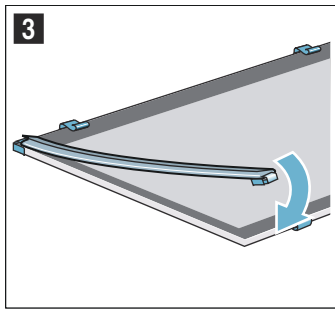
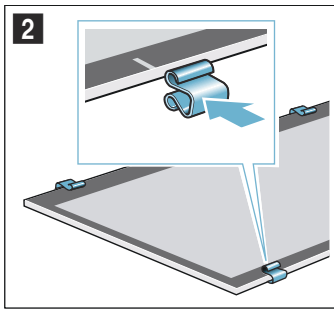
**Montaggio**

**Avvertenza:** Durante il montaggio accertarsi che i pannelli porta si trovino nella sequenza originaria.

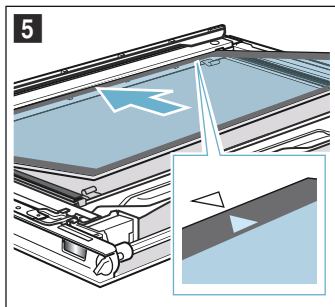
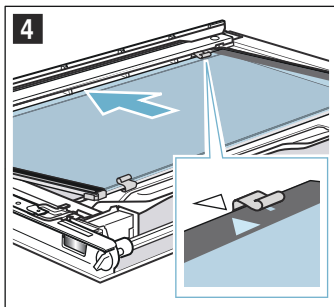
1. Inserire il pannello intermedio in modo che la freccia **a** punti verso l'alto a destra (Figura **1**).



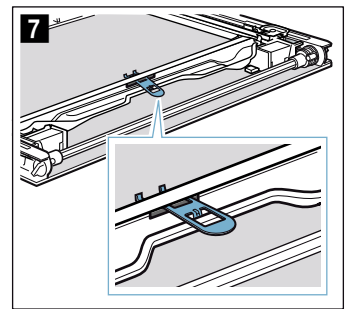
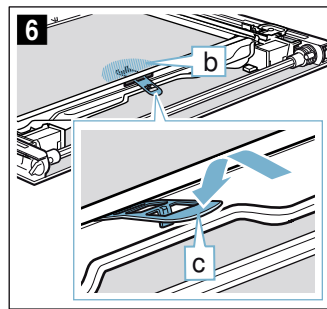
2. Controllare la sede dei 4 distanziatori e le 2 guarnizioni sul pannello intermedio:
  - Inserire i distanziatori centralmente su ogni linea (Figura **2**).
  - Fissare le guarnizioni sugli angoli (Figura **3**).



3. Inserire il pannello intermedio con le guarnizioni e i distanziatori. La freccia sul pannello intermedio deve coincidere con la freccia sulla cornice (Figura **4**).
4. Inserire il secondo pannello intermedio senza guarnizioni e spingerlo nella direzione della freccia finché non si inserisce nella cornice. La freccia sul pannello intermedio deve coincidere con la freccia sulla cornice (Figura **5**).

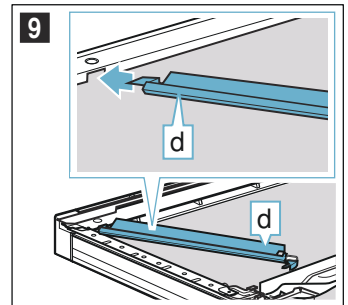
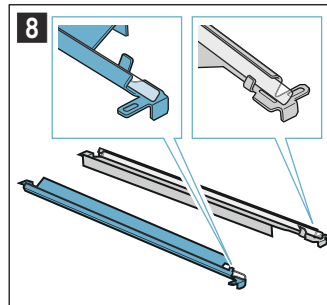


5. Premere verso il basso il pannello intermedio nella zona **b**, inserire il supporto **c** obliquamente e premere finché non si aggancia con uno scatto (Figura **6**).  
Il supporto è inserito (Figura **7**).

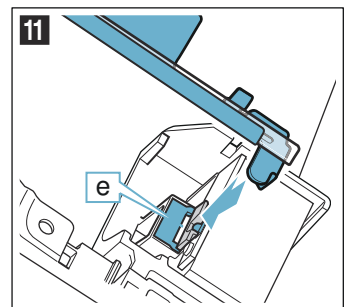
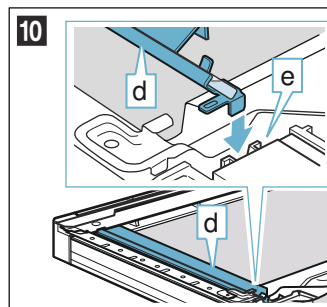
**Attenzione!**

Non toccare la barra di vetro con le dita. La trasparenza viene ridotta dai residui di grasso. Dopo l'inserimento, pulire la barra di vetro con un detergente apposito.

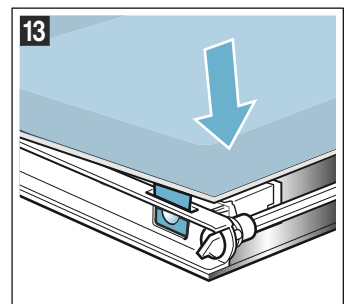
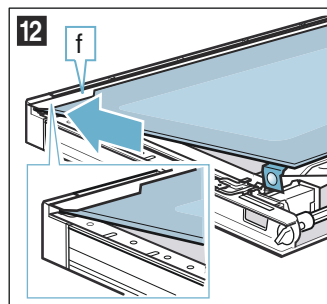
6. Selezionare il riflettore sinistro (Figura **8**).
7. Infilare il riflettore **d** in alto (Figura **9**).



8. Inserire il riflettore **d** (Figura **10**).
9. Introdurre il riflettore **d** nella fessura **e** (Figura **11**).



10. Inserire il secondo riflettore a destra come il sinistro.
11. Se necessario eliminare le impronte delle dita sul riflettore con un detergente per vetro.
12. Inserire il pannello interno obliquamente verso la parte posteriore nella barra di tenuta **f** (Figura **12**).
13. Spingere il pannello interno dall'alto finché non si aggancia con uno scatto (figura **13**).



## 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  | Collegare l'apparecchio alla corrente  |
|  | Interruzione dell'alimentazione elettrica  | Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano   |
|  | Il fusibile è difettoso  | 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   | Riempire il serbatoio dell'acqua   |
|  | Il pannello è aperto   | Chiudere il pannello   |
|  | La decalcificazione blocca il funzionamento con il vapore  | Eseguire la decalcificazione   |
|  | Sensore difettoso  | Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato   |
| Il riflettore NeffLight nella porta dell'apparecchio ha subito un'alterazione cromatica.   | Si tratta di un fenomeno normale dovuto alle temperature elevate   | Impossibile  |
| 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 compaia il contatore  | Il range di durezza dell'acqua impostato è troppo basso  | Eseguire la decalcificazione<br>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   | Chiudere il pannello   |
|  | Sensore difettoso  | 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   | Collegare l'apparecchio alla corrente   |
|  | Interruzione dell'alimentazione elettrica   | Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano  |
|  | Il fusibile è difettoso   | Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto  |
|  | Sensore del tasto touch  difettoso | Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato<br>Se necessario svuotare il serbatoio dell'acqua, aprire la porta dell'apparecchio, afferrare a destra e a sinistra il pannello da basso ed estrarlo  |
| 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 nelle impostazioni di base  | Staccare per breve tempo l'apparecchio dalla rete (staccare il fusibile nella scatola corrispondente) e disattivare la modalità Demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base   |
| La porta dell'apparecchio non si apre, sul display viene visualizzato il simbolo              | La porta dell'apparecchio rimane chiusa finché il vano di cottura non è raffreddato                                 | Attendere finché sull'indicatore non scompare il simbolo   |
|  | La sicurezza bambini blocca la porta dell'apparecchio   | Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare, adattare l'impostazione della sicurezza bambini |
| Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp"  | Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore                                      | Impossibile   |
| Sul display compare "EXXX" ad es. "E0111"  | Problema tecnico  | Spegnere e riaccendere l'apparecchio<br>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.

## Lampadine per vano di cottura


Per l'illuminazione del vano di cottura l'apparecchio è dotato di una o più lampadine LED a lunga durata.

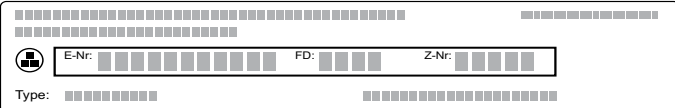
Se la lampadina LED o la copertura in vetro della lampadina dovesse essere difettosa contattare il servizio di assistenza tecnica. La copertura in vetro della lampadina non deve essere rimossa.

## 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 18



The diagram shows a control panel with a grid of buttons. A specific area is highlighted with a box containing three labels: 'E-Nr.' followed by a series of buttons, 'FD' followed by a series of buttons, and 'Z-Nr.' followed by a series of buttons. Below this box, the word 'Type:' is followed by another series of buttons.

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, regolarsi 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 doratura 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. |
|-----------------------------------|-------------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Dolci in stampi</b>            |                               |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |
| * preriscaldamento                |                               |                        |   |                   |                  |                |

| Pietanza   | Accessori/stoviglie                   | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|---------------------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| 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          |
| <b>Dolci in teglia</b>                                     |                                       |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| 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           |

\* preriscaldamento

| Pietanza                                 | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| 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          |
| <b>Pasticcini</b>                        |                     |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| Bigné                                    | Teglia              | 3                      | ⌘                     | 190-210           | -                | 30-40          |
| Bigné                                    | Teglia              | 3                      | ⌘                     | 200-220*          | 1                | 25-35          |
| Bigné, 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          |
| <b>Biscottini</b>                        |                     |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| Amaretti, 2 livelli                      | Teglia + leccarda   | 1+3                    | ⌘                     | 90-110            | -                | 25-45          |
| Amaretti, 3 livelli                      | Teglie + leccarda   | 4+3+1                  | ⌘                     | 90-110            | -                | 30-50          |

\* preriscaldamento

## 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.<br>Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.<br>Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura.<br>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 disposti 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 doratura 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. |
|----------------------|------------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Pane</b>          |                              |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |

\* preriscaldamento

| Pietanza                                  | Accessori         | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|---|-------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| Panfocaccia                               | Leccarda          | 3                      |                       | 220-240           | -                | 25-35          |
| Panfocaccia                               | Leccarda          | 3                      |                       | 220-230           | 3                | 25-35          |
| <b>Pagnotte</b>                           |                   |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Pagnotta surgelata</b>                 |                   |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Toast</b>                              |                   |                        |                       |                   |                  |                |
| 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 doratura 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. |
|----------------------------|--------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Pizza</b>               |                    |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Pizza surgelata</b>     |                    |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |
| * preriscaldamento         |                    |                        |   |                   |                  |                |

| Pietanza                     | Accessori                             | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|------------------------------|---------------------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Torte salate e quiche</b> |                                       |                        |                       |                   |                  |                |
| 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 sfornato                   | 2                      | ≡                     | 190-200           | -                | 30-45          |
| Gnocchi di pasta             | Stampo per sfornato                   | 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           |                                       |                        |                       |                   |                  |                |

## Sfornati e soufflé

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per sfornati 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 sfornati 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 sfornati e soufflé. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Il grado di cottura di uno sfornato 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 sfornati 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 inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| Sformato salato con ingredienti cotti            | Stampo per sfornato | 2                      |                       | 170-190           | -                | 35-50          |
| Sformato salato con ingredienti cotti            | Stampo per sfornato | 2                      |                       | 150-170           | 2                | 40-45          |
| Sformato dolce                                   | Stampo per sfornato | 2                      |                       | 160-180           | -                | 40-50          |
| Sformato dolce                                   | Stampo per sfornato | 2                      |                       | 170-190           | -                | 40-60          |
| Lasagne fresche, 1 kg                            | Stampo per sfornato | 2                      |                       | 160-180           | -                | 50-60          |
| Lasagne fresche, 1 kg                            | Stampo per sfornato | 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 sfornato | 2                      |                       | 160-190           | -                | 50-70          |
| Gratin di patate crude, spessore 4 cm            | Stampo per sfornato | 2                      |                       | 160-170           | 3                | 50-60          |
| Gratin di patate crude, spessore 4 cm, 2 livelli | Stampo per sfornato | 3+1                    |                       | 150-170           | -                | 60-80          |
| Soufflé  | Stampo per sfornato | 2                      |                       | 170-190           | -                | 35-45          |
| Soufflé  | Stampo per sfornato | 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 12

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. Deposare 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 12

**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.

**Termometro per arrosti**

Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Leggere le indicazioni importanti sull'utilizzo del termometro per arrosti nel relativo capitolo, dove viene spiegato come inserire il termometro, sono indicati quali sono i possibili tipi di riscaldamento e sono riportate altre informazioni. → "Termometro per arrosti" a pagina 27

**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. 1/2 o 2/3 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. |
|--|---------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Pollo</b>                                       |                     |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |

\* preriscaldamento

| Pietanza                               | Accessori/stoviglie     | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|-------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Anatra e oca</b>                    |                         |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Tacchino</b>                        |                         |                        |                       |                   |                  |                |
| 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 poggia correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 12

### Arrosto e brasato in pentola

La cottura di arrostiti 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. Deposare 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 poggia correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 12

**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.

### **Termometro per arrosti**

Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Leggere le indicazioni importanti sull'utilizzo del termometro per arrosti nel relativo capitolo, dove viene spiegato come inserire il termometro, sono indicati quali sono i possibili tipi di riscaldamento e sono riportate altre informazioni.

→ "Termometro per arrosti" a pagina 27

### **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 inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|-------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Carne di maiale</b>   |                         |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| Bistecche di maiale, spessore 2 cm   | Griglia                 | 4                      |                       | 275               | -                | 16-20          |
| Medaglioni di maiale, spessore 3 cm  | Griglia                 | 4                      |                       | 290*              | -                | 10-14          |
| <b>Carne di manzo</b>  |                         |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| Roastbeef, cottura media, 1,5 kg   | Contenitore aperto      | 2                      |                       | 190-200           | 1                | 65-80          |
| Bistecca, spessore 3 cm, cottura media   | Griglia                 | 4                      |                       | 290               | -                | 15-20          |
| Hamburger, altezza 3-4 cm  | Griglia                 | 4                      |                       | 290               | -                | 25-30          |
| <b>Carne di vitello</b>  |                         |                        |                       |                   |                  |                |
| Arrosto di vitello, 1,5 kg   | Contenitore aperto      | 2                      |                       | 160-170           | -                | 100-120        |
| Arrosto di vitello, 1,5 kg   | Contenitore aperto      | 2                      |                       | 170-180           | 1                | 90-110         |
| Stinco di vitello, 1,5 kg  | Contenitore aperto      | 2                      |                       | 200-210           | -                | 100-120        |
| Stinco di vitello, 1,5 kg  | Contenitore aperto      | 2                      |                       | 170-180           | 1                | 100-120        |
| <b>Carne d'agnello</b>   |                         |                        |                       |                   |                  |                |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media   | Contenitore aperto      | 2                      |                       | 170-190           | -                | 50-80          |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media   | Contenitore aperto      | 2                      |                       | 170-180           | 1                | 80-90          |
| Costolette d'agnello con osso (staccare i tendini, tagliare in senso longitudinale rispetto alle ossa, non girare) | Griglia                 | 2                      |                       | 180-190           | -                | 40-50          |

\* 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 inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|---|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| Costolette d'agnello con osso   | Contenitore aperto  | 3                      |                       | 200-210*          | 1                | 25-30          |
| Cotoletta d'agnello***  | Griglia             | 4                      |                       | 290               | -                | 14-18          |
| <b>Salsicce</b>   |                     |                        |                       |                   |                  |                |
| Salsicce alla griglia   | Griglia             | 4                      |                       | 290               | -                | 10-15          |
| <b>Piatti di carne</b>  |                     |                        |                       |                   |                  |                |
| Polpettone, 1 kg  | Contenitore aperto  | 2                      |                       | 170-180           | -                | 60-70          |
| Polpettone, 1 kg  | Contenitore aperto  | 2                      |                       | 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 poggia correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 12

**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. Deposare 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 cucchiaini 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.

### Termometro per arrosti

Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Leggere le indicazioni importanti sull'utilizzo del termometro per arrosti nel relativo capitolo, dove viene spiegato come inserire il termometro, sono indicati quali sono i possibili tipi di riscaldamento e sono riportate altre informazioni.

→ "Termometro per arrosti" a pagina 27

### 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. 1/2 o 2/3 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. |
|--|---------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Pesce</b>                                     |                     |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |

\* preriscaldamento

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

| Pietanza   | Accessori/stoviglie     | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|-------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Filetti di pesce</b>                                    |                         |                        |   |                   |                  |                |
| Filetto di pesce al naturale, alla griglia                 | Griglia                 | 4                      |  | 220*              | -                | 15-25          |
| <b>Cotolette di pesce</b>                                  |                         |                        |   |                   |                  |                |
| Cotoletta di pesce, spessore 3 cm **                       | Griglia                 | 4                      |  | 290               | -                | 10-20          |
| <b>Pesce surgelato</b>                                     |                         |                        |   |                   |                  |                |
| 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                                 | Contenitore 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. |
|--|-------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Piatti a base di verdura</b>            |                   |                        |                       |                   |                  |                |
| Verdure grigliate                          | Leccarda          | 4                      | ☞                     | 290               | -                | 10-15          |
| <b>Patate</b>                              |                   |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Prodotti a base di patate surgelati</b> |                   |                        |                       |                   |                  |                |
| Rösti di patate                            | Leccarda          | 3                      | ☞                     | 200-220           | -                | 25-35          |
| Tasche di patate ripiene                   | Leccarda          | 3                      | ☞                     | 190-210           | -                | 20-30          |
| Crocchette                                 | 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.

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

| 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.

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 doratura 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. |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-------------------|----------------|
| <b>Dolci in stampi</b>                                |                               |                        |   |                   |                |
| 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          |
| 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          |
| <b>Dolci in teglia</b>                                |                               |                        |   |                   |                |
| 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          |
| <b>Pasticcini</b>                                     |                               |                        |   |                   |                |
| 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          |
| <b>Pane e pagnotte</b>                                |                               |                        |   |                   |                |
| 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          |
| <b>Carne</b>  |                               |                        |   |                   |                |
| 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        |

| Pietanza                                    | Accessori/stoviglie     | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|-------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| <b>Pesce</b>                                |                         |                        |                       |                   |                |
| 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  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.</li> <li>■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.</li> <li>■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.</li> </ul> |
| Cottura al forno   | <p>Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C.<br/>Con aria calda max. 180 °C.</p>   |
| Biscottini   | <p>Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C.<br/>Con aria calda max. 170 °C.<br/>La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.</p>  |
| 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, arrostiti 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 rosolatura in min. | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|--------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------|----------------|
| <b>Pollame</b>  |                    |                        |                       |                             |                   |                |
| 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        |
| <b>Carne di maiale</b>                                    |                    |                        |                       |                             |                   |                |
| Arrosti 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         |
| <b>Carne di manzo</b>                                     |                    |                        |                       |                             |                   |                |
| Arrosti 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        |
| Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm                | Contenitore aperto | 2                      |                       | 5-7                         | 80*               | 30-60          |
| <b>Carne di vitello</b>                                   |                    |                        |                       |                             |                   |                |
| Arrosti di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg               | Contenitore aperto | 2                      |                       | 8-10                        | 80*               | 180-240        |
| Arrosti 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          |
| <b>Carne d'agnello</b>                                    |                    |                        |                       |                             |                   |                |
| 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 arrostita 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. Spegnerne 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                      |                       | 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                      |                       | 160-170           | Finché non spumeggia: 30-40           |
|  |                                 |                        |                       | -                 | Calore residuo: 30                    |
| Frutta con nocciolo, ad es. ciliegie, susine | Vasetti per conserva da 1 litro | 1                      |                       | 160-170           | Finché non spumeggia:30-40            |
|  |                                 |                        |                       | -                 | Calore residuo:35                     |
| Frutta con semi, ad es. mele, fragole        | Vasetti per conserva da 1 litro | 1                      |                       | 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 inserimento | Tipo di riscaldamento | Passo        | Livello di lievitazione | Durata in min. |
|---|----------------------|------------------------|-----------------------|--------------|-------------------------|----------------|
| <b>Pasta lievitata, dolce</b>             |                      |                        |                       |              |                         |                |
| 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          |
| <b>Pasta lievitata salata</b>             |                      |                        |                       |              |                         |                |
| Ad es. pizza                              | Ciotola              | 2                      |                       | Lievitazione | 1                       | 20-30          |
|   | Leccarda             | 2                      |                       | Riposo       | 1                       | 10-15          |
| <b>Pasta per il pane</b>                  |                      |                        |                       |              |                         |                |
| 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

Il livello di scongelamento è adatto per scongelare verdura, frutta e prodotti da forno surgelati. 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. |
|-----------------------------|-----------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| <b>Pane, pagnotte</b>       |           |                        |                       |                   |                |
| Pane e pagnotte in generale | Teglia    | 2                      | ☼                     | 50                | 40-70          |
| <b>Dolci</b>                |           |                        |                       |                   |                |
| 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. |
|-----------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| <b>Verdura refrigerata</b>  |                     |                        |                       |                   |                |
| 1 kg                        | Contenitore aperto  | 2                      | ☼                     | 120-130           | 15-25          |
| 250 g                       | Contenitore aperto  | 2                      | ☼                     | 120-130           | 5-15           |
| <b>Pietanze refrigerate</b> |                     |                        |                       |                   |                |
| 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:

- ☼ Livello di scongelamento

### 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           |
| <b>Dolce</b>                                  |                     |                        |                       |                   |                |
| Pagnotte e baguette cotte al forno            | Griglia             | 2                      |                       | 150-160           | 10-20          |
| Vol-au-vent                                   | Griglia             | 2                      |                       | 180*              | 4-10           |
| <b>Dolci surgelati</b>                        |                     |                        |                       |                   |                |
| 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

### Torta di mele coperta

Torte di mele coperte su un livello: posizionare gli stampi a cerniera scuri l'uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Torte di mele coperte su due livelli: posizionare gli stampi a cerniera scuri uno sopra l'altro in modo sfalsato.

Torta in stampo a cerniera in lamiera stagnata: cuocere su un livello con il riscaldamento superiore/inferiore. Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra lo stampo a cerniera.

### Pan di Spagna all'acqua

Pan di Spagna all'acqua su due livelli: disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.

### Avvertenze

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo.
- Osservare le avvertenze relative al preriscaldamento contenute nelle tabelle. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda CircoTherm
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza

| Pietanza   | Accessori         | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|--|-------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| <b>Cottura al forno</b>                          |                   |                        |                       |                   |                |
| 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. |
|-----------------------|-----------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| <b>Grigliare</b>      |           |                        |                       |                   |                |
| 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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 25 lines in total, providing a ruled area for text.





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

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001049102

941009