



FORNO DA INCASSO

[it] ISTRUZIONI PER L'USO

C18FT48.1

Indice

	Conformità d'uso	5
	Importanti avvertenze di sicurezza	5
	In generale	5
	Vapore	6
	Termometro per arrosti	6
	Cause dei danni	7
	In generale	7
	Vapore	7
	Tutela dell'ambiente	8
	Risparmio energetico	8
	Smaltimento ecocompatibile	8
	Conoscere l'apparecchio	9
	Pannello di comando	9
	Elementi di comando	9
	Menu principale	10
	Menu Tipi di riscaldamento	10
	Funzioni del vano di cottura	11
	Serbatoio dell'acqua	12
	Accessori	12
	Accessori forniti	12
	Inserimento degli accessori	13
	Combinazione accessori	13
	Accessorio speciale	14
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	14
	Prima della prima messa in funzione	14
	Prima messa in funzione	15
	Calibrare l'apparecchio e pulire il vano di cottura	15
	Pulizia degli accessori	16
	Uso dell'apparecchio	16
	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	16
	Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio	16
	Modifica o interruzione del funzionamento dell'apparecchio	17
	Riscaldamento rapido dell'apparecchio	17
	Vapore	18
	Rumori	18
	FullSteam - Cottura a vapore	18
	VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore	19
	Livello di lievitazione	19
	Sottovuoto	20
	Livello di scongelamento	20
	Rigenerazione	20
	Riempire il serbatoio dell'acqua	21
	Dopo ogni funzionamento con vapore	22
	Funzioni durata	23
	Mostrare e nascondere le funzioni durata	23
	Impostazione del contaminuti	23
	Impostazione della durata	23
	Funzionamento posticipato - "Pronto alle"	24
	Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni	24
	Sicurezza bambino	24
	Sicurezza bambini automatica	24
	Sicurezza bambini singola	25
	Impostazioni di base	25
	Modifica di MyProfile	25
	Elenco delle impostazioni di base	25
	Scelta dei Preferiti	26
	Assistente alla cottura al forno e arrosto	26
	Avvertenze sulle impostazioni	26
	Scelta della pietanza	26
	Selezione e regolazione delle pietanze	27
	Programmi	27
	Avvertenze sulle impostazioni	27
	Scelta della pietanza	28
	Impostare il programma	28
	Termometro per arrosti	29
	Tipi di riscaldamento adatti	29
	Infilare la termosonda nella pietanza	29
	Temperature interne dei diversi alimenti	30
	Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio	30
	Modifica o interruzione del funzionamento dell'apparecchio	30
	Impostazione Sabbat	31
	Avvio della funzione Sabbat	31
	Interruzione della funzione Sabbat	31

	Detergenti	31
	Detergenti adatti	31
	Superfici del vano di cottura	32
	Tenere pulito l'apparecchio	33
	Funzione pulizia	33
	EasyClean	33
	Decalcificazione	34
	Supporti	35
	Modifica del livello di inserimento per l'estensione telescopica	35
	Sgancio e riaggancio dei supporti	36
	Porta dell'apparecchio	36
	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta . . .	36
	Malfunzionamento, che fare?	38
	Tabella dei guasti	38
	Durata di funzionamento massima superata	39
	Lampadine per vano di cottura	39
	Servizio assistenza clienti	40
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . .	40
	Testati nel nostro laboratorio	40
	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, contorni e uova	56
	Dessert	59
	Menù completo	60
	Tipi di riscaldamento eco	60
	Acrilamide negli alimenti	62
	Cottura delicata	62
	Essiccazione per la conservazione	63
	Sterilizzazione ed estrazione del succo	64
	Sterilizzazione di biberon e igiene	65
	Lievitazione	65
	Sottovuoto	66
	Scongelamento	69
	Rigenerazione	70
	Scaldavivande	71
	Pietanze sperimentate	71

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

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 15 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.
- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.
- 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.

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 comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. 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.

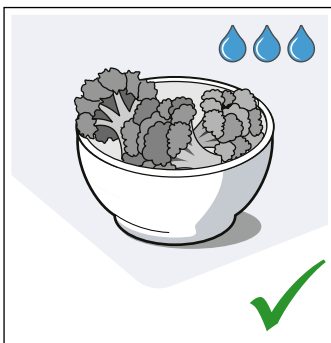
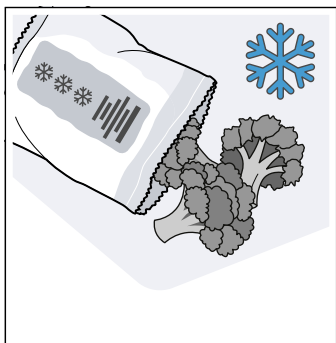


Tutela dell'ambiente

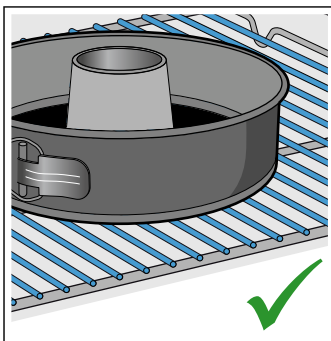
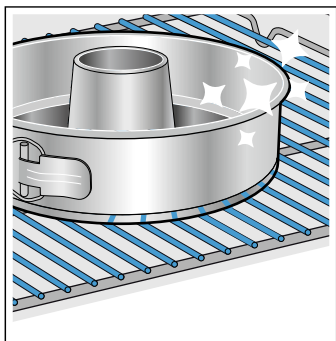
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

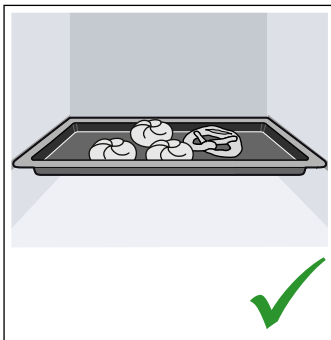
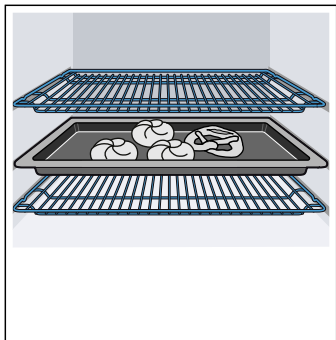
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



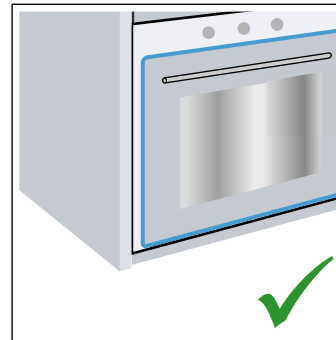
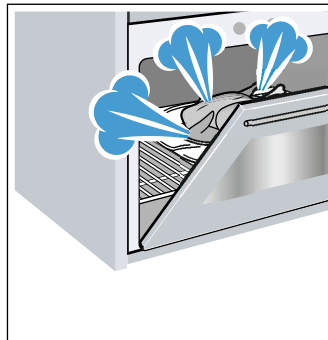
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.



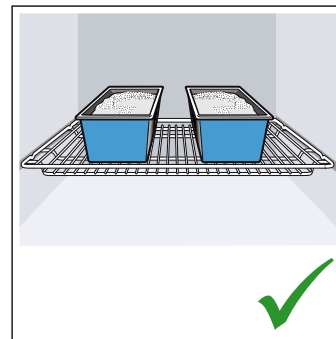
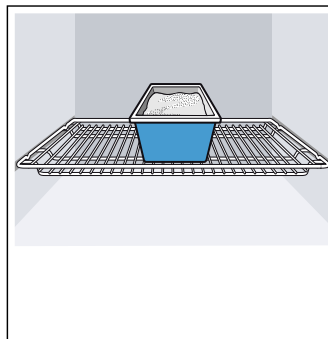
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.



- 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. È possibile inserire del vano di cottura due stampi rettangolari uno accanto all'altro all'interno.



- 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.

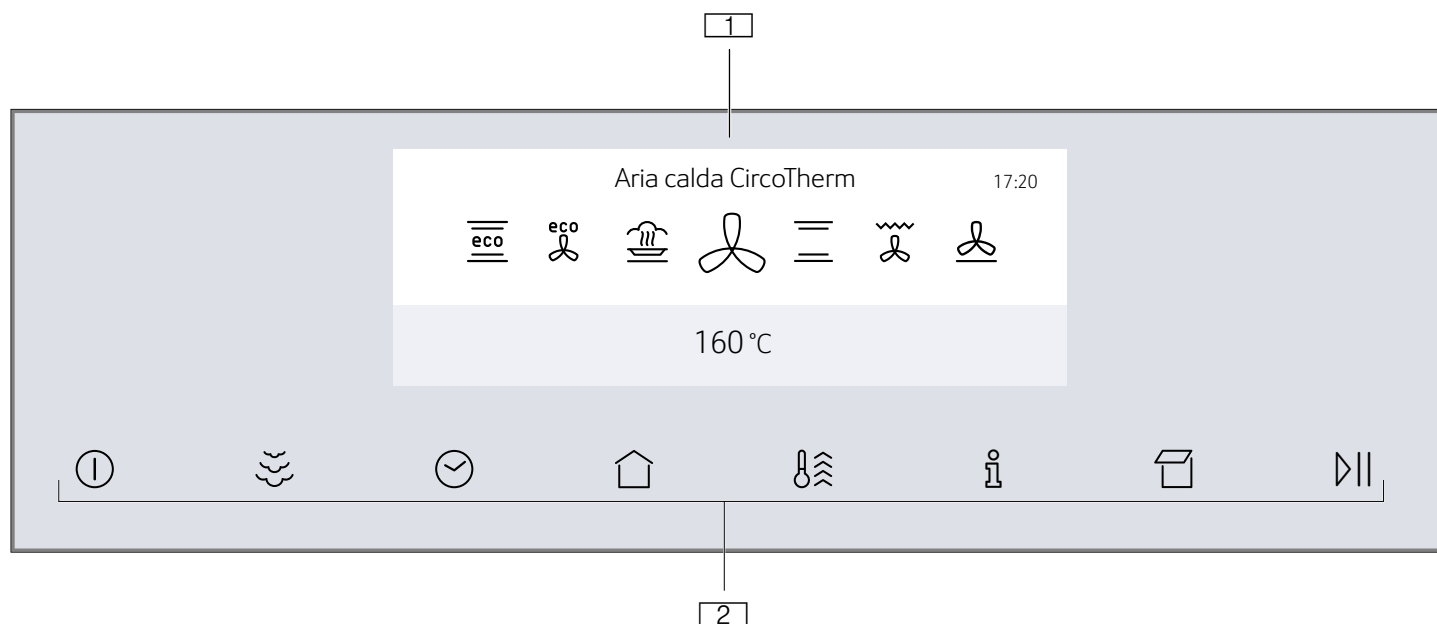
Conoscere l'apparecchio

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 19
 Funzioni durata	Cambiamento del tempo nei programmi o nella durata impostazione del funzionamento "Pronto alle" → "Funzioni durata" a pagina 23
 Sicurezza bambini	Attivare o disattivare la sicurezza bambini → "Sicurezza bambino" a pagina 24

 Menu principale	Selezionare le modalità di funzionamento le impostazioni → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 16
 Riscaldamento rapido	Attivazione o disattivazione del funzionamento rapido → "Riscaldamento rapido dell'apparecchio" a pagina 17 Attivazione o disattivazione di Power-Boost → "Riscaldamento rapido dell'apparecchio" a pagina 17
 Informazione	Visualizzare ulteriori informazioni 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 21
 Start/Stop	Avviare o sospendere il funzionamento → "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 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. 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 - 250 °C	Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
 Termogrill *	50 - 250 °C	Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
 Livello pizza	50 - 250 °C	Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
 Funzione cottura pane *	180 - 240 °C	Per la cottura di pane, panini prodotti da forno che necessitano di temperature elevate.
 Grill, superficie grande	50 - 275 °C	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
 Grill, superficie piccola	50 - 275 °C	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda la superficie centrale al di sotto dell'elemento grill.
 Riscaldamento inferiore	30 - 250 °C	Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere. Il calore viene distribuito dal basso.
 Cottura delicata	70 - 120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto che dal basso.

	Cottura a vapore Cottura a vapore → "FullSteam - Cottura a vapore" a pagina 18
	Assistente alla cottura al forno e arrosto Impostazioni consigliate per la cottura al forno e arrosto → "Assistente alla cottura al forno e arrosto" a pagina 26
	Programmi con vapore Preparazione delle pietanze con il vapore
	MyProfile Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze → "Impostazioni di base" a pagina 25
	Decalcificazione
	Asciugatura Asciugatura del vano di cottura, dopo l'utilizzo della funzione a vapore → "Dopo ogni funzionamento con vapore" a pagina 22
	EasyClean Pulizia di sporco non ostinato nel vano di cottura → "Funzione pulizia" a pagina 33

	Livello di lievitazione **	2 livelli	Per lasciare riposare la pasta lievitata, la pasta acida e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
	Sottovuoto **	50 - 95 °C	Cuocere "sottovuoto" a basse temperature tra 50 e 95 °C e 100% di vapore: adatto per carne, pesce, verdura e dessert. Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in speciali sacchetti da cottura resistenti al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.
	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 - 250 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	CircoTherm eco	40-200 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 200 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.
	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.

Avvertenza: Con alcuni tipi di riscaldamento, il funzionamento continua anche con la porta dell'apparecchio aperta.

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 25

Ventola di raffreddamento

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

Attenzione!

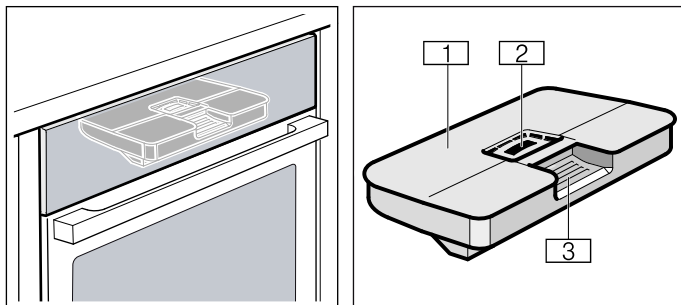
Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

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 25

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



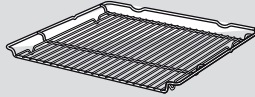
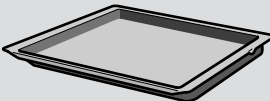
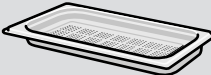
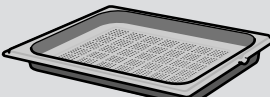
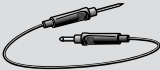
- 1 Coperchio del serbatoio
- 2 Apertura per riempimento
- 3 Impugnatura per prelevare ed inserire il serbatoio dell'acqua

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:

	Griglia Per stoviglie, stampi per dolci e sformati. Per arrosti, grigliate e pietanze surgelate.
	Leccarda Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia. Durante il funzionamento con vapore può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta dell'acqua che si forma.
	Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione S Per la cottura a vapore di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco e per lo scongelamento.
	Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione S Per la cottura di riso, legumi e cereali.
	Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione XL Per la cottura al forno di grandi quantità di cibo.
	Termometro per arrosti È possibile cuocere gli arrosti alla perfezione. Le informazioni sull'utilizzo sono contenute nel capitolo corrispondente. → "Termometro per arrosti" a pagina 29

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.

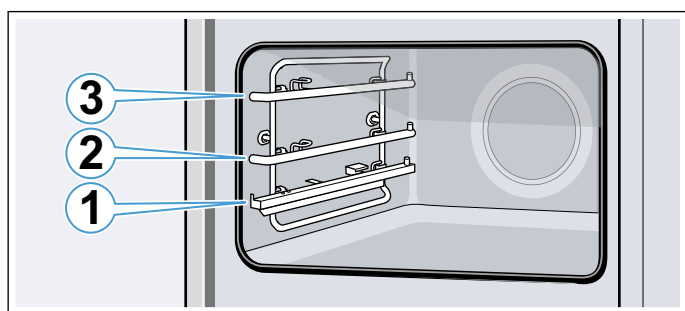
Avvertenza: È possibile utilizzare senza alcuna limitazione i contenitori per la cottura a vapore con tutti i tipi di riscaldamento a vapore. Se si impostano altri tipi di riscaldamento ad elevate temperature, estrarre il contenitore per la cottura a vapore dal vano di cottura. Le temperature elevate possono comportare variazioni cromatiche permanenti e deformazioni del contenitore per la cottura a vapore.

Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 3 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

Avviso – Pericolo di scottature!

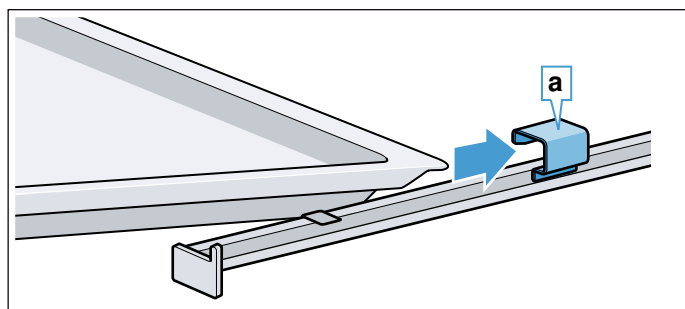
Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche diventano calde. Durante l'estrazione prestare particolare attenzione per evitare ustioni.



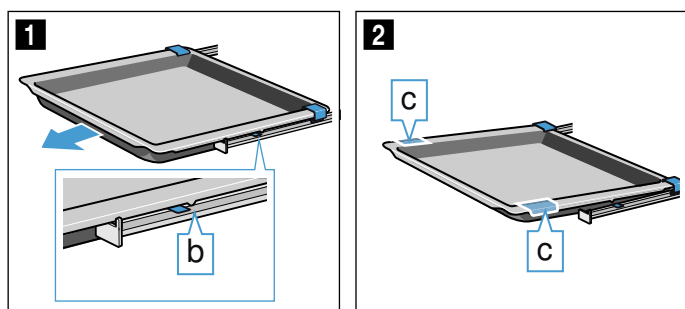
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino. Grazie alle guide di estensione è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio.

Prestare attenzione a che l'accessorio sia sotto alla linguetta **a** sulla guida di estensione.

Esempio nella figura: leccarda



È possibile estrarre l'accessorio sulla guida telescopica fino al punto di arresto **b** (figura **1**). Afferrare e rimuovere l'accessorio da entrambi i lati nell'area **c** (figura **2**).



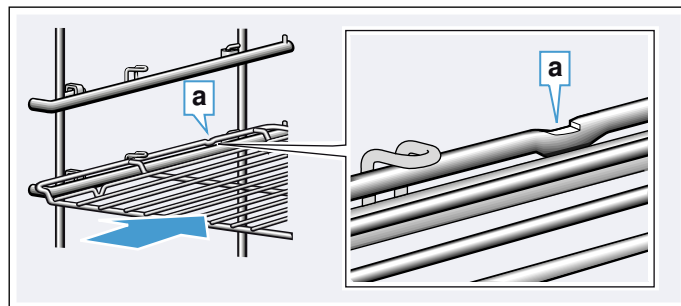
Avvertenze

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

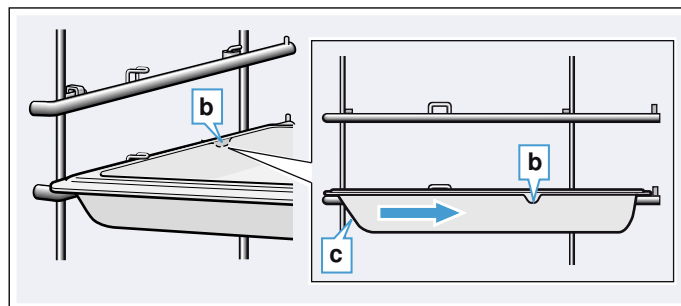
Funzione d'arresto

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



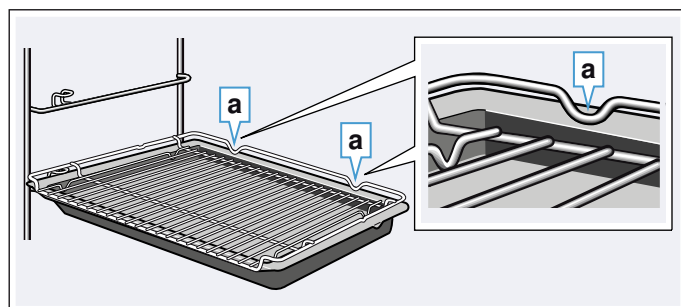
Durante l'inserimento dei pannelli, prestare attenzione che la tacca di arresto **b** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **c** deve essere rivolta in avanti verso la porta dell'apparecchio.



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.



I piccoli contenitori per la cottura a vapore possono essere collocati con la griglia all'interno del vano di cottura.

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.

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

Accessorio speciale
Griglia, adatta per la cottura al vapore
Teglia
Leccarda
Teglia, antiaderente
Leccarda, antiaderente
Leccarda in alluminio
Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione XL
Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione S
Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione S
Recipiente in porcellana, non forato, dimensione S
Recipiente in porcellana, non forato, dimensione L
Padella professionale
Coperchio per la padella professionale
Teglia per pizza
Griglia speciale
Piastra in ceramica
Pentola per arrostiti di vetro, 5,1 litri
Tegame in vetro
Listello decorativo
Estensione ComfortFlex (1 livello) + intelaiatura*
Estensione ComfortFlex (1 livello), adatta per la cottura al vapore*
* 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 cloro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale naturale.
- Possibili anomalie di funzionamento con l'impiego di acqua filtrata o demineralizzata.
L'apparecchio richiede eventualmente di essere rabboccato, nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, oppure il funzionamento con il vapore viene interrotto dopo circa 2 minuti.
Mescolare eventualmente l'acqua filtrata o demineralizzata con acqua minerale naturale già presente nel serbatoio con un rapporto di 1 a 1.

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 naturale.

Durezza dell'acqua	Impostazione
0	0 addolcita
1 (fino a 1,3 mmol/l)	1 morbida
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 25*
- In seguito all'allacciamento o all'interruzione di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

Calibrare l'apparecchio e pulire il vano di cottura

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibratura l'apparecchio viene impostato su determinate condizioni di pressione in base al luogo di collocazione. Ciò avviene automaticamente durante la prima cottura a vapore. In tal modo si sviluppa più vapore.

Preparazione della calibratura

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Rimuovere dal vano di cottura i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.
3. Prima della calibratura, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.

Calibratura dell'apparecchio e pulizia del vano di cottura

Avvertenze

- La calibratura può essere avviata soltanto quando il vano di cottura è freddo (temperatura ambiente).
- Durante la calibratura, non aprire la porta dell'apparecchio, altrimenti la calibratura viene interrotta.

1. Accendere l'apparecchio con il tasto touch ①.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua. → *"Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 21*
3. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata indicati per la calibratura e avviare il funzionamento dell'apparecchio. → *"FullSteam - Cottura a vapore" a pagina 18*

Calibratura

Tipo di riscaldamento	Cottura a vapore 
Temperatura	100 °C
Durata	30 minuti

4. Dopo la calibratura, eseguire la procedura di riscaldamento.

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.

5. Asciugare il fondo del vano di cottura.
6. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura indicati per la procedura di riscaldamento e avviare il funzionamento dell'apparecchio. → *"Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 16*

Riscaldamento

Tipo di riscaldamento	Aria calda CircoTherm 
Temperatura	massima
Durata	30 minuti

7. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
8. A termine della durata indicata, terminare il funzionamento dell'apparecchio. Spegnerlo con il tasto touch ①.
9. Attendere 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 22*

Avvertenze

- Per fare in modo che l'apparecchio si adatti alla nuova collocazione, ripristinare le impostazioni di fabbrica. Ripetere la prima messa in funzione e la calibratura.
- L'apparecchio salva le impostazioni della calibratura anche in caso di interruzione di corrente o se l'apparecchio è scollegato dalla presa elettrica. La calibratura non deve essere ripetuta.

Pulizia degli accessori

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

**Uso dell'apparecchio**

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

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

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

Dopo 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 ① 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 interruzione del funzionamento dell'apparecchio

Modifica del funzionamento dell'apparecchio

1. Con il tasto touch arrestare il funzionamento.
2. Premere sulla riga dell'impostazione che deve essere modificata.
3. Trascinare verso destra o sinistra per modificare l'impostazione.
4. Con il tasto touch avviare il funzionamento modificato.

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 la modifica del tipo di riscaldamento, il tempo comincia a scorrere di nuovo da zero.

Interruzione del funzionamento dell'apparecchio

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

Avvertenza: Le modalità di funzionamento come la funzione di pulizia non possono essere interrotte.

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 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 l'ausilio del vapore, le pietanze vengono cotte in modo particolarmente delicato. 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, Livello di scongelamento 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.

Rumori

Pompa

Durante il funzionamento e dopo lo spegnimento, si ode un rumore simile a un ronzio. Il rumore è causato dal controllo del funzionamento della pompa. Si tratta di un normale rumore di funzionamento.

Pannello

Durante l'apertura del pannello si ode un rumore simile a un ronzio o a un clic. I rumori sono causati dall'estrazione del pannello. Si tratta di normali rumori di funzionamento.

FullSteam - Cottura a vapore

Con la cottura a vapore, il vapore caldo avvolge le pietanze evitando la perdita di sostanze nutritive. Con questo metodo di preparazione, in tal modo la forma, il colore e l'aroma tipico degli alimenti restano inalterati.

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

Avvio

1. Toccare il tasto touch .
 2. Riempire il serbatoio dell'acqua.
Avvertenza: Attivare la cottura a vapore solo se il vano di cottura si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).
 3. Toccare il tasto touch .
 4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Cottura a vapore" .
 5. Toccare la riga inferiore.
 6. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura desiderata.
 7. Toccare la riga inferiore.
 8. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata desiderata.
 9. Toccare 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, toccare il tasto touch .

Interruzione

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

Termina

Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.

Menù completo

Con il vapore è possibile cuocere un intero menù, senza alcuna contaminazione di sapori. → *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 40*

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
- medio
- alto

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

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

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

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

Termina

Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.

Sottovuoto

Il sottovuoto è una variante della cottura a bassa temperatura nella quale il cibo sottovuoto viene cotto a basse temperature tra 50 e 95°C e 100% di vapore. Il sottovuoto è adatto a carne, pesce, verdure e dessert.

Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in speciali sacchetti da cottura resistenti al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.

Avvertenze

- Se durante un funzionamento del sottovuoto il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
- Durante la cottura sottovuoto si forma più condensa sul fondo del vano di cottura che con altri tipi di riscaldamento.

Avvio

Attenzione!

Danni ai mobili

Per la cottura sottovuoto usare solo un riempimento del serbatoio dell'acqua. Non utilizzare un secondo riempimento del serbatoio dell'acqua, altrimenti sul fondo del vano di cottura si raccoglie troppa acqua. L'acqua può fuoriuscire dal vano di cottura.

1. Toccare il tasto touch .
2. Riempire il serbatoio dell'acqua.
Avvertenza: Attivare il sottovuoto solo se il vano di cottura si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Sottovuoto .
4. Toccare nella riga inferiore sulla temperatura.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura desiderata.
6. Nella riga inferiore premere su "".
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata desiderata.
8. Toccare il tasto touch .
L'apparecchio si avvia.

Avviso – Pericolo di scottature!

Durante la cottura si raccoglie acqua calda nel sacchetto sottovuoto. Sollevare con cautela il sacchetto sottovuoto utilizzando una presina, in modo che l'acqua calda defluisca nella leccarda o nel recipiente di cottura. Poi estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.

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

Interruzione

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

Termina

Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.

Livello di scongelamento

Per scongelare e cuocere prodotti congelati e surgelati utilizzare il tipo di riscaldamento "Scongelamento .

Avvertenza: Se durante il funzionamento del livello di scongelamento 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 "Livello di scongelamento .
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

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

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

Tenere premuto il tasto touch ▷|| finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.

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 25

⚠ 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.

Attenzione!

Possibili anomalie di funzionamento con l'impiego di acqua filtrata o demineralizzata.

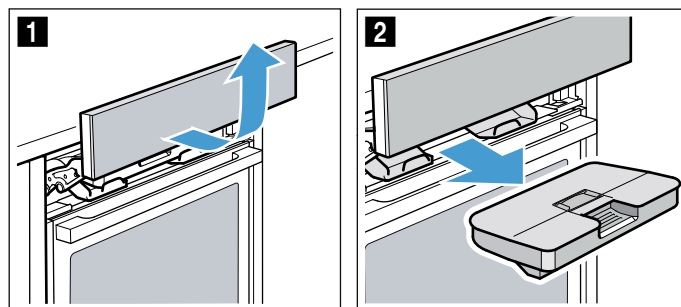
L'apparecchio richiede eventualmente di essere rabboccato, nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, oppure il funzionamento con il vapore viene interrotto dopo circa 2 minuti.

Mescolare eventualmente l'acqua filtrata o demineralizzata con acqua minerale naturale già presente nel serbatoio con un rapporto di 1 a 1.

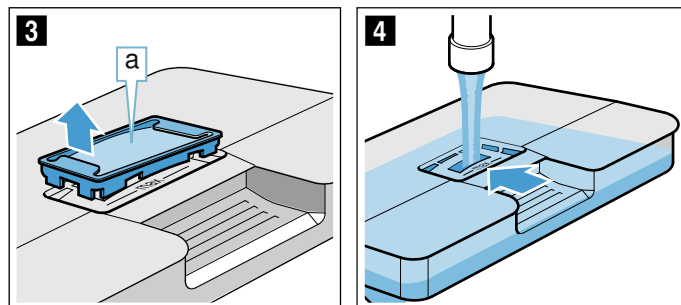
Avvertenze

- 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. Toccare il tasto touch ☐. Il pannello viene spinto automaticamente in avanti.
2. Tirare il pannello in avanti con entrambe le mani e infine spingerlo verso l'alto fino allo scatto (figura 1).
3. Sollevare il serbatoio dell'acqua ed estrarlo dal vano serbatoio (figura 2).

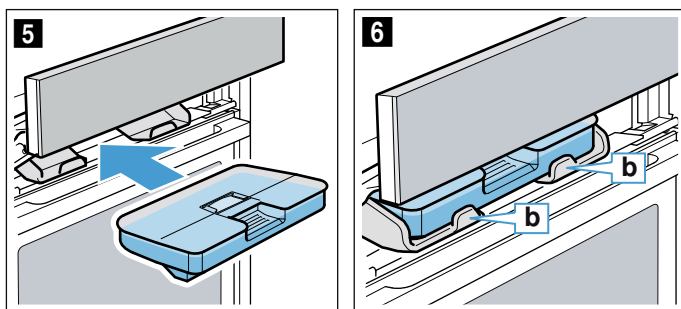


4. Premere il coperchio lungo la guarnizione, per impedire che fuoriesca acqua dal serbatoio dell'acqua.
 5. Rimuovere la copertura **a** (fig. 3).
- Avvertenza:** La copertura **a** è disponibile a seconda del modello dell'apparecchio.
6. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max" (figura 4).



7. Inserire nuovamente la copertura **a** nell'apertura del serbatoio dell'acqua.

8. Utilizzare il serbatoio dell'acqua riempito (figura 5). Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia innestato dietro entrambi i supporti **b** (figura 6).



9. Spingere lentamente verso il basso il pannello, poi premerlo all'indietro, fino alla sua completa chiusura. Il serbatoio acqua è riempito. Ora è possibile avviare il funzionamento con il vapore.

Rabboccare il 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 della cottura a vapore, del livello di lievitazione, del livello di scongelamento 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.

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

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.

Avvertenze

- Dopo lo spegnimento dell'apparecchio il tasto touch resta illuminato un po' più a lungo, per ricordare di svuotare il serbatoio dell'acqua.
- Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.

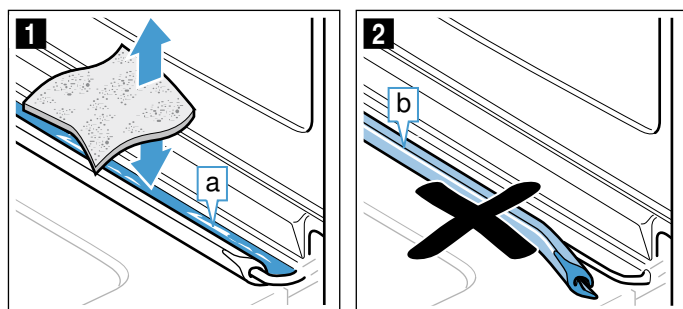
Svuotare il serbatoio dell'acqua

Attenzione!

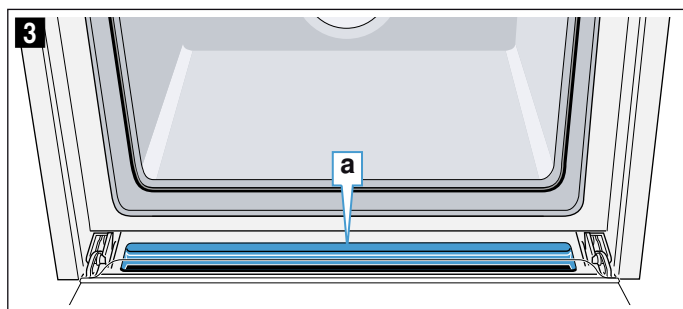
- Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.
 - Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.
1. Aprire il pannello.
 2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
 3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
 4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
 5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
 6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.
 7. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare.
 8. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
 9. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno e chiudere il pannello.

Asciugatura della canalina di scolo

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Eliminare l'acqua dalla canalina di scolo **a** con un panno spugna e pulire con attenzione (figura 1). Prestare attenzione a che, durante la pulizia, la guarnizione **b** non si stacchi dalla canalina di scolo (figura 2).



La canalina di scolo **a** si trova al di sotto del vano di cottura (figura 3).



Avvertenza: Se la guarnizione si è staccata, inserire nuovamente la guarnizione sulla canalina di scolo.
→ "Porta dell'apparecchio" a pagina 36

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.

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.

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

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

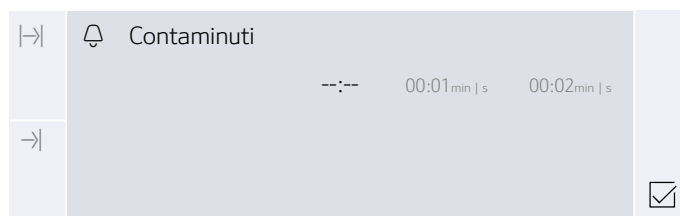
Funzione durata	Tipo di utilizzo
 Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente.
 Durata	Trascorso il tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente.
 Pronto alle	L'apparecchio si accende automaticamente e una volta trascorsi 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 ①.
2. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
3. Premere il tasto touch ②.
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 ③.

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. Toccare il tasto touch ①.
3. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
4. Toccare il tasto touch ②.
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata.
6. Toccare su "→| Pronto alle".
7. Trascinare verso sinistra per selezionare l'ora di fine.
8. Toccare 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, toccare il tasto touch ③.

Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni

1. Premere sul campo ③.
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 25
Sicurezza bambini singola	Dal tasto touch ④

Avvertenza: Non appena si attiva la sicurezza bambini, viene bloccato il pannello di comando. Ad eccezione dei tasti touch ④ e ①. 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 ①.
2. Premere il tasto touch ⑤.
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 ⑤.
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 ④ finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Premere il tasto touch ①.
3. Attivare il funzionamento dell'apparecchio desiderato.

Disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch ④ finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Premere il tasto touch ①.
3. Premere il tasto touch ⑤.
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 ⑤.

11. Premere su "Salva".
La "Sicurezza bambini automatica" è disattivata.
12. Premere il tasto touch ①.

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 la disattivazione il pannello di comando non viene più bloccato.

Attivazione e disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch ② finché sul display non compare "Sicurezza bambini attivata".
È attivata la sicurezza bambini.
2. Tenere premuto il tasto touch ② 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 ①.
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) 1 (dolce) 2 (media) 3 (dura) 4 (molto dura)
Preferiti	Decidere i tipi di riscaldamento, visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento
Segnale acustico	Breve durata Durata media Durata prolungata
Volume	Regolabile in 5 livelli
Tono tasti	Disattivato (eccezione: il tono tasti resta attivo con il tasto touch ①) Attivato
Luminosità del display	Regolabile in 5 livelli
Indicatore dell'ora	OFF Digitale Analogico
Illuminazione	Durante il funzionamento accesa Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini*	Solo blocco tasti Meccanismo di apertura/chiusura porta e blocco tasti
Sicurezza bambini automatica	Disattivata Attivata

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

1. Premere il tasto touch ①.
2. Premere il tasto touch ②.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare “MyProfile ③”.
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 ④.
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.

Per ottenere buoni risultati, il vano di cottura non deve essere troppo caldo per la pietanza selezionata. Se dovesse verificarsi tale circostanza, compare un'avvertenza sul display. Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare nuovamente.

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.

Scelta della pietanza

Nella tabella qui di seguito troverete i valori di impostazione adatti alle pietanze elencate.

Pietanze
Impasto stampo a cerniera/quadrato
Pan di Spagna (6 uova)
Rotolo di Pan di Spagna
Dolci in teglia con pasta lievitata e copertura asciutta
Treccia/Corona lievitata
Pasticcini di pasta sfoglia
Muffin, livello 1
Pane bianco in stampo quadrato
Panini o baguette da riscaldare, precotti
Pizza surgelata, con fondo sottile, 1 pezzo
Patate fritte surgelate, livello 1
Gratin di patate da patate crude
Patate al forno
Lasagne, fresche
Arrosto di maiale con venature di grasso, senza cotenna

Pietanze
Polpettone (1 kg)
Roastbeef, cottura media (1,5 kg)
Stufato di manzo
Cosciotto d'agnello disossato
Pollo, intero
Cosce di pollo
Oca, intera (3-4 kg)

Selezione e regolazione delle pietanze

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

1. Toccare il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
2. Toccare 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.

Avvertenza: Per alcune pietanze è possibile visualizzare avvertenze supplementari ad es. relative a livello di inserimento e stoviglie. A tale scopo strisciare verso sinistra finché non compaiano tutte le avvertenze.

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, toccare 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

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

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.

Per ottenere buoni risultati, il vano di cottura non deve essere troppo caldo per la pietanza selezionata. Se dovesse verificarsi tale circostanza, compare un'avvertenza sul display. Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare nuovamente.

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. 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.

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.

Scelta della pietanza

Nella tabella qui di seguito troverete i valori di impostazione adatti alle pietanze elencate.

Piatti
Pane bianco, forma a piacere
Pane di frumento/Pane di frumento misto forma a piacere
Pane di frumento/Pane di frumento misto in stampo quadrato
Pane lievitato di segale mista in stampo quadrato
Panfocaccia
Treccia/Corona lievitata non farcita
Torta pan di Spagna
Arrosto di maiale in crosta
Arrosto di coppa di maiale disossato
Costata di maiale disossato/Rolata
Filetto di manzo, fresco, cottura media
Roastbeef, fresco, cottura media
Roastbeef, fresco, all'inglese
Pollo intero, fresco
Porzioni di pollo, fresco
Petto di pollo al vapore
Oca, anatra, non farcita, fresca
Filetto di pesce al gratin
Filetto di pesce stufato
Filetto di pesce intero
Filetto di pesce intero al vapore
Rosette di cavolfiore al vapore
Rosette di broccoli al vapore
Fagiolini al vapore
Carote a rondelle, al vapore
Verdura surgelata
Patate lesse, medie
Riso basmati
Riso integrale
Cous cous
Lenticchie
Rigenerazione contorni cotti
Petto di pollo
Filetto di pesce, fresco
Yogurt in vasetti
Riso al latte
Composta di frutta
Uova, barzotte
Uova, sode
Sterilizzazione biberon

Impostare il programma

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

1. Toccare il tasto touch ① per accendere l'apparecchio.
2. Toccare 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. Sul display vengono visualizzate le impostazioni.
Avvertenza: Per alcune pietanze è possibile visualizzare avvertenze supplementari ad es. relative a livello di inserimento e stoviglie. A tale scopo strisciare verso sinistra finché non compaiano tutte le avvertenze.
8. Se necessario, per alcune pietanze è possibile adattare il peso. A tale scopo toccare la riga inferiore "Adattare".
Toccare la relativa impostazione e adattarla.
9. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio toccare il tasto touch .

Viene indicata la durata prevista.

Avvertenza: Nei primi minuti, per alcuni programmi è possibile che cambi la durata indicata, poiché il tempo di riscaldamento dipende ad es. dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.

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

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

Spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto touch ① 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

	Cottura a vapore
	Aria calda CircoTherm
	Riscaldamento sup./inf.
	Termogrill
	Livello pizza
	Funzione cottura pane
	Riscaldamento sup./inf. Eco
	CircoTherm Eco
	Rigenerazione

Avvertenze

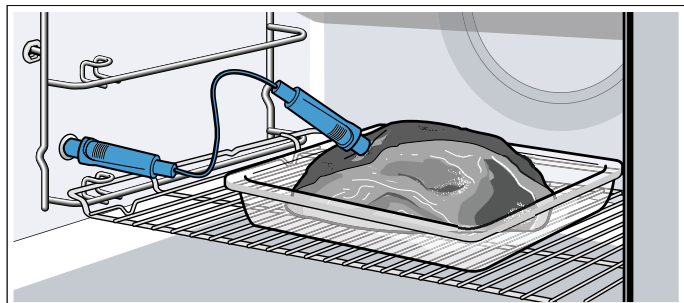
- Il termometro per arrosti misura la temperatura compresa tra 30° C e 99° C all'interno degli alimenti.
- Utilizzare solo il termometro per arrosti in dotazione. È possibile acquistarlo come ricambio presso il servizio di assistenza clienti.
- Dopo averlo usato, togliere sempre il termometro dal vano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

Infilare la termosonda nella pietanza

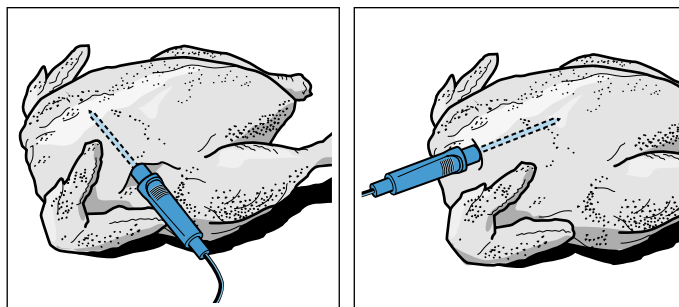
Prima di inserire la pietanza nel vano di cottura, infilare il termometro per arrosti nella pietanza.

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

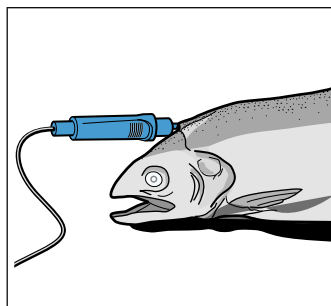
Carne: per i pezzi più grossi infilzare nella carne il termometro per arrosti dall'alto tenendolo inclinato. Per pezzi sottili infilzarlo lateralmente nel punto di maggiore spessore.



Pollame: infilzare il termometro per arrosti nella parte più spessa del petto di pollo. A seconda delle caratteristiche del pollame inserire il termometro per arrosti trasversalmente o nel senso della lunghezza. Disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso.



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



Girare l'alimento: se si desidera girare l'alimento, non scollegare il termometro arrosti. Dopo averli girati, verificare che il termometro arrosti sia posizionato negli alimenti correttamente.

Se si scollega la termosonda durante il funzionamento, tutte le impostazioni vengono ripristinate e vanno impostate nuovamente.

Attenzione!

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

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.

Le indicazioni precise relative al tipo di riscaldamento e alla temperatura si trovano alla fine delle istruzioni per l'uso. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 40

Alimento	Temperatura interna in °C
Pollame	
Pollo	80-85
Petto di pollo	75-80
Anatra	80-85
Petto d'anatra, leggermente al sangue	55-60
Tacchino	80-85
Petto di tacchino	80-85
Oca	80-90
Carne di maiale	
Coppa di maiale	85-90
Filetto di maiale, leggermente al sangue	62-70
Lonza di maiale, ben cotta	72-80
Carne di manzo	
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
Carne di vitello	
Arrosto di vitello o parte di spalla, magri	75-80
Arrosto di vitello, spalla	75-80
Stinco di vitello	85-90
Carne d'agnello	
Cosciotto d'agnello, leggermente al sangue	60-65
Cosciotto d'agnello, ben cotto	70-80
Costolette d'agnello, leggermente al sangue	55-60
Pesce	
Pesce intero	65-70
Filetto di pesce	60-65
Altro	
Polpettone, tutti i tipi di carne	80-90
Riscaldamento, rigenerazione degli alimenti	65-75

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



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

Pannello di comando	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Se l'anticalcare entra in contatto con il pannello di comando, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Pannelli della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.
Maniglia della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Interno dell'apparecchio	
Superfici smaltate e superfici autopulenti	Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano di cottura annesse alla tabella.
Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non strofinare.
Rivestimento della porta	In acciaio inox: utilizzare detergenti per acciaio inox. Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per la pulizia rimuovere il rivestimento della porta.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Sistema di estrazione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. Pulire con acqua e aceto lo sporco presente sui contenitori in acciaio inox di pietanze con elevato contenuto di amido (ad es. il riso).

Serbatoio dell'acqua	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e sciacquare a fondo con acqua pulita per rimuovere i residui del detergente. Asciugare con un panno morbido. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare. Asciugare bene la guarnizione del coperchio. Non lavare in lavastoviglie.
Termometro per arrosti	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. 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.

Superfici del vano di cottura

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

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

Pulizia delle superfici smaltate

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

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

Attenzione!

Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

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

Consiglio: Come migliore soluzione utilizzare il sistema ausiliario di pulizia. → "Funzione pulizia" a pagina 33

Avvertenza: I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

Pulizia delle superfici autopulenti

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

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

Impostazione

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

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

Lo strato in ceramica viene rigenerato.

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

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

Attenzione!

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

Tenere pulito l'apparecchio

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

Avviso – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

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 arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.

Funzione pulizia

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

EasyClean

La funzione di pulizia EasyClean agevola la pulizia del vano di cottura. Lasciando agire la soluzione di lavaggio, viene 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 
 - Durante il funzionamento non aprire la porta dell'apparecchio. Altrimenti la funzione di pulizia "EasyClean 
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 da poter pulire meglio il vano di cottura. L'acqua residua presente nel vano di cottura deve essere rapidamente 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 ①.
5. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) in modo che le superfici smaltate del vano di cottura si asciughino. In alternativa è possibile eseguire l'asciugatura rapida del vano di cottura.

Eseguire l'asciugatura rapida del vano di cottura

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

Rimozione dello sporco ostinato

Per rimuovere lo sporco ostinato, esistono più possibilità.

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

Decalcificazione

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

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi. Per motivi igienici la decalcificazione deve essere completamente terminata prima di poter riutilizzare l'apparecchio. La decalcificazione dura complessivamente circa 70 - 95 minuti.

- Decalcificare (ca. 55 - 70 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un primo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un secondo risciacquo (ca. 9 - 12 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.

Avvia

Attenzione!

- Danni all'apparecchio: per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto per la decalcificazione da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Codice ordine anticalcare 311 680
- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante o un decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

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 400 ml di acqua con 200 ml di decalcificante liquido.
2. Toccare 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. Toccare 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. Toccare 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

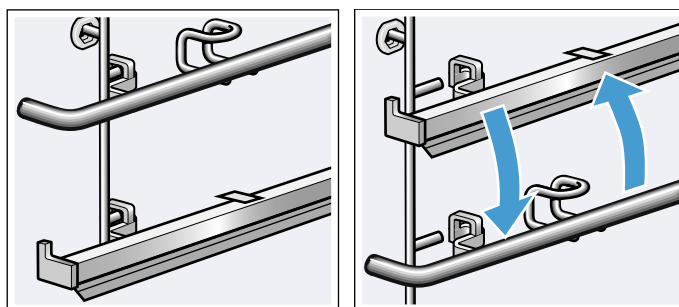
1. Aprire il pannello.
 2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
 3. Spegnerne l'apparecchio.
- La decalcificazione è terminata e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

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.

Modifica del livello di inserimento per l'estensione telescopica

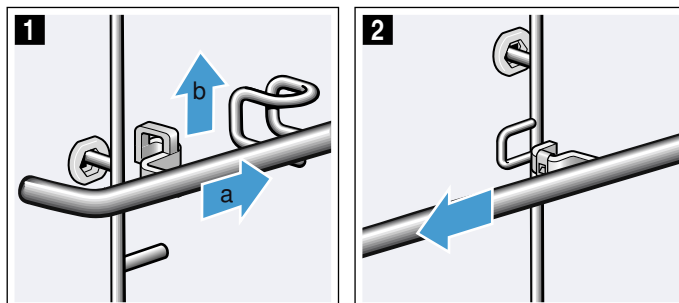
Le aste e le estensioni telescopiche possono essere disposte a piacimento. È possibile ad es. collocare l'estensione telescopica sul livello di inserimento che viene maggiormente utilizzato.



Estrazione dell'asta

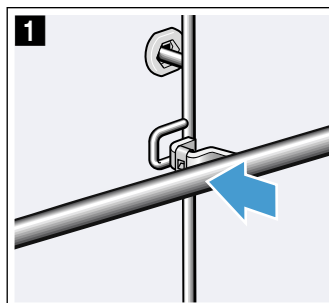
Le estensioni telescopiche vengono rimosse come le aste e agganciate.

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**).



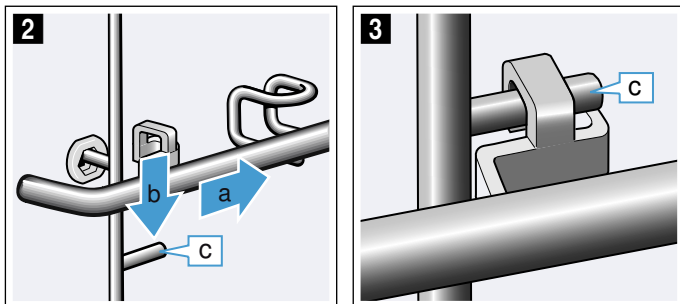
Aggancio dell'asta

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**).



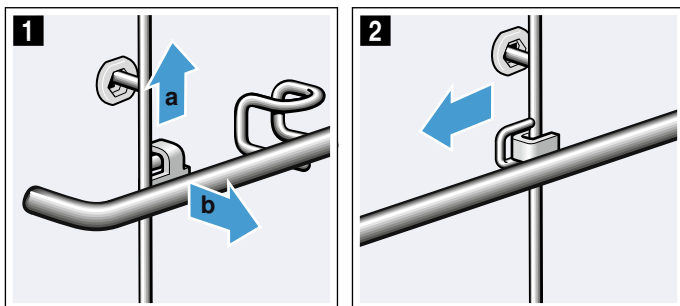
Sgancio e riaggancio dei supporti

⚠ 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**).

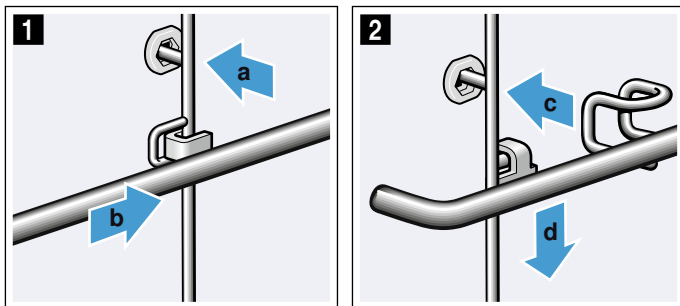


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

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 pulire la porta dell'apparecchio.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

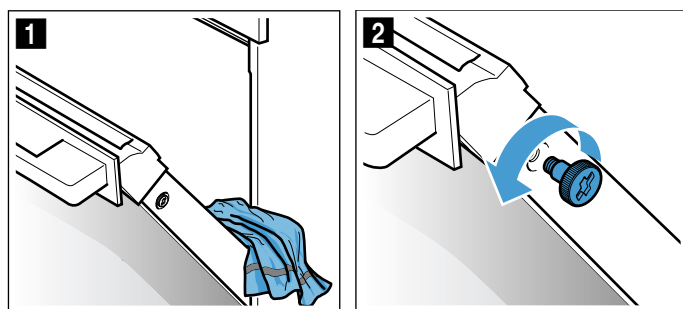
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

Smontaggio

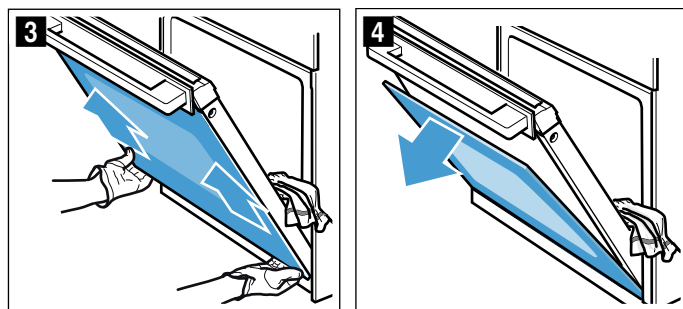
⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

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

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio di ca. 45° e collocarvi un canovaccio in modo tale che resti aperto (fig. **1**).
2. Allentare e rimuovere le viti a destra e a sinistra della porta dell'apparecchio (figura **2**).



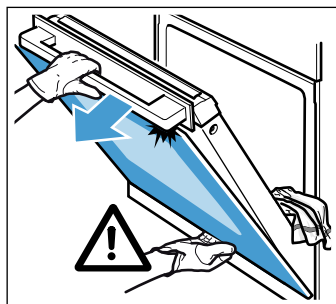
3. Afferrare il pannello frontale in basso sia a destra che a sinistra (fig. **3**) e spingerlo verso l'alto, finché non si sblocca (fig. **4**).



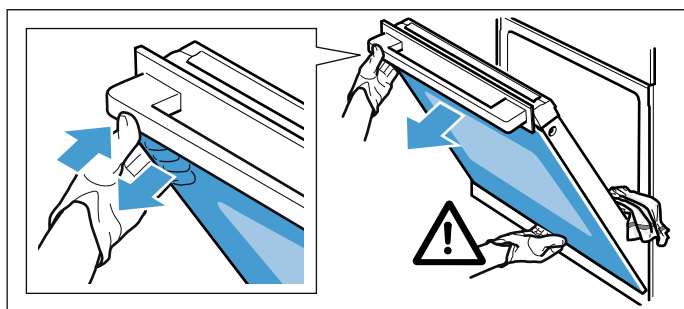
⚠ Avviso**Pericolo di lesioni!**

La distanza tra il bordo inferiore del pannello frontale e il mobile varia aprendo lo sportello e potrebbero incastrarsi le dita. Aprire con cautela lo sportello.

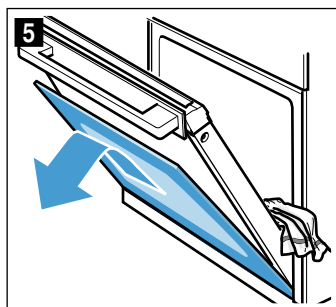
Avvertenza: Se il pannello frontale non si aziona, verificare se il pannello frontale urta contro la maniglia. Se urta contro la maniglia, con le mani aprire un po' di più lo sportello dell'apparecchio finché il pannello frontale non si sblocchi.



Avvertenza: Se il pannello frontale non si sblocca, afferrare in alto il bordo del pannello frontale e tirarlo nella direzione indicata dalla freccia finché non si sblocca.



4. Rimuovere il pannello frontale (figura 5).



5. Collocare il pannello frontale su una superficie morbida e piana.

⚠ Avviso**Pericolo di lesioni!**

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

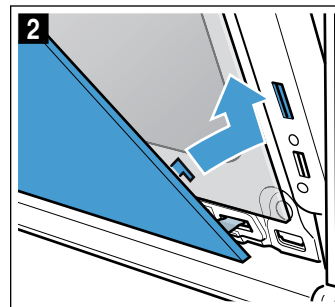
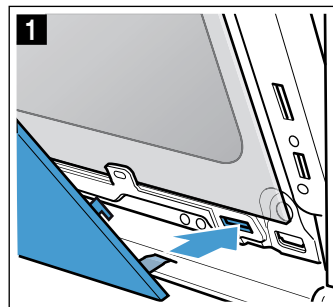
⚠ Avviso**Pericolo di lesioni!**

Le cerniere dello sportello dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo lo sportello possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

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

Montaggio

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio di ca. 45° e collocarvi un canovaccio in modo tale che resti aperto.
2. Agganciare il pannello frontale in basso sia a destra che a sinistra (fig. 1).
3. Spingere il pannello frontale verso l'alto premendolo finché non si aggancia con uno scatto. Accertarsi che i ganci si aggancino sia a destra che a sinistra (fig. 2).



Consiglio: Se non è possibile innestare il pannello frontale in posizione, verificare se il pannello frontale urta contro la maniglia. Aprire un po' di più lo sportello finché il pannello frontale non si innesta.

4. Riavvitare le viti a sinistra e a destra sullo sportello dell'apparecchio.
5. Rimuovere il canovaccio dallo sportello dell'apparecchio.
6. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Attenzione!

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

? Malf funzionamento, 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 lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo. Non tentare mai di riparare autonomamente l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza clienti. Se l'apparecchio presenta dei guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠️ 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
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 il risciacquo	Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento	Dopo la riaccensione dell'apparecchio risciacquare due volte
L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compaia il contatore	Il range di durezza dell'acqua impostato è troppo basso	Eseguire la decalcificazione Verificare il range di durezza dell'acqua impostato ed eventualmente adattarlo
I tasti lampeggiano	Si tratta di un fenomeno normale causato dall'acqua di condensa dietro al pannello comandi	Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più
Utilizzando l'ausilio del vapore la pietanza risulta troppo umida o troppo secca	Non è stata selezionata l'intensità vapore corretta	Selezionare un'intensità vapore più alta o più bassa

Messaggio Il serbatoio è riempito, nonostante venga visualizzata l'indicazione "Riempire serbatoio dell'acqua"	Il pannello è aperto	Chiudere il pannello
	Serbatoio dell'acqua non innestato	Innestare il serbatoio dell'acqua → "Vapore" a pagina 18
	Sensore difettoso	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti
	Il serbatoio dell'acqua è caduto. Per la caduta si sono staccati dei componenti all'interno e il serbatoio dell'acqua non è ermetico.	Ordinare un nuovo serbatoio dell'acqua
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 Se necessario svuotare il serbatoio dell'acqua, aprire la porta dell'apparecchio, afferrare a destra e a sinistra il pannello da basso ed estrarlo
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione	Processo normale	Impossibile
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente	Processo normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa di nuovo moltissimo vapore	Per tempi di cottura molto brevi l'apparecchio non riesce a calibrarsi automaticamente	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio e ripetere la calibratura
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 ca. 10 secondi l'apparecchio dalla rete (staccare il fusibile nella scatola corrispondente) e disattivare la modalità Demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 25
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 "D" o "E", ad es. D0111 o E0111	Problema tecnico	Spegnere e riaccendere l'apparecchio Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti autorizzato. Comunicare il messaggio d'errore preciso

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.

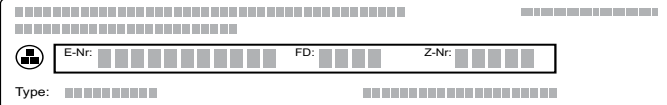
Se la lampadina LED o la copertura in vetro della lampadina dovesse essere difettosa contattare il servizio di assistenza tecnica. La copertura in vetro della lampadina non deve essere rimossa.

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 rectangular label with a header section containing a logo and the text "E-Nr: FD: Z-Nr:". Below this, there are four rows of input fields: "Type:", "E-Nr:", "FD:", and "Z-Nr:". Each field is represented by a series of small squares, indicating a barcode or a sequence of characters.

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 a vapore o 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 e per la cottura a 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 il seguente livello di inserimento:

- livello 1

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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

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.

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 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. Le torte o i 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. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Per la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura al forno riportata in appendice alla tabella.

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Dolci in stampi						
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	1		150-170	-	55-70
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	1		150-160	1	50-70
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella/a cassetta	1		150-170	-	60-80
Torta alla frutta, con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf/a cerniera	1		160-180	-	45-60
Torta alla frutta, con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf/a cerniera	1		150-170	-	45-60
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	1		150-170	-	20-40
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	2		160-170	1	25-35
* preriscaldamento						
** Preriscaldare per 5 min., senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido.						

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	≡	170-180	-	60-80
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	1	≡	190-210	-	40-55
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	1	⌘	180-200	-	40-50
Crostata	Stampo per crostata, lamiera nera	1	⌘	190-210	-	25-40
Crostata	Stampo per crostata, lamiera nera	1	≡	210-220	1	30-40
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	1	⌘	150-160	-	65-75
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	1	⌘	150-160	1	60-70
Torta lievitata in stampo a cerniera	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1	⌘	150-160	-	25-35
Torta lievitata in stampo a cerniera	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1	⌘	160-170	2	25-35
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	1	≡	170-180	-	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	1	⌘	150-160	1	25-35
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	≡	160-170*	-	25-35
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	⌘	150-160	1	10
					-	20-30
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1	⌘	150-170*	-	30-50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1	⌘	150-160	1	10
					-	25-35
Dolci in teglia						
Torta morbida con copertura	Teglia	1	≡	160-180	-	20-40
Torta morbida con copertura	Teglia	1	⌘	160-170	1	30-40
Torta morbida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1	⌘	150-170	-	35-50
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	1	≡	170-190	-	25-40
Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1	⌘	150-170	-	40-55
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1	≡	160-180	-	60-80
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	1	⌘	180-200	-	40-50
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	1	≡	190-210	-	40-50
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	1	≡	160-180	-	15-25
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	1	⌘	150-160	1	25-35
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	1	≡	180-200	-	30-45
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	1	⌘	160-180	-	50-70
Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1	⌘	160-170	-	25-35
Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1	⌘	150-160	-	45-60
Treccia/corona lievitata	Teglia	1	⌘	150-160	-	35-45
Treccia/corona lievitata	Teglia	1	⌘	150-170	2	30-40
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	1	≡	190-210*	-	10-15
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	1	⌘	190-210*	1	10-15
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	1	⌘	150-160	-	50-60
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	1	⌘	140-150	2	80-90
Strudel, dolce	Leccarda	1	⌘	170-180	-	40-60
* preriscaldamento						
** Preriscaldare per 5 min., senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido.						

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Strudel, dolce	Leccarda	1		180-190	2	50-60
Strudel, surgelato	Leccarda	1		190-210	-	35-50
Strudel, surgelato	Leccarda	1		180-190	1	35-45
Pasticcini						
Cupcake	Teglia	1		160**	-	25-35
Cupcake	Teglia	1		150**	-	25-35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150**	-	25-35
Muffin	Teglia per muffin	1		170-190	-	15-30
Muffin	Teglia per muffin	1		150-160	1	25-30
Muffin, 2 livelli	Teglie per muffin	3+1		150-170*	-	20-30
Dolcetti lievitati	Teglia	1		160-170	-	30-40
Dolcetti lievitati	Teglia	1		160-180	2	25-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	2		170-190*	-	20-45
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	1		200-220*	1	15-25
Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		170-190*	-	20-45
Bignè	Teglia	1		200-220	-	30-45
Bignè	Teglia	1		200-220*	1	25-35
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	1		160-180	-	20-30
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	1		160-180	2	25-35
Biscotti						
Biscotti siringati	Teglia	1		150-160**	-	25-40
Biscotti siringati	Teglia	1		140-150**	-	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150**	-	30-40
Biscotti	Teglia	2		140-160	-	15-30
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		130-150	-	20-35
Meringhe	Teglia	2		90-100*	-	100-130
Meringhe, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-100*	-	100-150
Amaretti	Teglia	2		90-110	-	20-40
Amaretti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-110	-	20-40
* preriscaldamento						
** Preriscaldare per 5 min., senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido.						

Consigli per dolci e pasticcini

Per sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda.
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto.

Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore.	Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.
Il dolce è troppo scuro.	La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi.
La cottura è stata fatta su più livelli. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore.	Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda CircoTherm. Non sempre gli impasti 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 il seguente livello di inserimento:

- livello 1

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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

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

Stampi da forno

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

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

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 tipi di pagnotte e panini. 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. Le pagnotte o i panini 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. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento. Alcuni cibi riescono meglio se cotti al forno in più riprese. Sono indicati nella tabella.

I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

Per la cottura al forno 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 di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Attenzione!

Non versare mai dell'acqua nel vano di cottura caldo e non collocare la stoviglia con l'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
-  Grill, superficie piccola

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

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

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pane						
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Panfocaccia	Leccarda	1		220-240	-	25-35
Panfocaccia	Leccarda	2		220-230	3	20-30
Pagnotte						
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte	Leccarda	2		200-220	-	10-20
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte	Teglia	2		200-220	2	10-20
Panini, dolci, freschi	Teglia	1		170-180*	-	15-25
Panini, dolci, freschi	Teglia	1		160-170	3	25-35
Panini dolci freschi, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-160*	-	20-30
Pagnotte, fresche	Teglia	1		180-200	-	25-35
* preriscaldamento						

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pagnotte, fresche	Teglia	1		200-220	2	20-30
Baguette, precotta, refrigerata	Leccarda	2		200-220	-	10-20
Baguette, precotta, refrigerata	Teglia	2		200-220	2	10-20
Pagnotte, baguette, rigenerazione	Griglia	1		150-160*	-	10-20
Pagnotte, surgelate						
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte	Leccarda	2		200-220	-	15-25
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte	Teglia	2		180-200	1	15-25
Pretzel, impasti pronti	Griglia	1		220-240	-	15-25
Pretzel, impasti pronti	Teglia	2		210-230	1	18-25
Croissant, impasti pronti	Teglia	1		150-170*	-	20-35
Croissant, impasti pronti	Teglia	1		180-200	1	20-30
Pagnotte, baguette, rigenerazione	Griglia	1		160-170*	-	10-20
Toast						
Toast, gratinare, 4 pezzi	Griglia	2		275	-	5-15
Toast, gratinare, 12 pezzi	Griglia	2		250	-	5-15
Toast, dorare	Griglia	3		275	-	3-6
* 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 il seguente livello di inserimento:

- livello 1

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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

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

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

Stampi da forno

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

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

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. La pietanza cuocerebbe 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. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Per la cottura al forno 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 di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

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

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

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pizza						
Pizza fresca	Teglia	1		200-220	-	20-30
Pizza fresca	Teglia	1		220-230	-	25-30
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		180-200	-	35-45
Pizza fresca, sottile	Teglia per pizza	1		210-230	-	20-30
Pizza refrigerata	Griglia	1		210-230	-	10-20
Pizza surgelata						
Pizza, fondo sottile, 1 pezzo	Griglia	1		210-230	-	10-20
Pizza, fondo sottile, 2 pezzi	Griglia + teglia	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, fondo spesso, 1 pezzo	Griglia	1		190-210	-	20-35
Pizza, fondo spesso, 2 pezzi	Leccarda + griglia	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-baguette	Griglia	1		200-220	-	20-30
Pizzetta	Teglia	1		210-230	-	10-20
Pizzetta	Griglia	1		210-230	-	10-20
Torte salate e quiche						
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	1		190-210	-	35-55
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	1		190-210	-	30-45
Tarte flambée	Leccarda	1		260-280*	-	10-20
Tarte flambée	Leccarda	1		200-220*	2	15-25
Gnocchi di pasta	Stampo per sfornato	1		190-200	-	40-50
Gnocchi di pasta	Stampo per sfornato	1		170-190	-	50-70
* preriscaldamento						

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Empañada	Leccarda	1		180-190	-	35-45
Empañada	Leccarda	1		180-190	2	30-40
Börek	Leccarda	1		180-200	-	35-45
Börek	Leccarda	1		180-200	-	35-45
* preriscaldamento						

Sformati e soufflé

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

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

Livelli di inserimento

Rispettare sempre i livelli di inserimento indicati.

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

■ Stampi sulla griglia: livello 1

■ Leccarda: livello 1

Per i soufflé utilizzare la funzione vapore. Non è necessaria la cottura a bagnomaria. Mettere gli stampi piccoli sul contenitore per la cottura a vapore forato misura XL oppure sulla griglia.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti 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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda

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

Contenitori

Per la preparazione di sformati e gratin utilizzare contenitori grandi e piani. In un contenitore stretto e

alto, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.

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

Impostazioni consigliate

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

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

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Livello pizza
-  Cottura a vapore

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.
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		200-220	-	35-55
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		160-170	2	40-50
Sformato dolce	Stampo per sformato	1		170-190	-	45-60
* preriscaldamento						

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Sformato dolce	Stampo per sformato	1		160-180	-	40-50
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	1		160-180	-	50-60
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	1		170-180	2	35-45
Lasagne surgelate, 400 g	Leccarda	1		190-210	-	30-40
Lasagne surgelate, 400 g	Contenitore aperto	1		180-190	2	40-50
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170-180	-	50-60
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170-190	2	60-70
Soufflé	Stampo per sformato	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Stampo per sformato	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Stampi monoporzione	1		100	-	40-45
* preriscaldamento						

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

Le pirotte 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.

Cottura a vapore

A differenza della cottura con l'ausilio del vapore, con la funzione di cottura a vapore i pezzi di pollame vengono cotti in modo più delicato. Rimangono particolarmente succosi. Per variare il gusto è possibile rosolare i pezzi di pollame prima della cottura a vapore, riducendo il tempo di cottura.

I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi. Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, il tempo di riscaldamento si allunga, ma non quello di cottura.

I pezzi di pollame non devono essere girati.

Utilizzare il contenitore per la cottura a vapore forato misura XL inserendo sotto la leccarda. Si può anche utilizzare un vassoio di vetro e disporlo sulla griglia.

Grill

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

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

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

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. 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 29

Impostazioni consigliate

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

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

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

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

Dopo ca. ½ o ⅔ 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
-  Funzione cottura pane
-  Grill, superficie grande
-  Cottura a vapore

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pollo						
Pollo, 1 kg	Griglia	1		200-220	-	60-70
Pollo, 1 kg	Griglia	1		200-220	2	50-60
Filetti di petto di pollo, 150 g ciascuno (alla griglia)	Griglia	2		275*	-	15-20
Filetto di petto di pollo (al vapore)	Contenitore per la cottura a vapore	2+1		100	-	15-25
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	2		220-230	-	30-35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	2		200-220	2	30-45
Bastoncini e nugget di pollo surgelati	Leccarda	2		200-220	-	10-20
Bastoncini e nugget di pollo surgelati	Leccarda	2		200-220	-	15-25
* preriscaldare per 5 min.						

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	1		200-220	-	70-90
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	1		180-200	2	65-75
Anatra e oca						
Anatra, 2 kg	Griglia	1		180-200	-	90-110
Anatra, 2 kg	Griglia	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	2		230-250	-	25-30
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	2		220-240	2	25-30
Oca, 3 kg	Griglia	1		160-180	-	120-150
Oca, 3 kg	Griglia	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		210-230	-	40-50
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		190-200	2	45-55
Tacchino						
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Griglia	1		180-190	-	70-90
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Griglia	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore con coperchio	1		240-250	-	80-110
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	1		180-200	-	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	1		170-180	2	80-100
* preriscaldare per 5 min.						

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

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

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. 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 arrostiti 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.

Cottura a vapore

A differenza della cottura con l'ausilio del vapore, con la funzione di cottura a vapore la carne viene cotta in modo più delicato, senza formare la crosta. Rimane particolarmente succosa. Per variare il gusto è possibile rosolare i pezzi di carne prima della cottura a vapore, riducendo il tempo di cottura.

I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi. Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, il tempo di riscaldamento si allunga, ma non quello di cottura.

I pezzi di carne non devono essere girati.

Utilizzare il contenitore per la cottura a vapore forato misura XL inserendo sotto la leccarda. Si può anche utilizzare un vassoio di vetro e disporlo sulla griglia.

Grill

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

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

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

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

Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

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 arrostiti

Il termometro per arrostiti consente di ottenere una cottura perfetta. Leggere le indicazioni importanti sull'utilizzo del termometro per arrostiti 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 arrostiti" a pagina 29

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. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ 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 arrostiti, 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
-  Cottura a vapore

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

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

Pietanza	Accessori / stoviglie	Livello di inserimen- to	Tipo di ri- scalda- mento	Temperatu- ra in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Carne di maiale						
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Griglia	1		180-200	-	120-130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		180-190	1	110-130
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Griglia	1		190-200	-	130-140
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Contenitore aperto	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		220-230	-	70-80
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	1	80-90
Filetto di maiale, 400 g	Griglia	2		220-230	-	20-25
Filetto di maiale, 400 g	Contenitore aperto	1		210-220*	1	25-30
Filetto di maiale, 400 g	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	18-20
Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua)	Contenitore con coperchio	1		210-220	-	60-80
Costata di maiale con osso, 1 kg	Contenitore aperto	1		160-170	1	70-80
Bistecche di maiale, spessore 2 cm	Griglia	3		250	-	16-20
Medaglioni di maiale, spessore 3 cm (preriscaldamento 5 min.)	Griglia	3		275*	-	8-12
Carne di manzo						
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	1		210-220	-	40-50
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Contenitore aperto	1		190-200	1	50-60
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		200-220	-	130-140
Brasato di manzo, 1,5 kg**	Contenitore aperto	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		190-200	1	65-80
Bollito, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		95	-	120-150
Bistecca, spessore 3 cm, cottura media	Griglia	2		275	-	15-20
Hamburger, altezza 3-4 cm****	Griglia	2		275	-	25-35
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		160-170	-	100-120
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	1	90-110
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		200-210	-	100-110
* preriscaldamento						
** All'inizio aggiungere ca. 100 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante l'uso						
*** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1						
* girare dopo 2/3 del tempo totale						
**** non girare						

Pietanza	Accessori / stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	1	100-120
Carne d'agnello						
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Griglia	1		170-190	-	50-70
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	1	80-90
Sella di agnello con ossa****	Griglia	1		180-190	-	40-50
Sella di agnello con ossa****	Contenitore aperto	1		200-210*	1	25-30
Cotoletta d'agnello***	Griglia	2		275	-	12-18
Salsicce						
Salsicce alla griglia	Griglia	2		275	-	10-20
Würstel	Contenitore per la cottura a vapore	2		80	-	14-18
Salsicce bianche	Contenitore per la cottura a vapore	2		80	-	12-20
Piatti di carne						
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	1		170-180	-	70-80
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	1		190-200	1	70-80
* preriscaldamento ** All'inizio aggiungere ca. 100 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante l'uso *** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1 * girare dopo 2/3 del tempo totale **** non girare						

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

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

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 al grill direttamente sulla griglia.

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

Avvertenze

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

Brasati e stufati in pentola

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

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

Cottura con coperchio

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

Per stufare aggiungere due o tre 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.

Cottura a vapore

Con la funzione di cottura a vapore il pesce viene cotto in modo più delicato, rimanendo particolarmente succoso.

I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi. Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, il tempo di riscaldamento si allunga, ma non quello di cottura.

Il pesce non deve essere girato.

Utilizzare il contenitore per la cottura a vapore forato misura XL inserendo sotto la leccarda. Si può anche utilizzare un vassoio di vetro e disporlo sulla griglia.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria.

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 29

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:

-  Termogrill
-  Livello pizza
-  Funzione cottura pane
-  Grill, superficie grande
-  Cottura a vapore

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pesce						
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	1		170-190	-	20-30
Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota	Leccarda	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Pesce intero al vapore 300 g, ad es. trota	Contenitore per la cottura a vapore	2		80-90	-	15-25
Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone	Griglia	1		170-190	-	30-40
Pesce intero al vapore 1,5 kg, ad es. merluzzo	Contenitore per la cottura a vapore	2		80-90	-	35-50
Filetti di pesce						
Filetto di pesce al naturale, alla griglia	Griglia	2		220*	-	15-25
Filetto di pesce al naturale al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		80-100	-	10-16
Cotolette di pesce						
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm**	Griglia	2		275	-	18-22
Pesce surgelato						
Pesce intero 300 g, ad es. trota	Contenitore per la cottura a vapore	2		80-100	-	20-25
Filetto di pesce al naturale	Contenitore con coperchio	1		210-230	-	25-40
Filetto di pesce al naturale	Contenitore con coperchio	1		210-230	-	30-45
Filetto di pesce al gratin	Griglia	2		220-240	-	35-45
Filetto di pesce al gratin	Contenitore aperto	1		200-220	2	35-45
Bastoncini di pesce (girare di tanto in tanto)	Teglia	1		220-240	-	10-20
Bastoncini di pesce (girare di tanto in tanto)	Teglia	1		220-240	-	15-25
Piatti di pesce						
Terrina di pesce	Terrina	1		70-80	-	45-80
* preriscaldamento						
** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1						

Verdure, contorni e uova

Qui sono riportate indicazioni per cuocere a vapore verdure fresche e surgelate, patate, riso, cereali e uova. Inoltre vi sono istruzioni per cuocere al forno ad es. le patate fritte surgelate.

Cottura a vapore

Utilizzare solo gli accessori originali. Se per la cottura a vapore si utilizza il contenitore per la cottura a vapore forato misura XL, inserire sempre sotto la leccarda, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Cottura a vapore su un livello

Rispettare i livelli di inserimento indicati nelle tabelle.

Cottura a vapore su due livelli

La cottura a vapore su due livelli è perfetta per cuocere contemporaneamente ad esempio broccoli e patate. Se i tempi di cottura sono diversi, inserire dopo l'alimento con il tempo di cottura più breve.

- Griglia e contenitore per la cottura a vapore appeso misura S, forato e/o non forato: livello 3
- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 2

Stoviglie

Se si utilizzano stoviglie, disporle sulla griglia o sul contenitore per la cottura a vapore forato misura XL.

Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Le stoviglie con le pareti spesse allungano i tempi di cottura.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria.

Tempi di cottura e quantità

Nella cottura a vapore i tempi di cottura non dipendono dalla quantità totale, ma dalle dimensioni dei singoli pezzi. Una grande quantità totale aumenta il tempo di riscaldamento, non quello di cottura.

I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi. Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, il tempo di riscaldamento si allunga, ma non quello di cottura.

Prendere nota delle dimensioni dei pezzi indicate nella tabella. Per pezzi più piccoli il tempo di cottura si riduce, per i pezzi più grandi si prolunga. Anche la qualità e il grado di maturazione influiscono sul tempo di cottura. Pertanto i valori riportati sono soltanto indicativi.

Distribuire sempre gli alimenti nelle stoviglie in modo uniforme. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura non sarà uniforme. Per gli alimenti delicati, evitare un numero eccessivo di strati. Si consiglia di utilizzare due contenitori.

Riso e cereali

Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate. Ad esempio, 1:1,5 significa aggiungere 150 ml di liquido per 100 g di riso.

Cottura al forno e al grill

Utilizzare solo gli accessori originali.

Cottura su un livello

Rispettare i livelli di inserimento indicati nelle tabelle.

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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

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.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

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.
Verdura fresca						
Carciofi interi al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	30-35
Cavolfiori interi al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	25-35
Rosette di broccoli al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	6-9
Fagiolini al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	18-25
Carote a rondelle al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	10-20
Cavolo rapa a rondelle al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	20-25

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Porri ad anelli al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	6-9
Pannocchie di granoturco al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	30-40
Barbabietole rosse intere al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	43-50
Asparagi bianchi interi al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	7-15
Spinaci al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	2-3
Zucchine a rondelle al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	3-4
Verdura surgelata						
Spinaci	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	15-25
Cavolfiore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	5-8
Fagiolini	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	6-10
Broccoli	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	6-7
Piselli	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	3-10
Carote	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	4-6
Cavolini di Bruxelles	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	5-10
Verdure miste, 1 kg	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	10-15
Piatti a base di verdura						
Verdure grigliate	Leccarda	3		275	-	10-15
Flan di verdure al vapore	Stampi monoporzione	1		100	-	50-70
Patate						
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	1		160-180	-	45-60
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	2		180-190	1	40-50
Patate intere, con la buccia, lesse	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	35-45
Patate lesse tagliate in quattro	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	20-25
Gnocchi	Contenitore per la cottura a vapore	2		95	-	20-25
Prodotti a base di patate surgelati						
Rösti di patate (girare di tanto in tanto)	Leccarda	2		200-220	-	20-30
Tasche di patate ripiene (girare di tanto in tanto)	Leccarda	2		190-210	-	15-25
Tasche di patate ripiene (girare di tanto in tanto)	Leccarda	2		200-220	-	18-28
Crocchette	Teglia	1		200-220	-	15-25
Crocchette (girare di tanto in tanto)	Teglia	1		210-230	-	15-25
Patate fritte (girare di tanto in tanto)	Teglia	1		190-210	-	20-30
Patate fritte, 2 livelli (girare di tanto in tanto)	Leccarda + teglia	3+1		200-220	-	30-40
Riso						
Riso basmati, 1:1,5	Stoviglia piatta	1		100	-	20-30
Riso a chicco lungo, 1:1,5	Stoviglia piatta	1		100	-	20-30
Riso integrale, 1:1,5	Stoviglia piatta	1		100	-	35-45
Riso parboiled, 1:1,5	Stoviglia piatta	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Stoviglia piatta	1		100	-	25-35
Cereali						
Cous cous, 1:1	Stoviglia piatta	1		100	-	6-10
Miglio intero, 1:2,5	Stoviglia piatta	1		100	-	25-35

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Polenta/semola di mais, 1:5	Stoviglia piatta	1	⌘	100	-	20-45
Orzo, 1:2,5	Stoviglia piatta	1	⌘	80-100	-	35-45
Lenticchie, 1:2	Stoviglia piatta	1	⌘	100	-	35-50
Fagioli bianchi ammollati, 1:2	Stoviglia piatta	1	⌘	100	-	65-75
Gnocchi di semolino	Contenitore per la cottura a vapore	2	⌘	95	-	6-10
Uovo						
Uova sbattute, 2 uova	Contenitore aperto	1	⌘	80	-	14-16
Uova sode	Contenitore per la cottura a vapore	2	⌘	100	-	9-11
Uova alla coque	Contenitore per la cottura a vapore	2	⌘	100	-	6-8

Dessert

L'apparecchio consente di preparare in tutta semplicità diversi dessert.

Preparazione dello yogurt

Togliere dal vano di cottura gli accessori e i supporti. Il vano di cottura deve essere vuoto. Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento.

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 cottura e procedere all'impostazione come indicato in tabella.
5. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Preparazione del riso al latte

1. Pesare il riso e aggiungere latte in una quantità pari a 2,5 volte quella del riso.
2. Mettere il riso e il latte in una ciotola in cui non superino un'altezza di 2,5 cm.
Per grandi quantità si può anche utilizzare la leccarda.
3. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

4. Dopo la cottura, rimestare.

Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Composta

Pesare la frutta e aggiungere ca. ⅓ della quantità di acqua. Aggiungere zucchero e spezie a piacere. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Crème caramel e crème brûlée

Versare il composto per 2-3 cm negli stampini. Mettere gli stampini direttamente sul contenitore per la cottura a vapore forato misura XL. Non è necessaria la cottura a bagnomaria. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria.

Se gli stampini sono di un materiale molto spesso, il tempo di cottura si prolunga.

Pasta al vapore (Dampfnudeln)

Preparare la pasta secondo la ricetta preferita, senza farla lievitare. Formare delle palline e disporle in un contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL, dopo averlo ingrassato. Lasciarle lievitare. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Impostazioni consigliate

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- ⌘ Cottura a vapore
- ☐ Livello di lievitazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello di lievitazione	Durata in min.
Crème brûlée	Stampi monoporzione	1	⌘	85	20-30
Crème caramel	Stampi monoporzione	1	⌘	85	25-35
Pasta al vapore (Dampfnudeln)	Leccarda	1	⌘	100	25-30
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano di cottura	☐	1	300-360
Riso al latte, 1:2,5	Leccarda	1	⌘	100	35-45
Composta di frutta	Leccarda	1	⌘	100	10-20

Menù completo

In questo forno è possibile cuocere contemporaneamente un intero menù senza alcuna contaminazione di sapori o alterazione degli aromi.

Inserire nel vano di cottura per primi gli alimenti con il tempo di cottura più lungo e i restanti al momento opportuno. Tutti gli alimenti saranno così pronti contemporaneamente.

Cottura a vapore

Nella cottura a vapore di un menù completo i tempi di cottura aumentano, perché a ogni apertura della porta fuoriesce del vapore ed è necessario un nuovo riscaldamento.

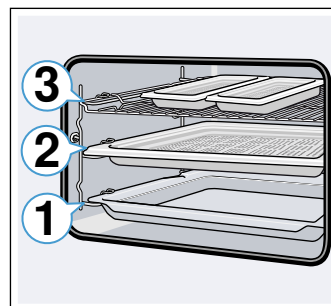
Osservare le avvertenze riportate nelle varie sezioni di questo capitolo:

- il tempo di riscaldamento varia in base alle dimensioni e al peso dei cibi
- il tempo di cottura è indipendente dalla quantità
- utilizzare stoviglie resistenti al vapore
- coprire i soufflé con pellicola
- inserire la leccarda sempre al livello 1

Livelli di inserimento degli accessori

Inserire gli accessori sempre nella sequenza indicata:

- Livello 3: griglia con contenitore per la cottura a vapore, dimensione S
- Livello 2: contenitore per la cottura a vapore, dimensione XL
- Livello 1: leccarda



Impostazioni consigliate

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- ☁ Cottura a vapore

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Filetto di salmone surgelato	Contenitore per la cottura a vapore non forato, misura S	3	☁	100	20
Broccoli	Contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL	2	☁	100	9
Patate lesse tagliate in quattro	Contenitore per la cottura a vapore forato, misura S	3	☁	100	25

Tipi di riscaldamento eco

CircoTherm eco e Riscaldamento sup./inf. eco sono tipi di riscaldamento intelligenti per la preparazione delicata di carne, pesce e dolci. L'apparecchio regola in modo ottimale l'apporto di energia nel vano cottura. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. In questo modo rimane più succoso e si scurisce di meno. A seconda della preparazione e dell'alimento è possibile risparmiare energia. Aprendo in anticipo lo sportello durante la cottura o preriscaldando, si perde questo effetto.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente in funzione del vano cottura e delle modalità di funzionamento. Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

Inserire le pietanze nel vano cottura vuoto e freddo. Con la funzione CircoTherm eco, selezionare una temperatura compresa tra 125 e 200 °C e con la funzione Riscaldamento sup./inf. eco selezionare una temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Cuocere soltanto su un livello.

Il tipo di riscaldamento CircoTherm eco viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria. Il Riscaldamento sup./inf. eco viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionali.

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 lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

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 duratura uniforme.

Carta da forno

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

Impostazioni consigliate

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  CircoTherm Eco
-  Riscaldamento sup./inf. Eco

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolci in stampi					
Torta morbida in stampo	Stampo a ciambella/a cassetta	1		140-160	60-80
Fondi di torta	Stampo basso per torta	1		140-160	20-40
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	1		150-170	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Ciambella lievitata	Stampo a ciambella	1		150-160	65-75
Dolci in teglia					
Torta morbida con copertura asciutta	Teglia	1		160-180	20-40
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	1		170-180	25-35
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	1		150-160	35-45
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	1		150-170	20-35
Pasticcini					
Muffin	Teglia per muffin	2		160-180	15-30
Cupcake	Teglia	1		150-160	25-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	2		170-190	25-50
Bignè	Teglia	1		190-200	40-50
Biscotti	Teglia	2		140-160	15-30
Biscotti	Teglia	2		140-150	25-40
Dolcetti lievitati	Teglia	1		150-160	30-40
Pane e pagnotte					
Pane misto, 1,5 kg	Stampo a cassetta	1		200-210	35-45
Panfocaccia	Leccarda	1		240-250	20-25
Panini dolci freschi	Teglia	1		170-190	15-20
Pagnotte fresche	Teglia	1		180-200	25-35
Carne					
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		180-190	120-140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		200-220	140-160
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	110-130
Pesce					
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	1		190-210	25-35
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore con coperchio	1		190-210	45-55
Filetto di pesce al naturale, stufato	Contenitore con coperchio	1		190-210	15-35

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente nei prodotti a base di cereali e patate quali patatine, patate fritte,

toast, pagnotte, pane o prodotti da forno (biscotti, panpepato, biscotti speziati) cotti a temperature elevate.

Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide	
Informazioni generali	■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura. ■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. ■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C. Con aria calda max. 180 °C.
Biscottini	Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C. Con aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.

Cottura delicata

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

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

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

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

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

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

Stoviglie

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

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 1.

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 poco meno di 10 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.
Pollame						
Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	95*	45-60
Filetti di petto di pollo, 200 g ciascuno, ben cotti	Stoviglia senza coperchio	1		4	120*	45-60
Petto di tacchino disossato, 1 kg, ben cotto	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	120*	100-130
* preriscaldamento						

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
Carne di maiale						
Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	85*	130-180
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio	1		4-6	85*	45-70
Carne di manzo						
Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg, ben cotto	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	100*	150-190
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	1		4-6	85*	90-120
Roastbeef, spessore 5-6 cm	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	85*	120-180
Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	1		4	85*	40-60
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	85*	100-130
Arrosto di vitello, spessore 7-10 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	85*	150-210
Filetto di vitello intero, 800 g	Stoviglia senza coperchio	1		4-6	85*	70-120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	1		4	80*	40-60
Carne d'agnello						
Costolette d'agnello, disossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	1		4	85*	30-45
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	95*	120-180
* preriscaldamento						

Consigli per la cottura delicata

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

Essiccazione per la conservazione

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

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

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

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

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

Per l'essiccazione utilizzare il seguente livello di inserimento:

- 1 griglia: livello 2
- 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

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia)	Griglia	2		80	4-7
Frutta con nocciolo (susine)	Griglia	2		80	8-10
Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati	Griglia	2		80	4-7
Funghi, a fette	Griglia	2		60	6-8
Erbe aromatiche pulite	1-2 griglie	-		60	2-6

Sterilizzazione ed estrazione del succo

L'apparecchio è adatto anche per sterilizzare ed estrarre il succo dalla frutta.

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.

Consiglio: Per pulire i vasetti è possibile utilizzare la funzione di disinfezione.

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 vasetti non devono toccarsi.

Preparazione di frutta e verdura

Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni, dopo averla lavata 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 nel contenitore per la cottura a vapore forato misura XL in modo che non si tocchino. Versare nella leccarda 500 ml di acqua calda (a ca. 80 °C). Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Fine della sterilizzazione

Dopo il tempo di cottura indicato, aprire la porta dell'apparecchio. Estrarre i vasetti dal vano di cottura solo quando sono completamente freddi.

Quindi pulire il vano di cottura.

Estrazione del succo

Prima di procedere con l'estrazione del succo, mettere i frutti di bosco in una ciotola con zucchero. Lasciarli macerare per almeno un'ora affinché rilascino il succo.

Quindi versare i frutti di bosco nel contenitore per la cottura a vapore forato misura XL e inserire il contenitore al livello 2. Mettere sotto la leccarda per raccogliere il succo. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Al termine del tempo di cottura, avvolgere i frutti di bosco in un panno e spremere il succo rimanente.

Quindi pulire il vano di cottura.

Impostazioni consigliate

I tempi riportati nella tabella per la sterilizzazione di frutta e verdura e per l'estrazione del succo dalla frutta 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.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

■  Cottura a vapore

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Sterilizzazione					
Verdura, ad es. carote	Vasetti per conserva da 1 litro + contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	30-120
Frutta con nocciolo, ad es. ciliegie, susine	Vasetti per conserva da 1 litro + contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	25-30
Frutta con semi, ad es. mele, fragole	Vasetti per conserva da 1 litro + contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	25-30
Estrazione del succo					
Lamponi	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	30-45
Ribes	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	40-50

Sterilizzazione di biberon e igiene

L'apparecchio consente di disinfettare stoviglie e biberon in modo semplicissimo. Il procedimento equivale alla normale bollitura.

Sterilizzazione di biberon

Pulire sempre i biberon subito dopo l'uso con uno scovolino. Successivamente lavarli in lavastoviglie.

Posizionare i biberon nel contenitore per la cottura a vapore misura XL in modo che non si tocchino. Avviare il programma "Disinfezione". Pulire l'apparecchio dopo la disinfezione. Dopo la disinfezione asciugare i biberon un panno pulito.

Igiene

L'apparecchio è adatto anche per sterilizzare vasetti per marmellate o conserve e i relativi coperchi.

È possibile anche concludere la sterilizzazione dei vasetti pieni di marmellata per prolungarne la durata.

Impostazioni consigliate

Utilizzare solo vasetti e coperchi puliti e in perfette condizioni. Preferibilmente lavarli prima in lavastoviglie. Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.

I tempi consigliati dipendono dai vasetti utilizzati.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Cottura a vapore

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Igiene					
Preparare i vasetti per la marmellata o la conserva	Contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	10-15
Concludere la sterilizzazione dei vasetti per la marmellata	Contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	15-20
Eliminare i germi dalle stoviglie pulite*	Contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	15-20
* Questo procedimento equivale alla normale bollitura.					

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.
Pasta lievitata, dolce						
Ad es. paste lievitate	Ciotola	1	☰	Lievitazione	1	30-45
	Leccarda	1	☰	Riposo	1	10-20
Impasto ricco di grassi, ad es. panettone	Ciotola	1	☰	Lievitazione	2	40-90
	Stampo sulla griglia	1	☰	Riposo	2	30-60
Pasta lievitata salata						
Ad es. pizza	Ciotola	1	☰	Lievitazione	1	20-30
	Leccarda	1	☰	Riposo	1	10-15
Pasta per il pane						
Pane bianco	Ciotola	1	☰	Lievitazione	1	30-40
	Leccarda	1	☰	Riposo	1	15-25
Pane misto	Ciotola	1	☰	Lievitazione	1	25-40
	Leccarda	1	☰	Riposo	1	10-20
Pagnotte	Ciotola	1	☰	Lievitazione	1	30-40
	Leccarda	1	☰	Riposo	1	15-25

Sottovuoto

Cuocere sottovuoto significa cuocere “senza aria” a temperature basse tra 50 - 95° e il 100% di vapore.

Cuocere sottovuoto è una forma di preparazione delicata per carne, pesce, verdure e dessert. Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in uno speciale sacchetto sottovuoto resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana.

Grazie all'involucro protettivo del sacchetto sottovuoto si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi. Le basse temperature e la trasmissione diretta del calore permettono di raggiungere qualsiasi punto di cottura desiderato. Cuocere troppo le pietanze è quasi impossibile.

Porzioni

Prendere nota delle quantità e delle dimensioni dei pezzi indicate nella tabella. In caso di quantità o pezzi più grandi, è necessario adeguare di conseguenza il tempo di cottura. L'apparecchio può cuocere al massimo 2 kg di pietanze sottovuoto.

Le quantità indicate per pesce, carne e pollame corrispondono a 1-2 porzioni. Nel caso delle verdure e dei dessert si è optato per quantità per quattro persone.

Livelli di inserimento

È possibile cuocere su massimo due livelli. A tale scopo inserire sempre al livello 1 la leccarda per raccogliere la condensa che gocciola. Posizionare la griglia al di sopra.

Igiene

⚠️ Avviso – Rischi per la salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature di cottura. Attenersi pertanto scrupolosamente alle seguenti avvertenze per l'uso e igieniche:

- Usare soltanto alimenti freschi, di ottima e ineccepibile qualità.
- Lavarsi e disinfettare le mani. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina o da griglia.
- Alimenti critici dal punto di vista igienico, come per es. pollame, uova e pesce, vanno preparati con particolare attenzione.
- Pulire sempre con cura la frutta e la verdura e/o sbucciarle.
- Tenere sempre pulite le superfici e i taglieri. Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
- Mantenere la catena del freddo. Interromperla solamente poco prima per la preparazione degli alimenti e in seguito, conservare le pietanze sottovuoto nuovamente nel frigorifero prima di iniziare il procedimento di cottura. Conservare gli alimenti preparati al massimo 24 ore.
- Le pietanze sono adatte solo per essere consumate immediatamente. Dopo il procedimento di cottura delle pietanze consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non sono adatte a essere riscaldate un'altra volta.

Consiglio: Poiché sulla superficie di praticamente tutti gli alimenti si trovano dei germi, il modo migliore per neutralizzarli è tenere gli alimenti sottovuoto e non ancora cotti per massimo 3 secondi in acqua bollente. In questo modo i cibi sono privi di germi e preparati al meglio dal punto di vista igienico per la cottura sottovuoto. Infine inserire il sacchetto sottovuoto nel vano di cottura per cuocere sottovuoto gli alimenti.

Sacchetti sottovuoto

Per la cottura sottovuoto utilizzare solamente sacchetti sottovuoto resistenti al calore previsti per questi scopi.

Il sacchetto sottovuoto può essere utilizzato una volta soltanto. Non riutilizzarlo più volte.

Non cuocere le pietanze nei sacchetti in cui sono state acquistate (per es. pesce in pezzi). Tali sacchetti non sono adatti per la cottura sottovuoto.

Messa sottovuoto

Per la messa sottovuoto delle pietanze, utilizzare solamente una confezionatrice sottovuoto a campana, che sia in grado di aspirare l'aria al 99%. Solo in questo modo è possibile una trasmissione del calore uniforme, raggiungendo così il risultato di cottura perfetto.

Avvertenza: Per riempire il sacchetto sottovuoto avvolgere il bordo del sacchetto per 3 - 4 cm e posizionarlo in un recipiente, ad es. in un recipiente graduato.

Prima della cottura accertarsi che il sacchetto sia effettivamente sottovuoto. Prestare attenzione ai seguenti punti:

- Assenza di aria nel sacchetto sottovuoto.
- La striscia di sigillatura è perfettamente chiusa.
- Assenza di fori nel sacchetto sottovuoto. Non utilizzare la termosonda.
- Non posizionare i pezzi di carne o pesce sovrapposti l'uno all'altro.
- Verdura e dessert sono stati messi sottovuoto in modo da essere il più possibile appiattiti.
- Affinché la striscia di sigillatura sia senza difetti, è importante che sul bordo del sacchetto sottovuoto, nell'area della striscia di sigillatura, non siano presenti resti di alimenti.

In caso di dubbio, mettere la pietanza in un nuovo sacchetto e mettere nuovamente sottovuoto.

Gli alimenti dovrebbero essere messi sottovuoto al massimo un giorno prima del procedimento di cottura. Solo in questo modo è possibile evitare che i gas che ostacolano la trasmissione del calore fuoriescano dagli alimenti (per es. nel caso delle verdure) oppure che si alteri la struttura delle pietanze e di conseguenza la loro reazione alla cottura.

Qualità degli alimenti

La qualità del risultato di cottura è condizionata al 100% dallo stato dei prodotti utilizzati. Utilizzare solo alimenti freschi della qualità migliore. Solo così è possibile garantire un risultato di cottura sicuro, saporito e ineccepibile.

Preparazione

Grazie alla cottura sottovuoto non possono fuoriuscire gli aromi. Non bisogna dimenticare che le abituali dosi di aromi quali per es. spezie, erbe e aglio possono condizionare il sapore in modo notevolmente maggiore e intensificarlo. Iniziare quindi dapprima con un dosaggio ridotto della metà rispetto a quello che si ritiene normale.

In caso di ingredienti di alta qualità, spesso è sufficiente aggiungere solamente un piccolo pezzo di burro e un po' di sale nel sacchetto sottovuoto. Spesso a intensificare il gusto sono sufficienti gli aromi naturali degli alimenti.

Questi ingredienti influenzano la preparazione degli alimenti

- Sale e zucchero accorciano i tempi di cottura
- Gli ingredienti acidi, come ad esempio limone o aceto, fanno diventare gli alimenti più duri
- Alcool o aglio conferiscono agli alimenti un retrogusto sgradevole

Non sovrapporre e non sistemare le pietanze sottovuoto troppo vicine tra loro sulla griglia. Per una distribuzione uniforme del calore gli alimenti non dovrebbero toccarsi. Inserire sempre la leccarda al livello 1 per raccogliere la condensa che gocciola.

Attenzione!**Danni ai mobili**

Per la cottura sottovuoto usare solo un riempimento del serbatoio dell'acqua. Non utilizzare un secondo riempimento del serbatoio dell'acqua, altrimenti sul fondo del vano di cottura si raccoglie troppa acqua. L'acqua può fuoriuscire dal vano di cottura.

La preparazione degli alimenti secondo la tabella delle impostazioni è predisposta sulla base di un riempimento del serbatoio dell'acqua.

Con serbatoio dell'acqua completamente pieno, vale in generale, a seconda della temperatura, la seguente durata di cottura massima:

Temperatura in °C	Durata max. in min.
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

Durante la cottura si raccoglie acqua calda nel sacchetto sottovuoto. Sollevare con cautela il sacchetto sottovuoto utilizzando una presina, in modo che l'acqua calda defluisca nella leccarda o nel recipiente di cottura. Poi estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.

Una volta terminata la cottura, prima lasciar raffreddare il vano di cottura, poi rimuovere l'acqua dal fondo del vano di cottura usando una spugna.

Asciugare da fuori il sacchetto sottovuoto, collocarlo in un recipiente pulito e aprirlo con le forbici. Versare l'intera pietanza e il liquido in essa contenuto nel recipiente. Con il sugo o la marinata è possibile preparare una salsa.

Dopo la cottura sottovuoto è possibile terminare la preparazione della pietanza come segue:

Carne: arrostita brevemente e a temperatura alta in padella pochi secondi per parte. In questo modo si ottiene una bella crosta senza disperdere in cottura l'aroma di tostatura.

Importante: picchiettare la carne con un panno da cucina prima di metterla nell'olio, per evitare schizzi di grasso.

Verdure: arrostiti brevemente in una padella per mantenere gli aromi di tostatura. In questo modo è possibile degustarla senza problemi oppure mescolarla ad altri ingredienti.

Pesce: condire e annaffiare di burro caldo.

Se l'alimento non ha raggiunto il livello di cottura desiderato tramite la cottura sottovuoto, prolungare il tempo di cottura arrosto.

Servire le pietanze in piatti preriscaldati e possibilmente con una salsa o del burro caldi, dato che la cottura sottovuoto ha luogo a temperature relativamente basse.

Alimenti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Consiglio/indicazione
Carne					
Bistecche di vitello, cottura media, spessore 2 cm	Griglia + leccarda		60	80	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino.
Bistecca di manzo (lombata, schiena, ecc.), all'inglese, spessore 2 - 3 cm	Griglia + leccarda		58	90	
Bistecca di manzo (lombata, schiena, ecc.), cottura media, spessore 2 - 3 cm	Griglia + leccarda		62	80	
Filetto di manzo, pezzo, all'inglese, spessore 3 - 4 cm	Griglia + leccarda		58	100	
Filetto di manzo, pezzo, cottura media, spessore 3 - 4 cm	Griglia + leccarda		62	90	
Medaglioni di maiale (da 80 g ciascuno)	Griglia + leccarda		63	75	Mettere sottovuoto con burro e basilico fresco.
Costolette d'agnello, senza osso	Griglia + leccarda		58	50	Mettere sottovuoto con un po' di sale, burro e timo.
Pollame					
Petto d'anatra (da 350 g ciascuno)	Griglia + leccarda		62	70	Incidere lo strato di grasso, cospargere il lato della carne con un po' di pepe e sale e mettere sottovuoto con un piccolo pezzo di scorza d'arancia.
Petto di pollo (da 250 g ciascuno)	Griglia + leccarda		65	60	
Pesce					
Merluzzo bianco (da 140 g ciascuno)	Griglia + leccarda		58	25	Mettere sottovuoto con burro e poco sale.
Halibut/rombo (da 150 g ciascuno)	Griglia + leccarda		58	30	
Luccioperca (da 140 g ciascuno)	Griglia + leccarda		60	20	
Verdura					
Cavolfiore (500 g)	Griglia + leccarda		85	40 - 50	Mettere sottovuoto con un po' di acqua, burro, sale e noce moscata.
Champignon, in quarti (500 g)	Griglia + leccarda		85	20 - 25	Mettere sottovuoto con burro, rosmarino, poco aglio e sale.
Cicorie, a metà (4 - 6 pezzi)	Griglia + leccarda		85	40 - 45	Mettere sottovuoto con succo di arancia, zucchero, sale, burro e timo.
Asparagi verdi, interi (600 g)	Griglia + leccarda		85	20 - 30	Sbollentando prima della messa sottovuoto, si mantiene verde. Mettere sottovuoto con burro, sale, poco zucchero e pepe.
Carote, a rondelle 0,5 cm (600 g)	Griglia + leccarda		90	70 - 80	Mettere sottovuoto con succo di arancia, curry e burro.
Patate, sbucciate, tagliate in quarti (800 g)	Griglia + leccarda		95	35 - 45	Mettere sottovuoto con burro e sale. Ottimali come condimento per es. per insalate.

Alimenti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Consiglio/indicazione
Pomodori ciliegini, interi oppure a metà (500 g)	Griglia + leccarda		58	25 - 35	Mischiare pomodori ciliegini rossi e gialli. Mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e zucchero.
Zucca, in cubetti grandi 2 x 2 cm (600°g)	Griglia + leccarda		90	25 - 35	Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di zucca.
Zucchine, a rondelle da 1 cm (600 g)	Griglia + leccarda		85	25 - 30	Mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e timo.
Taccole, intere (500 g)	Griglia + leccarda		85	5 - 10	Mettere sottovuoto con burro e sale.
Dessert					
Ananas, a fette da 1,5 cm (400 g)	Griglia + leccarda		85	70 - 80	Mettere sottovuoto con burro, miele e vaniglia.
Mele, sbucciate, fette da 0,5 cm (2 - 4 pezzi)	Griglia + leccarda		85	15 - 25	Mettere sottovuoto con salsa al caramello. Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di mela.
Banane, intere (2 - 4 pezzi)	Griglia + leccarda		65	20 - 25	Mettere sottovuoto con burro, miele e un baccello di vaniglia.
Pera, sbucciata a spicchi (2 - 4 pezzi)	Griglia + leccarda		85	25 - 35	Zuccherare con miele o zucchero.
Mandarini cinesi, a metà (12 - 16 pezzi)	Griglia + leccarda		85	75 - 80	Lavare in acqua calda, tagliare a metà e denocciolare. Mettere sottovuoto con burro, baccello di vaniglia, miele e marmellata di albicocche.
Salsa alla vaniglia (0,5 l)	Griglia + leccarda		80	15 - 25	Mescolare 0,5 l di latte, 1 uovo, 3 tuorli, 80 g di zucchero, la polpa di un baccello di vaniglia e mettere sottovuoto.

Scongelamento

Il livello di scongelamento è adatto per scongelare verdura e frutta surgelata. Per scongelare prodotti da forno utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda 4D. È consigliabile scongelare il pollame, la carne e il pesce nel frigorifero.

Per scongelare gli alimenti surgelati, toglierli dalla confezione.

Disporre la frutta e la verdura surgelata nel contenitore per la cottura a vapore forato misura XL e inserire sotto la leccarda. Così l'alimento non rimane nell'acqua scongelata, che viene raccolta. Per gli alimenti surgelati per cui deve essere conservato il liquido, ad es. gli spinaci alla panna, utilizzare la leccarda o una stoviglia sulla griglia.

Disporre i prodotti da forno sulla griglia.

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.

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda CircoTherm
- Livello di scongelamento

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pane, pagnotte					
generale	Teglia	1		50	40-70

Pietanza	Accessori	Livello di inserimen- to	Tipo di ri- scalda- mento	Temperatu- ra in °C	Durata in min.
Dolci					
Dolci umidi	Teglia	1		50	70-90
Dolci secchi	Teglia	1		60	60-75
Frutta, verdura					
Frutti di bosco	Contenitore per la cottura a vapore	2		30-40	10-15
Verdura	Contenitore per la cottura a vapore	2		40-50	15-50

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 1.

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

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 inserimen- to	Tipo di ri- scalda- mento	Temperatu- ra in °C	Durata in min.
Verdura refrigerata					
1 kg	Contenitore aperto	1		120-130	15-25
250 g	Contenitore aperto	1		120-130	5-15
Pietanze refrigerate					
Piatto, 1 porzione	Contenitore aperto	1		120-130	15-25
Minestrone ricco, 400 ml	Contenitore aperto	1		120-130	10-25
Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Contenitore aperto	1		120-130	8-25
Sformati, ad es. lasagne, gratin di patate	Contenitore aperto	1		120-140	10-25
Pizza cotta al forno	Griglia	1		170-180*	5-15
Prodotti da forno					
Pagnotte e baguette cotte al forno	Griglia	1		150-160*	10-20
Vol-au-vent	Griglia	1		180*	4-10
Prodotti da forno surgelati					
Pizza cotta al forno	Griglia	1		170-180*	5-15
Pagnotte e baguette cotte al forno	Griglia	1		160-170*	10-20
* preriscaldamento					

Scaldavivande

La modalità "scaldavivande" consente di tenere al caldo i cibi pronti. I diversi livelli di umidità impediscono di far asciugare i cibi già pronti.

Non coprirli.

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

I diversi livelli di vapore sono adatti per tenere al caldo:

- Livello 1: arrostiti e cibi scottati
- Livello 2: sformati e contorni
- Livello 3: pasticci e minestre

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi (conforme a EN 60350-1).

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

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.

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.

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

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.
Cottura al forno						
Biscotti	Teglia	1		150-160*	-	25-40
Biscotti	Teglia	1		140-150*	-	25-35
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150*	-	30-40
Cupcake	Teglia	1		160*	-	25-35
Cupcake	Teglia	1		150*	-	25-35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150*	-	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80
* preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido						
** preriscaldare senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido						

Cottura a vapore

Se indicato nella tabella, inserire la leccarda sotto il contenitore per la cottura a vapore forato misura XL, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Livelli di inserimento per la cottura a vapore su un livello (massimo 2,5 kg):

- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 2

Livelli di inserimento per la cottura a vapore su due livelli (massimo 1,8 kg per livello):

- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 3
- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 2

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Cottura a vapore

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Cottura a vapore					
Piselli, surgelati, due contenitori, 1,8 kg ciascuno	N. 2 contenitori per la cottura a vapore XL + leccarda	3+2+1		100	3-15**
Broccoli, freschi, 300 g	Contenitore per la cottura a vapore XL	2		100*	6-7***
Broccoli, freschi, un contenitore	Contenitore per la cottura a vapore XL	2		100*	6-7***
* preriscaldamento					
** La prova è terminata quando nel punto più freddo vengono raggiunti 85 °C (vedere IEC 60350-1)					
*** Un grado di cottura confrontabile tra il campione di riferimento e il campione principale viene raggiunto quando il campione di riferimento viene cotto per 5 minuti (prodotto come descritto in IEC 60350-1).					

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.
Grill					
Dorare i toast	Griglia	3		275	3-6
Hamburger, 12 pezzi*	Griglia	2		275	20-30
* 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. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001235957
980719
it