



FORNO DA INCASSO

[it] ISTRUZIONI PER L'USO

**C18FT48H0**



# Indice

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

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Detergenti</b> . . . . .   | <b>31</b> |
|  | Detergenti adatti . . . . .   | 31        |
|  | Superfici del vano di cottura . . . . .                                       | 32        |
|  | Tenere pulito l'apparecchio . . . . .   | 32        |
|    | <b>Funzione pulizia</b> . . . . .   | <b>33</b> |
|  | EasyClean . . . . .   | 33        |
|  | Decalcificazione . . . . .  | 33        |
|    | <b>Supporti</b> . . . . .   | <b>34</b> |
|  | Modifica del livello di inserimento per l'estensione<br>telescopica . . . . . | 34        |
|  | Sgancio e riaggancio dei supporti . . . . .                                   | 35        |
|    | <b>Porta dell'apparecchio</b> . . . . .                                       | <b>35</b> |
|  | Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta . . .                         | 35        |
|    | <b>Malfunzionamento, che fare?</b> . . . . .                                  | <b>37</b> |
|  | Tabella dei guasti . . . . .  | 37        |
|  | Durata di funzionamento massima superata . . . . .                            | 38        |
|  | Lampadine per vano di cottura . . . . .                                       | 38        |
|    | <b>Servizio assistenza clienti</b> . . . . .                                  | <b>39</b> |
|  | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . .                         | 39        |
|  | <b>Testati nel nostro laboratorio</b> . . . . .                               | <b>39</b> |
|  | Stampi in silicone . . . . .  | 39        |
|  | Dolci e pasticcini . . . . .  | 39        |
|  | Pane e pagnotte . . . . .   | 43        |
|  | Pizze, quiche e torte salate . . . . .  | 45        |
|  | Sformati e soufflé . . . . .  | 47        |
|  | Pollame . . . . .   | 48        |
|  | Carne . . . . .   | 50        |
|  | Pesce . . . . .   | 54        |
|  | Verdure, contorni e uova . . . . .  | 56        |
|  | Dessert . . . . .   | 58        |
|  | Menù completo . . . . .   | 59        |
|  | Tipi di riscaldamento eco . . . . .   | 59        |
|  | Acrilamide negli alimenti . . . . .   | 61        |
|  | Cottura delicata . . . . .  | 61        |
|  | Essiccazione per la conservazione . . . . .                                   | 63        |
|  | Sterilizzazione ed estrazione del succo . . . . .                             | 63        |
|  | Sterilizzazione di biberon e igiene . . . . .                                 | 64        |
|  | Lievitazione . . . . .  | 65        |
|  | Sottovuoto . . . . .  | 65        |
|  | Scongelamento . . . . .   | 68        |
|  | Rigenerazione . . . . .   | 69        |
|  | Scaldavivande . . . . .   | 70        |
|  | Pietanze sperimentate . . . . .   | 70        |

---

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet

## 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. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una 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!

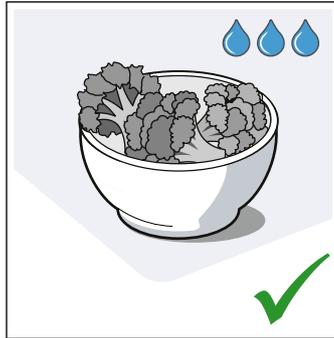
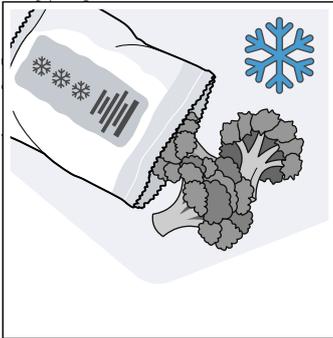
- Stampi: le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Stoviglie con punti arrugginiti: non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- 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

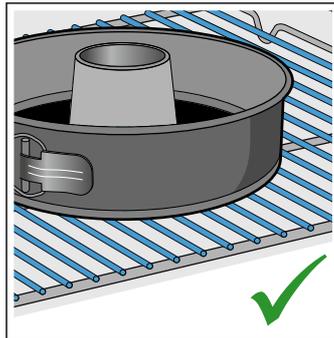
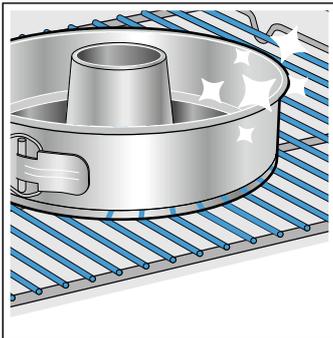
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

### Risparmio energetico

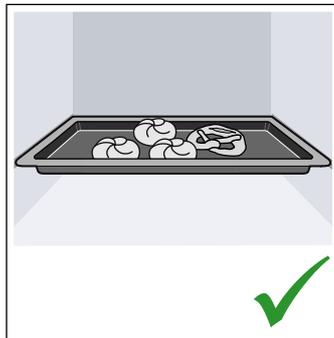
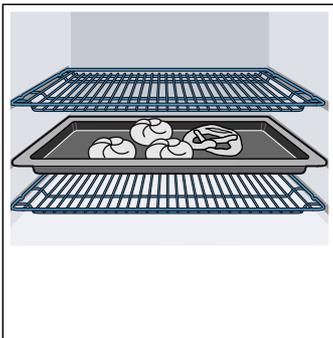
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



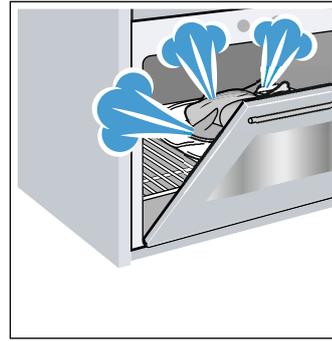
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.



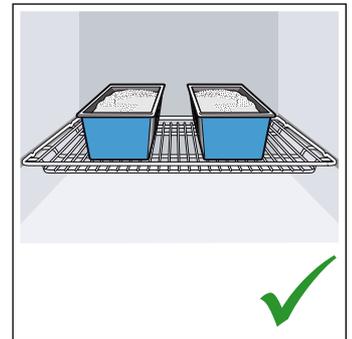
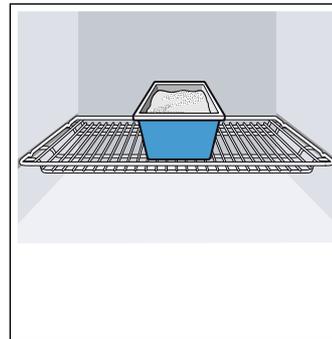
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.



- 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.

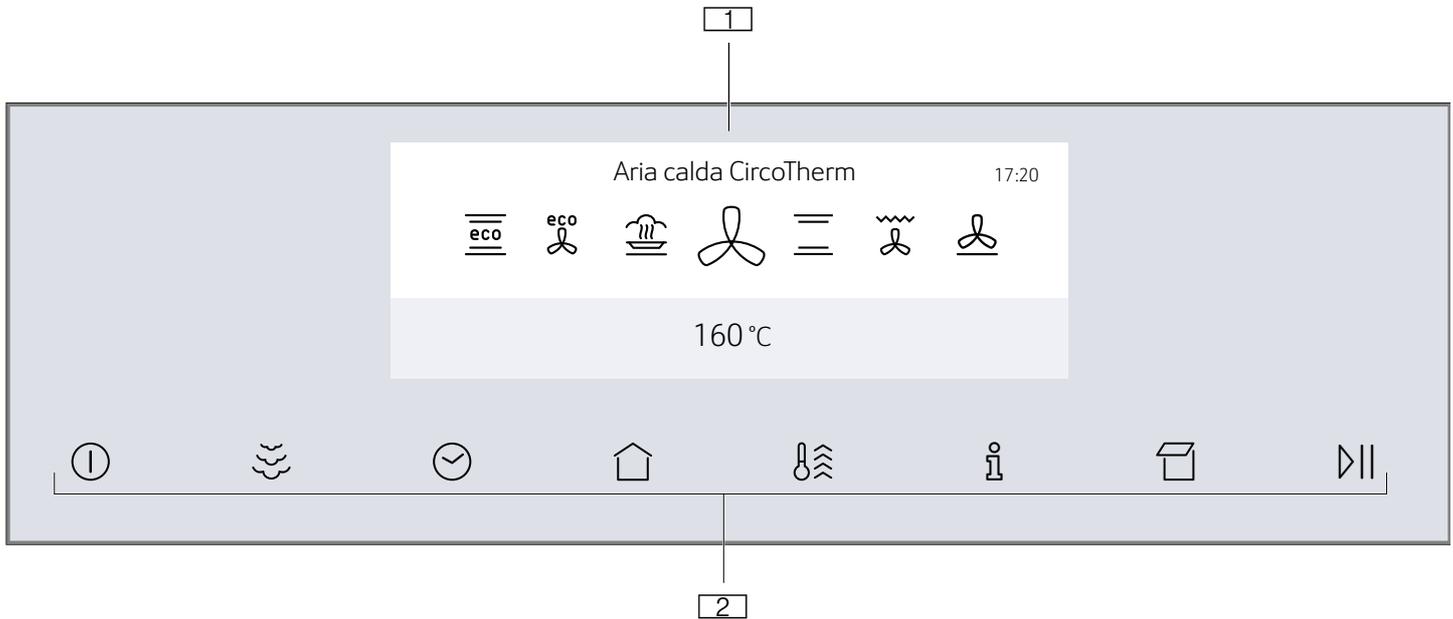
## Conoscere l'apparecchio

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 15                                |
|  Ausilio del vapore | Attivare l'ausilio del vapore → "VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore" a pagina 17  |
|  Funzioni durata    | Cambiamento del tempo nei contami-nuti o nella durata impostazione del funzionamento "Pronto alle" → "Funzioni durata" a pagina 22 |
| Sicurezza bambini  | Attivare o disattivare la sicurezza bambini → "Sicurezza bambino" a pagina 23  |

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

### Display TFT FullTouch

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

Per intervenire su un'impostazione, premere con il dito sul punto corrispondente del display. Il campo viene presentato con un colore più chiaro. In questo campo, trascinare il dito sul display verso sinistra o destra,

affinché l'impostazione desiderata venga visualizzata in una dimensione più grande.

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

## Menu principale

Premere il tasto tattile  per accedere al menu principale.

| Menu   | Tipo di utilizzo  |
|--|---|
|  | Tipi di riscaldamento<br>Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 15 |
|  | Cottura a vapore<br>Cottura a vapore → "FullSteam - Cottura a vapore" a pagina 17   |

## Menu Tipi di riscaldamento

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

| Tipo di riscaldamento   | Temperatura  | Tipo di utilizzo  |
|---|--------------|---|
|  Aria calda CircoTherm *    | 40 - 200 °C  | Per la cottura su uno o più livelli.<br>La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.                 |
|  Riscaldamento sup./inf. *  | 50 - 250 °C  | Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa.<br>Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.              |
|  Termogrill *               | 50 - 250 °C  | Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne.<br>L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze. |
|  Livello pizza              | 50 - 250 °C  | Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso.<br>Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.                               |
|  Funzione cottura pane *    | 180 - 240 °C | Per la cottura di pane, panini prodotti da forno che necessitano di temperature elevate.  |
|  Grill, superficie grande   | 50 - 275 °C  | Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare.<br>Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.   |
|  Grill, superficie piccola  | 50 - 275 °C  | Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare.<br>Si riscalda la superficie centrale al di sotto dell'elemento grill.   |
|  Riscaldamento inferiore    | 30 - 250 °C  | Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere.<br>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.<br>Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto che dal basso.   |
|  Livello di lievitazione ** | 2 livelli    | Per lasciare riposare la pasta lievitata, la pasta acida e per far maturare lo yogurt.<br>L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.                    |

|   |   |
|---|---|
|  | Assistente alla cottura al forno e arrosto<br>Impostazioni consigliate per la cottura al forno e arrosto → "Assistente alla cottura al forno e arrosto" a pagina 24 |
|  | Programmi con vapore<br>Preparazione delle pietanze con il vapore   |
|  | MyProfile<br>Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze → "Impostazioni di base" a pagina 23   |
|  | Assistente Home Connect<br>Collegare l'apparecchio con il dispositivo mobile → "Impostazioni di base" a pagina 23   |
|  | Decalcificazione  |
|  | Asciugatura<br>Asciugatura del vano di cottura, dopo l'utilizzo della funzione a vapore → "Dopo ogni funzionamento con vapore" a pagina 20                          |
|  | EasyClean<br>Pulizia di sporco non ostinato nel vano di cottura → "Funzione pulizia" a pagina 33  |

|   |                             |             |   |
|---|-----------------------------|-------------|---|
|                                     | 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.<br>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.<br>Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso.<br>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.<br>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 23

## Ventola di raffreddamento

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

### Attenzione!

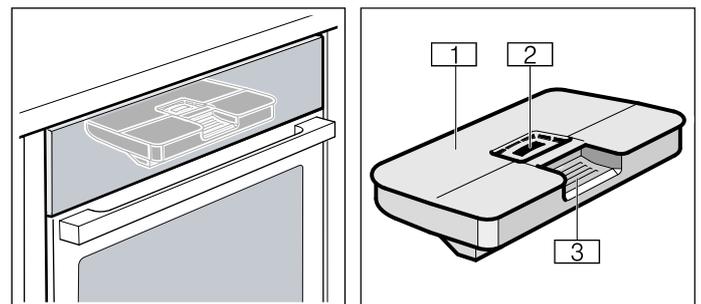
Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

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 23

## 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 17



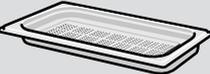
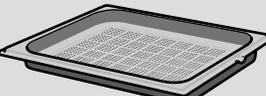
- 1 Coperchio del serbatoio
- 2 Apertura per riempimento
- 3 Impugnatura per prelevare ed inserire il serbatoio dell'acqua

## 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:

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>Griglia</b><br/>Per stoviglie, stampi per dolci e sformati. Per arrostiti, grigliate e pietanze surgelate.</p>  |
|    | <p><b>Leccarda</b><br/>Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.<br/>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.</p> |
|  | <p><b>Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione S</b><br/>Per la cottura a vapore di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco e per lo scongelamento.</p>  |
|  | <p><b>Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione S</b><br/>Per la cottura di riso, legumi e cereali.</p>   |
|  | <p><b>Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione XL</b><br/>Per la cottura al forno di grandi quantità di cibo.</p>  |
|  | <p><b>Termometro per arrostiti</b><br/>È possibile cuocere gli arrostiti alla perfezione.<br/>Le informazioni sull'utilizzo sono contenute nel capitolo corrispondente.<br/>→ "Termometro per arrostiti" a pagina 27</p>  |

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.

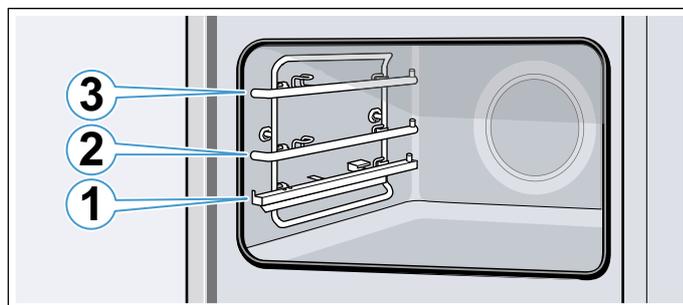
**Avvertenza:** È possibile utilizzare senza alcuna limitazione i contenitori per la cottura a vapore con tutti i tipi di riscaldamento a vapore. Se si impostano altri tipi di riscaldamento ad elevate temperature, estrarre il contenitore per la cottura a vapore dal vano di cottura. Le temperature elevate 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.

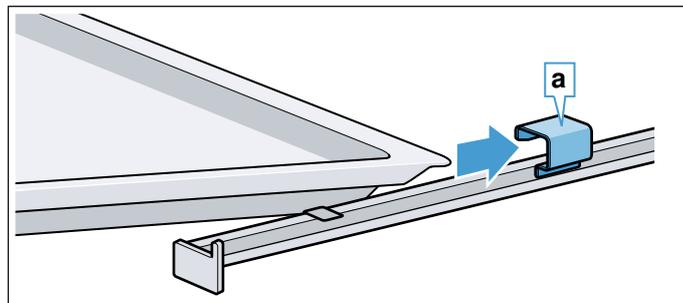
#### Avviso – Pericolo di scottature!

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

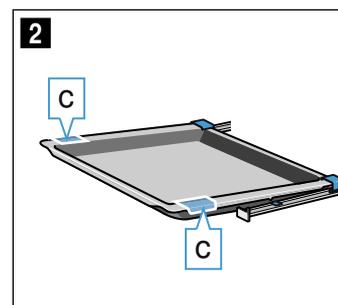
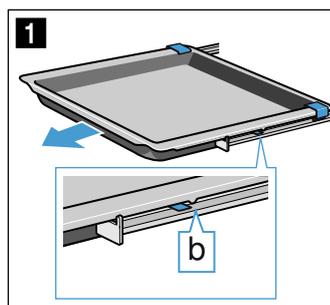


Prestare attenzione a che l'accessorio sia sotto alla linguetta **a** sulla guida di estensione.

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**).



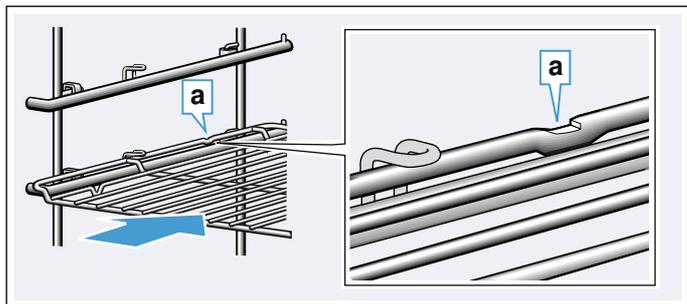
**Avvertenze**

- 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.

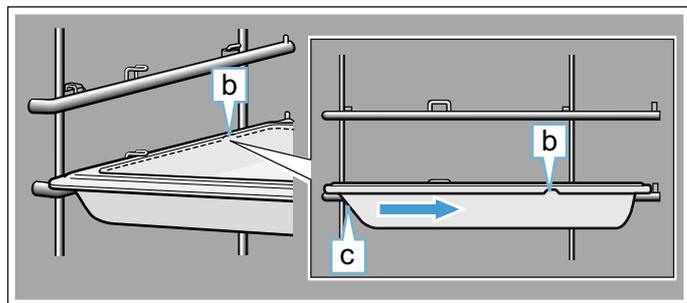
**Funzione d'arresto**

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.

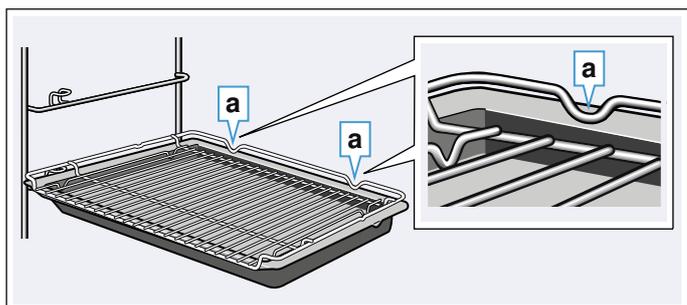


Durante l'inserimento dei pannelli, prestare attenzione che la tacca di arresto **b** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **c** deve essere rivolta in avanti verso la porta dell'apparecchio.

**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 39

**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.

### Impostare Home Connect

1. Toccare "Home Connect".
2. Toccare "Avanti".

**Avvertenza:** Ulteriori indicazioni al capitolo → "Home Connect" a pagina 29

### 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 23
- 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 19
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 17

| 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 20

#### 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 calibrazione 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  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 <br>Funzione cottura pane  | prima del riscaldamento                 |

\* non cuocere su più livelli

### Avvertenze

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

### Attivare il Riscaldamento rapido

1. Impostare il riscaldamento sup./inf.  e la temperatura.

**Avvertenza:** Impostare una temperatura superiore a 100°C affinché l'apparecchio si preriscaldi velocemente.

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

### Attivazione di PowerBoost

1. Impostare Aria calda CircoTherm  o Funzione cottura pane  e la temperatura .  
**Avvertenza:** Impostare una temperatura superiore a 100°C affinché l'apparecchio si preriscaldi velocemente.
2. Mettere le pietanze nel vano di cottura su un livello.
3. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto touch .
4. Premere il tasto touch  per attivare il PowerBoost. Sul display compare il simbolo . Al raggiungimento della temperatura impostata il PowerBoost si spegne automaticamente. Il simbolo  sul display si spegne.



## Vapore

Con 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 bruciate!

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 39

## 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 39

## 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 39

**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 "1-2".
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 confezione 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 ①.
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 ①.

### **Interruzione**

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

### **Termina**

Premere il tasto touch ① 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 ①.
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 ①.

### **Interruzione**

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

### **Termina**

Premere il tasto touch ① per spegnere l'apparecchio.

## **Rigenerazione**

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

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

### **Avvio**

1. Premere il tasto touch ①.
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 ①.

### **Interruzione**

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

### **Termina**

Premere il tasto touch ① 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 23

**⚠️ 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.

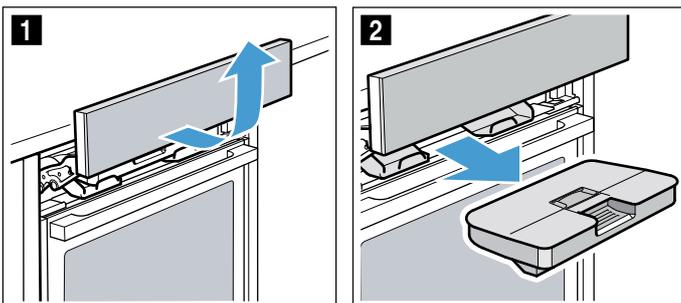
**Attenzione!**

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.

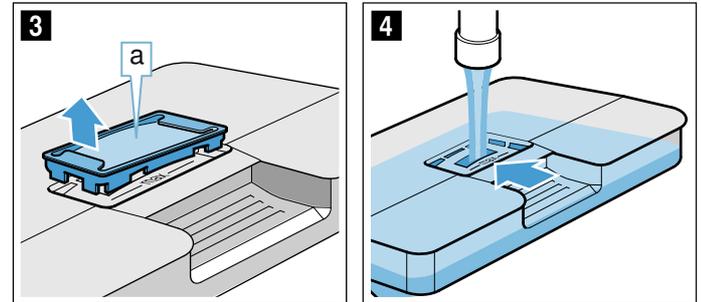
**Avvertenze**

- 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.

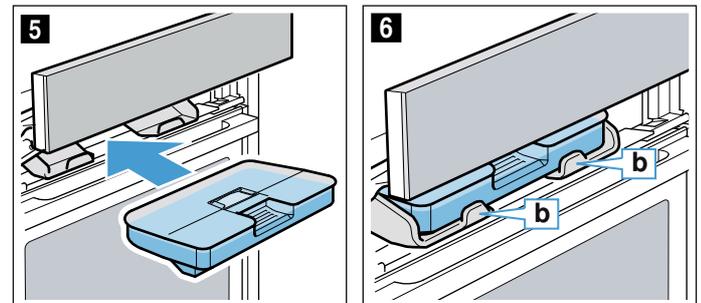
1. Toccare il tasto touch . Il pannello viene spinto automaticamente in avanti.
2. Tirare il pannello in avanti con entrambe le mani e infine spingerlo verso l'alto fino allo scatto (figura **1**).
3. Sollevare il serbatoio dell'acqua ed estrarlo dal vano serbatoio (figura **2**).



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!**

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.

### ⚠️ 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

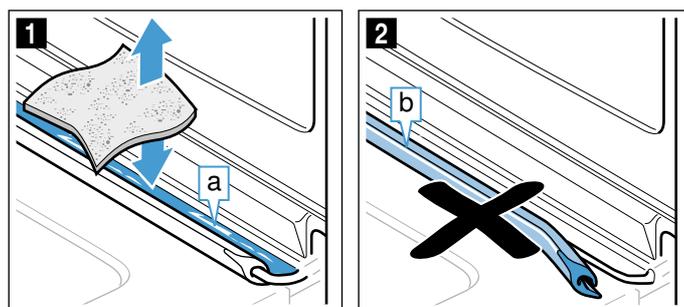
#### Attenzione!

- 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.

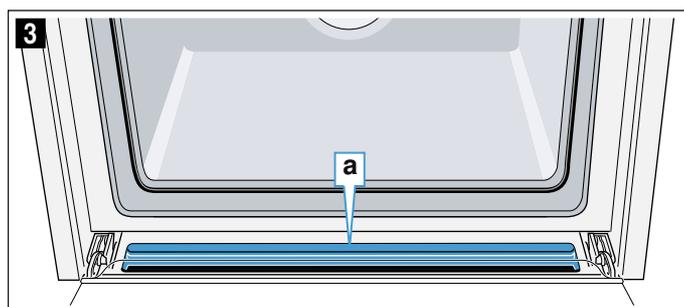
1. Aprire il pannello.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Asciugare bene 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 35

### 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  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 .
2. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
3. Premere il tasto touch . Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata.
5. Premere il tasto touch  per avviare la durata impostata.

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

### Funzionamento posticipato - "Pronto alle"

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

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

#### Avvertenze

- Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.
  - Non tutti i tipi di riscaldamento possono essere attivati con il funzionamento differito.
1. Inserire le pietanze sull'accessorio adatto all'interno del vano di cottura e chiudere la porta dell'apparecchio.
  2. Toccare il tasto touch .
  3. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
  4. Toccare il tasto touch . 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 .

## Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni

1. Premere sul campo .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
2. Premere sulla funzione durata.
3. Se necessario, sul display touch trascinare verso sinistra o destra per modificare le impostazioni. Per cancellare una funzione durata, impostare "-- : --". L'impostazione viene acquisita automaticamente.

## Sicurezza bambino

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

L'apparecchio dispone di due diversi tipi di blocco.

| Blocco                       | Attivazione/disattivazione  |
|------------------------------|---|
| Sicurezza bambini automatica | Dal menu MyProfile → "Impostazioni di base" a pagina 23   |
| Sicurezza bambini singola    | Dal tasto touch  |

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

### Sicurezza bambini automatica

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

#### Attivazione

1. Premere il tasto touch .
2. Premere il tasto touch .
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "MyProfile".
4. Toccare la riga inferiore.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la "Sicurezza bambini automatica".
6. Toccare la riga inferiore.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Attivata".
8. Premere il tasto touch .
9. Premere su "Salva".  
Le impostazioni vengono memorizzate. La sicurezza bambini automatica è attiva. Dopo la disattivazione sul display compare il simbolo .

#### Interruzione

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

### Disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Premere il tasto touch .
3. Premere il tasto touch .
4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "MyProfile".
5. Toccare la riga inferiore.
6. Toccare la riga superiore.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la "Sicurezza bambini automatica".
8. Toccare la riga inferiore.
9. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Disattivata".
10. Premere il tasto touch .
11. Premere su "Salva".  
La "Sicurezza bambini automatica" è disattivata.
12. Premere il tasto touch .

### Sicurezza bambini singola

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

#### Attivazione e disattivazione

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



## Impostazioni di base

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

### Modifica di MyProfile

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

### Elenco delle impostazioni di base

| Impostazione | Selezione             |
|--------------|-----------------------|
| Lingua       | Selezionare la lingua |

|  |   |
|--|---|
| Ora  | Impostazione dell'ora attuale   |
| Data   | Impostazione della data attuale   |
| Durezza dell'acqua   | 0 (addolcita)   |
|  | 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  ) |
|  | 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)   |
| Home Connect   | Attivare o disattivare il WiFi → "Home Connect" a pagina 29<br>Impostare il collegamento tramite Home Connect   |
| 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 possono essere disattivati.

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

## Assistente alla cottura al forno e arrosto

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

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  |
| Polpettone (1 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 17

### 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.

### Termometro per arrosti

Per alcune pietanze è possibile utilizzare anche il termometro per arrosti. Non appena il termometro per arrosti è stato inserito nell'apparecchio, vengono mostrate le pietanze adatte. La temperatura interna del vano di cottura e la temperatura interna possono essere modificate. → "Termometro per arrosti" a pagina 27

### 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                              |

| Piatti                       |
|------------------------------|
| Fagiolini al vapore          |
| Carote a rondelle, al vapore |
| Verdura surgelata            |
| Patate lesse, medie          |
| Riso basmati                 |
| Riso integrale               |
| Cous cous                    |
| Lenticchie                   |
| Rigenerazione contorni cotti |
| 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.

- Toccare il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
- Toccare il tasto touch .
- Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Programmi con vapore".
- Toccare la riga inferiore.
- Premere sulla categoria desiderata.
- Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il programma con vapore desiderato.
- 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.
- Se necessario, per alcune pietanze è possibile adattare il peso. A tale scopo toccare la riga inferiore "Adattare". Toccare la relativa impostazione e adattarla.
- 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 ⓪ 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.

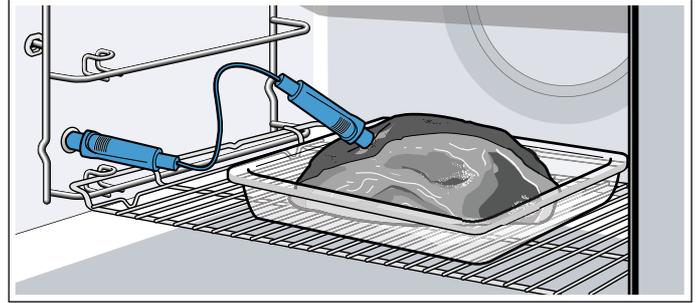
### Infilare la termosonda nella pietanza

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

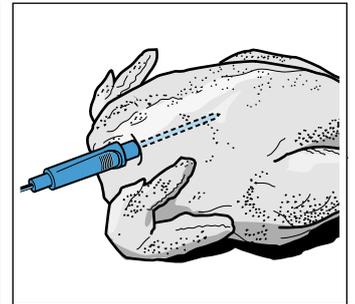
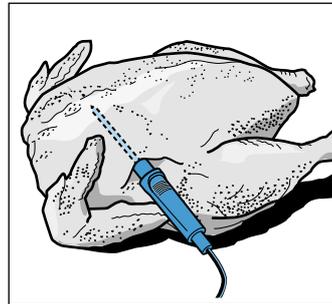
Il termometro per arrosti dispone di tre punti di misurazione. Accertarsi che il punto di misurazione centrale sia nella pietanza.

**Carne:** per i pezzi più grossi infilare nella carne il termometro per arrosti dall'alto tenendolo inclinato.

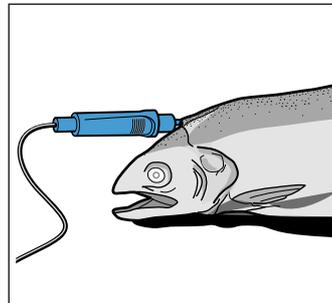
Per pezzi sottili infilare lateralmente nel punto di maggiore spessore.



**Pollame:** infilare 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:** infilare 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 39

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

## Home Connect

Questo apparecchio con Wi-Fi può essere controllato da remoto utilizzando un dispositivo mobile.

Se l'apparecchio non è connesso alla rete domestica, esso funziona come un forno senza connessione di rete e può sempre essere messo in funzione tramite il display.

La disponibilità della funzionalità Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. Maggiori informazioni a riguardo su [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Avvertenze

- Assicuratevi di seguire il manuale delle istruzioni di sicurezza e di attenervi a queste anche quando non siete a casa e mettete in funzione l'apparecchio tramite l'app Home Connect. È inoltre necessario seguire le istruzioni dell'app Home Connect. → *"Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 5*
- Mettere in funzione l'apparecchio direttamente dal suo display ha sempre la priorità. Durante questo lasso di tempo non è possibile mettere in funzione l'apparecchio utilizzando l'app Home Connect.

### Installazione

Per configurare Home Connect per l'apparecchio, avete bisogno:

- del piano cottura collegato alla corrente elettrica;
- di uno smartphone o tablet con sistema operativo iOS o Android aggiornato all'ultima versione;
- dell'app Home Connect;
- delle istruzioni di installazione di Home Connect fornite in dotazione;
- dell'apparecchio nel raggio del segnale WLAN della propria rete domestica

L'app vi accompagna durante tutto il processo. Seguite le istruzioni fornite nell'app.

### Avvio a distanza

Per avviare e comandare l'apparecchio mediante l'app Home Connect, attivare l'avvio a distanza. Se l'avvio a distanza è disattivato, nell'app Home Connect è possibile visualizzare soltanto gli stati di funzionamento e modificare le impostazioni dell'apparecchio.

**Avvertenza:** Alcune modalità di funzionamento possono essere avviate esclusivamente sul forno.

L'avvio a distanza viene disattivato automaticamente:

- se si apre lo sportello del forno 15 dopo l'attivazione dell'avvio a distanza;
- se si apre lo sportello del forno 15 minuti dopo la fine del funzionamento.

Se sull'apparecchio si avvia il funzionamento forno, viene automaticamente attivato l'avvio a distanza. In questo modo si possono apportare modifiche sul dispositivo mobile o si può avviare un nuovo programma.

## Attivazione dell'avvio a distanza

1. Toccare il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
2. Toccare il tasto touch .  
Viene visualizzato il menu principale.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Avvio a distanza ".
4. Toccare "Attivazione".  
Sul display compare .

## Impostazioni Home Connect

È sempre possibile adattare Home Connect alle vostre esigenze.

**Avvertenza:** Le impostazioni Home Connect si trovano nelle impostazioni di base del vostro apparecchio. Il fatto che Home Connect sia configurato o meno e che l'apparecchio sia collegato alla rete domestica determina quali impostazioni vengono visualizzate sul display.

| Impostazione di base   | Impostazioni possibili                         | Spiegazione   |
|--|--|---|
| WiFi   | Accensione/<br>Spegnimento                     | È possibile accendere o spegnere la modalità radio. Se il Wi-Fi è attivo, è possibile sfruttare le funzionalità di Home Connect.<br><br>L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, necessita al massimo di 2 W.   |
| Rete   | Collegare alla rete /<br>Scollegare dalla rete | Accendere o spegnere il collegamento alla rete a seconda delle necessità (ad es. durante le ferie).<br><br>Le informazioni della rete vengono conservate anche dopo la disattivazione. Dopo l'attivazione attendere alcuni secondi finché l'apparecchio non si è ricollegato alla rete. |
| Collegamento all'app   |  | Avviare il processo di connessione tra app e apparecchio.   |
| Telecomando  | ON / OFF                                       | Con l'app Home Connect è possibile accedere alle funzioni dell'apparecchio.<br><br>Quando è disattivato, nell'app vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento dell'apparecchio.  |
| Info apparecchio  |  | Il display mostra informazioni sulla rete e sull'apparecchio.   |

## Ricerca guasti remota

In caso di guasti, l'assistenza tecnica può intervenire sull'apparecchio tramite il servizio di ricerca guasti remota.

Contattare l'assistenza tecnica e accertarsi che l'apparecchio sia collegato con il server Home Connect e verificare se il servizio di ricerca guasti remota sia disponibile nel vostro Paese.

**Avvertenza:** Per ulteriori informazioni e per la disponibilità del servizio di ricerca guasti remota nel vostro Paese, visitare la sezione Guida & supporto del sito Internet Home Connect del vostro Paese:  
[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Avvertenze sulla tutela dei dati

Con il primo collegamento dell'apparecchio alla rete WLAN, connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Chiaro riconoscimento dell'apparecchio (che consiste in chiavi dell'apparecchio e nell'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificazione di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la messa in sicurezza delle informazioni del collegamento).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.

- Stato di un eventuale ritorno alle impostazioni di fabbrica.

Questa prima registrazione prepara l'impiego alle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto al momento in cui desideriamo sfruttare per prima le funzionalità Home Connect.

**Avvertenza:** Osservare che le funzionalità Home Connect sono sfruttabili solo se sussiste un collegamento con l'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

## Dichiarazione di conformità

Con la presente Constructa-Neff Vertriebs-GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com), alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



2,4 GHz di banda: 100 mW max.  
5 GHz di banda: 100 mW max.

|  |    |    |    |    |    |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
|  | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
|  | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
|  | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR |    |

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni

## Detergenti

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

### Detergenti adatti

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

#### Attenzione!

#### Danni alle superfici

Non utilizzare

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

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

#### Avviso – Pericolo di scottature!

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

| Settore                         | Pulizia   |
|---------------------------------|---|
| <b>Esterno dell'apparecchio</b> |   |
| Frontale in acciaio             | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie.<br>Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido. |
| Plastica                        | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>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.<br>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.<br>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.<br>Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.  |
| Maniglia della porta                                      | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.  |
| <b>Interno dell'apparecchio</b>                           |  |
| Superfici smaltate 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.<br>In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.   |
| Guarnizione della porta                                   | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.   |
| Non rimuovere!  | 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.<br>In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.<br>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.<br>Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.   |
| Accessori   | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.<br>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:<br>Pulire con un panno spugna e sciacquare a fondo con acqua pulita per rimuovere i residui del detergente.<br>Asciugare con un panno morbido. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.<br>Non lavare in lavastoviglie. |
| Termometro per arrosti | Soluzione di lavaggio calda:<br>pulire con un panno spugna o una spazzola.<br>Non lavare in lavastoviglie.   |

### Avvertenze

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

### 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 repentinamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

### Tenere pulito l'apparecchio

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

### 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 ” soltanto se il vano di cottura è freddo (temperatura ambiente) e la porta dell'apparecchio è chiusa.
  - Durante il funzionamento non aprire la porta dell'apparecchio. Altrimenti la funzione di pulizia “EasyClean ” viene interrotta.
1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
  2. Mescolare 0,4 litri di acqua (non acqua distillata) con una goccia di detergente e versare al centro del fondo del vano di cottura.
  3. Premere il tasto touch .
  4. Premere il tasto touch .
  5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare “EasyClean .
  6. Toccare la riga inferiore.
  7. Premere il tasto touch .
- L'apparecchio avvia EasyClean. Sul display compare la durata residua.

### Termina

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

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

### Pulizia successiva

1. Aprire la porta dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.

2. Pulire le superfici lisce del vano di cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido (anche sotto la guarnizione della porta).
4. Spegnerne l'apparecchio con il tasto touch .
5. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) in modo che le superfici smaltate del vano di cottura si asciughino. In alternativa è possibile eseguire l'asciugatura rapida del vano di cottura.

### 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 .
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

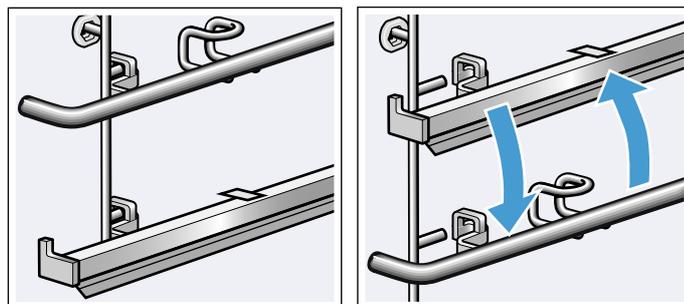
1. Aprire il pannello.
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
3. Spegnerne l'apparecchio.  
La decalcificazione è terminata e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

## 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

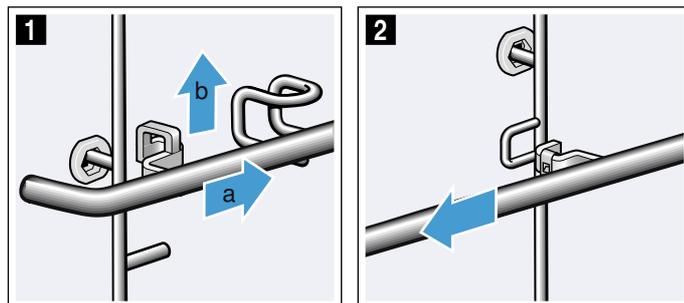
Le aste e le estensioni telescopiche possono essere disposte a piacimento. È possibile ad es. collocare l'estensione telescopica sul livello di inserimento che viene maggiormente utilizzato.



### Estrazione dell'asta

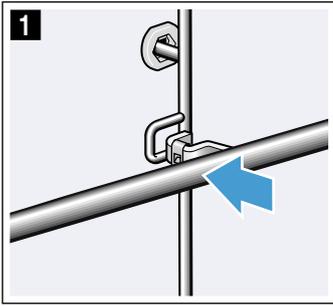
Le estensioni telescopiche vengono rimosse come le aste e agganciate.

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

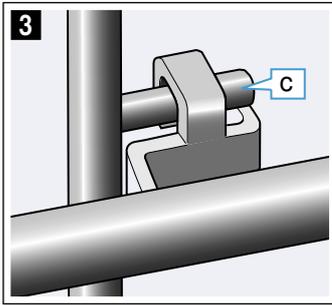
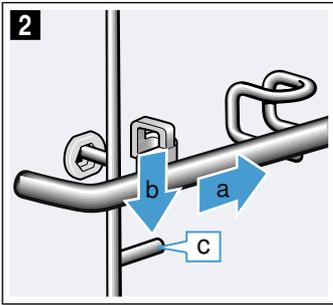


### Aggancio dell'asta

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**).



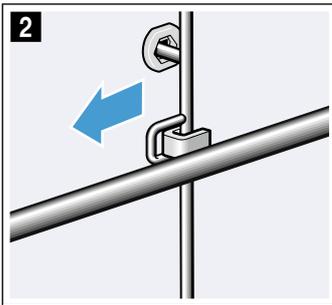
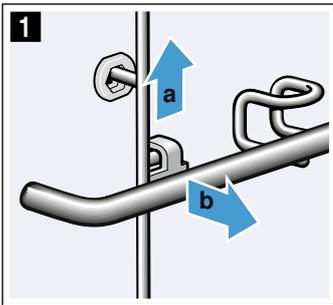
### Sgancio e riaggancio dei supporti

#### ⚠️ 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**).

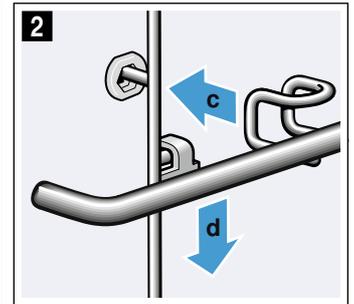
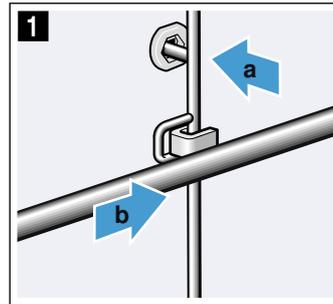


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

### 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

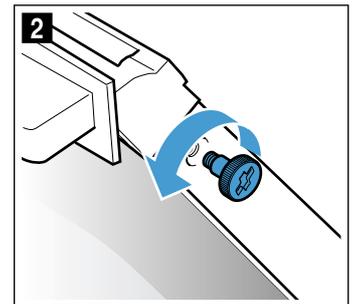
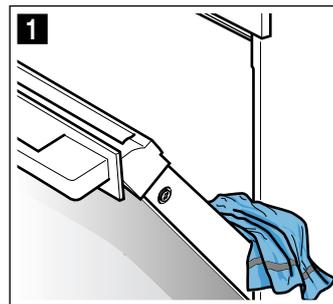
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

#### Smontaggio

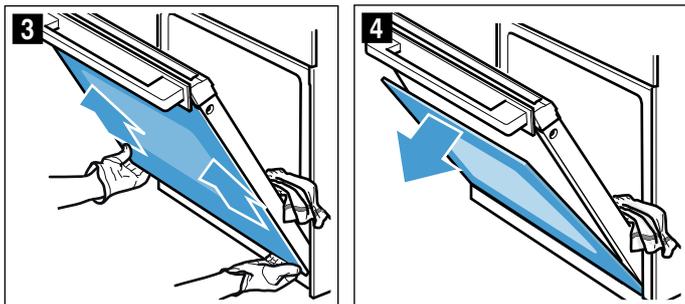
#### ⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

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).

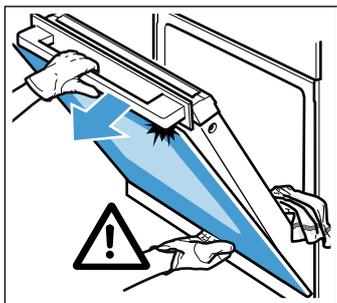


**⚠ Avviso**

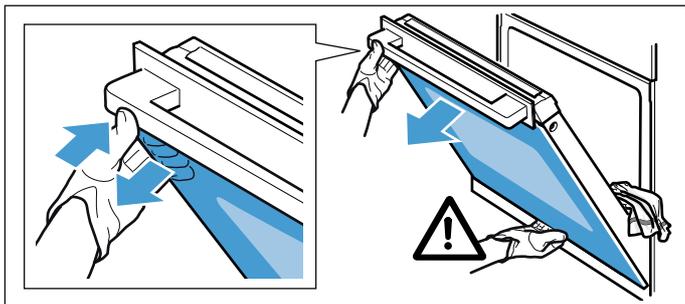
**Pericolo di lesioni!**

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.

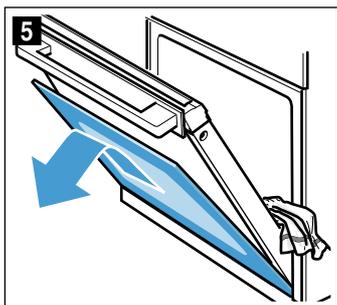
**Avvertenza:** Se il pannello frontale non si aziona, verificare se il pannello frontale urta contro la maniglia. Se urta contro la maniglia, con le mani aprire un po' di più lo sportello dell'apparecchio finché il pannello frontale non si sblocchi.



**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**

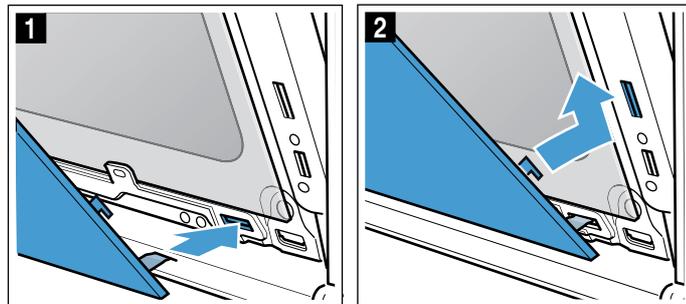
**Pericolo di lesioni!**

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.

## Malfunzionamento, che fare?

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

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

### **Avviso – Pericolo di 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<br>Verificare il range di durezza dell'acqua impostato ed eventualmente adattarlo |
| I tasti lampeggiano  | Si tratta di un fenomeno normale causato dall'acqua di condensa dietro al pannello comandi  | Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più  |
| Utilizzando l'ausilio del vapore la pietanza risulta troppo umida o troppo secca   | Non è stata selezionata l'intensità vapore corretta   | Selezionare un'intensità vapore più alta o più bassa   |
| 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<br>→ "Vapore" a pagina 17  |
|  | 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<br>Se necessario svuotare il serbatoio dell'acqua, aprire la porta dell'apparecchio, afferrare a destra e a sinistra il pannello da basso ed estrarlo                  |
| 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.<br>→ "Impostazioni di base" a pagina 23 |
| 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<br>Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti autorizzato. Comunicare il messaggio d'errore preciso   |
| Home Connect non funziona correttamente.   |  | Consultare il sito <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>   |

## 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.

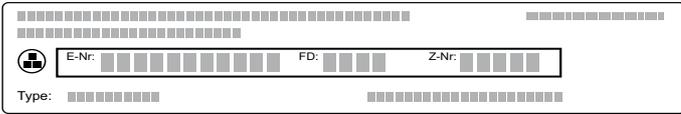
Se la lampadina LED o la copertura in vetro della lampadina dovesse essere difettosa contattare il servizio di assistenza tecnica. La copertura in vetro della lampadina non deve essere rimossa.

## 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 17



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

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. |
|--|---------------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Dolci in stampi</b>   |                                 |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Dolci in teglia</b>                                  |                                   |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Pasticcini</b>  |                     |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| Bigné  | Teglia              | 1                      |                       | 200-220           | -                | 30-45          |
| Bigné  | 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          |
| <b>Biscotti</b>  |                     |                        |                       |                   |                  |                |
| 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.<br>Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.<br>Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura.<br>Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi. |
| La cottura è stata fatta su più livelli. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore. | Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda CircoTherm. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.  |
| Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.  | Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.  |
| Il dolce non si stacca capovolgendolo.   | Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.   |

## Pane e pagnotte

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

### Cottura con ausilio del vapore

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

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

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

#### Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare 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 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.

### 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. |
|---|------------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Pane</b>                                 |                              |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Pagnotte</b>                             |                              |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |
| Pagnotte, fresche                           | Teglia                       | 1                      |  | 200-220           | 2                | 20-30          |
| Baguette, precotta, refrigerata             | Leccarda                     | 2                      |  | 200-220           | -                | 10-20          |

\* preriscaldamento

| Pietanza                                    | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|---|-----------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| Baguette, precotta, refrigerata             | Teglia    | 2                      | ≡                     | 200-220           | 2                | 10-20          |
| Pagnotte, baguette, rigenerazione           | Griglia   | 1                      | ☰                     | 150-160*          | -                | 10-20          |
| <b>Pagnotte, surgelate</b>                  |           |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Toast</b>                                |           |                        |                       |                   |                  |                |
| 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. |
|-------------------------------|-----------------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Pizza</b>                  |                                   |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Pizza surgelata</b>        |                                   |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Torte salate e quiche</b>  |                                   |                        |   |                   |                  |                |
| 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 sformato               | 1                      |  | 190-200           | -                | 40-50          |
| Gnocchi di pasta              | Stampo per sformato               | 1                      |  | 170-190           | -                | 50-70          |
| 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          |
| 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          |

\* preriscaldamento

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|----------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| 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 poggi correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 12

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

### Cottura arrosto in pentola

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

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

### Cottura con coperchio

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

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

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

### Cottura arrosto con ausilio del vapore

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

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

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

### 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 27

### Impostazioni consigliate

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

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

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

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

Dopo ca. 1/2 o 2/3 del tempo indicato girare il pollame.

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

### Consigli

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Livello pizza
-  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. |
|--|-------------------------------------|------------------------|--|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Pollo</b>   |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| 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          |
| Pollo grande, 1,5 kg                                     | Griglia                             | 1                      |  | 200-220           | -                | 70-90          |
| Pollo grande, 1,5 kg                                     | Griglia                             | 1                      |  | 180-200           | 2                | 65-75          |
| <b>Anatra e oca</b>                                      |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| 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        |

\* preriscaldare per 5 min.

| Pietanza                               | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| 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          |
| <b>Tacchino</b>                        |                           |                        |   |                   |                  |                |
| 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. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

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

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

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

### Cottura con coperchio

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

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

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

Per i brasati, se necessario far rosolare prima la carne. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del

brasato. Il fondo della stoviglia deve essere ricoperto fino a un'altezza di 1-2 cm.

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

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

### **Arrosti e brasati con l'ausilio del vapore**

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

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

Gli arrosti non devono essere girati.

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

### **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 arrosti**

Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Leggere le indicazioni importanti

sull'utilizzo del termometro per arrosti nel relativo capitolo, dove viene spiegato come inserire il termometro, sono indicati quali sono i possibili tipi di riscaldamento e sono riportate altre informazioni.

→ "Termometro per arrosti" a pagina 27

### **Impostazioni consigliate**

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

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

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

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

Dopo ca.  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{2}{3}$  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 arrosti, brasati e cottura al grill riportata dopo la tabella.

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda CircoTherm
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Grill, superficie grande
-  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. |
|---|-------------------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Carne di maiale</b>  |                                     |                        |   |                   |                  |                |
| 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           |
| <b>Carne di manzo</b>   |                                     |                        |   |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Carne di vitello</b>                                       |                                     |                        |   |                   |                  |                |
| 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        |
| <b>Carne d'agnello</b>   |                                     |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Salsicce</b>  |                                     |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Piatti di carne</b>   |                                     |                        |                       |                   |                  |                |
| 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 arrostiti, 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. Deposare le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

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

### Cottura con coperchio

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

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

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

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

### Cottura arrosto con ausilio del vapore

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

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

Il pesce non deve essere girato.

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

### 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 27

### Impostazioni consigliate

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

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

Nella tabella è indicato il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa anche per preparare pesci più grandi. Per cuocere più pesci, basarsi sul peso del pesce più pesante per determinare

la durata della cottura. I singoli pesci dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

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

Dopo ca. 1/2 o 2/3 del tempo indicato girare il pesce che non è appoggiato sul ventre.

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  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. |
|--|-------------------------------------|------------------------|--|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Pesce</b>                                     |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Filetti di pesce</b>                          |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Cotolette di pesce</b>                        |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| Cotoletta di pesce, spessore 3 cm**              | Griglia                             | 2                      |  | 275               | -                | 18-22          |
| <b>Pesce surgelato</b>                           |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Piatti di pesce</b>                           |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| 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. |
|---|-------------------------------------|------------------------|--|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Verdura fresca</b>                               |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| 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          |
| 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            |
| <b>Verdura surgelata</b>                            |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Piatti a base di verdura</b>                     |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| Verdure grigliate                                   | Leccarda                            | 3                      |  | 275               | -                | 10-15          |
| Flan di verdure al vapore                           | Stampi monoporzione                 | 1                      |  | 100               | -                | 50-70          |
| <b>Patate</b>                                       |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Prodotti a base di patate surgelati</b>          |                                     |                        |  |                   |                  |                |
| 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          |

| Pietanza  | Accessori/stoviglie                 | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|---|-------------------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| 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          |
| <b>Riso</b>   |                                     |                        |                       |                   |                  |                |
| 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          |
| <b>Cereali</b>                                      |                                     |                        |                       |                   |                  |                |
| Cous cous, 1:1                                      | Stoviglia piatta                    | 1                      |                       | 100               | -                | 6-10           |
| Miglio intero, 1:2,5                                | Stoviglia piatta                    | 1                      |                       | 100               | -                | 25-35          |
| 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           |
| <b>Uovo</b>   |                                     |                        |                       |                   |                  |                |
| 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. 1/3 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.

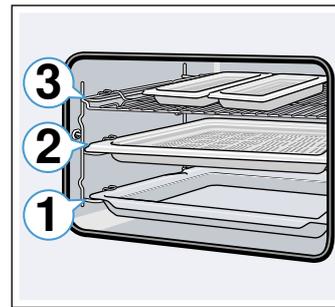
Osservare le avvertenze riportate nelle varie sezioni di questo capitolo:

- 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 doratura uniforme.

### Carta da forno

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

### Impostazioni consigliate

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  CircoTherm Eco
-  Riscaldamento sup./inf. Eco

| Pietanza                                     | Accessori/stoviglie           | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C | Durata in min. |
|--|-------------------------------|------------------------|---|-------------------|----------------|
| <b>Dolci in stampi</b>                       |                               |                        |   |                   |                |
| Torta morbida in stampo                      | Stampo a ciambella/a cassetta | 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          |
| <b>Dolci in teglia</b>                       |                               |                        |   |                   |                |
| 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          |
| <b>Pasticcini</b>                            |                               |                        |   |                   |                |
| 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          |
| Bigné  | 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          |
| <b>Pane e pagnotte</b>                       |                               |                        |   |                   |                |
| 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          |

| Pietanza  | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Pagnotte fresche                                      | Teglia                    | 1                      |                       | 180-200           | 25-35          |
| <b>Carne</b>  |                           |                        |                       |                   |                |
| 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        |
| <b>Pesce</b>  |                           |                        |                       |                   |                |
| 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  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.</li> <li>■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.</li> <li>■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.</li> </ul> |
| Cottura al forno   | <p>Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C.<br/>Con aria calda max. 180 °C.</p>   |
| Biscottini   | <p>Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C.<br/>Con aria calda max. 170 °C.<br/>La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.</p>  |
| Patate fritte al forno   | Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.  |

## Cottura delicata

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

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

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

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

Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare. Grazie a questo particolare metodo

di cottura, la carne ha un colore rosa, ma non è né cruda né poco cotta.

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

## Stoviglie

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

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 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, arrostitire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo. Disporla subito sul piatto preriscaldato. Mettere il piatto con la carne nel vano di cottura per la cottura delicata.

### Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla grandezza, dallo spessore e dalla qualità della

carne. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

■  Cottura delicata

| Pietanza   | Stoviglia                 | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento  | Tempo di rosolatura in min. | Temperatura in °C | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|--|-----------------------------|-------------------|----------------|
| <b>Pollame</b>   |                           |                        |  |                             |                   |                |
| 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        |
| <b>Carne di maiale</b>   |                           |                        |  |                             |                   |                |
| 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          |
| <b>Carne di manzo</b>  |                           |                        |  |                             |                   |                |
| 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          |
| <b>Carne di vitello</b>  |                           |                        |  |                             |                   |                |
| 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          |
| <b>Carne d'agnello</b>   |                           |                        |  |                             |                   |                |
| 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 arrostita preparata nel modo consueto. | Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo.                                   |

## Essiccazione per la conservazione

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

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

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

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

Asciugare le erbe con il gambo. Disporre 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. 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. |
|--|--|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| <b>Sterilizzazione</b>                       |  |                        |                       |                   |                |
| 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          |
| <b>Estrazione del succo</b>                  |  |                        |                       |                   |                |
| 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. |
|---|--|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| <b>Igiene</b>   |  |                        |                       |                   |                |
| 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. |
|---|----------------------|------------------------|-----------------------|--------------|-------------------------|----------------|
| <b>Pasta lievitata, dolce</b>             |                      |                        |                       |              |                         |                |
| 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          |
| <b>Pasta lievitata salata</b>             |                      |                        |                       |              |                         |                |
| Ad es. pizza                              | Ciotola              | 1                      | ☒                     | Lievitazione | 1                       | 20-30          |
|   | Leccarda             | 1                      | ☒                     | Riposo       | 1                       | 10-15          |
| <b>Pasta per il pane</b>                  |                      |                        |                       |              |                         |                |
| 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:** arrostiti 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   |
|--|--------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|---|
| <b>Carne</b>   |                    |                       |                   |                          |   |
| 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.  |
| <b>Pollame</b>   |                    |                       |                   |                          |   |
| 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                       | Mettere sottovuoto con burro, un po' di sale e timo.  |
| <b>Pesce</b>   |                    |                       |                   |                          |   |
| 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                       |   |
| <b>Verdura</b>   |                    |                       |                   |                          |   |
| 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.  |

| Alimenti   | Accessori          | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. | Consiglio/indicazione   |
|--|--------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|---|
| Asparagi verdi, interi (600 g)                   | Griglia + leccarda |                       | 85                | 20 - 30                  | Sbollentando prima della messa sottovuoto, si mantiene verde.<br>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.<br>Ottimali come condimento per es. per insalate.  |
| Pomodori ciliegini, interi oppure a metà (500 g) | Griglia + leccarda |                       | 58                | 25 - 35                  | Mischiare pomodori ciliegini rossi e gialli.<br>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.  |
| <b>Dessert</b>                                   |                    |                       |                   |                          |   |
| 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.<br>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.<br>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. |
|------------------------|-------------------------------------|------------------------|---|-------------------|----------------|
| <b>Pane, pagnotte</b>  |                                     |                        |   |                   |                |
| generale               | Teglia                              | 1                      |  | 50                | 40-70          |
| <b>Dolci</b>           |                                     |                        |   |                   |                |
| Dolci umidi            | Teglia                              | 1                      |  | 50                | 70-90          |
| Dolci secchi           | Teglia                              | 1                      |  | 60                | 60-75          |
| <b>Frutta, verdura</b> |                                     |                        |   |                   |                |
| 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 inserimento | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------|------------------------|---|-------------------|----------------|
| <b>Verdura refrigerata</b>                    |                     |                        |   |                   |                |
| 1 kg  | Contenitore aperto  | 1                      |  | 120-130           | 15-25          |
| 250 g   | Contenitore aperto  | 1                      |  | 120-130           | 5-15           |
| <b>Pietanze refrigerate</b>                   |                     |                        |   |                   |                |
| 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           |
| <b>Prodotti da forno</b>                      |                     |                        |   |                   |                |
| Pagnotte e baguette cotte al forno            | Griglia             | 1                      |  | 150-160*          | 10-20          |
| Vol-au-vent                                   | Griglia             | 1                      |  | 180*              | 4-10           |

\* preriscaldamento

| Pietanza                           | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|------------------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| <b>Prodotti da forno surgelati</b> |                     |                        |                       |                   |                |
| 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: arrosti e cibi scottati
- Livello 2: sfornati 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. |
|---|----------------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| <b>Cottura al forno</b>   |                                  |                        |                       |                   |                  |                |
| 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. |
|--|--|------------------------|---|-------------------|----------------|
| <b>Cottura a vapore</b>  |  |                        |   |                   |                |
| 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. |
|------------------------------------|-----------|------------------------|---|-------------------|----------------|
| <b>Grill</b>                       |           |                        |   |                   |                |
| Dorare i toast                     | Griglia   | 3                      |  | 275               | 3-6            |
| Hamburger, 12 pezzi*               | Griglia   | 2                      |  | 275               | 20-30          |
| * Girare dopo 2/3 del tempo totale |           |                        |   |                   |                |



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001383261  
981025  
it