



Forno da incasso

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione

B17CR32N1

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2
2	Prevenzione di danni materiali.....	5
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	6
4	Conoscere l'apparecchio.....	6
5	Accessori.....	9
6	Prima del primo utilizzo	10
7	Comandi di base	11
8	Funzioni durata	12
9	Sicurezza bambini.....	13
10	Riscaldamento rapido.....	14
11	Impostazione Sabbat	14
12	Impostazioni di base.....	15
13	Pulizia e cura	16
14	Funzioni di pulizia	18
15	Sostegni.....	19
16	Sportello dell'apparecchio.....	20
17	Sistemazione guasti.....	23
18	Smaltimento	25
19	Servizio di assistenza clienti.....	25
20	Funziona così	26
21	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	31
21.1	Indicazioni generali di montaggio.....	31

- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

1.3 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 9

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

All'apertura dello sportello 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 e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

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 cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello 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 vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

L'apparecchio e le relative parti di contatto possono essere appuntite.

- ▶ Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.

- ▶ Indossare guanti protettivi, se possibile.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

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

- ▶ Indossare guanti protettivi.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi.

→ "Prevenzione di danni materiali", Pagina 5

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di

alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.

- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ Pagina 25

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Lampadina alogena

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le lampadine nel vano di cottura diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature.

- ▶ Non toccare la copertura in vetro.
- ▶ Durante la pulizia evitare il contatto con la pelle.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

1.6 Funzione pulizia

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

 Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE!

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura può deformarsi notevolmente verso l'interno a causa della depressione che si crea.

- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120°C , può causare danni alla 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 cottura.

In caso di temperatura superiore a 50°C , gli oggetti presenti sul fondo del vano cottura provocano un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

- ▶ Sul fondo del vano cottura non collocarvi accessori, né carta da forno o pellicola di alcun tipo.
- ▶ Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura soltanto con temperature inferiori a 50°C .

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- ▶ Non collocare mai la stoviglia con acqua sul fondo del vano cottura.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Dopo avere utilizzato il vano cottura, lasciarlo asciugare.
- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.

- ▶ Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.
- ▶ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie non più rimovibili.
- ▶ Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia.
- ▶ Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- ▶ Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- ▶ Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello 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.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.

- ▶ Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio solo se previsto dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

- Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

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

- La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

- Il vano cottura è riscaldato dopo la prima cottura. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il dolce successivo.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

Nota:

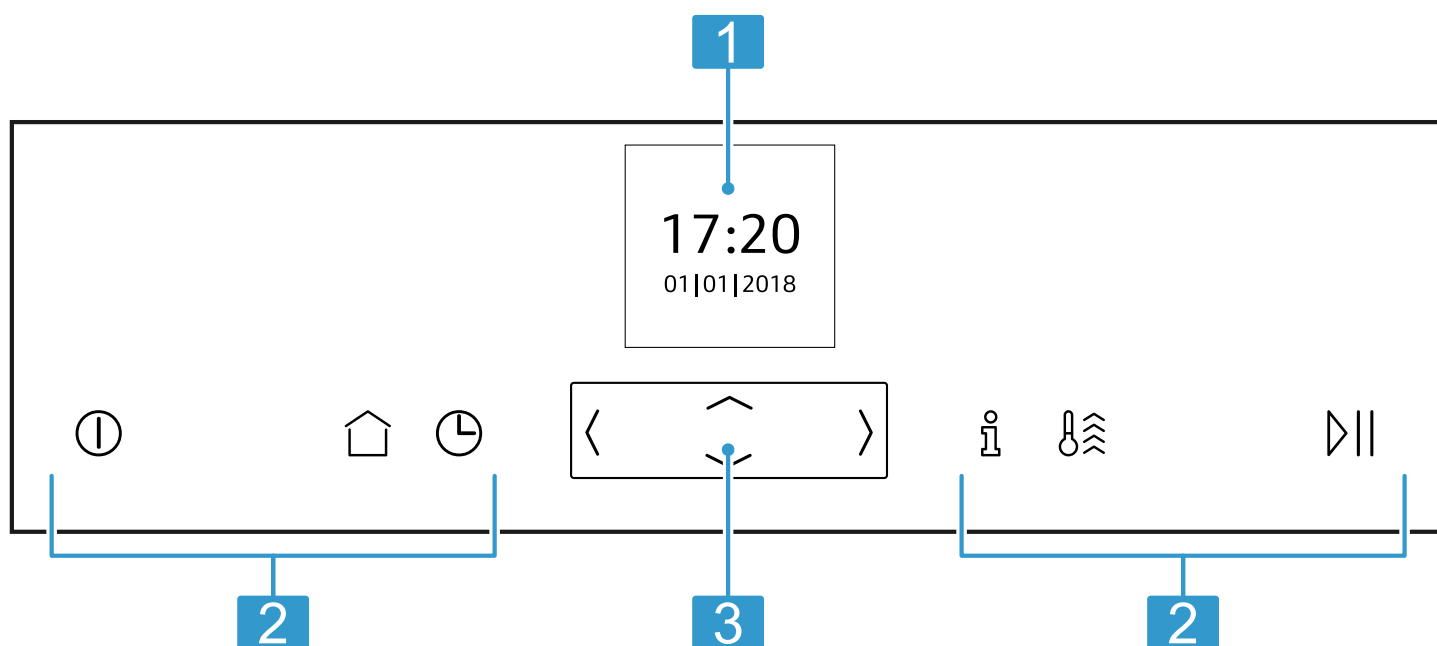
L'apparecchio,

- nel funzionamento con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- nel funzionamento con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



1 Display

2 Tasti

3 Elemento di comando

4.2 Tasti

I tasti sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, premere sul relativo tasto.

Simbolo	Nome	Utilizzo
	ON/OFF	Accensione o spegnimento dell'apparecchio
	Menu principale	Selezione delle modalità di funzionamento e delle impostazioni.
	Funzioni a tempo/Sicurezza bambini	■ Impostazione del "timer", della "durata" o del funzionamento differito "Pronto alle" ■ Attivazione o disattivazione della "Sicurezza bambini".
	Informazioni	■ Visualizzazione di ulteriori informazioni ■ Visualizzazione della temperatura attuale
	Riscaldamento rapido	■ Attivazione o disattivazione del "Funzionamento rapido" ■ Attivazione o disattivazione di "PowerBoost"
	Avvio/stop	Avvio o sospensione del funzionamento

4.3 Elemento di comando

Servendosi dell'elemento di comando impostare tutte le funzioni dell'apparecchio. I valori di impostazioni più luminosi possono essere modificati.

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

Tasto	Nome	Utilizzo
	Sinistra	Navigare nel display verso sinistra.
	Destra	Navigare nel display verso destra.
	In alto	Navigare nel display verso l'alto.
	In basso	Navigare nel display verso il basso.

4.4 Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione o i testi di avvertenza.

4.5 Menu principale

Nel menu principale è riportata una panoramica delle funzioni dell'apparecchio.

Per aprire il menu principale, premere il tasto .

Funziona-mento	Nome	Utilizzo
	Tipi di riscaldamento	Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza
	Impostazioni	Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze.
	EasyClean	Pulire lo sporco non ostinato nel vano cottura.
	EcoClean	Pulizia del vano cottura

4.6 Tipi di riscaldamento

Qui è riportata una panoramica dei tipi di riscaldamento. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento. A temperature superiori a 275 °C, dopo circa 40 minuti l'apparecchio riduce la temperatura portandola a 275 °C.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Aria calda Circo-Therm	40 - 200 °C	Cottura al forno o arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.
	Riscaldamento superiore/inferiore	50 - 275 °C	Di norma, cuocere o arrostiti su un livello. Il tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Termogrill	50 - 250 °C	Arrostire pollame, pesci interi o grandi pezzi di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Livello pizza	50 - 275 °C	Preparare la pizza o le pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Grado cottura pane	180 - 240 °C	Per la cottura di pane, panini e prodotti da forno che necessitano di temperature elevate.
	Grill superficie grande	50 - 290 °C	Per grigliare alimenti piani, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill superficie piccola	50 - 290 °C	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. La superficie centrale al di sotto dell'elemento grill si riscalda.
	Riscaldamento inferiore	30 - 250 °C	Per la cottura a bagnomaria e per terminare la cottura. Il calore viene distribuito dal basso.
	Cottura a fuoco lento	70 - 120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in stoviglie senza coperchio. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.
	Livello di lievitazione	35 - 55 °C	Per lasciare riposare la pasta e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
	Riscaldamento sup./inf. eco	50 - 275 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	CircoTherm eco	40 - 200 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 200 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica.

4.7 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

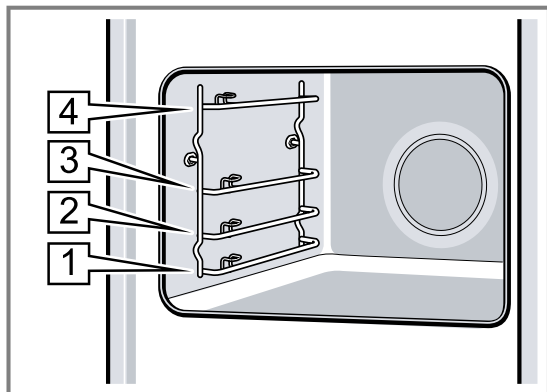
Supporti

Nei supporti presenti all'interno del vano cottura si possono inserire accessori a diverse altezze.

→ "Accessori", Pagina 9

L'apparecchio ha 4 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.
→ "Sostegni", Pagina 19



Superfici autopulenti

Le superfici autopulenti nel vano cottura sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa e hanno una superficie ruvida. Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici autopulenti assorbono e neutralizzano gli schizzi di grasso prodotti durante la cottura al forno, la cottura arrosto o la cottura alla griglia.

Le seguenti superfici sono autopulenti:

- parete posteriore
- parete superiore
- pareti laterali

Utilizzare regolarmente la funzione di pulizia in modo tale che la capacità di pulitura delle superfici autopulenti resti inalterata e non si presentino danni.

→ "Funzione pulizia 'EcoClean'", Pagina 18

Illuminazione

Una o più lampadine illuminano il vano cottura.

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano cottura si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne nuovamente.

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

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva a seconda della temperatura dell'apparecchio. L'aria calda fuoriesce attraverso lo sportello.

ATTENZIONE!

Non coprire le feritoie di aerazione sopra lo sportello dell'apparecchio. L'apparecchio si surriscalderebbe.

- Lasciare libere le feritoie di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido dell'apparecchio.

Sportello dell'apparecchio

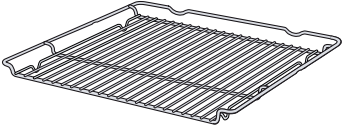
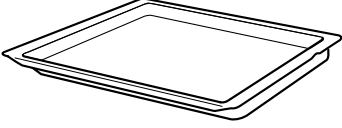
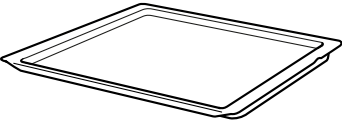
Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Se si chiude lo sportello, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

Nota: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Quando l'accessorio si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori		Utilizzo
Griglia		■ Stampi per dolci ■ Stampi per sformato ■ Stoviglie ■ Carne ad es. arrostiti o pezzi da grigliare ■ Pietanze surgelate
Leccarda		■ Dolci umidi ■ Prodotti da forno ■ Pane ■ Arrostiti di grandi dimensioni ■ Pietanze surgelate ■ Raccogliere i liquidi che gocciolano, ad es. il grasso sulla griglia mentre si griglia.
Teglia		■ Dolci in teglia ■ Pasticcini

5.1 Funzione d'arresto

La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione.

È possibile estrarre gli accessori per la metà della loro lunghezza, dopodiché l'accessorio si blocca in posizione. La protezione antiribaltamento funziona soltanto se gli accessori vengono inseriti correttamente nel vano cottura.

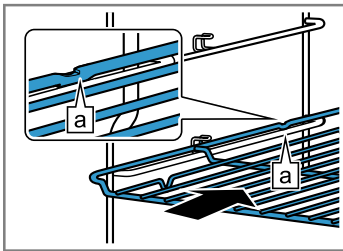
5.2 Inserimento degli accessori nel vano di cottura

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano cottura. Soltanto in questo modo gli accessori possono essere estratti per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

1. Ruotare gli accessori finché la scanalatura **a** non si trova nella parte posteriore e non è rivolta verso il basso.
2. Inserire l'accessorio tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

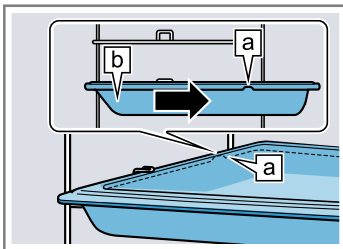
griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura $\sim$ rivolta verso il basso.



Teglia ad es. leccarda o teglia per forno

Inserire la teglia con la smussatura **b** rivolta verso lo sportello dell'apparecchio.



3. Inserire completamente l'accessorio in modo che non tocchi lo sportello dell'apparecchio.

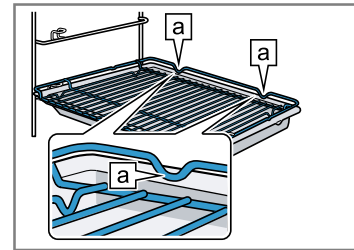
Nota: Togliere dal vano di cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

Combinazione accessori

Per raccogliere il liquido che gocciola, si può combinare la griglia con la leccarda.

1. Disporre la griglia sulla leccarda in modo che entrambi i supporti distanziatori **a** si trovino nella parte posteriore, sul bordo della leccarda.
2. Inserire la leccarda sempre tra le due aste guida di un livello di inserimento. La griglia qui è sopra l'asta di guida superiore.

Griglia su leccarda



5.3 Altri accessori

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

Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:

www.neff-international.com

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Prima messa in funzione

Dopo l'allacciamento alla corrente o in seguito a un'interruzione di corrente prolungata, compaiono le impostazioni per la prima messa in funzione dell'apparecchio.

Nota: Le impostazioni possono sempre essere adattate nelle impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base", Pagina 15

Impostazione della lingua

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- ✓ Dopo pochi secondi compare la prima impostazione.
2. Passare alla riga più in basso con $\searrow$.
3. Selezionare la lingua con $\langle$ o $\rangle$.
4. Tornare alla riga più in alto con $\swarrow$.
5. Selezionare la prossima impostazione con $\rangle$.

Impostazione dell'ora

1. Passare alla riga successiva con $\searrow$.
2. Selezionare l'ora corrente con $\langle$ o $\rangle$.
3. Tornare alla riga più in alto con $\swarrow$.
4. Selezionare la prossima impostazione con $\rangle$.

Impostazione della data

1. Passare alla riga successiva con $\sim$.
 2. Selezionare il giorno con $\langle$ o $\rangle$.
 3. Tornare alla riga in alto con $\wedge$.
 4. Selezionare la prossima impostazione con $\rangle$.
 5. Passare alla riga successiva con $\sim$.
 6. Selezionare il mese con $\langle$ o $\rangle$.
 7. Tornare alla riga in alto con $\wedge$.
 8. Selezionare la prossima impostazione con $\rangle$.
 9. Passare alla riga successiva con $\sim$.
 10. Selezionare l'anno con $\langle$ o $\rangle$.
 11. Tornare alla riga in alto con $\wedge$.
 12. Aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante.
 - ✓ La prima messa in funzione è terminata.

6.2 Pulizia dell'apparecchio

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano cottura e gli accessori.

1. Togliere dal vano di cottura le informazioni sul prodotto, l'accessorio e i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.

2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Accendere l'apparecchio con ①.
- "Accensione dell'apparecchio", Pagina 11
4. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura per il riscaldamento e avviare con $\gg$.
- "Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura", Pagina 11

Riscaldamento

Tipo di riscaldamento	Aria calda CircoTherm $\mathcal{A}$
Temperatura	Massima
Durata	1 ora

5. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
6. Trascorsa 1 ora spegnere l'apparecchio con ①.
- "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 11
7. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
8. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
9. Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

- Accendere l'apparecchio con ①.

Note

- Nelle impostazioni di base è possibile determinare se all'accensione compaiono i tipi di riscaldamento o il menu principale.
- "Impostazioni di base", Pagina 15
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lasso di tempo prolungato si spegne automaticamente.

7.2 Spegnimento dell'apparecchio

- Spegnere l'apparecchio con ①.

Note

- A seconda della temperatura presente nel vano cottura, sul display compare l'indicazione del calore residuo.
- "Indicatore del calore residuo", Pagina 11
- A seconda della temperatura presente nel vano cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare, finché il vano cottura non si è raffreddato.
- "Ventola di raffreddamento", Pagina 9

7.3 Indicatore del calore residuo

Una volta spento l'apparecchio, sul display compare l'indicazione del calore residuo.

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

7.4 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Accendere l'apparecchio con ①.
- ✓ Compaiono i tipi di riscaldamento.
2. Selezionare il tipo di riscaldamento con $\langle$ o $\rangle$.
3. Passare alla riga successiva con $\sim$.
4. Selezionare la temperatura o il livello con $\langle$ o $\rangle$.
5. Avviare il funzionamento con $\gg$.
- ✓ Sul display compare la durata di funzionamento.
- ✓ La barra di controllo del riscaldamento mostra l'incremento della temperatura.
6. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ①.

7.5 Modifica della temperatura

Dopo aver avviato il funzionamento, è ancora possibile modificare la temperatura.

1. Selezionare la riga relativa alla temperatura con $\wedge$ o $\sim$.
2. Modificare la temperatura con $\langle$ o $\rangle$.
- ✓ La temperatura viene modificata.

7.6 Modifica del tipo di riscaldamento

Se si modifica il tipo di riscaldamento, l'apparecchio ripristina tutte le impostazioni.

1. Interrompere il funzionamento con $\gg$.
2. Selezionare il tipo di riscaldamento desiderato con $\langle$ o $\rangle$.
3. Passare alla riga successiva con $\sim$.
4. Selezionare la temperatura con $\langle$ o $\rangle$.
5. Avviare il funzionamento con $\gg$.

7.7 Interruzione del funzionamento

1. Premere su $\triangleright$ II.
2. Per continuare il funzionamento, premere nuovamente su $\triangleright$ II.

7.8 Interruzione del funzionamento

Nota: Alcune funzioni come ad esempio le funzioni di pulizia non possono essere interrotte.

- Tenere premuto $\triangleright$ II finché il funzionamento non viene interrotto.
- ✓ Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni ripristinate.
- ✓ A seconda della temperatura presente nel vano cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare, finché il vano cottura non si è raffreddato.

7.9 Visualizzazione della temperatura attuale

Durante il riscaldamento, è possibile visualizzare anche la temperatura attuale.

- Premere su I .
- ✓ La temperatura compare per alcuni secondi.

7.10 Visualizzazione delle informazioni

Requisito: Il tasto I si illumina.

- Premere su I .
- ✓ Le informazioni compaiono per alcuni secondi.

8 Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata con le quali è possibile regolare il funzionamento.

8.1 Panoramica delle funzioni durata

Se si impostano i valori più alti, si modifica l'intervallo di tempo. È possibile impostare la durata di minuto in minuto fino a un'ora, superata la quale gli intervalli sono di 5 minuti.

Funzione dura- Utilizzo ta

Timer $\odot$	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Il timer influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
Durata $\rightarrow$	Al termine di una durata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento.
Pronto alle $\rightarrow$	Per la durata, è possibile impostare l'ora in cui terminare il funzionamento. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.

Modifica del timer

1. Premere su $\odot$.
2. Modificare il tempo del timer con $\langle$ o $\rangle$.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interruzione del timer

1. Premere su $\odot$.
2. Impostare il tempo del timer "00:00" con $\langle$.
- ✓ Il tempo del timer viene cancellato.

8.3 Durata

Trascorso la durata impostata l'apparecchio si spegne automaticamente. È possibile utilizzare la durata soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

Impostazione della durata

1. Impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.
2. Premere su $\odot$.
3. Selezionare il valore proposto.

Tasto	Valore proposto
$\langle$	10 minuti
$\rangle$	30 minuti

4. Selezionare la durata con $\langle$ o $\rangle$
5. Avviare il funzionamento con la durata servendosi di $\triangleright$ II.
- ✓ Sul display compare la durata. La durata inizia a scorrere.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico.
6. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica della durata

1. Premere su $\odot$.
2. Modificare la durata con $\langle$ o $\rangle$.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interruzione della durata

1. Premere su $\odot$.
2. Impostare la durata "00:00" con $\langle$.
- ✓ La durata viene cancellata.

8.2 Timer

È possibile impostare il timer sia se l'apparecchio è acceso o spento.

Impostazione del timer

1. Premere su $\odot$.
2. Quando l'apparecchio è acceso, selezionare il "timer" $\odot$ con $\wedge$.
3. Selezionare il tempo del timer con $\langle$ o $\rangle$.
4. Avviare il timer con $\odot$.
- ✓ Sul display compare $\odot$. Il tempo del timer inizia a scorrere.
- ✓ Se il timer è scorso, viene emesso un segnale acustico.
5. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

3. Per continuare il funzionamento senza durata, premere su **▶▶**.

8.4 Funzionamento posticipato - "Pronto alle"

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne al momento impostato per la fine del funzionamento. A tal proposito impostare la durata e determinare la fine del funzionamento. È possibile utilizzare il funzionamento differito in combinazione con un tipo di riscaldamento.

Impostazione del funzionamento differito "Pronto alle"

Note

- È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.
- Non è possibile impostare ogni tipo di riscaldamento con il funzionamento differito.

1. Inserire le pietanze nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
2. Impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.
3. Premere su **⌚**.

4. Selezionare la durata con **< o >**.
5. Passare su "Pronto alle" **→** con **↵**.
- ✓ Sul display compare la fine del funzionamento.
6. Selezionare l'ora di fine cottura con **>**.
7. Avviare il funzionamento differito con **▶▶**.
- ✓ L'apparecchio avvia il funzionamento al momento opportuno.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico.
8. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modificare il funzionamento differito "Pronto alle"

1. Premere su **⌚**.
2. Selezionare "Pronto alle" **→** con **↵**.
3. Modificare l'ora di fine cottura con **< o >**.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interrompere il funzionamento differito "Pronto alle"

1. Premere su **⌚**.
2. Ripristinare l'ora di fine cottura con **<**.
- ✓ L'ora di fine cottura corrisponde all'ora attuale più la durata impostata.
- ✓ Il funzionamento con la durata si avvia.

9 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.

9.1 Blocchi

L'apparecchio dispone di 2 diversi tipi di blocco.

Blocco	Attivazione/disattivazione
Sicurezza bambini automatica	Dal menu Impostazioni ⚙
Sicurezza bambini singola	Dal tasto ⌚

9.2 Attivazione della sicurezza bambini automatica

La sicurezza bambini automatica blocca il pannello di comando affinché i bambini non possano accendere inavvertitamente l'apparecchio. Per accendere l'apparecchio, interrompere la sicurezza bambini automatica. Dopo il funzionamento, l'apparecchio blocca automaticamente il pannello di comando.

Nota: Non appena si attiva la sicurezza bambini, l'apparecchio blocca il pannello di comando. Ad eccezione dei tasti **⌚** e **⌚**.

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su **⏏**.
2. Selezionare le "Impostazioni" **⚙** con **< o >**.
3. Passare alla riga successiva con **↵**.
4. Selezionare la "Sicurezza bambini automatica" con **< o >**.
5. Selezionare le impostazioni con **↵**.
6. Impostare "Attivato" con **>**.
7. Premere su **⏏**.

8. Salvare l'impostazione con **↵**.
- ✓ Se si spegne l'apparecchio, sul display compare **⏏**.

9.3 Interruzione della sicurezza bambini automatica

1. Tenere premuto il tasto **⌚** finché non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Accendere l'apparecchio con **⌚** e impostare il funzionamento.

9.4 Disattivazione della sicurezza bambini automatica

1. Tenere premuto il tasto **⌚** finché non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Accendere l'apparecchio con **⌚**.
3. Premere su **⏏**.
4. Selezionare le "Impostazioni" **⚙** con **< o >**.
5. Passare alla riga successiva con **↵**.
6. Selezionare la "Sicurezza bambini automatica" con **< o >**.
7. Selezionare le impostazioni con **↵**.
8. Impostare "Disattivato" con **<**.
9. Premere su **⏏**.
10. Salvare l'impostazione con **↵**.

9.5 Attivazione della sicurezza bambini singola

La sicurezza bambini singola blocca il pannello di comando affinché i bambini non possano accendere inavvertitamente l'apparecchio. Per accendere l'apparecchio,

recchio, disattivare la sicurezza bambini singola. Dopo aver spento l'apparecchio, quest'ultimo non blocca più il pannello di comando.

Nota: Non appena si attiva la sicurezza bambini, l'apparecchio blocca il pannello di comando. Ad eccezione dei tasti ☺ e ☹.

- ▶ Tenere premuto il tasto ☹ finché sul display non compare "Sicurezza bambini attivata".

9.6 Disattivazione della sicurezza bambini singola

- ▶ Tenere premuto il tasto ☹ finché non compare "Sicurezza bambini disattivata".

Riscaldamento rapido

Con le funzioni "Riscaldamento rapido" e "PowerBoost" è possibile ridurre la durata della messa a temperatura. Se l'apparecchio si riscalda con il Riscaldamento rapido o PowerBoost dipende dal tipo di riscaldamento impostato.

10.1 Riscaldamento rapido e PowerBoost

Funzione	Tipo di riscaldamento	Pietanza nel vano cottura
Riscaldamento rapido	riscaldamento sup./inf. ☰	Dopo il riscaldamento
PowerBoost	■ Aria calda CircoTherm ☼ ■ Grado cottura pane ☞	Prima del riscaldamento Cuocere soltanto su un livello

10.2 Attivazione Riscaldamento rapido

1. Impostare il riscaldamento sup./inf. ☰ e una temperatura a partire da 100 °C.
2. Avviare il funzionamento con ▶||.
- ✓ Il tasto ☼ si illumina.
3. Attivare il riscaldamento rapido con il tasto ☼.
- ✓ Sul display compare ☼.
- ✓ Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il riscaldamento rapido si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico. ☼ sul display si spegne.
4. Mettere le pietanze nel vano di cottura.

10.4 Attivazione PowerBoost

1. Mettere le pietanze su un livello nel vano di cottura.
2. Impostare Aria calda CircoTherm ☼ o Grado cottura pane ☞ e una temperatura a partire da 100 °C.
3. Avviare il funzionamento con ▶||.
- ✓ Il tasto ☼ si illumina.
4. Attivare PowerBoost con il tasto ☼.
- ✓ Sul display compare ☼.
- ✓ Quando viene raggiunta la temperatura impostata, PowerBoost si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico. ☼ sul display si spegne.

10.3 Disattivazione del funzionamento rapido

- ▶ Disattivare anticipatamente il riscaldamento rapido con il tasto ☼.

10.5 Disattivazione di Powerboost

- ▶ Disattivare anticipatamente PowerBoost con il tasto ☼.

Impostazione Sabbat

Con l'impostazione Sabbat è possibile impostare una durata fino a 74 ore. Si possono tenere in caldo pietanze a una temperatura compresa tra 85 °C e 140 °C con riscaldamento superiore/inferiore, senza dover accendere o spegnere l'apparecchio.

1. Accendere l'apparecchio con ☹.
 2. Selezionare la "Funzione Sabbat" con < o >.
 3. Passare alla riga successiva con ↵.
 4. Selezionare la temperatura con < o >.
 5. Passare alla riga successiva con ↵.
 6. Selezionare la durata con < o >.
 7. Avviare della funzione Sabbat con ▶||.
 - ✓ Sul display compare la durata. La durata inizia a scorrere.
 8. Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato. L'apparecchio smette di riscaldare e risponde come di consueto, eccetto per quanto concerne l'impostazione Sabbat.
 - Spegner l'apparecchio con ☹.
- Dopo circa 10-20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

11.1 Avvio della funzione Sabbat

Note

- Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, l'apparecchio smette di riscaldare. Se lo sportello dell'apparecchio viene chiuso, l'apparecchio ricomincia a riscaldare.
- Dopo aver avviato il funzionamento, non modificare le impostazioni o interrompere il funzionamento.

Requisito: La funzione Sabbat è attivata nei Preferiti nelle impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base", Pagina 15

11.2 Interruzione della funzione Sabbat

- Interrompere la funzione Sabbat con ①.

12 Impostazioni di base

È possibile regolare l'apparecchio in base alle proprie esigenze.

12.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Impostazione di base	Selezione
Lingua	Vedere la selezione sull'apparecchio.
Ora	0.00 - 23.59
Data	Giorno, mese e anno
Preferiti → "Modifica dei Preferiti", Pagina 15	Decidere i tipi di riscaldamento, che compaiono nel menu Tipi di riscaldamento.
Durata segnale acustico	- Breve - Media - Prolungata
Tono tasti	- Disattivato (eccetto ①) - Attivata
Luminosità del display	5 livelli
Indicatore dell'ora	- Digitale - Off
Illuminazione	- Durante il funzionamento accesa - Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini automatica	- Disattivata - Attivata
Funzionamento dopo l'attivazione	- Menu principale - Tipi di riscaldamento
Spegnimento notturno	- Disattivata - Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)
Logo	- Indicatori - Non mostrare
Tempo di postfunzionamento della ventola	- Consigliato - Minimo

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Impostazione di base	Selezione
Sistema di estensioni ¹	- No (inserito con estensione singola o supporto) - Sì (equipaggiato con estensione doppia o tripla)
Impostazioni di fabbrica	Carica

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

12.2 Modifica dell'impostazione di base

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere su .
3. Selezionare l'"impostazione"  con < o >.
4. Passare alla riga successiva con ~.
5. Selezionare l'impostazione con < o >.
6. Passare alla riga successiva con ~.
7. Modificare l'impostazione con < o >.
8. Premere su .
9. Per salvare le impostazioni, selezionare ~"Salva".
 - Per rifiutare le impostazioni, selezionare ^"Rifiuta".

12.3 Modifica dei Preferiti

Nei Preferiti è possibile decidere quali tipi di riscaldamento visualizzare nel menu Tipi di riscaldamento.

Nota:

Alcuni tipi di riscaldamento non possono essere disattivati:

- Aria calda CircoTherm 
- Termogrill 
- Grill, superficie grande 

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere su .
3. Selezionare le "Impostazioni"  con < o >.
4. Passare alla riga successiva con ~.
5. Selezionare "Preferiti" con < o >.
6. Passare alla riga successiva con ~.
7. Selezionare il tipo di riscaldamento con < o >.
8. Passare alla riga successiva con ~.
9. Selezionare l'impostazione con < o >.

Impostazione	Visualizzazione nel menu Tipi di riscaldamento
Attivata	Sì
Disattivata	No

10. Premere su .
11. Per salvare le impostazioni, selezionare ~"Salva".
 - Per rifiutare le impostazioni, selezionare ^"Rifiuta".

13 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

13.1 Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici dell'apparecchio, non utilizzare detergenti non idonei.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- ▶ Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- ▶ Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Detergenti adatti

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio.

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia dell'apparecchio", Pagina 17

Lato frontale dell'apparecchio

Superficie	Detergenti adatti	Note
Acciaio inox	▪ Soluzione di lavaggio calda ▪ Detergenti specifici per acciaio inox per superfici calde	Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox, per prevenire la corrosione. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox.
Plastica o superfici laccate ad. es. pannello di comando	▪ Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.

Sportello dell'apparecchio

Campo	Detergenti adatti	Note
Pannelli dello sportello	▪ Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare raschietti per vetro o la paglietta d'acciaio. Consiglio: Per una pulizia di fondo rimuovere i pannelli dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 20
Copertura dello sportello	▪ In acciaio: Detergenti per acciaio inox ▪ In plastica: Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. Consiglio: Per una pulizia di fondo, rimuovere la copertura dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 20
Telaio interno della porta in acciaio inox	Detergenti per acciaio inox	Non è possibile rimuovere variazioni cromatiche con il detergente per acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.
Maniglia	▪ Soluzione di lavaggio calda	Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.
Guarnizione dello sportello	▪ Soluzione di lavaggio calda	Non rimuovere né strofinare.

Vano cottura

Campo	Detergenti adatti	Note
Superfici smaltate	■ Soluzione di lavaggio calda ■ Acqua e aceto ■ Detergente per forno	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Per asciugare il vano cottura dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio. Note ■ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. ■ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione. ■ I residui di cibo lasciano una patina bianca sulle superfici smaltate. La patina non è dannosa per la salute. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. Rimuovere la patina con acido citrico.
Superfici autopulenti	-	Osservare le istruzioni relative alle superfici autopulenti. → <i>"Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura", Pagina 17</i>
Copertura in vetro della lampadina del forno	■ Soluzione di lavaggio calda	In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Supporti	■ Soluzione di lavaggio calda	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Nota: Per una pulizia di fondo agganciare i supporti. → <i>"Sostegni", Pagina 19</i>
Accessori	■ Soluzione di lavaggio calda ■ Detergente per forno	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

13.2 Pulizia dell'apparecchio

Per evitare danni all'apparecchio, pulirlo soltanto come previsto e utilizzando i prodotti per la pulizia adatti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ AVVERTENZA – 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 dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

Requisito: Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.

→ *"Detergenti", Pagina 16*

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.

- Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.

→ *"Detergenti adatti", Pagina 16*

2. Asciugare con un panno morbido.

13.3 Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore, la parete superiore e le pareti laterali nel vano cottura sono autopulenti e hanno una superficie ruvida.

ATTENZIONE!

Se le superfici autopulenti non vengono pulite regolarmente, potrebbero verificarsi danni alle superfici.

- ▶ Se sulle superfici autopulenti sono visibili macchie scure, pulire il vano cottura con la funzione pulizia.
 - ▶ Se sul display compare una richiesta di pulizia, pulire il vano cottura con la funzione pulizia.
 - ▶ Non impiegare detergenti per forni o prodotti abrasivi. Se inavvertitamente il detergente per forno entra in contatto con le superfici autopulenti, sciacquare immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare.
 - ▶ Utilizzare la funzione pulizia.
- *"Funzione pulizia 'EcoClean'", Pagina 18*

14 Funzioni di pulizia

Utilizzare la funzione di pulizia per pulire l'apparecchio.

14.1 Funzione pulizia "EcoClean"

Utilizzare regolarmente la funzione di pulizia "EcoClean" in modo tale che la capacità di pulitura delle superfici autopulenti resti inalterata e non si presentino danni. Le superfici autopulenti nel vano cottura sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa e hanno una superficie ruvida. Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici autopulenti assorbono e neutralizzano gli schizzi di grasso prodotti durante la cottura al forno, la cottura arrosto o la cottura alla griglia.

Le seguenti superfici sono autopulenti:

- parete posteriore
- parete superiore
- pareti laterali

ATTENZIONE!

Se le superfici autopulenti non vengono pulite regolarmente, potrebbero verificarsi danni alle superfici.

- Se sulle superfici autopulenti sono visibili macchie scure, pulire il vano cottura con la funzione pulizia.
- Se sul display compare una richiesta di pulizia, pulire il vano cottura con la funzione pulizia.
- Non impiegare detergenti per forni o prodotti abrasivi. Se inavvertitamente il detergente per forno entra in contatto con le superfici autopulenti, sciacquarle immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare.

Avviso di pulizia

L'apparecchio rileva il tipo e la durata del funzionamento dell'apparecchio e, se necessario, consiglia di utilizzare la funzione di pulizia.

Se si accende l'apparecchio, sul display compare il messaggio di utilizzare la funzione di pulizia. Avviare la funzione di pulizia, non appena possibile.

È possibile utilizzare l'apparecchio, come di consueto. Questo avviso di pulizia continua comunque a comparire finché non viene completamente eseguita la funzione di pulizia.

Nota: Se l'apparecchio è sporco ad es. a causa di poltame o arrostiti molto grassi, o se si riscontrano macchie scure sulle superfici autopulenti, non attendere che compaia l'avviso sul display per procedere con la funzione pulizia. Più spesso viene utilizzata la funzione di pulizia più a lungo resterà inalterata la capacità di pulitura delle superfici autopulenti.

Preparazione dell'apparecchio per la funzione di pulizia

Per ottenere un buon risultato di pulizia, preparare accuratamente l'apparecchio.

ATTENZIONE!

Un detergente per forno applicato sulle superfici autopulenti danneggia le superfici.

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

1. Rimuovere dal vano cottura le stoviglie e gli accessori.
2. Sganciare i supporti e rimuoverli dal vano cottura.
→ "Sostegni", Pagina 19
3. Rimuovere lo sporco grossolano con una soluzione di lavaggio e un panno morbido:
 - dal fondo del vano cottura
 - dallo sportello dell'apparecchio interno
 - dalla copertura in vetro della lampadina del forno
 In questo modo si evita la formazione di macchie perenni.
4. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano di cottura deve essere vuoto.

Impostazione della funzione di pulizia "EcoClean"

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini.

Requisiti

- Preparare l'apparecchio per la funzione pulizia.
→ Pagina 18
 - Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento. Altrimenti l'apparecchio per la funzione pulizia si interrompe.
1. Accendere l'apparecchio con ①.
 2. Premere su .
 3. Impostare "EcoClean"  con < o >.
 4. Passare alla riga successiva con .
 - ✓ Sul display compare la durata della funzione di pulizia.
 5. Passare alla riga successiva con .
 6. **Nota:** Arieggiare la cucina quando è in corso la funzione di pulizia.
Avviare la funzione pulizia con .
 - ✓ La funzione di pulizia viene avviata. La durata scorre sul display.
 - ✓ Non appena termina la funzione di pulizia, viene emesso un segnale acustico.
 7. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.
 8. Pulire l'apparecchio del termine della funzione di pulizia.
→ "Pulizia dell'apparecchio al termine della funzione pulizia", Pagina 18

Pulizia dell'apparecchio al termine della funzione pulizia

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
 2. Pulire il vano cottura con un panno umido.
- Nota:** Sulle superfici autopulenti si possono formare delle macchie. I residui di zucchero e di albume nelle pietanze non vengono neutralizzati e restano attaccati alle macchie. Le macchie rossicce rappresentano i residui di pietanze contenenti sale, non sono ruggine. Queste macchie non sono dannose per la salute. Tali macchie non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

3. Agganciare i supporti.
→ "Sostegni", Pagina 19

14.2 Ausilio del sistema di pulizia "EasyClean"

Utilizzare la funzione di pulizia "EasyClean" per la pulizia intermedia del vano di cottura. Il sistema ausiliario di pulizia "EasyClean" ammorbidisce lo sporco lasciando agire la soluzione di lavaggio. Lo sporco può quindi essere rimosso più facilmente.

Impostazione del sistema di pulizia "EasyClean"

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

Requisiti

- È possibile avviare il sistema ausiliario di pulizia soltanto se il vano cottura è freddo (temperatura ambiente) e lo sportello dell'apparecchio è chiuso.
- Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento. Altrimenti l'apparecchio interrompe il sistema ausiliario di pulizia.
- Per rimuovere lo sporco particolarmente ostinato, lasciare agire per un po' di tempo la soluzione di lavaggio prima di avviare il sistema ausiliario di pulizia.
- Per rimuovere lo sporco particolarmente ostinato, strofinare i punti sporchi sulle superfici lisce con del detersivo, prima di avviare il sistema ausiliario di pulizia.

1. Togliere gli accessori dal vano cottura.

2. **ATTENZIONE!**

L'acqua distillata nel vano cottura causa la corrosione.

- Non utilizzare acqua distillata.

Mescolare 0,4 l di acqua con una goccia di detersivo e versare al centro del fondo del vano cottura.

3. Accendere l'apparecchio con ①.
 4. Premere su ②.
 5. Selezionare "EasyClean" ③ con < o >.
 6. Passare alla riga successiva con √.
 7. Avviare il sistema ausiliario di pulizia con ▶||.
 - ✓ Il sistema ausiliario di pulizia si avvia. La durata scorre sul display.
 - ✓ Non appena si conclude il sistema ausiliario di pulizia, viene emesso un segnale acustico.
 8. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.
 9. Dopo il sistema ausiliario di pulizia, pulire il vano cottura.
- "Pulizia successiva del vano cottura", Pagina 19

Pulizia successiva del vano cottura

ATTENZIONE!

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- Una volta terminata l'operazione con il sistema ausiliario di pulizia, pulire il vano cottura e lasciarlo asciugare completamente.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
2. Pulire le superfici lisce del vano 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 dello sportello.
4. Se non si scioglie lo sporco ostinato, ripetere l'operazione con il sistema ausiliario di pulizia, dopo che il vano cottura si è raffreddato.
5. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) per fare asciugare il vano cottura.

15 Sostegni

Per pulire bene i sostegni e il vano cottura o per sostituire i sostegni, questi si possono sganciare.

15.1 Sgancio dei sostegni

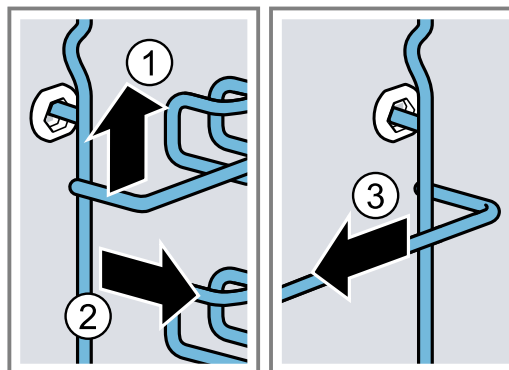
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

I supporti si surriscaldano molto.

- Non toccare mai i supporti ad alta temperatura.
- Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini.

1. Sollevare un po' davanti il sostegno ① e sganciarlo ②.

2. Tirare in avanti il sostegno ③ ed estrarlo.



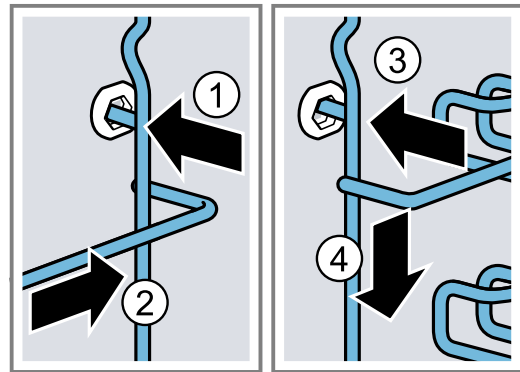
3. Pulire il supporto.
→ "Detergenti", Pagina 16

15.2 Riaggancio dei sostegni

Note

- I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra.
 - Per entrambi i sostegni accertarsi che la staffa di fissaggio sia davanti.
1. Inserire il sostegno al centro nell'attacco posteriore ①, finché il sostegno non è posizionato sulla parete del vano di cottura e spingere all'indietro ②.

2. Inserire il sostegno nell'attacco anteriore ③ finché il sostegno non è posizionato anche qui sulla parete del vano di cottura e spingere verso il basso ④.



16 Sportello dell'apparecchio

Per pulire a fondo lo sportello dell'apparecchio è possibile smontare lo sportello.

16.1 Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- Indossare guanti protettivi.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- Non toccare mai la zona delle cerniere.

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.

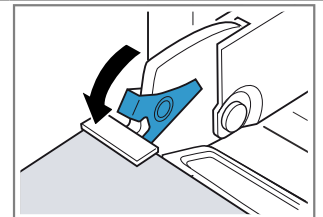
2. **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza.

- Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e che, durante l'estrazione dello sportello dell'apparecchio, siano completamente aperte.

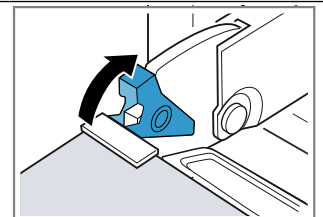
Aprire completamente la leva di bloccaggio a destra e a sinistra.

Leva di bloccaggio aperta



La cerniera è fissata e non può richiudersi.

Leva di bloccaggio chiusa



Lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.

- ✓ Le leve di bloccaggio sono aperte. Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto ①. Afferrare con le mani lo sportello dell'apparecchio sia a destra che a sinistra ed estrarlo dall'alto ②.
 4. Collocare lo sportello dell'apparecchio su una superficie piana.

16.2 Aggancio dello sportello dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

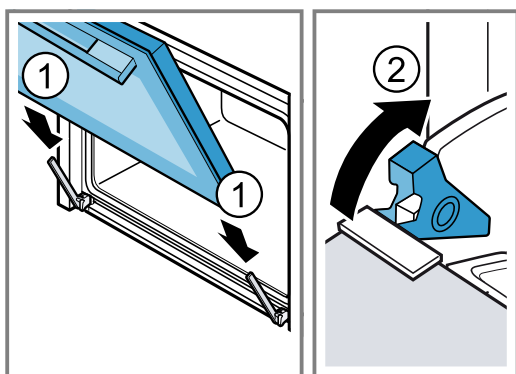
Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

► Non toccare mai la zona delle cerniere.

Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza.

► Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e che, durante l'estrazione dello sportello dell'apparecchio, siano completamente aperte.

1. Spingere lo sportello dell'apparecchio su entrambe le cerniere, mantenendolo in piano ①. Spingere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesco.
2. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
3. Richiudere entrambe la leva di bloccaggio sulla cerniera di sinistra e di destra ②.



- ✓ Le leve di bloccaggio sono chiuse. Lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.

4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

16.3 Smontaggio dei pannelli dello sportello

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

► Non toccare mai la zona delle cerniere.

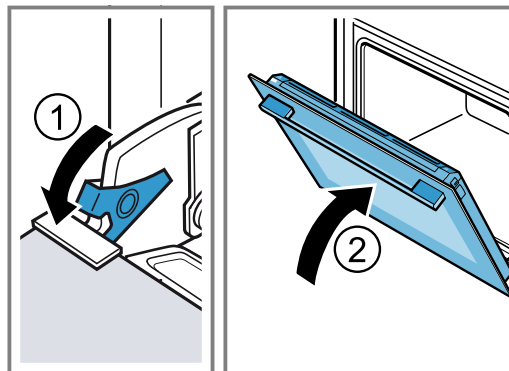
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

► Indossare guanti protettivi.

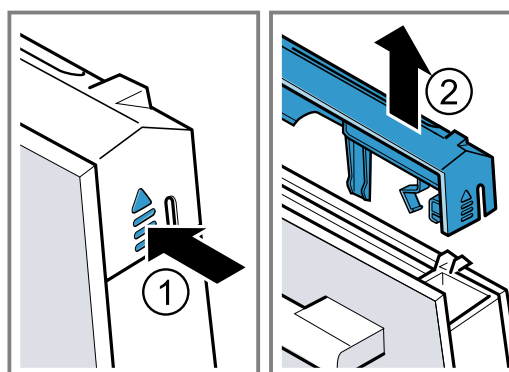
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire entrambe le leve di bloccaggio sulla cerniera di sinistra e di destra ①.

- ✓ Le leve di bloccaggio sono aperte. Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.

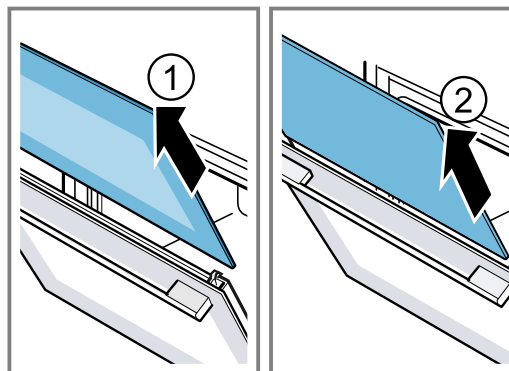
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesco ②.



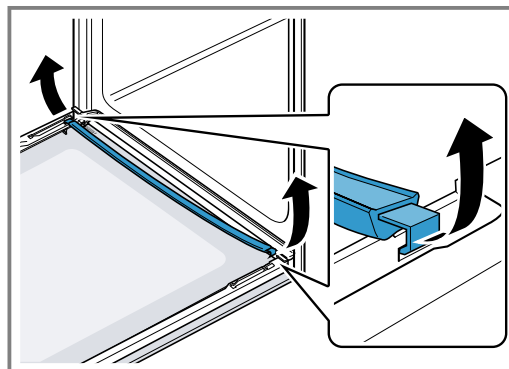
4. Premere dall'esterno la copertura dello sportello sia a sinistra che a destra ①, finché non si innesta in posizione.
5. Rimuovere la copertura dello sportello ②.



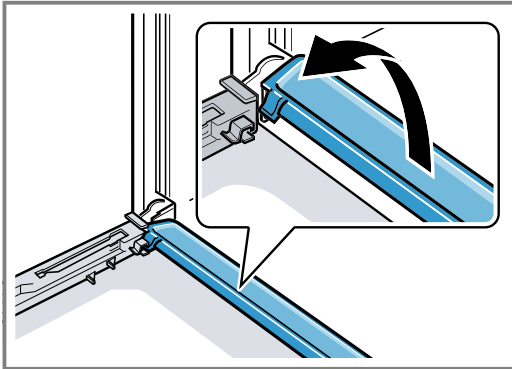
6. Estrarre il pannello interno ① e riporlo con cautela su una superficie piana.
7. Estrarre il pannello intermedio ② e riporlo con cautela su una superficie piana.



8. Aprire lo sportello dell'apparecchio e rimuoverne la guarnizione.



9. In caso di necessità è possibile estrarre la barra per la condensa per la pulizia.
- Aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - Sollevare la barra per la condensa ed estrarla.



10. **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

Pulire i pannelli smontati dello sportello da entrambi i lati con un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

11. Lavare la barra per la condensa con un panno e una soluzione di lavaggio calda.
12. Pulire lo sportello dell'apparecchio.
→ "Detergenti adatti", Pagina 16
13. Asciugare i pannelli dello sportello e rimontarli.

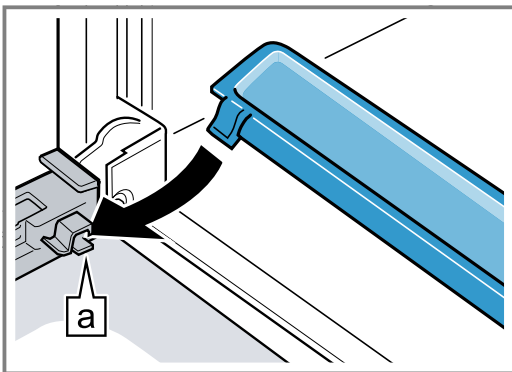
16.4 Montaggio dei pannelli dello sportello

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

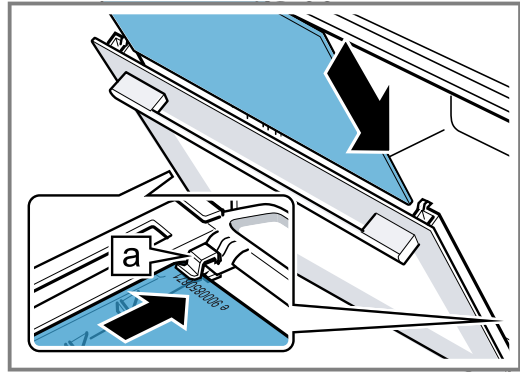
Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere. I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.
- ▶ Indossare guanti protettivi.

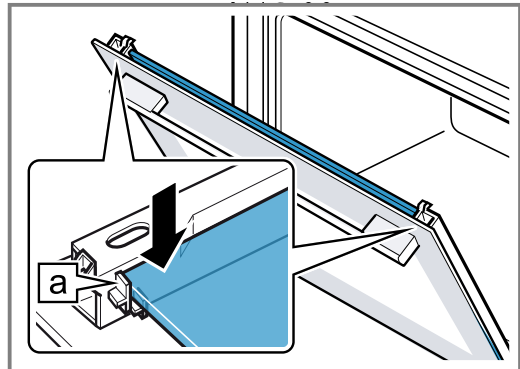
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Inserire in verticale la barra per la condensa nel fermo **a** e ruotarla verso il basso.



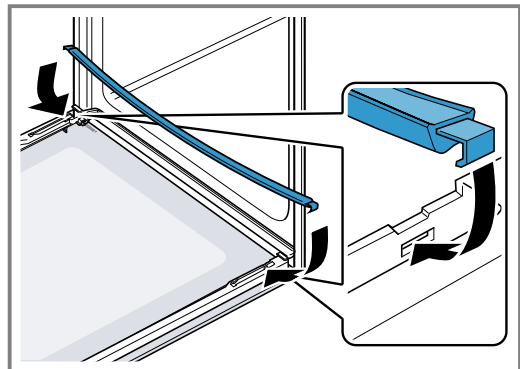
3. Spingere il pannello intermedio nel supporto **a** di sinistra e di destra.



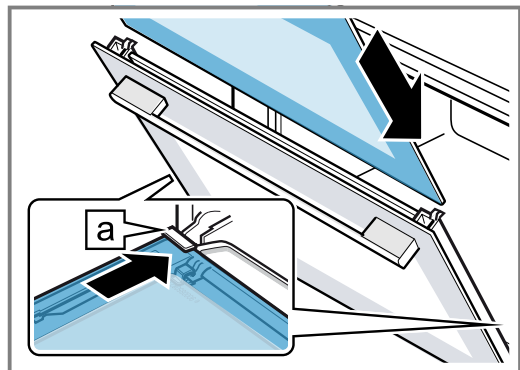
4. Spingere verso alto il pannello intermedio finché non si trova nel supporto **a** di destra e di sinistra.



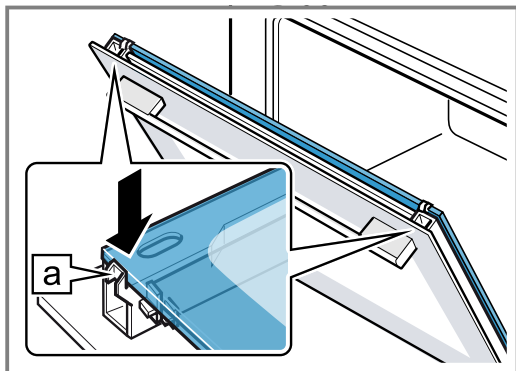
5. Aprire lo sportello dell'apparecchio e agganciarne la guarnizione.



6. Spingere il pannello interno nel supporto **a** di sinistra e di destra.

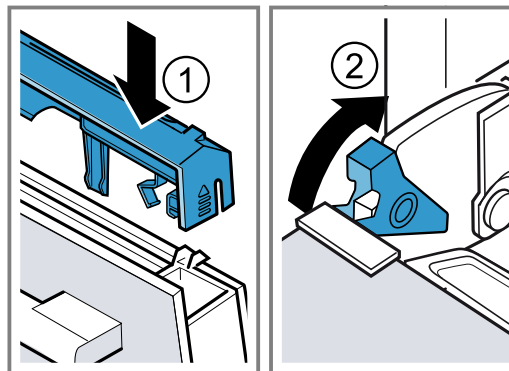


7. Spingere verso alto il pannello interno finché non si trova nel supporto **a** di sinistra e di destra.



8. Applicare la copertura dello sportello ① e spingerla finché non si aggancia con uno scatto.
9. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.

10. Richiudere entrambe la leva di bloccaggio sulla cerniera di sinistra e di destra ②.



- ✓ Le leve di bloccaggio sono chiuse. Lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.
11. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
Nota: Utilizzare il vano cottura soltanto se i pannelli dello sportello sono montati correttamente.

17 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
 - ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

17.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso. ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. Alimentazione di corrente guasta. ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. Errore elettronico 1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile. 2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → "Impostazioni di base", Pagina 15
Sul display compare "Lingua: italiano".	Alimentazione di corrente guasta. ▶ Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. → "Prima messa in funzione", Pagina 10
Sul display compare "-H-" o "-h-".	Il vano cottura per il tipo di funzionamento è troppo caldo. 1. Aspettare fino al raffreddamento dell'apparecchio. 2. Avviare nuovamente il tipo di funzionamento.
L'apparecchio non può essere acceso, sul display compare  .	La sicurezza bambini automatica o la sicurezza bambini è attivata ▶ Tenere premuto il tasto  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Il funzionamento non si avvia o si interrompe.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → <i>"Visualizzazione delle informazioni", Pagina 12</i> Anomalia di funzionamento ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 25</i>
L'apparecchio non riscalda, sul display compare  .	La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base. 1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo. 2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu → <i>"Impostazioni di base", Pagina 15.</i> Alimentazione di corrente guasta. ▶ A seguito di un'interruzione di corrente, aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio. ✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante.
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	L'impostazione di base è stata modificata. ▶ Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 15</i>
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	La lampadina alogena è difettosa. ▶ Sostituire la lampadina del forno. → <i>"Sostituzione della lampadina del forno", Pagina 24</i>
Durata di funzionamento massima raggiunta.	Per evitare un funzionamento duraturo involontario, dopo un po' di ore l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, se le impostazioni restano invariate. Compare un'avvertenza sul display. Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle rispettive impostazioni di una modalità di funzionamento. 1. Per continuare il funzionamento, premere su un tasto qualsiasi. 2. Qualora non serva, spegnere l'apparecchio con . Consiglio: Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, impostare una durata. → <i>"Impostazione della durata", Pagina 12</i>
Sul display compare un messaggio con "D" o "E", ad es. D0111 o E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. 1. Spegner e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 25</i>
Il risultato di cottura è insoddisfacente.	Le impostazioni non erano adatte. I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata della cottura, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze. ▶ La prossima volta impostare valori minori o maggiori. Consiglio: Sulla nostra homepage www.neff-international.com sono contenute molte indicazioni sulla preparazione e sui valori di impostazione adatti.

17.2 Sostituzione della lampadina del forno

Se la lampadina nel vano cottura si è bruciata, sostituirla.

Nota: Le lampadine alogene resistenti al calore da 230V, 40 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine. Afferrare le nuove lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito in modo da non comprometterne la durata.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

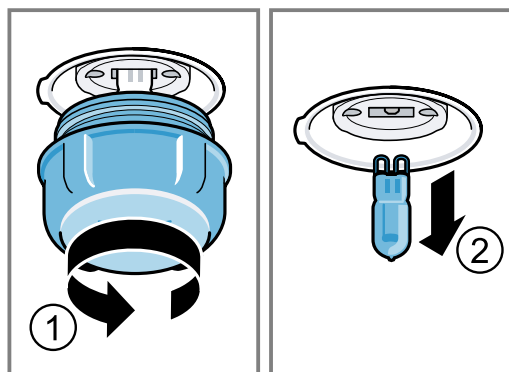
Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

Requisiti

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica.
 - Il vano cottura è raffreddato.
 - È disponibile una nuova lampadina alogena per la sostituzione.
1. Stendere un canovaccio nel vano cottura per evitare di danneggiarlo.
 2. Svitare la copertura in vetro verso sinistra ①.

3. Estrarre la lampadina alogena senza girarla ②.



4. Inserire la lampadina alogena nell'attacco. Fare attenzione alla posizione del perno.
5. A seconda del tipo di apparecchio, la copertura in vetro è dotata di anello di tenuta. Applicare l'anello di tenuta.
6. Avvitare la copertura in vetro.
7. Togliere il canovaccio dal vano cottura.
8. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

18 Smaltimento

18.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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.

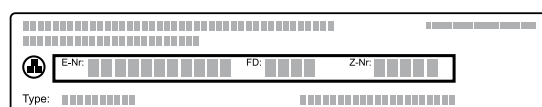
19 Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio. I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet. Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

19.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

20 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

20.1 Istruzioni generali per la preparazione

Osservare queste informazioni durante la preparazione di tutte le pietanze.

- La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi.
- I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano cottura freddo. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

20.2 Istruzioni per la preparazione della cottura al forno

- Per la cottura di dolci, biscotti o pane, gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.
- Per la preparazione di sformati e gratin, utilizzare stoviglie ampie e piane. Nelle stoviglie strette e alte gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Se si preparano sformati direttamente nella leccarda, inserire quest'ultima al livello 2.
- I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

ATTENZIONE!

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- Non collocare mai la stoviglia con acqua sul fondo del vano cottura.

Livelli di inserimento

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda Circo-Therm, è possibile scegliere tra i livelli di inserimento 1, 2, 3 e 4.

Cottura al forno su un livello	Livello
Impasti alti/stampo sulla griglia	2
Impasto piatto/teglia	3

Cottura al forno su più livelli	Livello
2 livelli	
■ Leccarda	3
■ Teglia	1
2 livelli	
■ 2 griglie con stampi posizionati sopra	3
	1

Cottura al forno su più livelli	Livello
3 livelli	
■ Teglia	4
■ Leccarda	3
■ Teglia	1
4 livelli	
■ 4 griglie con carta da forno	4
	3
	2
	1

Utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda Circo-Therm.

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

20.3 Istruzioni per la preparazione di arrostiti, brasati e cottura al grill

- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze da arrostiti a temperatura di frigorifero e pollame non ripieno pronto da arrostiti.
- Disporre il pollame nella pentola dalla parte del petto oppure controllando che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.
- Dopo ca. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ del tempo indicato girare la carne, la pietanza da arrostiti o il pesce intero.

Cottura arrosto sulla griglia

Cuocendola sulla griglia, la pietanza da arrostiti rimane particolarmente croccante su tutti i lati. Cuocere ad esempio contemporaneamente pollame di grandi dimensioni o più pezzi.

- Procedere con la cottura arrosto di porzioni di spessore e peso simili così rosolano in modo uniforme e rimangono succosi.
- Collocare la pietanza da cuocere direttamente sulla griglia.
- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, inserire la leccarda con la griglia posizionata al livello di inserimento indicato.
- A seconda delle dimensioni e del tipo di arrosto, aggiungere fino a $\frac{1}{2}$ litro d'acqua nella leccarda. Con il fondo di cottura raccolto si può preparare una salsa. Inoltre si produce meno fumo e il vano cottura rimane meno sporco.

Cottura arrosto in pentola

Se durante la preparazione si cuoce con il coperchio, il vano cottura rimane molto più pulito.

Informazioni generali per la cottura arrosto in pentola

- Utilizzare stoviglie refrattarie che possono essere utilizzate nel forno.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- Si addice meglio una stoviglia in vetro.
- Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia.

Cottura arrosto in una stoviglia senza coperchio

- Utilizzare una teglia alta.

- Se non si dispone di una stoviglia adatta, utilizzare la leccarda.

Cottura arrosto in una stoviglia con coperchio

- Utilizzare un coperchio appropriato che chiude bene.
- La distanza tra la carne e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm, in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Sollevare il coperchio in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti.

ATTENZIONE!

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- ▶ Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.
- Grigliare porzioni di spessore e peso simili così rosolano in modo uniforme e rimangono succose.

- Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.
- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, spingere la leccarda almeno un livello al di sotto della griglia.

Note

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. Si tratta di un comportamento normale. La frequenza di ciò dipende dalla temperatura impostata.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Indicazioni per soggetti allergici al nichel

In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

20.4 Preparazione di prodotti surgelati

- Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati.
- Rimuovere il ghiaccio.
- Prodotti surgelati sono precotti in parte in maniera non uniforme. La doratura non uniforme può mantenersi anche al termine della cottura al forno.

20.5 Preparazione dei piatti pronti

- Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Se si riscalda o si prepara un piatto pronto, utilizzare una stoviglia refrattaria.

20.6 Scelta delle pietanze

Qui si trovano i suggerimenti sulle impostazioni per numerose pietanze suddivise in categorie.

Impostazioni consigliate per diverse pietanze

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Durata in min.
Torta morbida, 2 livelli	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	3+1		140 - 160	60 - 80
Torta morbida, sottile	Stampo a cassetta	2		150 - 170	60 - 80
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		170 - 190	60 - 80
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	30 - 50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	30 - 50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150 - 160	50 - 60
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3		160 - 180	55 - 75
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3		180 - 200	30 - 40
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180 - 200 ¹	8 - 15
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180 - 190 ¹	15 - 20
Muffin	Teglia per muffin	3		170 - 190	15 - 20

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160 - 180	25 - 35
Biscottini	Teglia	3		140 - 160	15 - 30
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		140 - 160	15 - 30
Biscottini, 3 livelli	1x Leccarda + 2x Teglia	4+3+1		140 - 160	15 - 30
Pane, forma a piacere, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pane, forma a piacere, 1500 g	Stampo a cassetta	2		200 - 210	35 - 45
Panfocaccia	Leccarda	3		250 - 270	20 - 25
Pagnotte fresche	Teglia	3		180 - 200	20 - 30
Pizza, cruda, sulla teglia	Teglia	3		200 - 220	25 - 35
Pizza, cruda, sulla teglia, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		180 - 200	35 - 45
Pizza, cruda, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	2		220 - 230	20 - 30
Quiche	Stampo per crostata , Lamiera nera	3		190 - 210	30 - 40
Tarte flambée	Leccarda	3		260 - 280 ¹	10 - 15
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		200 - 220	30 - 50
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		160 - 190	50 - 70
Pollo, 1 kg, non ripieno	Griglia	2		200 - 220	60 - 70
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	3		220 - 230	30 - 35
Oca, non ripiena, 3 kg	Griglia	2		160 - 180	120 - 150
Arrosti di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		180 - 190	110 - 130
Arrosti di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		190 - 200	120 - 140
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	2		210 - 220	40 - 50
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200 - 220	130 - 160
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200 - 220	140 - 160
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	2		220 - 230	60 - 70
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	4		290	25 - 30

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Durata in min.
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		170 - 190	50 - 80
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		170 - 190	20 - 30

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt.

Preparazione dello yogurt

1. Togliere dal vano cottura i supporti e gli accessori.
2. 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.

3. Aggiungere 150 g di yogurt a temperatura di frigorifero nel latte.
4. Riempire piccoli recipienti, come ad es. tazze o bicchieri piccoli.
5. Coprire i contenitori con della pellicola, come ad es. quella per alimenti.
6. Collocare il recipiente sul fondo del vano cottura.
7. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
8. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero per almeno 12 ore.

Impostazioni consigliate per dessert e composte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Durata in min.
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano cottura		35 - 40	8-9 h

20.7 Tipi di preparazione particolari e altri usi

Informazioni e impostazioni consigliate relative a tipi di preparazione particolari e altri usi, ad es. cottura a fuoco lento o sterilizzazione.

Cottura a fuoco lento

Cuocere a fuoco lento i tagli pregiati di carne, ad es. tagli teneri di manzo, vitello, maiale, agnello e pollame.

Cottura a fuoco lento di pollame o carne

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

Requisito: Il vano cottura è freddo.

1. Utilizzare carne fresca e in perfette condizioni igieniche, senza ossa.
2. Collocare la stoviglia sulla griglia al livello 2 nel vano cottura.
3. Preriscaldare il vano cottura e la stoviglia per circa 15 minuti.
4. Sul piano cottura, arrostiti bene la carne su tutti i lati.
5. Disporla subito sul piatto preriscaldato nel vano cottura.
Affinché la temperatura all'interno del vano cottura resti uniforme, durante la cottura a fuoco lento tenere chiuso lo sportello del vano cottura.
6. Dopo la cottura a fuoco lento, togliere la carne dal vano cottura.

Impostazioni consigliate per la cottura a fuoco lento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tempo di rosolatura in min.	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Durata in min.
Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio.	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio.	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio.	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tempo di rosolatura in min.	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Durata in min.
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio.	2	4		80 ¹	30 - 50
Costolette d'agnello dissossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio.	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Scongelamento

Scongelare le pietanze surgelate con il proprio apparecchio.

Istruzioni per la preparazione dello scongelamento

- Scongelare la frutta, la verdura o i prodotti da forno con l'apparecchio.
- È meglio scongelare, pollame, carne e pesce nel frigorifero.
- Per scongelare gli alimenti surgelati, toglierli dalla confezione.
- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze a temperatura di surgelamento (-18 °C).
- Per lo scongelamento utilizzare i seguenti livelli di inserimento:
 - 1 griglia: livello 2
 - 2 griglie: livello 3+1

- Girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Spezzettare di tanto in tanto la pietanza. Rimuovere i pezzi già scongelati dal vano cottura.
- Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per uniformare la temperatura.

Mantenere in caldo

Istruzioni per la preparazione dello scaldavivande

- Con il tipo di riscaldamento "superiore/inferiore" è possibile tenere al caldo i cibi pronti a 70 °C. Così si evita la formazione di condensa e non è necessario pulire il vano cottura.
- Per evitare che le pietanze si secchino, coprirle.
- Mantenere in caldo le pietanze non più di 2 ore.
- Osservare che alcune pietanze continuano la cottura mentre le si mantiene in caldo.

20.8 Pietanze sperimentate

Le informazioni contenute in questa sezione sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche dell'apparecchio secondo EN 60350-1.

Cottura al forno

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo.
- Osservare le avvertenze contenute nelle impostazioni consigliate relative al preriscaldamento. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.
- 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 2 livelli:
 - Leccarda: livello 3
 - Teglia: livello 1
 - Stampi sulla griglia: Prima griglia: livello 3 Seconda griglia: livello 1
- Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:
 - Teglia: livello 4
 - Leccarda: livello 3
 - Teglia: livello 1
- Pan di Spagna all'acqua
 - Se si cuoce su 2 livelli disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Teglia	3		140 - 150 ¹	25 - 40
Biscotti siringati	Teglia	3		140 - 150 ¹	25 - 40

¹ Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.

² Preriscaldare l'apparecchio. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		140 - 150 ¹	30 - 40
Biscotti siringati, 3 livelli	2x Teglia + 1x Leccarda	4+3+1		130 - 140 ¹	35 - 55
Cupcake	Teglia	3		160 ¹	20 - 30
Cupcake	Teglia	3		150 ¹	25 - 35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		150 ¹	25 - 35
Cupcake, 3 livelli	2x Teglia + 1x Leccarda	4+3+1		140 ¹	35 - 45
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	25 - 35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	30 - 40
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	30 - 50

¹ Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.

² Preriscaldare l'apparecchio. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Durata in min.
Dorare i toast	Griglia	4		290 ¹	4 - 6

¹ Non preriscaldare l'apparecchio.

21 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.

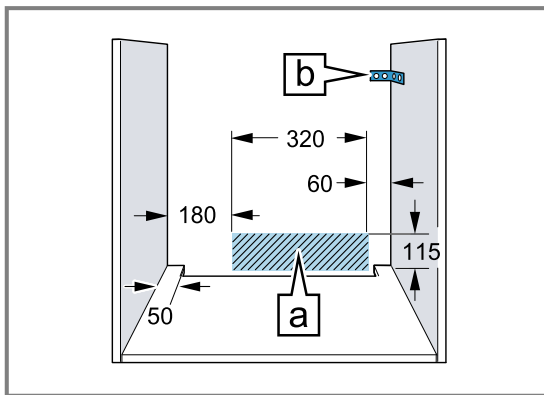


21.1 Indicazioni generali di montaggio

Osservare le presenti indicazioni prima di iniziare il montaggio dell'apparecchio.

- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Non utilizzare la maniglia dello sportello per trasportare o installare l'apparecchio.

- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata **a** o all'esterno dell'area di incasso. Fissare il mobile alla parete con un angolare **b** disponibile in commercio.



- Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio. Parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite.
- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici, durante il montaggio, devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando o dagli elementi di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare prese multiple.
- ▶ Utilizzare solo cavi di prolunga certificati, dotati di una sezione minima di 1,5 mm² e conformi ai relativi requisiti di sicurezza vigenti a livello nazionale.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto, contattare il servizio di assistenza clienti.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori approvati dal produttore.

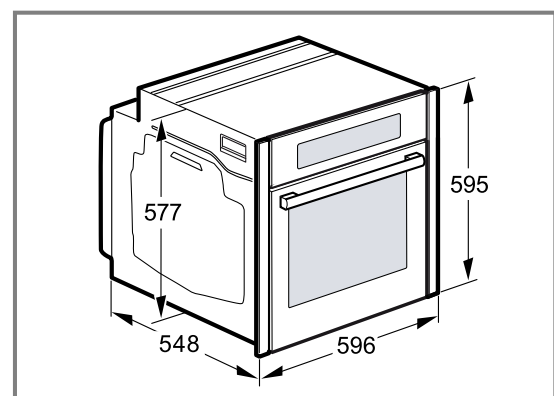
ATTENZIONE!

Trasportando l'apparecchio dalla maniglia, questa può rompersi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.

- ▶ Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia.

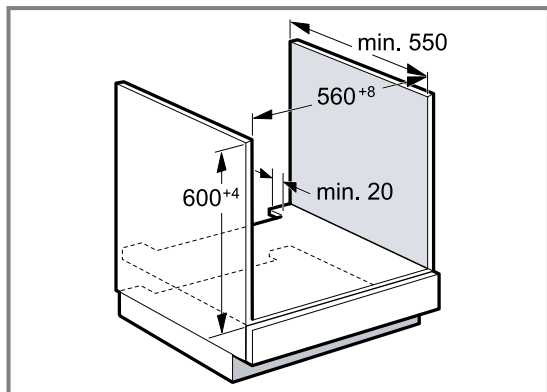
21.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



21.3 Montaggio sotto un piano di lavoro

Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.

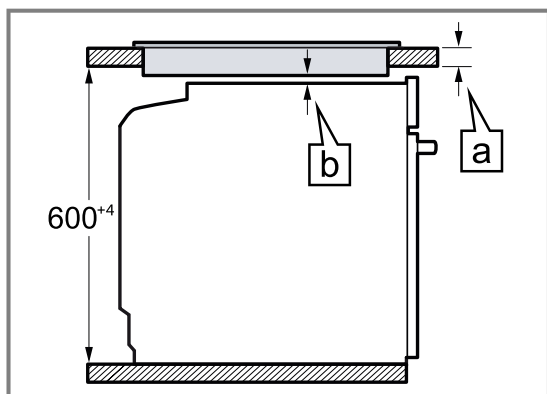


- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.
- Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.
- Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura eventualmente presenti.
- Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.

21.4 Montaggio sotto un piano cottura

Se l'apparecchio viene incassato sotto un piano cottura, vanno rispettate le seguenti misure minime, eventualmente inclusa sottostruttura.

Sulla base della distanza minima necessaria **[b]** risulta lo spessore minimo del piano di lavoro **[a]**.

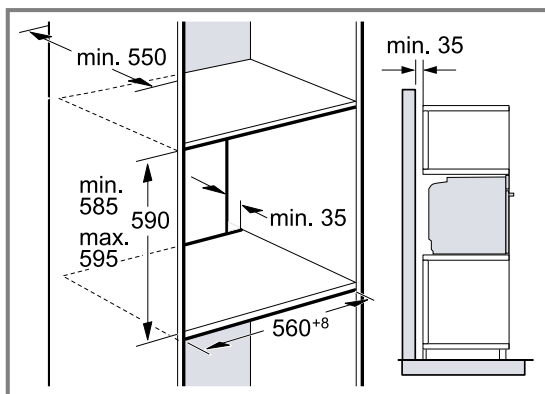


Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a induzione	37	38	5
Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	47	48	5
Piano cottura a gas	27	38	5 ¹
Piano cottura elettrico	27	30	2

¹ Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.

21.5 Montaggio in un mobile alto

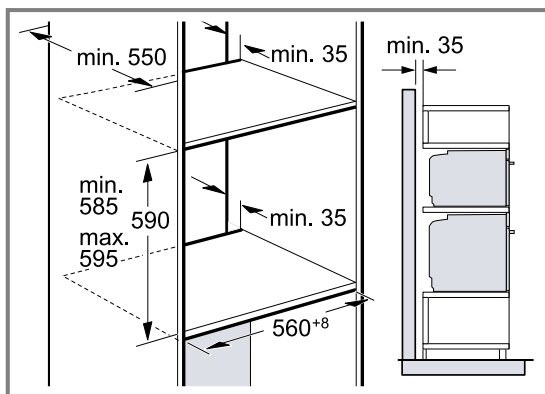
Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.
- Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile alto ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

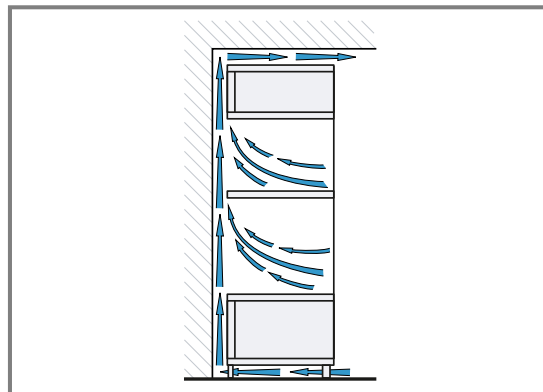
21.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

È possibile montare l'apparecchio anche sopra o sotto un altro apparecchio. Per il montaggio in sovrapposizione, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione degli apparecchi occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.
- Per garantire un'aerazione sufficiente degli apparecchi, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 200 cm² nello zoccolo. A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.

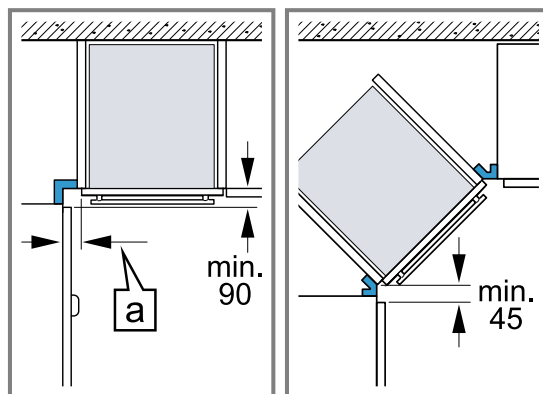
- Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



- Montare gli apparecchi a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

21.7 Montaggio angolare

Per il montaggio angolare, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare. La misura **a** dipende dallo spessore del frontale del mobile e della maniglia.

21.8 Collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere privo di tensione.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione.
- Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio fino ad udire un clic. È possibile richiedere presso il servizio di assistenza tecnica un cavo di alimentazione di 3 m.
- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Collegamento elettrico dell'apparecchio alla spina con messa a terra

Nota: L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.

- ▶ Inserire la spina nella presa con messa a terra. Se l'apparecchio è incassato, la spina del cavo di alimentazione deve essere liberamente accessibile. Qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

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

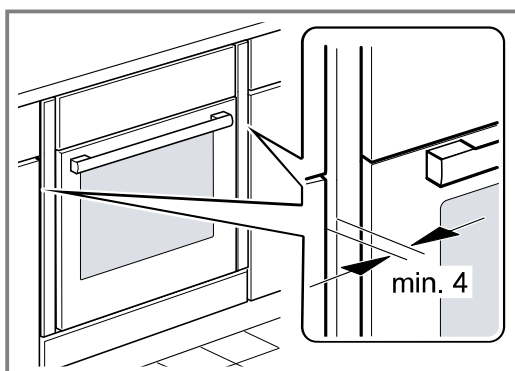
Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Attenersi allo schema di allacciamento. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili del collegamento di rete rispettando l'attribuzione dei colori:
 - Verde-giallo = conduttore di terra ⊕
 - Blu = conduttore neutro ("zero")
 - Marrone = fase (conduttore esterno)

21.9 Montaggio dell'apparecchio

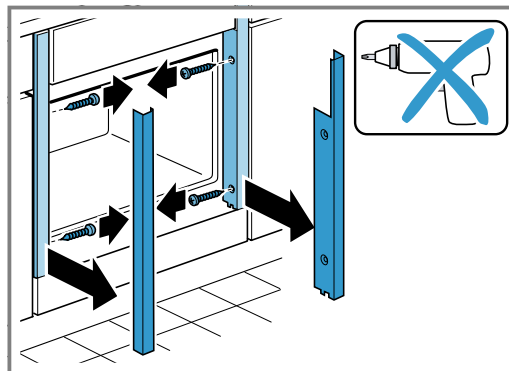
Nota: Non fissare i pannelli utilizzando un avvitatore a batteria. I pannelli possono essere danneggiati.

1. Inserire l'apparecchio fino in fondo. Non piegare, non far rimanere incastrato e non passare su spigoli vivi il cavo di collegamento.
2. Centrare l'apparecchio.

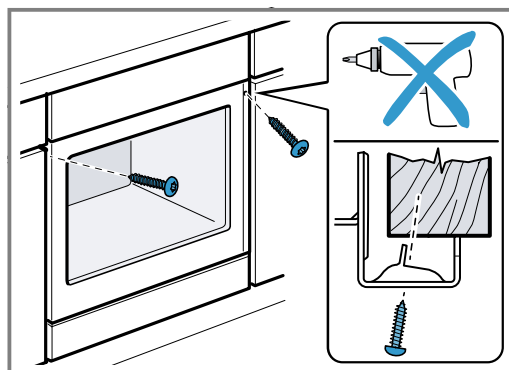


Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di almeno 4 mm.

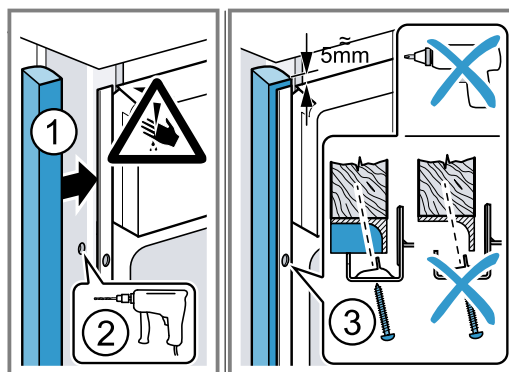
3. Aprire lo sportello dell'apparecchio e svitare i pannelli a destra e a sinistra.



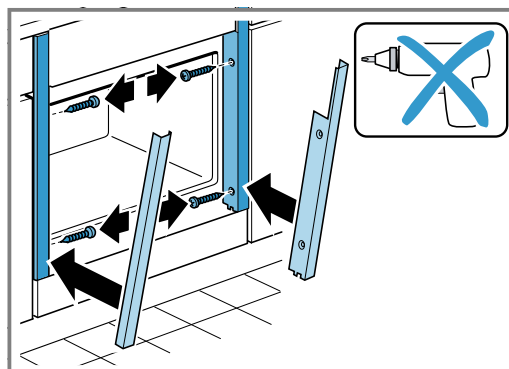
4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
5. Fissare l'apparecchio con le viti.



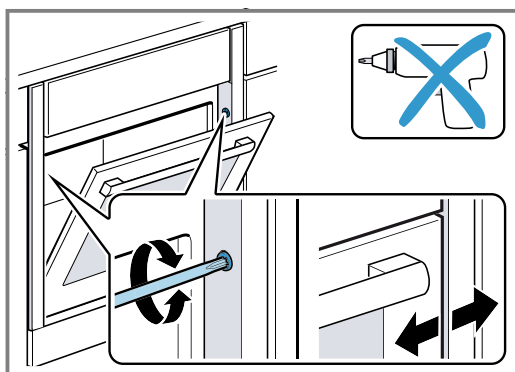
6. In caso di cucine con maniglia integrata verticale:
 - Applicare un pezzo di riempimento adatto ① per coprire eventuali bordi taglienti e garantire un montaggio sicuro.
 - Preforare i profili di alluminio per realizzare un raccordo a vite ②.
 - Fissare l'apparecchio con la vite adeguata ③.



7. Applicare i pannelli e avvitare prima in alto e poi di nuovo in basso.



8. Eventualmente lo spazio tra lo sportello dell'apparecchio e i pannelli laterali può essere adattato a sinistra e a destra tramite la vite superiore.



Nota: Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.
Sulle pareti laterali del mobile non deve essere collocato alcun listello di isolamento termico.

21.10 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Aprire lo sportello dell'apparecchio e svitare i pannelli a destra e a sinistra.
3. Svitare le viti di fissaggio.
4. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.



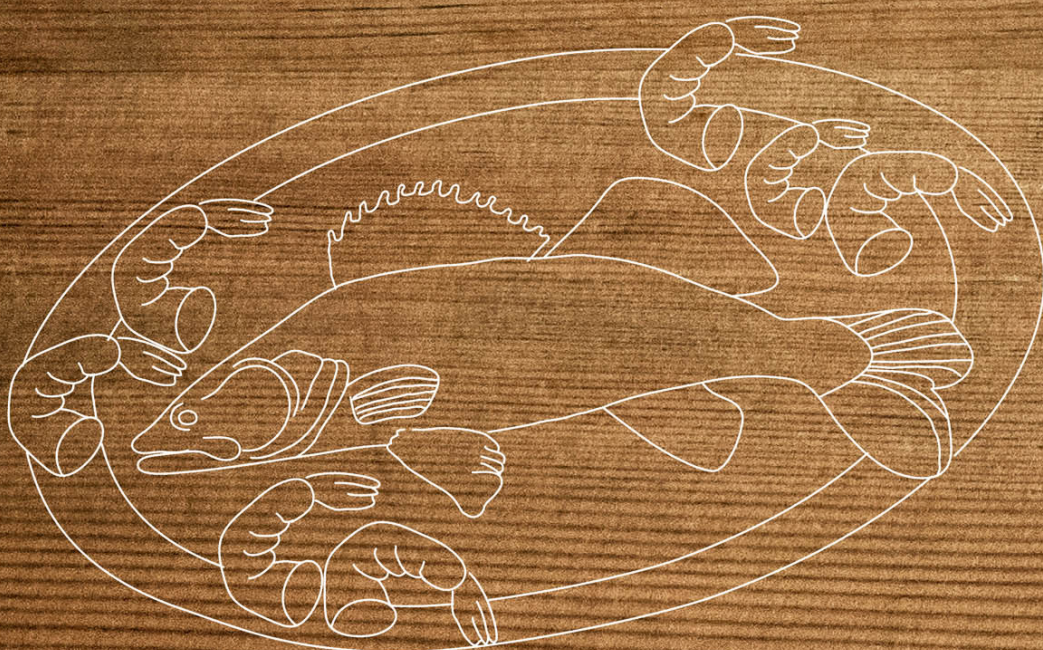
A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001621036
020905
it