



## Forno da incasso

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione

**C28MT27G0**

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



## Indice

### MANUALE UTENTE

<b>1</b>	<b>Sicurezza .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Prevenzione di danni materiali.....</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>Tutela dell'ambiente e risparmio.....</b>	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>Conoscere l'apparecchio.....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>Accessori.....</b>	<b>13</b>
<b>6</b>	<b>Prima del primo utilizzo.....</b>	<b>14</b>
<b>7</b>	<b>Comandi di base .....</b>	<b>14</b>
<b>8</b>	<b>Funzioni durata .....</b>	<b>15</b>
<b>9</b>	<b>Microonde.....</b>	<b>16</b>
<b>10</b>	<b>Programmi con microonde.....</b>	<b>19</b>
<b>11</b>	<b>Termometro per arrosti .....</b>	<b>20</b>
<b>12</b>	<b>Assistente alla cottura al forno e arrosto .....</b>	<b>22</b>
<b>13</b>	<b>Sicurezza bambini.....</b>	<b>23</b>
<b>14</b>	<b>Riscaldamento rapido.....</b>	<b>24</b>
<b>15</b>	<b>Impostazione Sabbat .....</b>	<b>24</b>
<b>16</b>	<b>Impostazioni di base.....</b>	<b>24</b>
<b>17</b>	<b>Home Connect .....</b>	<b>25</b>
<b>18</b>	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>27</b>
<b>19</b>	<b>Funzioni di pulizia .....</b>	<b>29</b>
<b>20</b>	<b>Sostegni.....</b>	<b>31</b>
<b>21</b>	<b>Sportello dell'apparecchio.....</b>	<b>32</b>
<b>22</b>	<b>Sistemazione guasti.....</b>	<b>34</b>
<b>23</b>	<b>Smaltimento .....</b>	<b>36</b>
<b>24</b>	<b>Servizio di assistenza clienti .....</b>	<b>36</b>
<b>25</b>	<b>Dichiarazione di conformità .....</b>	<b>36</b>
<b>26</b>	<b>Funziona così .....</b>	<b>37</b>
<b>27</b>	<b>ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO .....</b>	<b>46</b>
	<b>27.1 Indicazioni generali di montaggio.....</b>	<b>46</b>



## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- 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;
- Nelle abitazioni private o in situazioni simili come ad esempio: nelle cucine per i collaboratori che lavorano in negozi, uffici e altri settori commerciali; nei poderi agricoli; da parte di clienti di alberghi e altre soluzioni abitative; nei bed & breakfast.
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

Questo apparecchio soddisfa la norma EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del Gruppo 2, Classe B. Gruppo 2 significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

### 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.

#### **1.4 Utilizzo sicuro**

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 13

#### **⚠ 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 ( $\geq 15\%$  vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche si scaldano.

- ▶ Lasciar raffreddare le estensioni telescopiche calde prima di toccarle.
- ▶ Toccare le estensioni telescopiche calde solo con delle presine.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

Aprendo 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.

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.

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

7

► Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.

► Non riscaldare gli alcolici ( $\geq 15\%$  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.

► Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

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 36

### **⚠ 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 Microonde

LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

- ▶ Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- ▶ Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Gli alimenti, i loro imballaggi e contenitori possono prendere fuoco.

- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- ▶ Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
- ▶ Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- ▶ Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
- ▶ Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

L'olio può prendere fuoco.

- ▶ Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!**

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere facilmente.

- ▶ Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento.

- ▶ Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode.
- ▶ Non cuocere mai molluschi e crostacei.
- ▶ In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.

- ▶ In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme.

- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio.
- ▶ Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.
- ▶ Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
- ▶ Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

- ▶ Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre i piatti dal vano di cottura.

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti ad alta temperatura.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

La funzione di asciugatura, durante il solo funzionamento a microonde al livello massimo, aziona automaticamente un elemento riscaldante e riscalda il vano di cottura.

- ▶ Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

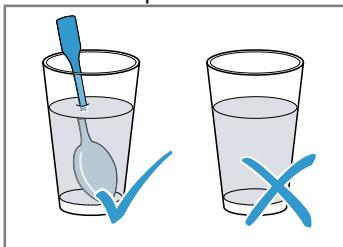
L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

- ▶ Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- ▶ Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

## ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- ▶ Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



## ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare.

- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato.

- ▶ In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.
- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde oppure usare il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.

## ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- ▶ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

## ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

Una scarsa pulizia può danneggiare le superfici dell'apparecchio, ridurre la durata di impiego e portare a situazioni di pericolo, come ad esempio la fuoriuscita dell'energia a microonde.

- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- ▶ Tenere sempre puliti vano cottura, guarnizione dello sportello, sportello e fermasporthello.

→ "Pulizia e cura", Pagina 27

Se lo sportello del vano di cottura o la guarnizione dello sportello sono danneggiati, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello del vano cottura, la guarnizione dello sportello o l'intelaiatura in plastica sono danneggiati.
- ▶ La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del servizio di assistenza clienti.

Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.

- ▶ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.
- ▶ In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

## 1.6 Termometro per arrosti

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Con un termometro per arrosti errato l'isolamento può essere danneggiato.

- ▶ Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente un determinato termometro per arrosti.

## 1.7 Funzione pulizia

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- ▶ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

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

- ▶ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
  - ▶ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
  - ▶ Tenere lontano i bambini.
- Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.
- ▶ Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
  - ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!**

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi.

- ▶ Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente.
- ▶ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!**

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

- ▶ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▶ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▶ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.

- ▶ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.
  - ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
  - ▶ Tenere lontano i bambini.
- ⚠ 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 ( $\geq 15\%$  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 temperature, 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, apprendersi 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.

## 2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

### ATTENZIONE!

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- ▶ I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Gli accessori inseriti direttamente uno sull'altro generano scintille.

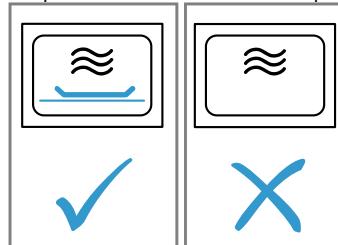
- ▶ Non combinare la griglia con la leccarda.
- ▶ Introdurre gli accessori solo nella relativa altezza. La leccarda universale o la teglia da forno non sono adatte per il funzionamento esclusivamente a microonde. Potrebbero formarsi scintille e si danneggerebbe il vano cottura.
- ▶ Utilizzare la griglia in dotazione come base d'appoggio.

Le vaschette di alluminio nell'apparecchio possono provocare scintille. L'apparecchio si danneggia a causa della formazione di scintille.

- ▶ Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio.

Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.

- ▶ Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



Durante la preparazione dei popcorn per microonde a una potenza troppo elevata, il pannello dello sportello potrebbe spaccarsi a causa del sovraccarico.

- ▶ Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- ▶ Utilizzare al massimo 600 watt.
- ▶ Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.

## 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.

Cucire 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.

Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

#### **Nota:**

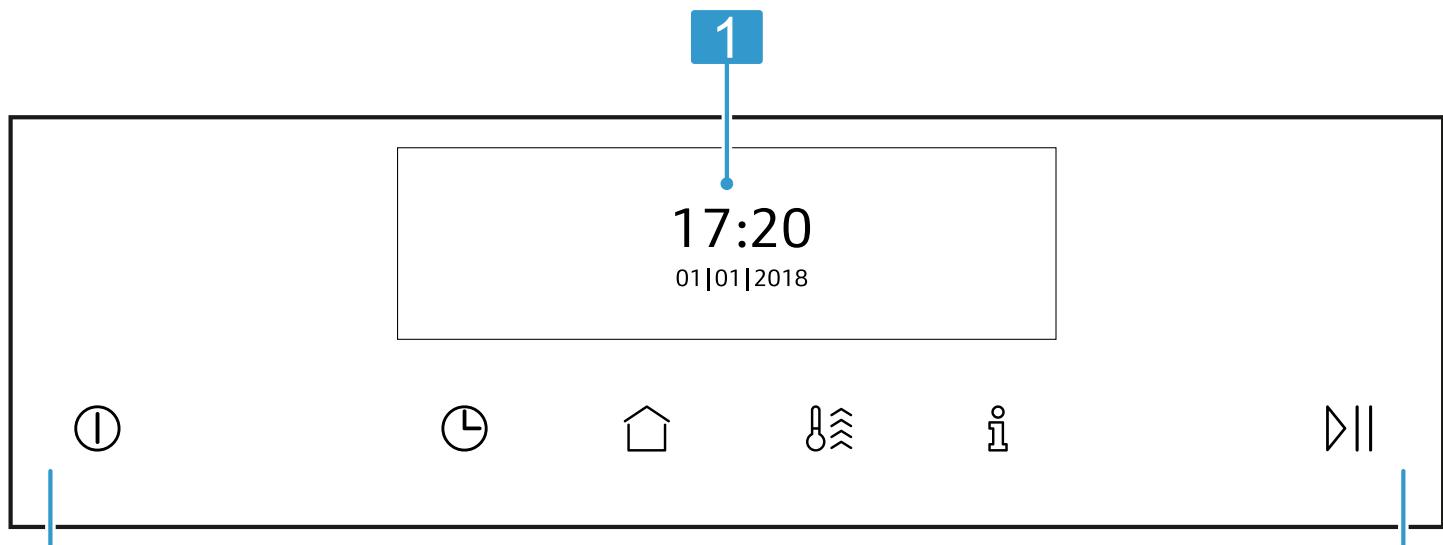
L'apparecchio,

- collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W
- non collegato in rete con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- non collegato in rete 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

### 4.2 Tasti

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

Simbolo	Nome	Utilizzo
(1)	ON/OFF	Accensione o spegnimento dell'apparecchio
(2)	Funzioni a tempo/Sicurezza bambini	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostazione del "timer", della "durata" o del funzionamento differito "Pronto alle"</li> <li>■ Attivazione o disattivazione della "Sicurezza bambini".</li> </ul>

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Menu principale	Selezione delle modalità di funzionamento e delle impostazioni.
	Riscaldamento rapido	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Attivazione o disattivazione del "Funzionamento rapido"</li> <li>■ Attivazione o disattivazione di "PowerBoost"</li> </ul>
	Informazioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Visualizzazione di ulteriori informazioni</li> <li>■ Visualizzazione della temperatura attuale</li> </ul>
	Avvio/stop	Avvio o sospensione del funzionamento

## 4.3 Display

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

### Elemento di comando

Servendosi del display impostare tutte le funzioni dell'apparecchio.

Per intervenire su un'impostazione, premere con il dito sul punto corrispondente del display. Il campo di regolazione diventa più luminoso. In questo campo di rego-

lazione, sul display trascinare il dito verso sinistra o verso destra finché l'impostazione desiderata non si ingrandisce.

Direzione	Utilizzo
Navigazione verso sinistra	Sul display, trascinare il dito verso destra
Navigazione verso destra	Sul display, trascinare il dito verso sinistra
Navigazione verso l'alto	Sul display, trascinare il dito verso il basso
Navigazione verso il basso	Sul display, trascinare il dito verso l'alto

### Simboli

Sul display è possibile visualizzare diversi simboli.

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rete domestica e server Home Connect collegati</li> <li>■ Il numero di linee indica la potenza della rete domestica → "Home Connect", Pagina 25</li> </ul>
	Rete domestica	Rete domestica non collegata → "Home Connect", Pagina 25
	Server Home Connect	Server Home Connect non collegato → "Home Connect", Pagina 25
	Avvio a distanza	Avvio a distanza attivato → "Home Connect", Pagina 25
	Ricerca guasti remota	Ricerca guasti remota attivata → "Home Connect", Pagina 25

## 4.4 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
	Microonde	Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare in modo rapido le pietanze.
	Modalità combinata microonde	Accendere il microonde a un tipo di riscaldamento
	Assistente alla cottura al forno e arrosto	Impostazioni consigliate per la cottura al forno e arrosto
	Programmi con microonde	Preparazione delle pietanze con microonde
	MyProfile	Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze.

<b>Funziona- mento</b>	<b>Nome</b>	<b>Utilizzo</b>
	Home Connect	Collegare il forno a un terminale mobile e comandarlo a distanza. → "Home Connect", Pagina 25
	Asciugatura	Asciugare il vano di cottura, dopo l'utilizzo della funzione a microonde.
	EasyClean	Pulire lo sporco non ostinato nel vano cottura.
	Pulizia pirolitica	Pulizia del vano cottura

## 4.5 Tipi di riscaldamento

Qui si trova 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.

<b>Simbolo</b>	<b>Tipo di riscaldamen- to</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Utilizzo</b>
	Aria calda	30 - 275 °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 sup./ inf.	50 - 275 °C	Di norma, cuocere o arrostire 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.
	Grill superficie gran- de	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 picco- la	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 infe- riore	50 - 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 contenitori aperti. 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.
	Preriscaldamento sto- viglie	30 - 70 °C	Per scaldare le stoviglie.
	Tenere al caldo	60 - 100 °C	Per mantenere calde le pietanze cotte.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	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.
	Aria calda eco	30 - 275 °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.

## 4.6 Potenze microonde

Qui è possibile trovare una panoramica delle potenze microonde e il relativo utilizzo.

Le potenze microonde sono livelli e non corrispondono sempre al numero di watt preciso che l'apparecchio utilizza.

Potenza microonde in watt	Durata massima in ore	Utilizzo
90 W	1.30	Scongelare le pietanze delicate.
180 W	1.30	Scongelare e continuare la cottura delle pietanze.
360 W	1.30	Cuocere la carne e il pesce. Riscaldare le pietanze delicate.
600 W	1.30	Riscaldare e cuocere le pietanze.
max	0.30	Riscaldare i liquidi.

**Nota:** La potenza massima non è prevista per riscaldare le pietanze. Per proteggere l'apparecchio, la potenza massima dei microonde viene gradualmente ridotta a 600 W nei primi minuti. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

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.

Quando si chiude lo sportello dell'apparecchio con la funzione Microonde, proseguire il funzionamento con ▷II.

## 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 13

L'apparecchio dispone di 3 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto. A seconda del tipo di apparecchio, i supporti sono dotati di uno o più livelli con estensioni.

Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.

→ "Sostegni", Pagina 31

### 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.

## 5 Accessori

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

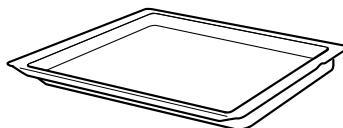
**Nota:** Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Quando l'accessorio si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

### Accessori

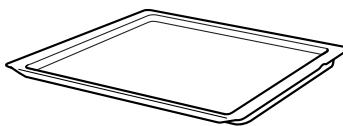
Griglia



Leccarda



Teglia



### Utilizzo

- Stampi per dolci
- Stampi per sformato
- Stoviglie
- Carne ad es. arrosti o pezzi da grigliare
- Pietanze surgelate

- Dolci umidi
- Prodotti da forno
- Pane
- Arrosti di grandi dimensioni
- Pietanze surgelate
- Raccogliere i liquidi che gocciolano, ad es. il grasso sulla griglia mentre si griglia.

- Dolci in teglia
- Pasticcini

### 5.1 Avvertenze sugli accessori

Alcuni accessori sono adatti solo per determinate modalità di funzionamento.

#### Accessori per il microonde

Soltanto la griglia fornita in dotazione è adatta per un vero funzionamento a microonde.

Le teglie, come ad es. leccarda o la teglia per il forno, possono formare delle scintille e quindi non sono adatte.

Attenersi alle avvertenze per il microonde.

→ "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 16

### 5.2 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.

### 5.3 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

Te glia ad es. lec-  
carda o te-  
glia per for-  
no

3. Per collocare l'accessorio nei livelli di inserimento con guide di estrazione, estrarre le guide.

Griglia o te-  
glia

Collocare l'accessorio in modo tale  
che il suo bordo si trovi dietro la lin-  
guetta **a** sulla guida di estrazione.

**Nota:** Spingere indietro con una leggera pressione le guide di estrazione nel vano cottura.

4. 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.

### 5.4 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](http://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.

#### Note

- Le impostazioni possono sempre essere adattate nelle impostazioni di base.  
→ "Impostazioni di base", Pagina 24
- È possibile eseguire le impostazioni anche con Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.

#### Impostazione della lingua

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- ✓ Dopo pochi secondi compare la prima impostazione.
2. Toccare la riga inferiore.
3. Per selezionare la lingua, trascinare verso sinistra o verso destra.

4. Toccare la riga superiore.

#### Impostazione dell'ora

1. Premere su "Ora".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Per selezionare l'ora, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Premere su "Minuti".
5. Per selezionare il minuto, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Salvare l'impostazione con .

#### Impostazione della data

1. Premere su "Data".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Per selezionare il giorno, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Premere su "Mese".
5. Per selezionare il mese, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Premere su "Anno".
7. Per selezionare l'anno, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Salvare l'impostazione con .

## 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 24
- 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 14
- 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 12

### 7.3 Indicatore del calore residuo

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

Display	Temperatura
Calore residuo alto	oltre 120 °C
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. Trascinare verso sinistra o destra verso finché al centro non compare il tipo di riscaldamento.
3. Premere sulla temperatura.
4. Trascinare verso destra o verso sinistra finché al centro non compare la temperatura.
5. Avviare il funzionamento con ▷II.
- ✓ 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. Premere sulla temperatura.
2. Trascinare verso sinistra o verso destra finché al centro non compare la temperatura modificata.
- ✓ 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 ▷II.
2. Premere sul tipo di riscaldamento.



## Interruzione della durata

1. Premere su .
2. Per impostare la durata "00:00", trascinare verso destra.
  - ✓ La durata viene cancellata.
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. Per selezionare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Premere su "Pronto alle" .
- ✓ Sul display compare la fine del funzionamento.
6. Per selezionare l'ora di fine cottura, trascinare verso sinistro.
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. Premere su "Pronto alle" .
3. Per modificare l'ora di fine cottura, trascinare verso sinistra o verso destra.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

### Interrompere il funzionamento differito "Pronto alle"

1. Premere su .
2. Per ripristinare l'ora di fine cottura, trascinare verso destra.
- ✓ L'ora di fine cottura corrisponde all'ora attuale più la durata impostata.
- ✓ Il funzionamento con la durata si avvia.

---

## 9 Microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare, cuocere al forno o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento.

### 9.1 Stoviglie e accessori con microonde

Per riscaldare uniformemente le pietanze e non danneggiare l'apparecchio, utilizzare stoviglie e accessori adatti.

Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia utilizzata.

Se non diversamente indicato, inserire la stoviglia e gli accessori al livello 1.

#### Adatto al microonde

---

Accessori e stoviglie	Note
-----------------------	------

Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde:	Questi materiali sono permeabili alle microonde e non vengono danneggiati.
<ul style="list-style-type: none"><li>■ vetro</li><li>■ vetroceramica</li><li>■ porcellana</li><li>■ plastica resistente alle alte temperature</li><li>■ ceramica completamente inverniciata senza crepe</li></ul>	

Accessori e stoviglie	Note
Piatti di servizio	Non è necessario travasare le pietanze. <b>Nota:</b> Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.
Griglia fornita in dotazione	Soltanto la griglia fornita in dotazione è adatta per il vero funzionamento a microonde. <b>Nota:</b> Le teglie, come ad es. leccarda o la teglia per il forno, possono formare delle scintille e quindi non sono adatte.
<b>Non adatto al microonde</b>	
<b>Nota:</b> Osservare le indicazioni per evitare danni alle cose. → "Microonde", Pagina 8	
Accessori e stoviglie	Note
Stoviglie e stampi in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze vengono riscaldate a malapena o non vengono riscaldate. <b>Nota:</b> Il metallo può formare scintille durante il funzionamento a microonde.
<b>Stoviglie e accessori con MicroCombi</b>	Grazie alla combinazione tra il microonde e un tipo di riscaldamento è possibile anche la stoviglia e l'accessorio in metallo.
Accessori e stoviglie	Note
Stoviglie e stampi in metallo	Con MicroCombi è possibile usare il metallo. <b>Nota:</b> I componenti in metallo devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.
Accessori forniti in dotazione: ■ Griglia ■ Leccarda ■ Teglia	Gli accessori forniti in dotazione sono adatti alla funzione MicroCombi. Non si formano scintille.

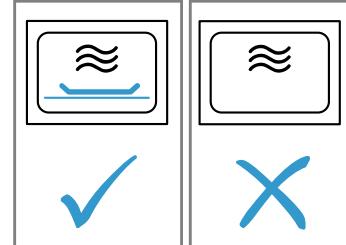
## Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

Se non si è sicuri se le stoviglie siano adatte al microonde, eseguire il test di compatibilità delle stoviglie.

### ATTENZIONE!

Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.

- Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



### AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- Non toccare mai le parti ad alta temperatura.
- Tenere lontano i bambini.
- Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
- Impostare l'apparecchio alla massima potenza per ½ - 1 minuto.
- Avviare il funzionamento.
- Verificare più volte la stoviglia:
  - se la stoviglia resta fredda o tiepida, è adatta ai microonde.
  - Se è calda o sono si formano delle scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta ai microonde.

## 9.2 Microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare, o scongelare in modo rapido le pietanze.

### Impostazione microonde

#### Note

- Prestare attenzione alla corretta gestione del forno a microonde:
  - "Sicurezza", Pagina 2
  - "Prevenzione di danni materiali", Pagina 7
  - "Potenze microonde", Pagina 12
  - "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 16
- al fine di evitare la formazione di condensa durante il funzionamento a microonde, al livello 600 W e al livello massimo, l'apparecchio aziona automaticamente un elemento riscaldante. Il vano di cottura e gli accessori diventano caldi. Il risultato della cottura non è influenzato.  
La funzione di asciugatura può essere disattivata nelle impostazioni di base.  
→ "Impostazioni di base", Pagina 24

### AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

La funzione di asciugatura, durante il solo funzionamento a microonde al livello massimo, aziona automaticamente un elemento riscaldante e riscalda il vano di cottura.

- Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze.
- Tenere lontano i bambini.
- Accendere l'apparecchio con ①.

2. Premere .
3. Per impostare il "microonde" , trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Per selezionare la potenza microonde, premere sulla riga inferiore.
- ✓ Compaiono una potenza microonde e una durata.
5. Per selezionare una potenza microonde, premere sulla potenza microonde.
6. Per selezionare la durata, premere sulla riga inferiore.
7. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Avviare il microonde con .
- ✓ Il forno a microonde si avvia e la durata scorre. La barra di controllo del riscaldamento lampeggia.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
9. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
  - Se necessario impostare nuovamente una potenza microonde e una durata.
  - Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con .
10. Se la funzione di asciugatura per il microonde nelle impostazioni di base è stata spenta, asciugare il vano cottura.  
→ "Asciugare il vano cottura con la funzione 'Asciugatura'", Pagina 18

**Nota:** Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Quando si chiude lo sportello dell'apparecchio, proseguire il funzionamento con .

→ "Impostazioni di base", Pagina 24

### Modifica della potenza microonde

Se si modifica la potenza microonde, la durata viene ripristinata.

1. Interrompere il funzionamento con .
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
3. Per selezionare la durata, premere sulla riga inferiore.
4. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Avviare il microonde con .

### Modifica della durata

1. Premere .
2. Per modificare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

### Asciugare il vano cottura con la funzione "Asciugatura"

Con "Asciugatura" il vano di cottura viene riscaldato in modo che l'umidità presente possa evaporare. Infine aprire lo sportello, in modo che il vapore possa fuoriuscire dal vano di cottura.

#### AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.  
► Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

### ATTENZIONE!

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.

**Requisito:** Il vano cottura è raffreddato.

1. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
2. Asciugare il vano cottura con una spugna.
3. Accendere l'apparecchio con .
4. Premere su .
5. Per selezionare "Asciugatura" , trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Toccare la riga inferiore.
- ✓ Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata.
7. Toccare la riga inferiore.
8. Avviare l'asciugatura con .
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
9. Spegnere l'apparecchio con .
10. Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
11. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

### 9.3 Modalità combinata microonde

Per ridurre la durata di cottura, è possibile utilizzare alcuni tipi di riscaldamento in combinazione con microonde.

I tipi di riscaldamento possibili sono:

- aria calda 
- riscaldamento sup./inf. 
- termogrill 
- grill superficie grande 
- grill superficie piccola 

Le possibili potenze microonde sono:

- 90 watt
- 180 watt
- 360 watt

### Impostazione della modalità combinata microonde

**Nota:**

Prestare attenzione alla corretta gestione del forno a microonde:

- → "Sicurezza", Pagina 2
  - → "Prevenzione di danni materiali", Pagina 7
  - → "Potenze microonde", Pagina 12
  - → "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 16
1. Accendere l'apparecchio con .
  2. Premere .
  3. Per impostare la "modalità combinata microonde" , trascinare verso sinistra o verso destra.
  4. Premere "Continua".
  5. Per selezionare un tipo di riscaldamento, premere "Tipo di riscaldamento".

6. Per selezionare un tipo di riscaldamento, trascinare verso sinistra o destra.
7. Per selezionare la temperatura, premere sulla "Temperatura".
8. Per selezionare una temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
9. Per selezionare la potenza microonde, premere "Potenza microonde".
10. Per selezionare una potenza microonde, trascinare verso sinistra o verso destra.
11. Per selezionare la durata, premere su "Durata".
12. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
13. Per memorizzare le impostazioni, premere su .
14. Avviare la modalità combinata microonde con **▷II**.
- ✓ La modalità combinata microonde si avvia e la durata scorre. La barra di controllo del riscaldamento si illumina.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
15. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
  - In caso di necessità impostare nuovamente una modalità combinata microonde.
  - Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con **①**.

**Nota:** Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Quando si chiude lo sportello dell'apparecchio, proseguire il funzionamento con **▷II**. Se a tale proposito è stata modificata l'impostazione di base, prestare attenzione a che il microonde non prosegua il funzionamento senza alimenti.

→ "Impostazioni di base", Pagina 24

## 10 Programmi con microonde

I programmi con microonde forniscono supporto durante la preparazione di diverse pietanze e selezionano in automatico le impostazioni ottimali. La durata di cottura si riduce considerevolmente.

### 10.1 Stoviglie

Il risultato della cottura dipende dalle caratteristiche e dalle dimensioni della stoviglia utilizzata. Utilizzare sempre stoviglie refrattarie e resistenti a temperature fino a 300 °C. Si addice meglio una stoviglia in vetro o in vetroceramica. L'arrosto dovrebbe ricoprire circa i 2/3 del fondo della pentola.

Non sono adatte le stoviglie realizzate nel seguente materiale:

- alluminio chiaro, lucido
- terracotta non invetriata
- plastica o con maniglie in plastica

**Nota:** Con alcune pietanze l'apparecchio attiva il microonde. Sul display compare l'avvertenza di utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

→ "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 16

### Modifica della temperatura

Dopo aver avviato il funzionamento la modalità combinata con microonde, è ancora possibile modificare la temperatura.

1. Premere sulla temperatura.
2. Trascinare verso sinistra o verso destra finché al centro non compare la temperatura modificata.
- ✓ La temperatura viene modificata.

### Modifica della durata

1. Premere **④**.
2. Per modificare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

### Modifica della modalità combinazione microonde

Se si modifica la combinazione tra il tipo di riscaldamento e la potenza microonde, anche tutte le altre impostazioni vengono resettate.

1. Interrompere il funzionamento con **▷II**.
2. Premere sul "Tipo di riscaldamento" o sulla "Potenza microonde".
3. Per selezionare il tipo di riscaldamento o la potenza microonde, trascinare verso sinistra o destra.
4. Per selezionare la temperatura, premere sulla "Temperatura".
5. Per selezionare una temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Per selezionare la durata, premere su "Durata".
7. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Per memorizzare le impostazioni, premere su .
9. Avviare la modalità combinata microonde con **▷II**.

### 10.2 Termometro per arrosti

Per alcune pietanze è possibile utilizzare anche il termometro per arrosti.

Quando il termometro per arrosti è infilzato, sono a disposizione soltanto le pietanze che richiedono il termometro per arrosti. Per ciascuna pietanza sono indicate le impostazioni consigliate per quanto riguarda il tipo di riscaldamento, la temperatura e la temperatura interna. È possibile adattare la temperatura e la temperatura interna.

→ "Termometro per arrosti", Pagina 20

### 10.3 Panoramica dei programmi con microonde

È possibile selezionare i seguenti programmi con microonde:

- Scongelamento di pezzi di pollo
- Scongelamento della carne
- Scongelamento del filetto di pesce
- Verdura fresca
- Verdura surgelata
- Patate lesse in acqua salata
- Riso a chicco lungo
- Stufare filetto di pesce
- Pizza surgelata, con fondo sottile, 1 pezzo

**it** Termometro per arrosti

- Lasagne, surgelate
  - Pollo, non ripieno
  - Pollo a pezzi
  - Polpettone di carne trita fresca
  - Patate al forno, intere

## 10.4 Impostazione del programma con microonde

**Nota:** Il risultato di cottura dipende dalla qualità e dalle caratteristiche delle pietanze. Utilizzare alimenti freschi, meglio se appena tolti dal frigorifero.

## Requisiti

- Osservare le informazioni relative al microonde.  
→ "Microonde", Pagina 16
  - Pesare le pietanze. Il peso delle pietanze è necessario per impostare il programma con microonde.
  1. Accendere l'apparecchio con ①.
  2. Premere □.
  3. Per selezionare i "Programmi con microonde" ☰, trascinare verso sinistra o verso destra.
  4. Toccare la riga inferiore.
  5. Premere sulla categoria desiderata.

6. Per selezionare il programma con microonde desiderato, trascinare verso sinistra o destra.
  7. Premere il programma con microonde.
  8. Per adattare il peso, trascinare verso sinistra o verso destra.
  9. Toccare la riga inferiore.
    - ✓ Appaiono le avvertenze relative al livello di inserimento e alla stoviglia.
  10. Avviare il programma con microonde con ▷II.
  - ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
  11. **Nota:** Per alcuni programmi con microonde è possibile proseguire la cottura.  
→ *"Proseguzione della cottura della pietanza"*,  
*Pagina 20*  
Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina".

## **10.5 Prosecuzione della cottura della pietanza**

1. Premere su "Proseguimento della cottura".
  2. Per modificare le impostazioni, trascinare verso destra o sinistra.
  3. Avviare la prosecuzione della cottura con ►||.

## 11 Termometro per arrosti

Una cottura a puntino è garantita infilzando il termometro per arrosti nella pietanza e impostando una temperatura interna nell'apparecchio. Non appena all'interno della pietanza viene raggiunta la temperatura interna impostata, l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare.

## **11.1 Tipi di riscaldamento adatti con il termometro per arrosti**

Soltanto alcuni tipi di riscaldamento sono adatti per il funzionamento con il termometro per arrosti.

Una volta inserito il termometro arrosto nel vano di cottura, sono disponibili i seguenti tipi di riscaldamento.

- Aria calda CircoTherm
  - riscaldamento sup./inf.
  - termogrill
  - Livello pizza
  - Cottura a fuoco lento
  - Riscaldamento sup./inf. eco
  - CircoTherm eco

## 11.2 Inserimento del termometro per arrosti

Utilizzare il termometro per arrosti fornito in dotazione oppure ordinare un termometro per arrosti adatto presso il nostro servizio assistenza clienti.

**AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Con un termometro per arrosti errato l'isolamento può essere danneggiato.

- ▶ Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente un determinato termometro per arrosti.

## **ATTENZIONE!**

Il termometro per arrosti si potrebbe danneggiare.

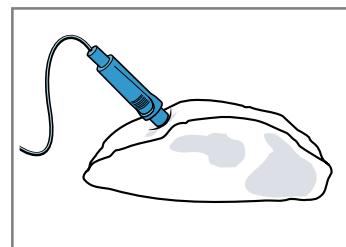
- ▶ Non incastare il cavo del termometro per arrosti.
  - ▶ Non utilizzare una stoviglia con coperchio.
  - ▶ Affinché il termometro per arrosti non venga danneggiato dal calore eccessivo, deve esserci una distanza di alcuni centimetri tra il termometro per arrosti e la resistenza del grill. Durante la cottura, la carne può aumentare di volume.

Se durante la funzione microonde la punta del termometro per arrosti non è completamente inserita nella pietanza, potrebbero formarsi scintille.

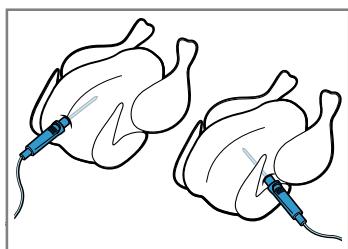
- Infilzare completamente il termometro per arrosti nella pietanza.

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

Pezzi di carne piuttosto sottili	Infilare il termometro per arrosti lateralmente, nel punto più spesso della carne.
Pezzi di carne piuttosto	Infilzare nella carne il termometro per arrosti dall'alto tenendolo inclinato.

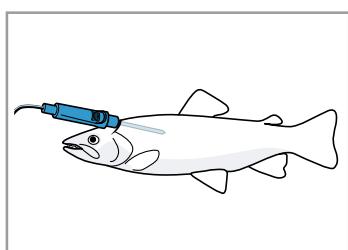


**Pollame** Infilzare il termometro per arrosti nella parte più spessa del petto di pollo. A seconda delle caratteristiche del pollame inserire il termometro per arrosti trasversalmente o nel senso della lunghezza.



Disporre il pollame sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso.

**Pesce** Infilzare il termometro per arrosti dietro la testa del pesce in direzione della liscia.



Disporre il pesce intero sulla griglia, senza girarlo, utilizzando ad es. come appoggio mezza patata.

2. Inserire nel vano di cottura la pietanza con il termometro per arrosti infilzato.
3. Inserire il collegamento del termometro per arrosti nella presa a sinistra nel vano di cottura.

#### Note

- Se si scollega il termometro per arrosti durante il funzionamento, tutte le impostazioni vengono ripristinate.
- Se si desidera girare la pietanza, non scollegare il termometro per arrosti. Dopo averla girata, verificare che il termometro per arrosti sia posizionato nell'alimento correttamente.

### 11.3 Temperatura interna di diversi alimenti

Qui si trovano i valori indicativi delle temperature interne dei diversi alimenti.

I valori indicativi dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche dell'alimento. Utilizzare solo alimenti freschi, non surgelati.

<b>Pollame</b>	<b>Temperatura interna in °C</b>
Pollo	80 - 85
Petto di pollo	75 - 80
Anatra	80 - 85
Petto d'anatra, leggermente al sangue	55 - 60
Tacchino	80 - 85
Petto di tacchino	80 - 85
Oca	80 - 90

<b>Carne di maiale</b>	<b>Temperatura interna in °C</b>
Coppa di maiale	85 - 90
Filetto di maiale, leggermente al sangue	62 - 70
Lonza di maiale, ben cotta	72 - 80
<b>Carne di manzo</b>	<b>Temperatura interna in °C</b>
Filetto di manzo o roastbeef, all'inglese	45 - 52
Roastbeef o filetto di manzo, leggermente al sangue	55 - 62
Filetto di manzo o roastbeef, ben cotto	65 - 75
<b>Carne di vitello</b>	<b>Temperatura interna in °C</b>
Arrosto di vitello o parte di spalla, magri	75 - 80
Arrosto di vitello, spalla	75 - 80
Stinco di vitello	85 - 90
<b>Carne d'agnello</b>	<b>Temperatura interna in °C</b>
Cosciotto d'agnello, leggermente al sangue	60 - 65
Cosciotto d'agnello, ben cotto	70 - 80
Costelette d'agnello, leggermente al sangue	55 - 60
<b>Pesce</b>	<b>Temperatura interna in °C</b>
Pesce intero	65 - 70
Filetto di pesce	60 - 65
<b>Altro</b>	<b>Temperatura interna in °C</b>
Polpettone, tutti i tipi di carne	80 - 90
Riscaldamento, rigenerazione degli alimenti	65 - 75

### 11.4 Impostazione della temperatura vano di cottura e temperatura interna

Il termometro per arrosti misura la temperatura compresa tra 30 °C e 99 °C all'interno della pietanza.

#### Requisiti

- La pietanza con il termometro per arrosti è all'interno del vano cottura.
  - Il termometro per arrosti è inserito nel vano cottura.
1. Accendere l'apparecchio con ①.
  2. Selezionare un tipo di riscaldamento adatto.
  3. Nella riga inferiore premere a sinistra sulla "temperatura del vano di cottura".
  4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura del vano di cottura desiderata. Impostare la temperatura per il vano cottura almeno di 10 °C in più rispetto a quella interna. Non impostare una temperatura del vano cottura superiore a 250 °C.

## it Assistente alla cottura al forno e arrosto

5. Salvare la temperatura del vano di cottura con
6. Nella riga inferiore premere a destra sulla "temperatura interna" 
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura interna desiderata.
8. Avviare il funzionamento con il termometro per arrosti con 
- ✓ Una volta raggiunta la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
9. spegnere l'apparecchio con 

### 10. AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Il vano di cottura, gli accessori e il termometro per arrosti diventano molto caldi.

- Servirsi sempre delle presine per estrarre gli accessori ed il termometro per arrosti dal vano di cottura.
- estrarre il termometro per arrosti dalla presa all'interno del vano cottura;

## 11.5 Modifica della temperatura interna del vano di cottura o la temperatura interna

1. Premere 2 volte sulla temperatura interna del vano di cottura o la temperatura interna.
2. Per modificare la temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
3. Per salvare l'impostazione, premere

## 11.6 Interruzione del funzionamento con termometro per arrosti

### ► AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Il vano di cottura, gli accessori e il termometro per arrosti diventano molto caldi.

- Servirsi sempre delle presine per estrarre gli accessori ed il termometro per arrosti dal vano di cottura.

Per proseguire il funzionamento senza termometro per arrosti, togliere il termometro per arrosti dalla presa nel vano cottura e dal cibo e proseguire il funzionamento con 

- Per interrompere il funzionamento, spegnere l'apparecchio con 

## 12 Assistente alla cottura al forno e arrosto

L'assistente alla cottura al forno e alla cottura arrosto fornisce supporto durante la preparazione di diverse pietanze e propone in automatico le impostazioni ottimali.

L'assistente alla cottura al forno e arrosto vi supporta durante l'impostazione di dolci classici, pane e prodotti da forno. L'apparecchio adotta il tipo di riscaldamento ottimale. La temperatura e la durata di cottura proposte possono essere modificate a vostro piacimento.

### 12.1 Panoramica delle pietanze

È possibile selezionare le seguenti pietanze:

- Impasto stampo a cerniera/quadrato
- Pan di Spagna (6 uova)
- Rotolo di Pan di Spagna
- Dolci in teglia con pasta lievitata e copertura asciutta
- Treccia/Corona lievitata
- Pasticcini di pasta sfoglia
- Muffin, livello 1
- Pane bianco in stampo quadrato
- Panini/baguette da riscaldare, precotti
- Pizza surgelata, con fondo sottile, 1 pezzo
- Patate fritte surgelate, livello 1
- Gratin di patate da patate crude
- Patate al forno
- Lasagne, fresche
- Arrosto di maiale con venature di grasso, senza cottenna
- Polpettone (1 kg)
- Roastbeef, cottura media, 1,5 kg
- Stufato di manzo
- Cosciotto d'agnello disossato
- Pollo, intero
- Cosce di pollo
- Oca, intera (3-4 kg)

## 12.2 Impostazione dell'assistente alla cottura al forno e arrosto

**Nota:** Utilizzare alimenti freschi, meglio se appena tolti dal frigorifero. Utilizzare le pietanze surgelate direttamente dal congelatore.

**Requisito:** Il vano cottura è raffreddato.

1. Accendere l'apparecchio con 
2. Premere su 
3. Per selezionare "Assistente alla cottura al forno e arrosto" , trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Toccare la riga inferiore.
5. Premere sulla categoria desiderata.
6. Per selezionare la pietanza, trascinare verso sinistra o verso destra.
7. Premere sulla pietanza desiderata.
- ✓ Sul display compaiono le impostazioni consigliate.
8. **Nota:** Le avvertenze supplementari non sono selezionabili per tutte le pietanze.  
Per visualizzare le avvertenze supplementare sulla pietanza, trascinare verso sinistra.
- ✓ Visualizzare le avvertenze supplementari ad es. per quanto concerne il livello di inserimento, accessori o stoviglie oppure il momento opportuno per girare o mescolare le pietanze.
9. Per adattare le impostazioni consigliate, premere su "Adatta".
  - Premere sull'impostazione.
  - Per adattare l'impostazione, trascinare verso sinistra o verso destra.
10. Avviare l'assistente alla cottura al forno e arrosto con 

- ✓ Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Quando si raggiunge il momento per girare o mescolare, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un'avvertenza.

- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.

**11. Nota:** Per alcuni programmi è possibile proseguire la cottura.

→ "Prosecuzione della cottura della pietanza",  
Pagina 23

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

## 13 Sicurezza bambini

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

### 13.1 Blocchi

L'apparecchio dispone di 2 diversi tipi di blocco.

Blocco	Attivazione/disattivazione
Sicurezza bambini automatica	Dal menu MyProfile ☰
Sicurezza bambini singola	Dal tasto ⓧ

### 13.2 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.

- Premere su ⓧ.
- Per selezionare "MyProfile" ☰, trascinare verso sinistra o verso destra.
- Toccare la riga inferiore.
- Per selezionare "Sicurezza bambini automatica", trascinare verso sinistra o verso destra.
- Toccare la riga inferiore.
- Per impostare "Attivato" trascinare verso sinistra o verso destra.
- Premere su ⓧ.
- Salvare l'impostazione con "Salva".
- Se si spegne l'apparecchio, sul display compare ☱.

### 13.3 Interruzione della sicurezza bambini automatica

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

### 12.3 Prosecuzione della cottura della pietanza

- Premere su "Prosecuzione della cottura".
- Per modificare le impostazioni, trascinare verso destra o sinistra.
- Avviare la prosecuzione della cottura con ⌂.

- Accendere l'apparecchio con ⓠ e impostare il funzionamento.

### 13.4 Disattivazione della sicurezza bambini automatica

- Tenere premuto il tasto ⓧ finché non compare "Sicurezza bambini disattivata".
- Accendere l'apparecchio con ⓠ.
- Premere su ⓧ.
- Per selezionare "MyProfile" ☰, trascinare verso sinistra o verso destra.
- Toccare la riga inferiore.
- Toccare la riga superiore.
- Per selezionare "Sicurezza bambini automatica", trascinare verso sinistra o verso destra.
- Toccare la riga inferiore.
- Per impostare "Disattivato", trascinare verso sinistra.
- Premere su ⓧ.
- Salvare l'impostazione con "Salva".

### 13.5 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, 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".

### 13.6 Disattivazione della sicurezza bambini singola

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

## 14 Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido è possibile ridurre la durata della messa a temperatura.

Con questi tipi di riscaldamento, è possibile attivare il riscaldamento rapido:

- aria calda 
- riscaldamento sup./inf. 

### 14.1 Attivazione Riscaldamento rapido

1. Impostare l'aria calda  o il riscaldamento sup./inf.  e una temperatura a partire da 100 °C.
2. Avviare il funzionamento con .
- ✓ Il tasto  si illumina.

## 15 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.

### 15.1 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 nella impostazioni di base.

1. Accendere l'apparecchio con .
2. Per selezionare la "Funzione Sabbat" trascinare verso sinistra o verso destra.
3. Premere su "Temperatura".

## 16 Impostazioni di base

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

### 16.1 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

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.

### 14.2 Disattivazione del funzionamento rapido

- Disattivare anticipatamente il riscaldamento rapido con il tasto .

4. Per selezionare la temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Per salvare l'impostazione, premere .
6. Premere su "Durata".
7. Per selezionare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Per salvare l'impostazione, premere .
9. Avviare della funzione Sabbat con .
- ✓ Sul display compare la durata. La durata inizia a scorrere.
10. 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.
  - Spegnere l'apparecchio con .Dopo circa 10-20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

### 15.2 Interruzione della funzione Sabbat

- Interrompere la funzione Sabbat con .

#### Impostazione di base - Selezione

Preferiti → "Modifica dei Preferiti", Pagina 25	Decidere i tipi di riscaldamento, che compaiono nel menu Tipi di riscaldamento.
Segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Durata breve</li><li>■ Durata media</li><li>■ Durata prolungata</li></ul>
Volume	5 livelli
Tono tasti	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Disattivato (eccetto )</li><li>■ Attivata</li></ul>
Luminosità del display	5 livelli
Indicatore dell'ora	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Off</li><li>■ Digitale</li><li>■ Analogico</li></ul>

## Impostazione di base - Selezione

Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Durante il funzionamento acceso</li> <li>■ Durante il funzionamento spenta</li> </ul>
Proseguimento automatica	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Con sportello chiuso</li> <li>■ Non proseguire</li> </ul>
Sicurezza bambini	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Solo blocco tasti</li> <li>■ Meccanismo di apertura/chiusura sportello e blocco tasti</li> </ul>
Sicurezza bambini automatica	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivata</li> <li>■ Attivata</li> </ul>
Funzionamento dopo l'attivazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Menu principale</li> <li>■ Tipi di riscaldamento</li> <li>■ Microonde</li> <li>■ Modalità combinata microonde</li> <li>■ Assistente alla cottura al forno e arrosto</li> <li>■ Programmi microonde</li> </ul>
Spegnimento notturno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivata</li> <li>■ Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)</li> </ul>
Avviso teglia microonde	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Indicatori</li> <li>■ Non mostrare</li> </ul>
Logo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Indicatori</li> <li>■ Non mostrare</li> </ul>
Asciugatura microonde	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Attivata</li> <li>■ Disattivata</li> </ul>
Tempo di postfunzionamento della ventola	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Consigliato</li> <li>■ Minimo</li> </ul>
Home Connect	Impostazioni Home Connect → "Home Connect", Pagina 25
Impostazioni di fabbrica	Ripristina

## 17 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale.

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

L'app Home Connect guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni indicate all'interno dell'app Home Connect per configurare le impostazioni.

### Consigli

- Osservare la documentazione fornita di Home Connect.

## 16.2 Modifica di MyProfile

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere su ▲.
3. Per selezionare "MyProfile" ☰, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Toccare la riga inferiore.
5. Per selezionare l'impostazione, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Toccare la riga inferiore.
7. Per modificare l'impostazione, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Premere su ▲.
9. Per salvare l'impostazione, premere su "Salva".
  - Per rifiutare le impostazioni, premere su "Rifiuta".

## 16.3 Modifica dei Preferiti

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

### Note:

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. Per selezionare "MyProfile" ☰, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Toccare la riga inferiore.
5. Per selezionare "Preferiti", trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Toccare la riga inferiore.
7. Per selezionare il tipo di riscaldamento, trascinare verso sinistra o destra.
8. Premere sull'impostazione desiderata.

Impostazione	Visualizzazione nel menu Tipi di riscaldamento
Attivata	Sì
Disattivata	No

9. Premere su ▲.
10. Per salvare l'impostazione, premere su "Salva".
  - Per rifiutare le impostazioni, premere su "Rifiuta".

- Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect.

### Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.  
→ "Sicurezza", Pagina 2
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.

## 17.1 Configurazione di Home Connect

### Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Se si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. smartphone.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della vostra rete domestica.

1. Scaricare l'app Home Connect.



2. Aprire l'app Home Connect e fare la scansione del codice QR qui di seguito.



3. Seguire le istruzioni nell'app Home Connect.

## 17.2 Impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base dell'apparecchio è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete. Il fatto che Home Connect sia configurato o meno e che l'apparecchio sia collegato alla rete domestica determina quali impostazioni vengono visualizzate sul display.

Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
Wi-Fi	Attivazione Disattivazione	Se è attivo il WiFi, è possibile sfruttare le funzionalità di Home Connect. L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W.
Rete	Collegare alla rete Staccare dalla rete	Se si stacca l'apparecchio dalla rete, tutte le informazioni di rete vengono cancellate. L'impostazione è utile se si hanno i nuovi dati di accesso per il router.
Collega all'app	-	L'impostazione avvia il collegamento tra l'app Home Connect e l'apparecchio.
Telecomando	Acceso Spento	Se la funzione è disattivata, nell'app è possibile visualizzare soltanto lo stato di funzionamento dell'apparecchio. Se l'apparecchio è attivata, è possibile avviare e comandare l'apparecchio da remoto.
Info apparecchio ⓘ	-	Il display mostra informazioni sulla rete o sull'apparecchio.

## 17.3 Utilizzare l'apparecchio con l'app Home Connect

Se l'avvio remoto è attivato, è possibile impostazione e avviare da remoto l'apparecchio con l'app Home Connect.

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

### Requisiti

- L'apparecchio è acceso.
- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per poter impostare l'apparecchio tramite l'app Home Connect, l'impostazione di base "Comando a distanza" deve essere attivata. Quando l'avvio remoto è disattivato, l'app Home Connect indica esclusivamente gli stati di funzionamento dell'apparecchio.

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere ⌂.
- ✓ Il display indica il menu principale.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare Avvio a distanza.
4. Toccare "Attivazione".
- ✓ Il display indica ☑.

5. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla all'apparecchio.

### Note

- Se si apre lo sportello dell'apparecchio 15 minuti dopo l'attivazione dell'avvio remoto o al termine del funzionamento, l'avvio remoto si disattiva automaticamente.
- Se sull'apparecchio si avvia il funzionamento forno, viene automaticamente attivato l'avvio a distanza. È possibile modificare le impostazioni tramite l'app Home Connect o avviare un nuovo programma.

## 17.4 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, aggiornamenti rilevanti per la sicurezza.

È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete locale WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

#### **Note**

- Durante il download è possibile continuare a utilizzare l'apparecchio. In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.
- L'installazione richiede alcuni minuti. Durante l'installazione non è possibile utilizzare l'apparecchio.

## **17.5 Ricerca guasti remota**

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

**Consiglio:** Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/Accoglienza del sito web locale: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

---

# **18 Pulizia e cura**

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

## **18.1 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.

### **Detergenti adatti**

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

## **17.6 Protezione dei dati**

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

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

- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione informatica della connessione).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

La prima registrazione prepara l'apparecchio per l'utilizzo delle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto nel momento in cui si desidera utilizzare le funzionalità Home Connect per la prima volta.

**Nota:** Osservare che le funzionalità Home Connect sono utilizzabili solo in abbinamento all'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

- ▶ 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.

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia dell'apparecchio", Pagina 29

**Lato frontale dell'apparecchio**

Superficie	Detergenti adatti	Note
Acciaio inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> <li>▪ Detergenti specifici per acciaio inox per superfici calde</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	Non utilizzare raschietti per vetro o la paglietta d'acciaio. <b>Consiglio:</b> Per una pulizia di fondo rimuovere i pannelli dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 32
Copertura dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In acciaio: Detergenti per acciaio inox</li> <li>▪ In plastica: Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. <b>Consiglio:</b> Per una pulizia di fondo, rimuovere la copertura dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 32
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.
Guarnizione dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	Non rimuovere né strofinare.

**Vano cottura**

Campo	Detergenti adatti	Note
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> <li>▪ Acqua e aceto</li> <li>▪ Detergente per forno</li> </ul>	<p>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.</p> <p><b>Note</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → "Funzione pulizia 'Autopulizia'", Pagina 29</li> <li>▪ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio.</li> <li>▪ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>
Copertura in vetro della lampadina del forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Supporti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p><b>Nota:</b> Per una pulizia di fondo agganciare i supporti. → "Sostegni", Pagina 31</p>

Campo	Detergenti adatti	Note
Sistema di estrazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola. Per non rimuovere il grasso lubrificante, pulire le guide di estensione quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie. <b>Nota:</b> Per una pulizia di fondo, agganciare il sistema di estrazione. → "Sostegni", Pagina 31
Accessori	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione di lavaggio calda</li> <li>■ Detergente per forno</li> </ul>	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
Termometro per arrosti	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.

## 18.2 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 27

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
  - Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.  
→ "Detergenti adatti", Pagina 27
2. Asciugare con un panno morbido.

# 19 Funzioni di pulizia

Utilizzare la funzione di pulizia per pulire l'apparecchio.

## 19.1 Funzione pulizia "Autopulizia"

Con la funzione "Autopulizia" il vano cottura si pulisce in maniera pressoché autonoma.

Pulire il vano cottura utilizzando la funzione di pulizia ogni 2-3 mesi. In caso di necessità si può utilizzare la funzione di pulizia con maggiore frequenza. La funzione di pulizia consuma circa 2,5-4,7 chilowattora.

### Preparazione dell'apparecchio per la funzione di pulizia

Per ottenere un buon risultato di pulizia e per evitare danni, preparare accuratamente l'apparecchio.

### ⚠ 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.

Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

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

- Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
  - Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
  - Tenere lontano i bambini.
- Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.
- Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
  - Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

1. Rimuovere dal vano cottura le stoviglie e gli accessori.  
I supporti e gli elementi estraibili possono essere lavati insieme.
2. Eliminare lo sporco più ostinato dal vano cottura e dai supporti.
3. Pulire l'interno dello sportello dell'apparecchio e le superfici laterali del vano cottura in corrispondenza della guarnizione con una soluzione di lavaggio e un panno morbido.  
Non rimuovere la guarnizione dello sportello e non strofinarla.  
Rimuovere lo sporco ostinato sul pannello interno dello sportello utilizzando un detergente per forno.
4. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano cottura deve essere vuoto fino ai supporti.

## Impostare la funzione di pulizia "Pulizia pirolitica"

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!**  
Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

- Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

## **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.

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

**⚠ 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.

**Nota:** La lampada del forno non si accende durante la funzione di pulizia.

**Requisito:** → "Preparazione dell'apparecchio per la funzione di pulizia", Pagina 29.

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere su □.
3. Impostare "Pulizia pirolitica" ☰, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Toccare la riga inferiore.
5. Per selezionare il livello di pulizia, trascinare verso sinistra o verso destra.

Livello di pulizia	Grado di pulizia	Durata in ore
1	Poco sporco	Ca. 1:15
2	Media	Ca. 1:30
3	Molto sporco	Ca. 2:00

In caso di sporco più ostinato o sporco stantio selezionare un livello di pulizia più alto.

Non è possibile modificare la durata della funzione di pulizia.

Dopo che la funzione di pulizia scorre non è più possibile modificare il livello di pulizia.

- ✓ Sul display compare la durata del livello di pulizia.
- 6. Toccare la riga inferiore.
- 7. **Nota:** Arieggiare la cucina quando è in corso la funzione di pulizia.  
Avviare la funzione pulizia con ▷II.
- ✓ La funzione di pulizia viene avviata. La durata scorre sul display.
- ✓ Per la vostra sicurezza, lo sportello dell'apparecchio blocca il vano cottura. Sul display compare ▨.
- ✓ Non appena termina la funzione di pulizia, viene emesso un segnale acustico.
- 8. Spegnere l'apparecchio con ①.

Lo sportello dell'apparecchio si apre soltanto una volta che l'apparecchio si è sufficientemente raffreddato e che ▨ si spegne.

9. Preparare l'apparecchio al funzionamento al termine della funzione pulizia.  
→ "Preparazione al funzionamento dell'apparecchio al termine della funzione pulizia", Pagina 30

## Preparazione al funzionamento dell'apparecchio al termine della funzione pulizia

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Eliminare la cenere residua nel vano cottura, sui supporti e nello spazio dello sportello dell'apparecchio con un panno umido.
3. Estrarre e inserire più volte gli elementi estraibili.  
Durante la funzione di pulizia, gli elementi estraibili possono subire delle variazioni cromatiche. L'alterazione cromatica non limita la funzionalità dell'apparecchio.
4. Rimuovere le patine bianche con acido citrico.

**Nota:** Se lo sporco è molto ostinato può rimanere una patina bianca sulle superfici smaltate. Questi residui di cibo non comportano alcun rischio. Le patine non limitano la funzione dell'apparecchio.

**Nota:** Durante la funzione di pulizia l'intelaiatura può subire un'alterazione cromatica sul lato interno dello sportello dell'apparecchio. L'alterazione cromatica non limita la funzionalità dell'apparecchio. Rimuovere le variazioni cromatiche utilizzando un apposito detergente per acciaio inossidabile.

## 19.2 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 detergente e versare al centro del fondo del vano cottura.

### 3. Accendere l'apparecchio con ①.

### 4. Premere su □.

### 5. Selezionare "EasyClean" ☰.

Per sfogliare le diverse opzioni di selezione, scorrere verso destra o sinistra sul display.

### 6. Toccare la riga inferiore.

### 7. Avviare il sistema ausiliario di pulizia con ▷II.

- ✓ 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 31

## 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.

# 20 Sostegni

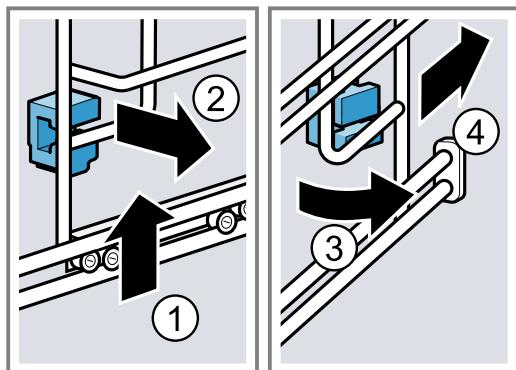
Per pulire bene i sostegni e il vano cottura o per sostituire i sostegni, questi si possono sganciare.

## 20.1 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. Estrarre l'estensione in avanti.
- 2. Sollevare un po' davanti il sostegno ① e sganciarlo ②.
- 3. Far oscillare l'intero sostegno verso l'esterno ③ e agganciarlo nella parte posteriore ④.

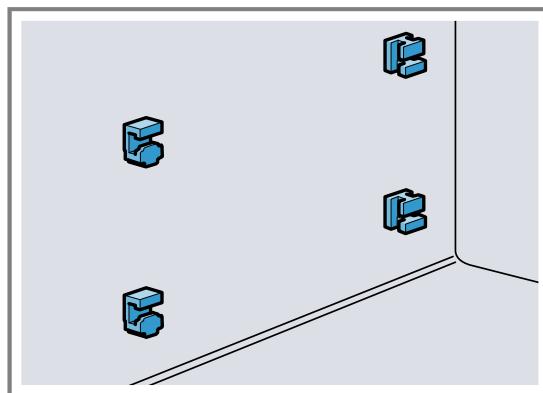


## 20.2 Inserimento dei fermi

Se si sganciano i sostegni, i fermi possono cadere.

### Nota:

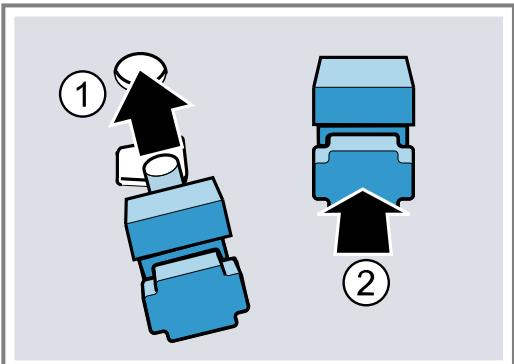
I fermi anteriori e posteriori sono diversi.



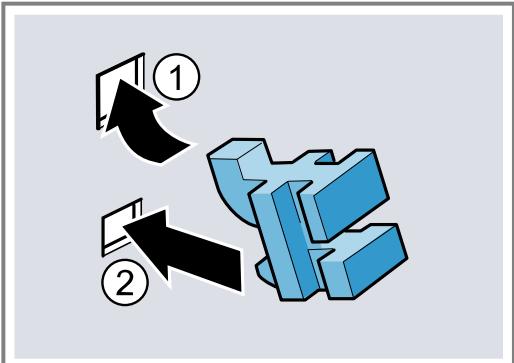
1. Inserire i fermi anteriori con il gancio in alto nel foro circolare e applicarli in modo leggermente trasversale ①.

## it Sportello dell'apparecchio

- Agganciare i fermi anteriori in basso e applicarli in modo dritto ②.



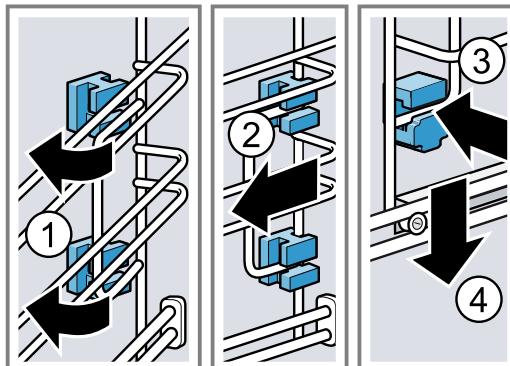
- Agganciare i fermi posteriori con il gancio nel foro superiore ① e inserirlo nel foro inferiore ②.



## 20.3 Riaggancio dei sostegni

### Note

- Durante l'aggancio prestare attenzione che l'estrazione sul supporto sia rivolta verso il basso.
  - I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra.
  - Verificare che entrambe le guide di estrazione si possano estrarre anteriormente.
- Applicare trasversalmente il sostegno nella parte posteriore in alto e in basso e infilarlo nei fermi ①.
  - Tirare in avanti il sostegno ②.
  - Agganciare davanti il sostegno ③ e premerlo verso il basso ④.



- Inserire completamente le estensioni.

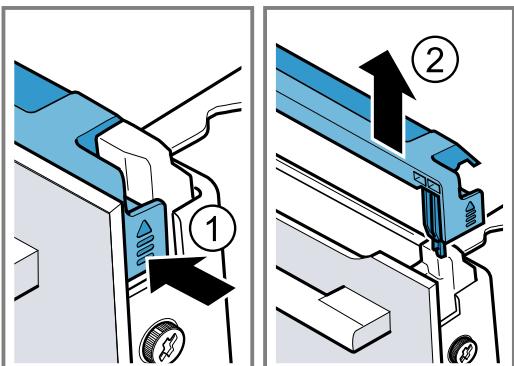
## 21 Sportello dell'apparecchio

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

### 21.1 Rimozione del rivestimento della porta

La struttura in acciaio inossidabile presente nella copertura dello sportello può cambiare colore. Rimuovere la copertura dello sportello per pulire quest'ultima e la struttura in acciaio inossidabile oppure smontare i pannelli dello sportello.

- Aprire un po' lo sportello dell'apparecchio.
- Premere dall'esterno la copertura dello sportello sia a sinistra che a destra.
- Rimuovere la copertura dello sportello e chiudere con cautela lo sportello dell'apparecchio.



### 21.2 Smontaggio dei pannelli dello sportello

#### ⚠ 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.

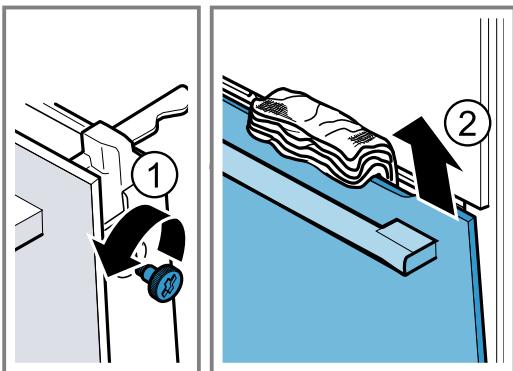
Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

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

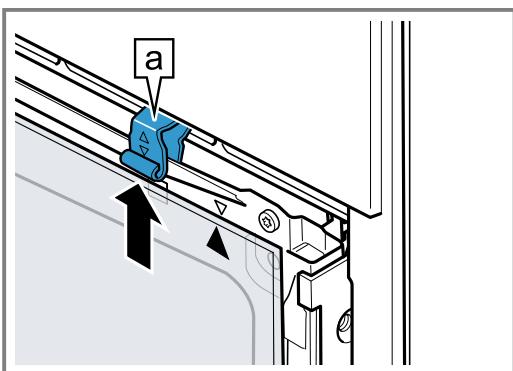
**Requisito:** La copertura dello sportello è stata rimossa.

- Allentare e rimuovere le viti a sinistra e a destra dello sportello dell'apparecchio.

- Incastrare nello sportello dell'apparecchio un panno da cucina ripiegato più volte.



- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- Estrarre il pannello frontale verso l'alto.
- Riporre il pannello frontale con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.
- Premere con una mano il pannello intermedio contro l'apparecchio, nel frattempo premere verso l'alto i supporti di sinistra e di destra **a**. Non rimuovere i supporti **a**.

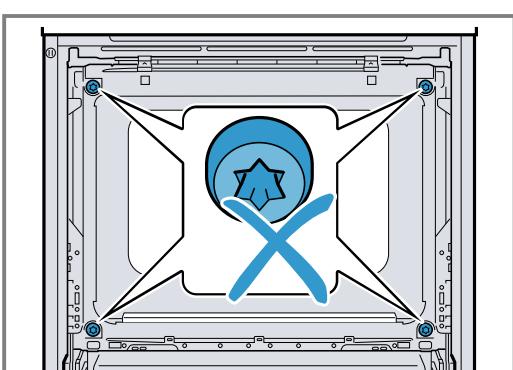


- Estrarre il pannello intermedio.
- AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!**

Se le viti vengono svitate non è più garantita la sicurezza dell'apparecchio. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.

► Non svitare mai le viti.

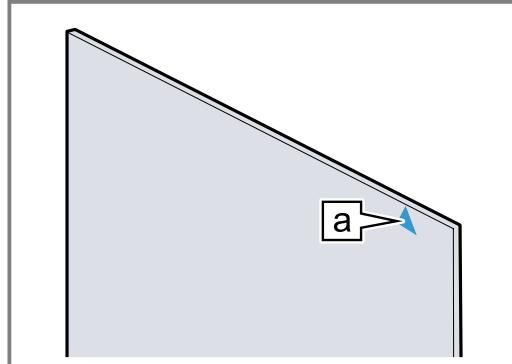
Non svitare mai le 4 viti nere sull'intelaiatura.



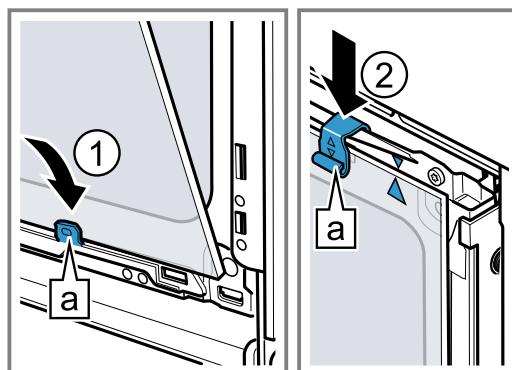
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

► Indossare guanti protettivi.

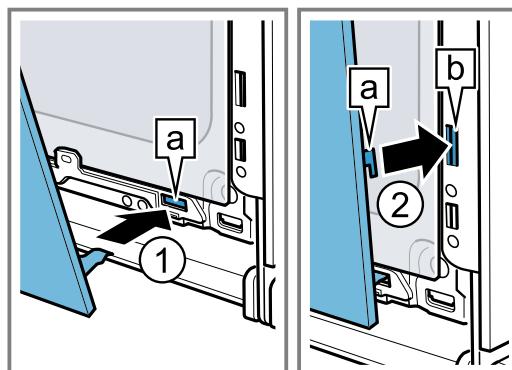
- Ruotare il pannello intermedio finché la freccia **a** non è rivolta verso l'alto.



- Inserire il pannello intermedio sotto il fermo **a** e ① premerlo in alto e fissarlo.
- Premere verso il basso il fermo **a** di sinistra e di destra finché il pannello intermedio non è agganciato ②.



- Agganciare il pannello frontale in basso nel fermo **a** di sinistra e di destra ①.
- Premere il pannello frontale verso l'apparecchio finché il gancio **a** di sinistra e di destra non sia anti-stante alla sede **b** ②.



- Spingere il pannello frontale in basso finché non si aggancia con uno scatto ①.
- Aprire un po' lo sportello dell'apparecchio e rimuovere il panno da cucina.
- Avvitare le due viti a sinistra e a destra sullo sportello dell'apparecchio.

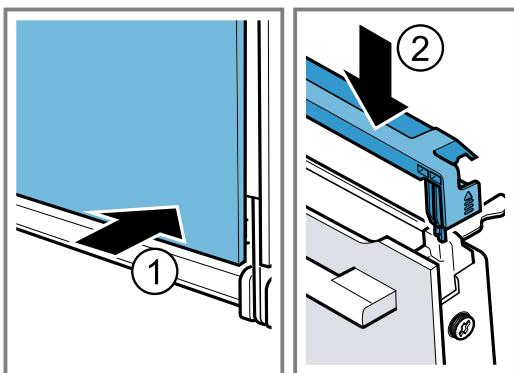
## 21.3 Montaggio dei pannelli dello sportello

### **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.

9. Applicare la copertura dello sportello e spingerla ② finché non si aggancia con uno scatto.



10. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Utilizzare il vano cottura soltanto se i pannelli dello sportello sono montati correttamente.

## 22 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.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

### 22.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.</li> </ul>
	Alimentazione di corrente guasta. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.</li> </ul>
	Errore elettronico <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile.</li> <li>2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → "Impostazioni di base", Pagina 24</li> </ol>
Sul display compare "Lingua: italiano".	Alimentazione di corrente guasta. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. → "Prima messa in funzione", Pagina 14</li> </ul>
L'apparecchio non può essere acceso, sul display compare ☺.	La sicurezza bambini automatica o la sicurezza bambini è attivata <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tenere premuto il tasto ☺ finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".</li> </ul>
Il funzionamento non si avvia o si interrompe.	Sono possibili diverse cause scatenanti. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → "Visualizzazione delle informazioni", Pagina 15</li> </ul>
	Anomalia di funzionamento <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 36</li> </ul>

<b>Anomalia</b>	<b>Causa e ricerca guasti</b>
L'apparecchio non riscalda, sul display compare  .	<p>La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo.</li> <li>2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu → "Impostazioni di base", Pagina 24.</li> </ol>
	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► A seguito di un'interruzione di corrente, aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio.</li> <li>✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante.</li> </ul>
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	<p>L'impostazione di base è stata modificata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. → "Impostazioni di base", Pagina 24</li> </ul>
Lo sportello dell'apparecchio non si apre.	<p>Lo sportello dell'apparecchio è bloccato dalla funzione di pulizia, sul display si accende .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Lasciare raffreddare l'apparecchio finché sul display non scompare .</li> <li>→ "Funzione pulizia 'Autopulizia'", Pagina 29</li> </ul>
	<p>La sicurezza bambini blocca lo sportello dell'apparecchio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Disattivare la sicurezza bambini con il tasto .</li> <li>→ "Sicurezza bambini", Pagina 23</li> <li>È possibile disattivare il blocco nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base", Pagina 24</li> </ul>
Home Connect non funziona correttamente.	<p>Sono possibili diverse cause scatenanti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Accedere a <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Con la cottura al solo microonde, il vano di cottura può diventare molto caldo.	La funzione di asciugatura è attivata.
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	<p>La lampadina a LED è guasta.</p> <p><b>Nota:</b> Non rimuovere la copertura in vetro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 36</li> </ul>
Durata di funzionamento massima raggiunta.	<p>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.</p> <p>Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle rispettive impostazioni di una modalità di funzionamento.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Per continuare il funzionamento, premere su un tasto qualsiasi.</li> <li>2. Qualora non serva, spegnere l'apparecchio con .</li> </ol> <p><b>Consiglio:</b> Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, impostare una durata. → "Impostazione della durata", Pagina 15</p>
Sul display compare un messaggio con "D" o "E", ad es. D0111 o E0111.	<p>Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnere e riaccendere l'apparecchio.</li> <li>✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare.</li> <li>2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 36</li> </ol>
Il risultato di cottura è insoddisfacente.	<p>Le impostazioni non erano adatte.</p> <p>I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata della cottura, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► La prossima volta impostare valori minori o maggiori.</li> </ul> <p><b>Consiglio:</b> Sulla nostra homepage <a href="http://www.neff-international.com">www.neff-international.com</a> sono contenute molte indicazioni sulla preparazione e sui valori di impostazione adatti.</p>

## 23 Smaltimento

### 23.1 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 validi su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## 24 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. Tali sorgenti sono disponibili come componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

### 24.1 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.

## 25 Dichiarazione di conformità

Con la presente, BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.

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

2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW



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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

## 26 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.

### 26.1 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.

### 26.2 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 1.
- 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**

Per la cottura su un livello utilizzare il livello di inserimento 1.

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

Utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda.

#### **Note**

- Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Una preparazione combinata con microonde è possibile soltanto su un livello.

### 26.3 Istruzioni per la preparazione di arrosti, brasati e cottura al grill

- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze da arrostire a temperatura di frigorifero e pollame non ripieno pronto da arrostire.
- Disporre il pollame nella pentola dalla parte del petto oppure controllando che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.
- Dopo ca. ½ - ⅔ del tempo indicato girare la carne, la pietanza da arrostire o il pesce intero.
- Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Osservare le informazioni importanti relative al corretto utilizzo. → *Pagina 20*

#### **Cottura arrosto sulla griglia**

Cuocendola sulla griglia, la pietanza da arrostire 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, spingere la leccarda un livello al di sotto della griglia.
- A seconda delle dimensioni e del tipo di arrosto, aggiungere fino a ½ 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.

## 26.4 Preparazione con microonde

Se si preparano le pietanze con il microonde, è possibile ridurre considerevolmente il tempo di cottura.

### Informazioni generali

- La durata di cottura si adegua al peso complessivo, in caso di preparazione con microonde. Se si desidera utilizzare una quantità diversa da quella indicata, la regola di base può essere d'aiuto:**una quantità doppia necessita pressoché del doppio del tempo di cottura.**
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- Nella parte principale delle istruzioni per l'uso si trovano informazioni sulla modalità di impostazione del microonde e della combinazione con microonde.
- → "Modalità combinata microonde", Pagina 18
- → "Microonde", Pagina 16 → "Microonde", Pagina 17

### Come cuocere o stufare al microonde

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, utilizzare un piatto o una pellicola specifica per microonde.
- Per i cereali, ad es. il riso, utilizzare una stoviglia alta con coperchio. Durante la cottura i cereali producono molta schiuma. Aggiungere del liquido seguendo le indicazioni riportate nelle impostazioni consigliate.
- Sciacquare gli alimenti e non asciugarli. Aggiungere 1-3 cucchiaini di acqua o di succo di limone nelle pietanze.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze collocate in modo orizzontale si scaldano più rapidamente.
- Utilizzare sale e spezie in quantità ridotte. Con la preparazione con microonde, il gusto tipico degli alimenti viene conservato.
- Girare o mescolare la pietanza 2-3 volte.
- Dopo la cottura lasciare riposare la pietanza per 2-3 minuti.

## 26.5 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.

## 26.6 Preparazione dei piatti pronti

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

## 26.7 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 → Pagina 10	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella Stampo a cassetta	1	↗	160 - 180	90	30 - 40
Torta morbida, sottile	Stampo a cassetta	1	☰	150 - 170	-	60 - 80

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

<sup>2</sup> Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

<sup>3</sup> Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina <b>10</b>	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	☒	160 - 170	-	65 - 85
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	☒	<b>1.</b> 160 - 180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 0	<b>1.</b> 30 - 40 <b>2.</b> 20
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1	☒	150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1	☰	150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1	☒	150 - 160	-	50 - 60
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1	☒	150 - 170	-	65 - 85
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1	☰	160 - 180	-	60 - 80
Muffin	Teglia per muffin	1	☰	170 - 190	-	15 - 30
Dolcetti lievitati	Teglia	1	☰	160 - 170	-	30 - 40
Dolcetti lievitati	Teglia	1	☒	150 - 160	-	30 - 40
Biscottini	Teglia	2	☒	140 - 160	-	15 - 30
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	☒	130 - 150	-	20 - 35
Pane, forma a piacere, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1	☒	<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 25 - 35
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1	☰	<b>1.</b> 230 - 240 <sup>1</sup> <b>2.</b> 200 - 210	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1	☒	<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Pane, forma a piacere, 1500 g	Stampo a cassetta	1	☰	200 - 210	-	35 - 45
Panfocaccia	Leccarda	1	☰	250 - 270	-	20 - 30
Panfocaccia	Leccarda	1	☒	220 - 240	-	20 - 30
Pagnotte fresche	Teglia	1	☰	180 - 200	-	25 - 35
Pagnotte fresche	Teglia	1	☒	170 - 190	-	25 - 35
Pizza fresca	Teglia	1	☒	200 - 220	-	20 - 30
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	☒	180 - 200	-	35 - 45
Pizza, cruda, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	1	☒	210 - 230	-	20 - 30
Quiche	Stampo per crosta- ta, Lamiera nera	1	☰	190 - 210	-	35 - 55

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.<sup>2</sup> Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.<sup>3</sup> Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di ri-scalda-mento → Pagina 10	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Quiche	Stampo per crosta-ta, , Lamiera nera	1	§	190 - 210	-	30 - 45
Tarte flambée	Leccarda	1	≡	260 - 280 <sup>1</sup>	-	10 - 20
Sformato, salato, ingre-dienti cotti	Stampo per sfor-mato	1	≡	200 - 220	-	35 - 55
Sformato, salato, ingre-dienti cotti	Stampo per sfor-mato	1	☒	140 - 160	360	20 - 30
Lasagne surgelate, 400 g	Stoviglia senza co-perchio.	1	≡	200 - 210	180	20 - 25
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sfor-mato	1	§	170 - 180	-	50 - 65
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sfor-mato	1	☒	170 - 190	360	20 - 25
Pollo, 1 kg, non ripieno	Stoviglia senza co-perchio.	1	☒	200 - 220	-	60 - 70
Pollo, 1 kg, non ripieno	Stoviglia con co-perchio	1	☒	230 - 250	360	25 - 35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	2	☒	220 - 230	-	30 - 35
Filetti di petto di pollo, 4 pezzi da 250 g ciascu-no	Stoviglia senza co-perchio.	1	☒	190 - 210	360	20 - 30
Oca, non ripiena, 3 kg	Stoviglia senza co-perchio.	1	☒	160 - 170	-	120 - 150
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza co-perchio.	1	☒	180 - 200	-	120 - 130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia con co-perchio	1	☒	180 - 200	180	55 - 65
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza co-perchio.	1	eco	180 - 190	-	120 - 140
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Stoviglia senza co-perchio.	1	☒	210 - 220	-	40 - 50
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con co-perchio	1	☒	200 - 220	-	130 - 140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con co-perchio	1	eco	200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, cottura me-dia, 1,5 kg	Stoviglia senza co-perchio.	1	☒	220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, cottura me-dia, 1,5 kg	Stoviglia senza co-perchio.	1	≡	240 - 260	180	30 - 40
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	2	☒	290	-	20 - 30 <sup>2</sup>
Cosciotto d'agnello di-sossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza co-perchio.	1	☒	170 - 190	-	50 - 70

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.<sup>2</sup> Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.<sup>3</sup> Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <b>Pagina 10</b>	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1	☒	240 - 260	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 35 - 40
Polpettone, 1 kg + 50 ml d'acqua	Stoviglia senza coperchio.	1	☒	170 - 190	360	30 - 40
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Stoviglia senza coperchio.	1	☒	170 - 190	-	20 - 30
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2	☒	250	90	15 - 20
Verdura, fresca, 250 g	Stoviglia con coperchio	1	☒	-	600	8 - 12 <sup>3</sup>
Patate al forno, tagliate a metà, 1 kg	Leccarda	2	☒	200 - 220	360	15 - 20
Patate lesse, tagliate in quattro, 500 g	Stoviglia con coperchio	1	☒	-	600	12 - 15 <sup>3</sup>
Riso a chicco lungo, 250 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1	☒	-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7 - 9 <b>2.</b> 13 - 16
Miglio intero, 250 g + 600 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1	☒	-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8 - 10 <b>2.</b> 10 - 15
Polenta o semola di mais, 125 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1	☒	-	600	6 - 8 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

<sup>2</sup> Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

<sup>3</sup> Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.

## Dessert

### Preparazione dei popcorn nel microonde

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono espandersi.

- ▶ Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
  - ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre i piatti dal vano di cottura.
1. Utilizzare una stoviglia in vetro bassa resistente al calore, ad es. il coperchio di uno stampo.  
Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.
  2. Collocare il sacchetto dei popcorn nella stoviglia seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
  3. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
  4. A seconda del prodotto e della quantità può essere necessario adeguare il tempo.
  5. Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e ½ estrarre il sacchetto e scuotere.

6. Rimettere quindi il sacchetto dei popcorn nel forno e continuare a farli scoppiare.

7. Se si sentono scoppiare i popcorn solo ogni 2-3 secondi, spegnere l'apparecchio e togliere il sacchetto dal forno.

8. Al termine della preparazione pulire il vano cottura.

### 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.

**it** Funziona così

### Impostazioni consigliate per dessert e composte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 10	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Budino in polvere	Stoviglia con coperchio	1		-	600	5 - 8 <sup>1</sup>
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano cottura		40 - 45	-	8-9 h
Riso al latte, 125 g + 500 ml di latte	Stoviglia con coperchio	1		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20 - 25
Composta di frutta, 500 g	Stoviglia con coperchio	1		-	600	9 - 12
Popcorn per il microon- de, 1 sacchetto da 100 g <sup>2</sup>	Stoviglia senza coperchio.	1		-	600	4 - 6

<sup>1</sup> Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.

<sup>2</sup> Disporre il sacchetto chiuso sulla stoviglia.

### 26.8 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 1 nel vano cottura.
3. Preriscaldare il vano cottura e la stoviglia per circa 15 minuti.
4. Sul piano cottura, arrostire 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 riscaldamento rosolatura in min.	Tipo di riscaldamento → Pagina 10	Temperatura in °C	Durata in min.
Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio.	1	6 - 8		95 <sup>1</sup>	45 - 60
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio.	1	4 - 6		85 <sup>1</sup>	45 - 70
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio.	1	4 - 6		85 <sup>1</sup>	90 - 120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio.	1	4		80 <sup>1</sup>	40 - 60
Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio.	1	4		85 <sup>1</sup>	30 - 45

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

#### Scongelamento

Scongelare le pietanza surgelate con il proprio apparecchio.

#### Istruzioni per la preparazione dello scongelamento

- Con il tipo di funzionamento "Microonde" è possibile scongelare frutta, verdura, pollame, carne, pesce o prodotti da forno surgelati.

- Per scongelare gli alimenti surgelati, toglierli dalla confezione.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.
- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze a temperatura di surgelamento (-18 °C).
- Si ottengono risultati migliori se lo scongelamento viene effettuato in più fasi. Le fasi sono indicate in successione nelle impostazioni consigliate.

### Impostazioni consigliate per lo scongelamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 10	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Pane, 500 g	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Pagnotta	Griglia	1	Δ	140 - 160	90	2 - 4
Dolci umidi, 500 g	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Dolci, secchi, 750 g	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	-	90	10 - 15
Carne, intera, ad es. arrosto, carne cruda, 1 kg	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 <sup>1</sup>
Carne tritata, mista, 500 g	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 <sup>1</sup>
Pollo intero, 1,2 kg	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 <sup>1</sup>
Pesce intero, 300 g	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 <sup>1</sup>
Frutti di bosco, 300 g	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	-	180	5 - 10
Scongelare il burro, 125 g	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	-	90	7 - 9

<sup>1</sup> Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

### Riscaldamento al microonde

Con il microonde si possono riscaldare gli alimenti oppure scongelarli e scaldarli insieme.

### Istruzioni per la preparazione del riscaldamento con microonde

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio.
- Girare o mescolare la pietanza 2-3 volte.
- Lasciare riposare la pietanza per 1-2 minuti dopo averla riscaldata.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi.
- Osservare i seguenti punti quando si riscaldano gli alimenti per la prima infanzia:
  - posizionare sulla griglia i biberon senza tettarella o coperchio.
  - Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
  - Controllare assolutamente la temperatura degli alimenti per la prima infanzia.

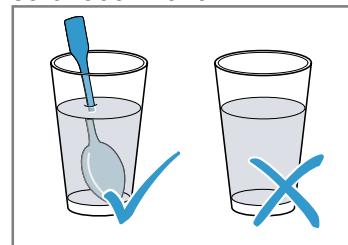
- Girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Spezzettare di tanto in tanto la pietanza. Rimuovere i pezzi già scongelati dal vano cottura.
- Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento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

- Pulire il vano cottura dopo il riscaldamento e asciugarlo.

#### AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi.

- Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



### ATTENZIONE!

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaiini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

### Impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 10	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Riscaldare le bevande, 200 ml	Stoviglia senza copertino.	1	WW	-	1000	1 - 3 <sup>1</sup>
Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia, ad es. biberon, 150 ml	Stoviglia senza copertino.	1	WW	-	360	1 - 3 <sup>1</sup>
Verdura, refrigerata, 250 g	Stoviglia con copertino	1	WW	-	600	3 - 8
Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso Refrigerato	Stoviglia con copertino	1	WW	-	600	5 - 10
Minestrone, ricco, 400 ml Refrigerato	Stoviglia con copertino	1	WW	-	600	5 - 7
Piatto, 1 porzione Refrigerato	Stoviglia con copertino	1	WW	-	600	4 - 8
Sformati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate	Stoviglia senza copertino.	1	WL	180 - 200	180	20 - 25
Contorni, 500 g, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso Congelato	Stoviglia con copertino	1	WW	-	600	7 - 10
Minestrone, ricco, 200 ml Congelato	Stoviglia con copertino	1	WW	-	600	4 - 6 <sup>1</sup>
Piatto, 1 porzione Congelato	Stoviglia con copertino	1	WW	-	600	11 - 15

<sup>1</sup> Mescolare bene le pietanze.

### Mantenere in caldo

#### Istruzioni per la preparazione dello scaldavivande

- Se si usa il tipo di riscaldamento "Scaldavivande" evitare la formazione di condensa. Non si deve 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.

## 26.9 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 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011 e in conformità alla norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### 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
- 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 ri-scaldamento → Pagina <b>10</b>	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Teglia	1	☰	150 - 160 <sup>1</sup>	20 - 30
Biscotti siringati	Teglia	1	﴿	140 - 150 <sup>1</sup>	25 - 35
Cupcake	Teglia	1	☰	160 <sup>1</sup>	25 - 35
Cupcake	Teglia	1	﴿	150 <sup>1</sup>	20 - 30
Cupcake	Teglia	1	﴿	150 <sup>1</sup>	20 - 30
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	﴿	140 <sup>1</sup>	30 - 40
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	☰	160 - 170 <sup>2</sup>	25 - 35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1	﴿	160 - 170 <sup>2</sup>	30 - 45

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.

<sup>2</sup> Preriscaldare l'apparecchio. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.

### Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di ri-scaldamento → Pagina <b>10</b>	Temperatura in °C	Durata in min.
Dorare i toast	Griglia	3	❀	290	3 - 6

### Preparazione con microonde

- Se si usa la griglia, introdurla nel vano cottura con la scritta **Microwave** verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.
- Per una verifica con il solo funzionamento a microonde, disattivare la funzione asciugatura nelle impostazioni di base. → *Pagina 24*

### Impostazioni consigliate per lo scongelamento con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 10	Potenza microonde in W	Durata in min.
Carne	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

### Impostazioni consigliate per la cottura con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 10	Potenza microonde in W	Durata in min.
Latte all'uovo	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Pan di Spagna	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	600	7 - 9
Polpettone	Stoviglia senza coperchio.	1	WW	600	22 - 27

### Impostazioni consigliate per cuocere combinata con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 10	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Gratin di patate	Stoviglia senza coperchio.	1	W	150 - 170	360	25 - 30
Dolci	Stoviglia senza coperchio.	1	W	190 - 210	180	12 - 18
Pollo	Stoviglia senza coperchio.	1	W	180 - 200	360	25 - 35 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

## 27 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



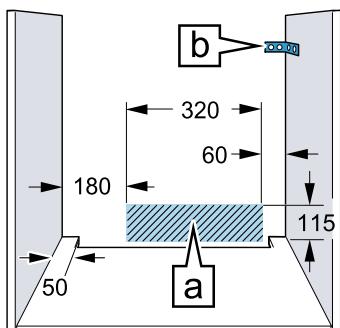
### **⚠ 27.1 Indicazioni generali di montaggio**

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

- Inserire l'apparecchio in un mobile ad incasso senza parete posteriore. Rispettare una distanza pari ad almeno 35 mm tra il muro e il fondo o la parete posteriore del pensile sottostante.

- Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.
- 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.
- 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 mm<sup>2</sup> 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.

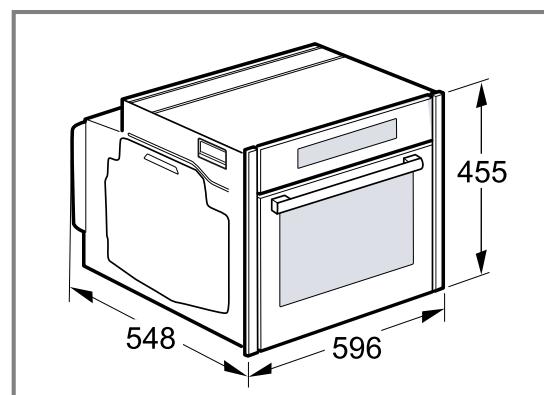
#### **ATTENZIONE!**

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.

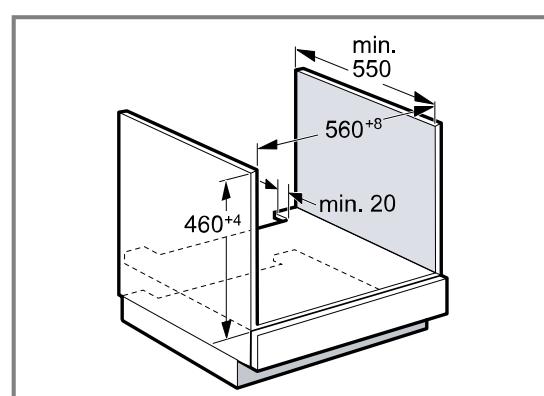
## **27.2 Dimensioni apparecchio**

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



## **27.3 Montaggio sotto un piano di lavoro**

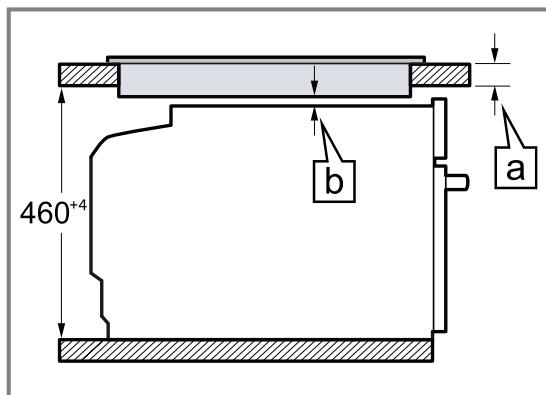
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- 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.

## 27.4 Montaggio sotto un piano cottura

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



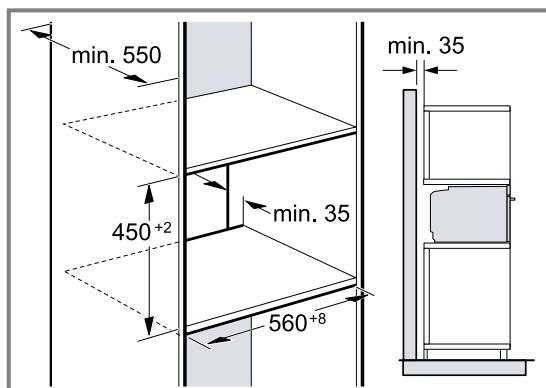
Sulla base della distanza minima necessaria **b** risulta lo spessore minimo del piano di lavoro **a**.

Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a induzione	42	43	5
Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	52	53	5
Piano cottura a gas	32	43	5 <sup>1</sup>
Piano cottura elettrico	32	35	2

<sup>1</sup> Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.

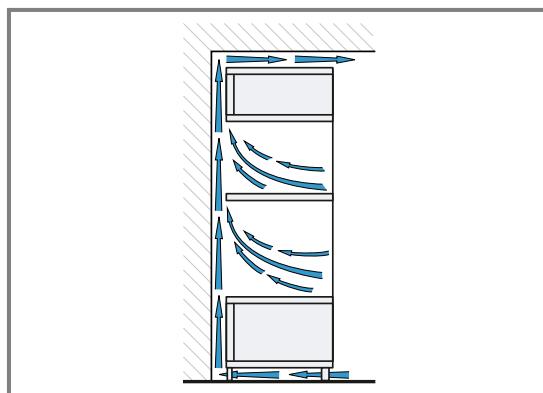
## 27.5 Montaggio in un mobile alto

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 doppifondi.
- Per garantire un'aerazione sufficiente dell'apparecchio, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 200 cm<sup>2</sup> nello zoccolo. A tal fine, accorciare

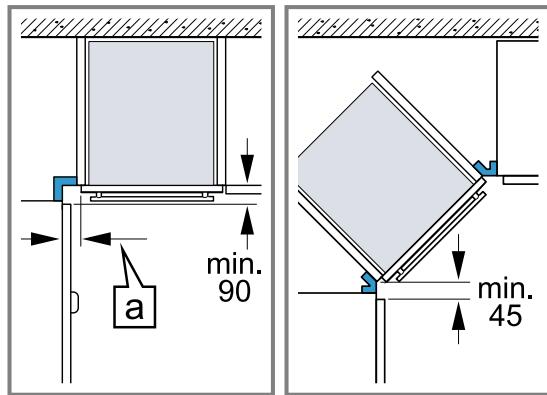
lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione. Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



- 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.

## 27.6 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.

## 27.7 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 di alimentazione del cavo di collegamento alla rete elettrica deve essere liberamente accessibile, oppure qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

### Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

**Nota:** L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

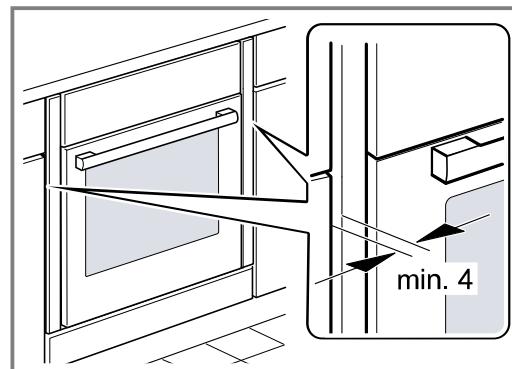
Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

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  $\oplus$
  - Blu = conduttore neutro ("zero")
  - Marrone = fase (conduttore esterno)

## 27.8 Montaggio dell'apparecchio

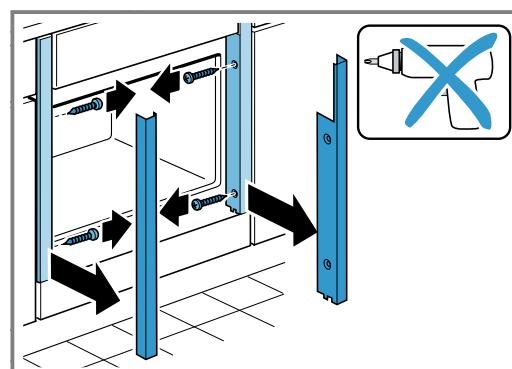
**Nota:** Non fissare i pannelli utilizzando un avvitatore a batteria. I pannelli possono essere danneggiati.

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.

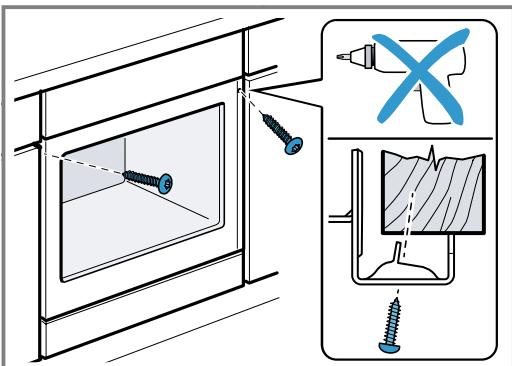
3. Aprire lo sportello dell'apparecchio e svitare i pannelli a destra e a sinistra.



4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

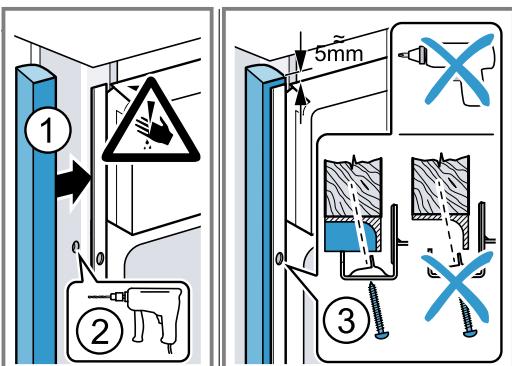
**it** Istruzioni per il montaggio

**5.** Fissare l'apparecchio con le viti.

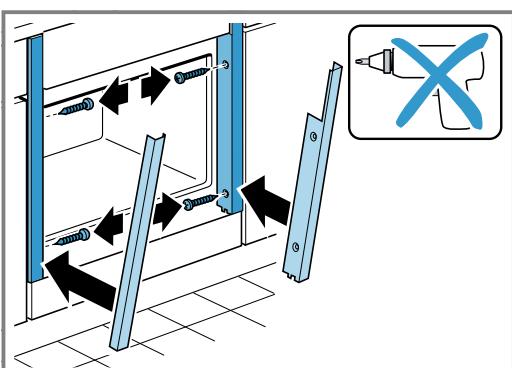


**6.** In caso di cucine con maniglia integrata verticale:

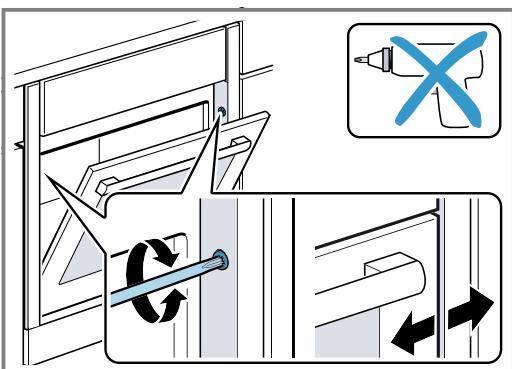
- Applicare un pezzo di riempimento adatto ① per coprire eventuali bordi taglienti e garantire un montaggio sicuro.
- Preforare i profili di alluminio per realizzare un raccordo a vite ②.
- Fissare l'apparecchio con la vite adeguata ③.



**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.

## 27.9 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.





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



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

9001621105  
020916  
it