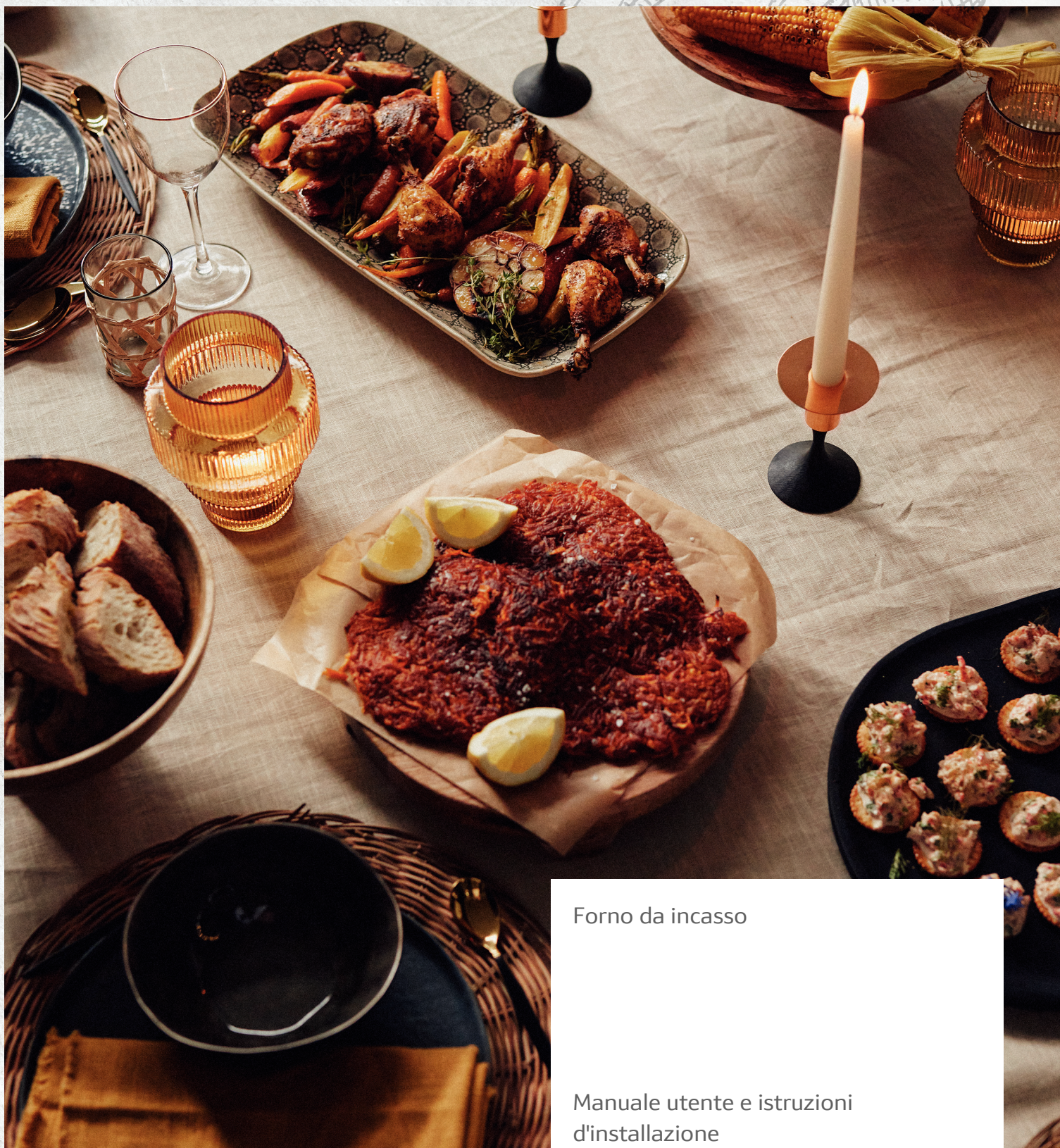




Forno da incasso

Manuale utente e istruzioni
d'installazione

B47VR22.0

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



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2
2	Prevenzione di danni materiali	5
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	6
4	Conoscere l'apparecchio	6
5	Accessori	9
6	Prima del primo utilizzo	11
7	Comandi di base	12
8	Vapore	13
9	Funzioni durata	16
10	Programmi con vapore	17
11	Sicurezza bambini	18
12	Riscaldamento rapido	19
13	Impostazione Sabbat	19
14	Impostazioni di base	20
15	Pulizia e cura	21
16	Funzione pulizia	23
17	Sostegni	25
18	Sportello dell'apparecchio	25
19	Sistemazione guasti	30
20	Smaltimento	32
21	Servizio di assistenza clienti	32
22	Funziona così	33
23	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	40
23.1	Indicazioni generali di montaggio	40

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 9

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

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

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

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

All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

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

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

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

- ▶ Indossare guanti protettivi, se possibile.

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

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

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

- ▶ Indossare guanti protettivi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
 - ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
 - ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.
- Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
 - ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
 - ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 32*

⚠ 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 Vapore

Osservare le presenti indicazioni se si utilizza la funzione a vapore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio.

- ▶ Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni azionamento dell'apparecchio con vapore.
- Nel vano cottura si sviluppa del vapore caldo.
- ▶ Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano cottura.
- Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo.
- ▶ Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE!

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

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

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

- ▶ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- ▶ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.
- ▶ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie non più rimovibili.

- ▶ Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia.
- ▶ Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

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

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

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- ▶ Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

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

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

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

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

2.2 Vapore

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo della funzione a vapore.

ATTENZIONE!

Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.

- ▶ Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.

Una stoviglia che presenta dei punti arrugginiti può corrodere il vano cottura. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano cottura.

- ▶ Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti.

L'acqua calda nel relativo serbatoio può danneggiare il sistema del vapore.

- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

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.

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.

- ▶ Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- ▶ Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

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

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

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

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

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

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

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

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

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

Nota:

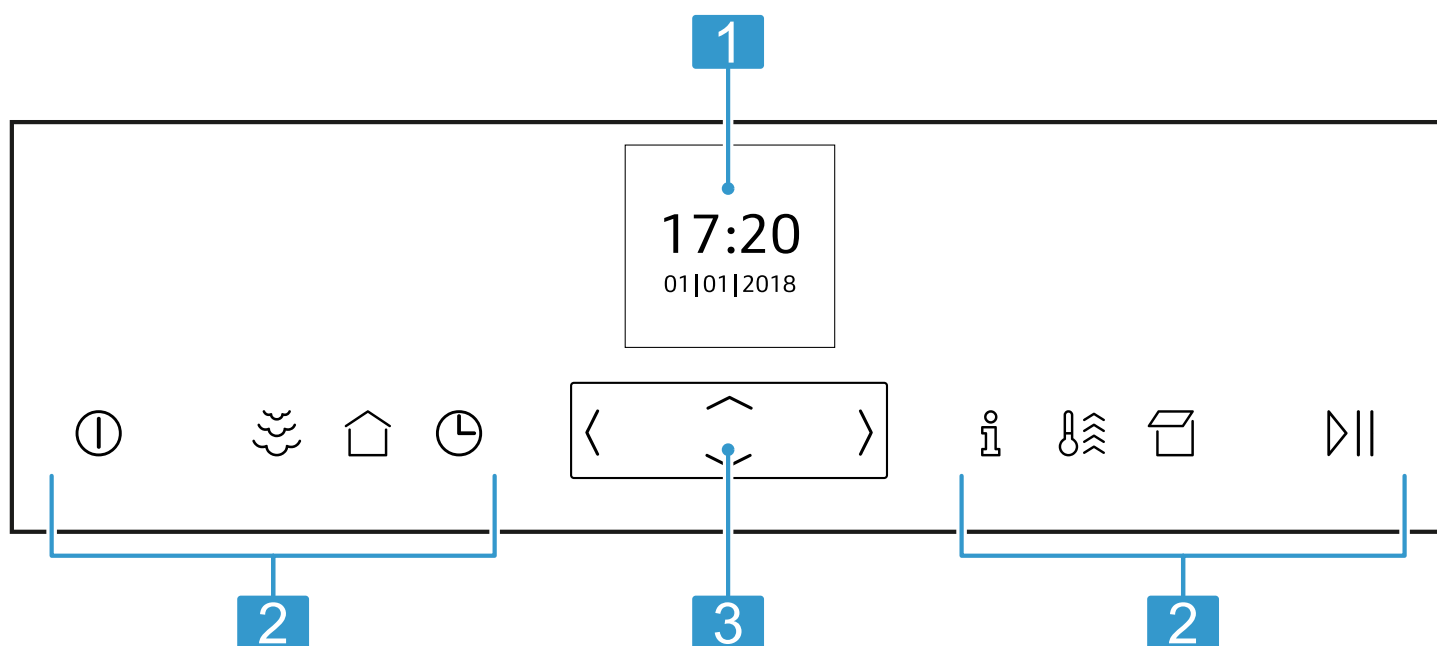
L'apparecchio,

- in standby con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- in standby con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

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



1 Display

2 Tasti

3 Elemento di comando

4.2 Tasti

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

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

4.3 Elemento di comando

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

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

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

4.4 Display

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

4.5 Menu principale

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

Per aprire il menu principale, premere il tasto .

Funziona-mento	Nome	Utilizzo
	Tipi di riscaldamento	Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza
	Programmi con vapore	Preparazione delle pietanze con il vapore
	Impostazioni	Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze.
	Decalcificazione	Decalcificare il sistema a vapore
	EasyClean	Pulire lo sporco non ostinato nel vano cottura.

4.6 Tipi di riscaldamento

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

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Aria calda Circo-Therm	40 - 200 °C	Cottura al forno o arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.
	Riscaldamento superiore/inferiore	50 - 275 °C	Di norma, cuocere o arrostiti su un livello. Il tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Termogrill	50 - 250 °C	Arrostire pollame, pesci interi o grandi pezzi di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Livello pizza	50 - 275 °C	Preparare la pizza o le pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Grado cottura pane	180 - 240 °C	Per la cottura di pane, panini e prodotti da forno che necessitano di temperature elevate.
	Grill superficie grande	50 - 290 °C	Per grigliare alimenti piani, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill superficie piccola	50 - 290 °C	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. La superficie centrale al di sotto dell'elemento grill si riscalda.
	Riscaldamento inferiore	30 - 250 °C	Per la cottura a bagnomaria e per terminare la cottura. Il calore viene distribuito dal basso.
	Cottura a fuoco lento	70 - 120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in stoviglie senza coperchio. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.
	Livello di lievitazione	2 livelli	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.
	Tenere al caldo	60 - 100 °C	Per mantenere calde le pietanze cotte.
	Riscaldamento sup./inf. eco	50 - 275 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	CircoTherm eco	40 - 200 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 200 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica.
	Rigenerazione	80 - 180 °C	Per un riscaldamento delicato di pietanze o per la cottura di dolci.
	Asciugatura dell'apparecchio	Impostazione fissa	Asciugare il vano di cottura, dopo l'utilizzo della funzione a vapore.

4.7 Vano cottura

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

Supporti

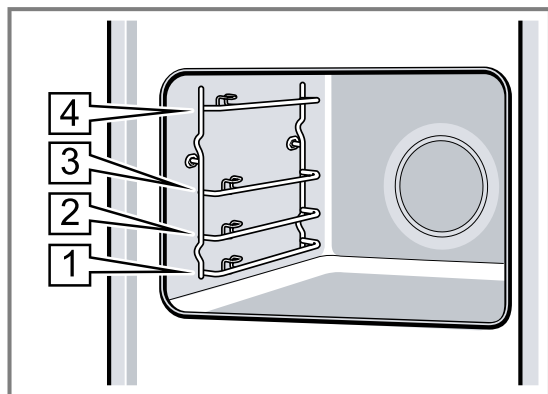
Nei supporti presenti all'interno del vano cottura si possono inserire accessori a diverse altezze.

→ "Accessori", Pagina 9

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

Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.

→ "Sostegni", Pagina 25



Superfici autopulenti

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

Qualora la pulizia delle superfici autopulenti, durante il funzionamento, non sia più sufficiente, riscaldare in modo mirato il vano di cottura.

→ "Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura", Pagina 23

Illuminazione

Una o più lampadine illuminano il vano cottura.

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

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

Ventola di raffreddamento

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

ATTENZIONE!

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

► Lasciare libere le feritoie di aerazione.

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

Sportello dell'apparecchio

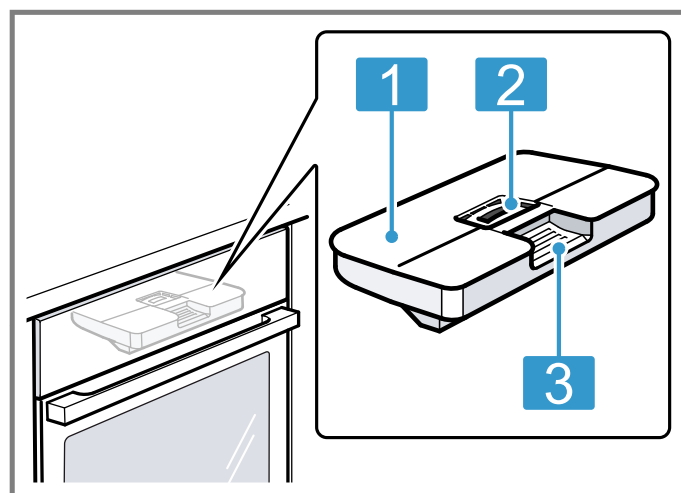
Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Se si chiude lo sportello, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

Serbatoio dell'acqua

Per i tipi di riscaldamento con vapore è necessario il serbatoio dell'acqua.

Il serbatoio dell'acqua si trova dietro al pannello di comando.

→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 13



- | | |
|---|--|
| 1 | Coperchio del serbatoio |
| 2 | Apertura per riempimento e svuotamento |
| 3 | Impugnatura per prelevare ed inserire |

5 Accessori

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

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

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

Accessori	Utilizzo
Griglia	■ Stampi per dolci ■ Stampi per sformato ■ Stoviglie ■ Carne ad es. arrosti o pezzi da grigliare ■ Pietanze surgelate
Leccarda	■ 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.
Teglia	■ Dolci in teglia ■ Pasticcini

5.1 Funzione d'arresto

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

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

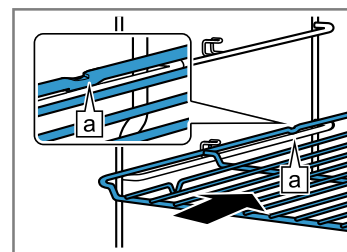
5.2 Inserimento degli accessori nel vano cottura

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

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

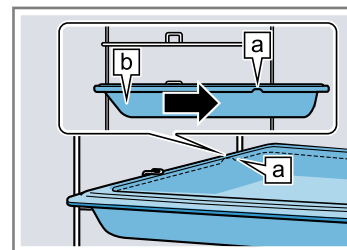
griglia

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



Teglia
ad es. leccarda o teglia per forno

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



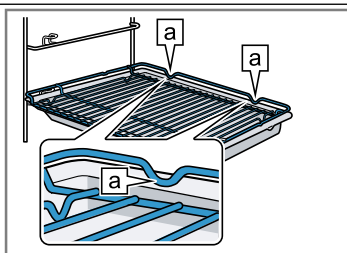
3. Inserire completamente l'accessorio in modo che non tocchi lo sportello dell'apparecchio.

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

Combinazione accessori

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

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

Griglia su
leccarda

5.3 Altri accessori

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

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

www.neff-international.com

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

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

6 Prima del primo utilizzo

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

6.1 Prima della prima messa in funzione

Prima di eseguire la prima messa in funzione, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente. Affinché l'apparecchio vi possa ricordare in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta la durezza dell'acqua.

ATTENZIONE!

Se è stata impostata una durezza dell'acqua sbagliata, l'apparecchio non vi ricorda con esattezza quando eseguire la decalcificazione.

- Impostare correttamente la durezza dell'acqua. Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.
- Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (>40mg/l) o altri liquidi.
- Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

Possibili anomalie di funzionamento con l'impiego di acqua filtrata o demineralizzata. L'apparecchio richiede eventualmente di essere rabboccato, nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, oppure il funzionamento con il vapore viene interrotto dopo circa 2 minuti.

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

Consiglio: Se si utilizza acqua minerale, impostare la durezza dell'acqua su "molto dura". Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima non deve essere gassata.

Consiglio: Se l'acqua del rubinetto risulta molto calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita. Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, impostare il campo relativo alla durezza dell'acqua su "addolcita".

Impostazione	Durezza acqua in mmol/l	Durezza tedesca in °dH	Durezza francese in °fH
0 (addolcita) ¹	-	-	-
1 (dolce)	fino a 1,5	fino a 8,4	fino a 15
2 (media)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (dura)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (molto dura) ²	oltre 3,8	oltre 21,3	oltre 38

¹ Impostare solo con l'utilizzo di acqua addolcita

² Impostare anche per acqua minerale. Utilizzare esclusivamente acqua minerale senza anidride carbonica.

6.2 Prima messa in funzione

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

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

→ "Impostazioni di base", Pagina 20

Impostazione della lingua

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

Impostazione dell'ora

1. Passare alla riga successiva con ∇ .

2. Selezionare l'ora corrente con < o >.
3. Tornare alla riga più in alto con ^.
4. Selezionare la prossima impostazione con >.

Impostazione della data

1. Passare alla riga successiva con ~.
2. Selezionare il giorno con < o >.
3. Tornare alla riga in alto con ^.
4. Selezionare la prossima impostazione con >.
5. Passare alla riga successiva con ~.
6. Selezionare il mese con < o >.
7. Tornare alla riga in alto con ^.
8. Selezionare la prossima impostazione con >.
9. Passare alla riga successiva con ~.
10. Selezionare l'anno con < o >.
11. Tornare alla riga in alto con ^.
12. Selezionare la prossima impostazione con >.

Impostazione della durezza dell'acqua

1. Passare alla riga più in basso con ~.
2. Selezionare l'intervallo della durezza dell'acqua con < o >.
→ "Prima della prima messa in funzione", Pagina 11
3. Tornare alla riga più in alto con ^.
4. Salvare le impostazioni con >.
5. Aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante.
- ✓ La prima messa in funzione è terminata.

6.3 Pulizia dell'apparecchio

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

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

2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Accendere l'apparecchio con ①.
→ "Accensione dell'apparecchio", Pagina 12
4. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 13
5. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e l'ausilio del a vapore per il riscaldamento e avviare con ▶||.
- "Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura", Pagina 12
- "Cottura con supporto della funzione a vapore", Pagina 15

Riscaldamento

Tipo di riscaldamento	Aria calda CircoTherm ☼ con l'ausilio del vapore ☼, intensità del vapore "forte"
Temperatura	Massima
Durata	1 ora

6. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
7. Trascorsa 1 ora spegnere l'apparecchio con ①.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 12
8. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
9. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
10. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 15
11. Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

- ▶ Accendere l'apparecchio con ①.

Note

- Nelle impostazioni di base è possibile determinare se all'accensione compaiono i tipi di riscaldamento o il menu principale.
→ "Impostazioni di base", Pagina 20
- 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 12
- A seconda della temperatura presente nel vano cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare, finché il vano cottura non si è raffreddato.
→ "Ventola di raffreddamento", Pagina 9

7.3 Indicatore del calore residuo

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

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

7.4 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Accendere l'apparecchio con ①.
- ✓ Compaiono i tipi di riscaldamento.
2. Selezionare il tipo di riscaldamento con < o >.
3. Passare alla riga successiva con ~.
4. Selezionare la temperatura o il livello con < o >.
5. Avviare il funzionamento con ▶||.
- ✓ Sul display compare la durata di funzionamento.
- ✓ La barra di controllo del riscaldamento mostra l'incremento della temperatura.

- 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.

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

7.6 Modifica del tipo di riscaldamento

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

- Interrompere il funzionamento con $\gg$.
- Selezionare il tipo di riscaldamento desiderato con $\langle$ o $\rangle$.
- Passare alla riga successiva con $\vee$.
- Selezionare la temperatura con $\langle$ o $\rangle$.
- Avviare il funzionamento con $\gg$.

7.7 Interruzione del funzionamento

- Premere su $\gg$.
- Per continuare il funzionamento, premere nuovamente su $\gg$.

7.8 Interruzione del funzionamento

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

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

7.9 Visualizzazione della temperatura attuale

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

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

7.10 Visualizzazione delle informazioni

Requisito: Il tasto I si illumina.

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

8 Vapore

Cuocere al vapore le pietanze particolarmente delicate. È possibile sfruttare i tipi di riscaldamento a vapore o, in alcuni tipi di riscaldamento, attivare il supporto della funzione a vapore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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.

8.1 Riempimento del serbatoio dell'acqua

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.

- Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

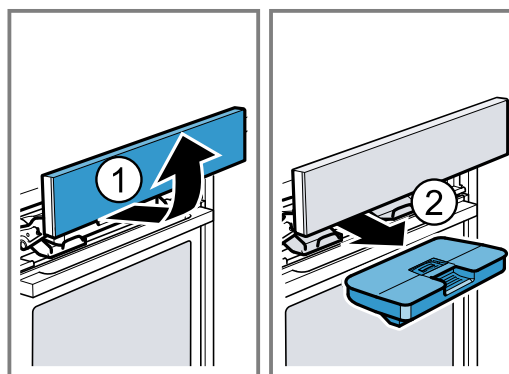
Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

Requisito: La durezza dell'acqua è impostata correttamente.

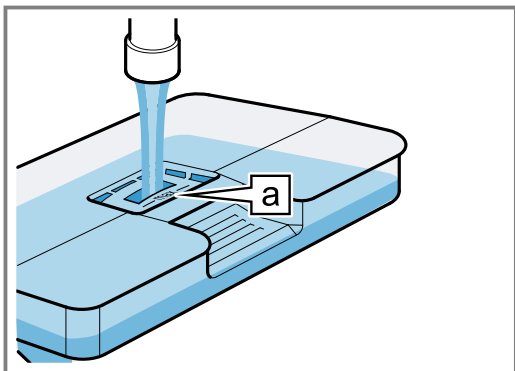
→ "Prima della prima messa in funzione", Pagina 11

- Premere su I .
- ✓ Il pannello di comando viene spinto automaticamente in avanti.
- Tirare il pannello di comando in avanti con entrambe le mani e infine spingerlo verso l'alto fino allo scatto ①.
- Sollevare il serbatoio dell'acqua ed estrarlo dal vano serbatoio ②.

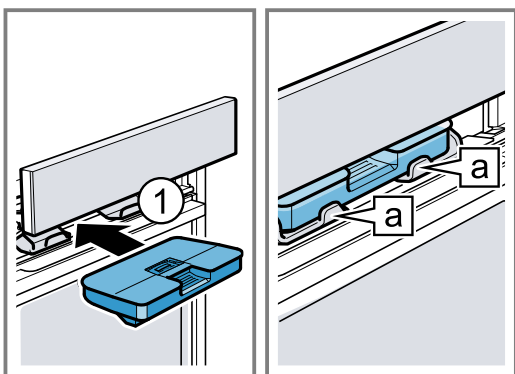


- Premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua lungo la guarnizione, affinché non fuoriesca acqua dal serbatoio dell'acqua.

5. Riempire d'acqua il serbatoio d'acqua fino al contrassegno "max" [a].



6. Inserire il serbatoio dell'acqua riempito ①. Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia innestato su entrambi i supporti. [a].



7. Spingere lentamente verso il basso il pannello di comando, poi premerlo all'indietro, fino alla sua completa chiusura.

8.2 Come rabboccare il serbatoio dell'acqua

Quando sul display compare "Riempire serbatoio dell'acqua", rabboccare il serbatoio dell'acqua.

Note

- Livello di lievitazione e rigenerazione: se non si rabbocca il serbatoio dell'acqua, l'apparecchio interrompe il funzionamento. Rabboccare il serbatoio dell'acqua.
- Supporto della funzione a vapore: se non si rabbocca il serbatoio dell'acqua, l'apparecchio continua a funzionare senza l'ausilio del vapore.

1. Aprire il pannello di comando.
2. Estrarre e riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Inserire il serbatoio pieno d'acqua e chiudere il pannello di comando.

8.3 Tipi di riscaldamento con vapore

L'apparecchio dispone di molti tipi di riscaldamento a vapore:

- Livello di lievitazione ☹
- Rigenerazione ☹

Livello di lievitazione

Con il "Livello di lievitazione" è utile per far lievitare l'impasto molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente e senza farlo seccare.

Impostazione del livello di lievitazione

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 13
2. Accendere l'apparecchio con ①.
3. Impostare il "Livello di lievitazione" ☹ con < o >.
4. Passare alla riga successiva con ~.
5. In caso di necessità impostare il livello 2 con >.
6. Passare alla riga successiva con ~.
7. Selezionare la durata con < o >.
8. Avviare il livello di lievitazione con ▶||.
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 13
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 13
- ✓ Se durante il livello di lievitazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 14
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 12
9. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
10. Svotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 15

Rigenerazione

Con la modalità "Rigenerazione" è possibile riscaldare in modo delicato le pietanze già cotte o di preparare in anticipo i prodotti da forno.

Impostazione della rigenerazione

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 13
2. Accendere l'apparecchio con ①.
3. Impostare la "Rigenerazione" ☹ con < o >.
4. Passare alla riga successiva con ~.
5. Selezionare una temperatura con < o >.
6. Passare alla riga successiva con ~.
7. Selezionare la durata con < o >.
8. Avviare la Rigenerazione con ▶||.
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 13
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 13
- ✓ Se durante la rigenerazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 14
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 12
9. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
10. Svotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 15

8.4 Cottura con supporto della funzione a vapore

Con il supporto della funzione vapore viene immesso vapore nel vano di cottura a diversi intervalli. La pietanza mantiene una crosta croccante e una superficie lucida. La carne resta succosa e morbida al suo interno e riduce di pochissimo il suo volume.

Tipi di riscaldamento con l'ausilio del vapore

In questi tipi di riscaldamento è possibile attivare l'ausilio del vapore.

- "Aria calda CircoTherm"
- "Riscaldamento sup./inf."
- "Termogrill"
- "Grado cottura pane"
- "Tenere al caldo"

Attivazione dell'ausilio del vapore

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 13
 2. Accendere l'apparecchio con
 3. Impostare un tipo di riscaldamento adatto.
→ "Tipi di riscaldamento con l'ausilio del vapore", Pagina 15
 4. Impostare la temperatura.
 5. Attivare l'ausilio del vapore con
 6. Passare alla riga successiva con l'intensità di vapore con
 7. Selezionare l'intensità di vapore con o :
 - ridotto
 - medio
 - elevato
 8. Avviare il funzionamento con l'ausilio del vapore con
- ✓ Se durante un funzionamento con l'ausilio del vapore il serbatoio è vuoto, sul display compare "Riempire il serbatoio dell'acqua". Il funzionamento riprende senza l'ausilio del vapore.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 14

Interruzione del supporto della funzione a vapore

- ▶ Premere su .
- ✓ Il funzionamento riprende senza l'ausilio del vapore.

Fine del funzionamento con l'ausilio del vapore

1. Spegner l'apparecchio con .
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 15

8.5 Dopo ogni funzionamento con vapore

Dopo ogni funzionamento con vapore, l'apparecchio pompa l'acqua residua nuovamente nel serbatoio dell'acqua. Infine svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua e il vano cottura.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- ▶ Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- ▶ Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

ATTENZIONE!

L'asciugatura del serbatoio dell'acqua nel vano di cottura caldo causa dei danni al serbatoio dell'acqua.

- ▶ Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.
- ▶ Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- ▶ Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

Nota: Dopo lo spegnimento dell'apparecchio il tasto resta illuminato un po' più a lungo, per ricordare di svuotare il serbatoio dell'acqua.

1. Aprire il pannello di comando con .
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.
7. Lasciare asciugare il serbatoio con il coperchio aperto.
8. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
9. Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il pannello di comando.

Asciugatura del vano cottura

Per asciugare il vano di cottura, è possibile utilizzare la modalità di funzionamento "Asciugatura dell'apparecchio" oppure asciugare a mano il vano di cottura.

Asciugare il vano cottura con la funzione "Asciugatura dell'apparecchio"

Con "Asciugatura dell'apparecchio", il vano cottura viene riscaldato in modo che l'umidità al suo interno evapori. 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. Impostare "Asciugatura dell'apparecchio"  con  o 

- ✓ Sul display compaiono la temperatura e la durata. Non è possibile modificare la durata.
- 5. Avviare Asciugatura dell'apparecchio con .
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
- 6. Spegner l'apparecchio con .
- 7. Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
- 8. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

Asciugatura manuale del vano 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. Fare asciugare il vano cottura lasciando lo sportello aperto per 1 ora.
4. Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
5. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

9 Funzioni durata

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

9.1 Panoramica delle funzioni durata

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

Funzione dura- Utilizzo

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

9.2 Timer

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

Impostazione del timer

1. Premere su .
2. Quando l'apparecchio è acceso, selezionare il "timer"  con .
3. Selezionare il tempo del timer con  o .

4. Avviare il timer con .
- ✓ Sul display compare . Il tempo del timer inizia a scorrere.
- ✓ Se il timer è scorso, viene emesso un segnale acustico.
5. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica del timer

1. Premere su .
2. Modificare il tempo del timer con  o .
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interruzione del timer

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

9.3 Durata

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

Impostazione della durata

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

Tasto	Valore proposto
	10 minuti
	30 minuti

4. Selezionare la durata con  o 

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

Modifica della durata

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

Interruzione della durata

1. Premere su $\odot$.
2. Impostare la durata "00:00" con $\langle$.
- ✓ La durata viene cancellata.
3. Per continuare il funzionamento senza durata, premere su $\gg$.

9.4 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 $\odot$.
 4. Selezionare la durata con $\langle$ o $\rangle$.
 5. Passare su "Pronto alle" $\rightarrow$ con $\sim$.
 - ✓ Sul display compare la fine del funzionamento.
 6. Selezionare l'ora di fine cottura con $\rangle$.
 7. Avviare il funzionamento differito con $\gg$.
 - ✓ 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 $\odot$.
2. Selezionare "Pronto alle" $\rightarrow$ con $\sim$.
3. Modificare l'ora di fine cottura con $\langle$ o $\rangle$.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interrompere il funzionamento differito "Pronto alle"

1. Premere su $\odot$.
2. Ripristinare l'ora di fine cottura con $\langle$.
- ✓ L'ora di fine cottura corrisponde all'ora attuale più la durata impostata.
- ✓ Il funzionamento con la durata si avvia.

10 Programmi con vapore

I programmi con vapore forniscono supporto durante la preparazione di diverse pietanze e selezionano in automatico le impostazioni ottimali.

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

10.2 Panoramica dei programmi con vapore

Si possono selezionare i seguenti programmi con vapore:

- Pane bianco, forma a piacere
- Pane di frumento/Pane di frumento misto forma a piacere

- Pane di frumento, pane di frumento misto in stampo quadrato
- Pane lievitato di segale mista in stampo quadrato
- Panfocaccia
- Treccia lievitata, non farcita/Corona lievitata
- Torta 4 quarti
- Stufato di maiale in crosta
- Arrosto di coppa di maiale disossato
- Costata di maiale disossato/Rolata
- Filetto di manzo, fresco, cottura media
- Roastbeef, fresco, cottura media
- Roastbeef fresco, all'inglese
- Pollo intero, fresco
- Porzioni di pollo, fresco
- Oca, anatra, non farcita, fresca
- Filetto di pesce
- Pesce intero

10.3 Preparazione delle pietanze per il programma con vapore

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

- ▶ Pesare le pietanze.
Il peso delle pietanze è necessario per alcuni programmi con vapore per impostare correttamente il programma.

10.4 Impostazione del programma con vapore

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.
1. Riempire il serbatoio d'acqua e inserirlo.
 2. Accendere l'apparecchio con ①.
 3. Premere su .
 4. Selezionare i "Programmi con vapore"  con < o >.
 5. Passare alla riga successiva con .
 6. Selezionare il programma con vapore con < o >.
 7. Passare alla riga successiva con .
 8. Selezionare il peso con < o >.

9. Passare alla riga successiva con .
- ✓ Appaiono le avvertenze relative al livello di inserimento e alla stoviglia.
10. Avviare il programma con vapore con .
- ✓ Comparire la durata calcolata. Nei primi minuti, per alcuni programmi con vapore è possibile che cambi la durata, poiché il tempo di riscaldamento dipende ad es. dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
11. **Nota:** Per alcuni programmi con vapore è possibile proseguire la cottura della pietanza.
→ "Prosecuzione della cottura della pietanza", Pagina 18
Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, con il tasto  selezionare "Termina".

10.5 Prosecuzione della cottura della pietanza

1. Selezionare "Prosecuzione della cottura" con .
2. Se necessario modificare le impostazioni con < o >.
3. Avviare la prosecuzione della cottura con .

11 Sicurezza bambini

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

11.1 Blocchi

L'apparecchio dispone di 2 diversi tipi di blocco.

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

11.2 Attivazione della sicurezza bambini automatica

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

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

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su .
2. Selezionare le "Impostazioni"  con < o >.
3. Passare alla riga successiva con .
4. Selezionare la "Sicurezza bambini automatica" con < o >.
5. Selezionare le impostazioni con .
6. Impostare "Attivato" con .
7. Premere su .
8. Salvare l'impostazione con .
- ✓ Se si spegne l'apparecchio, sul display compare .

11.3 Interruzione della sicurezza bambini automatica

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

11.4 Disattivazione della sicurezza bambini automatica

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

11.5 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".

11.6 Disattivazione della sicurezza bambini singola

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

12 Riscaldamento rapido

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

12.1 Riscaldamento rapido e PowerBoost

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

12.2 Attivazione Riscaldamento rapido

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

12.3 Disattivazione del funzionamento rapido

- Disattivare anticipatamente il riscaldamento rapido con il tasto .

12.4 Attivazione PowerBoost

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

12.5 Disattivazione di Powerboost

- Disattivare anticipatamente PowerBoost con il tasto .

13 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.

13.1 Avvio della funzione Sabbat

Note

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

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

→ "Impostazioni di base", Pagina 20

1. Accendere l'apparecchio con .
2. Selezionare la "Funzione Sabbat" con  o .

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

13.2 Interruzione della funzione Sabbat

- Interrompere la funzione Sabbat con .

14 Impostazioni di base

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

14.1 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
Durezza dell'acqua → "Prima della prima messa in funzione", Pagina 11	0 (addolcita) 1 (dolce) 2 (media) 3 (dura) 4 (molto dura)
Preferiti → "Modifica dei Preferiti", Pagina 20	Decidere i tipi di riscaldamento, che compaiono nel menu Tipi di riscaldamento.
Durata segnale acustico	- Breve - Media - Prolungata
Tono tasti	- Disattivato (eccetto ①) - Attivata
Luminosità del display	5 livelli
Indicatore dell'ora	- Digitale - Off
Illuminazione	- Durante il funzionamento accesa - Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini automatica	- Disattivata - Attivata
Funzionamento dopo l'attivazione	- Menu principale - Tipi di riscaldamento - Programmi con vapore
Spegnimento notturno	- Disattivata - Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)
Logo	- Indicatori - Non mostrare
Tempo di postfunzionamento della ventola	- Consigliato - Minimo

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Impostazione di base Selezione

Sistema di estensioni ¹	- No (inserito con estensione singola o supporto) - Sì (equipaggiato con estensione doppia o tripla)
------------------------------------	---

Impostazioni di fabbrica Carica

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

14.2 Modifica dell'impostazione di base

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

14.3 Modifica dei Preferiti

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

Nota:

Alcuni tipi di riscaldamento non possono essere disattivati:

- Aria calda CircoTherm 
- Termogrill 
- Grill, superficie grande 

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

Impostazione Visualizzazione nel menu Tipi di riscaldamento

Attivata	Sì
Disattivata	No

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

15 Pulizia e cura

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

15.1 Detergenti

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

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

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

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

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

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

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

Detergenti adatti

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

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia dell'apparecchio", Pagina 22

Lato frontale dell'apparecchio

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

Sportello dell'apparecchio

Campo	Detergenti adatti	Note
Pannelli dello sportello	■ Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare raschietti per vetro o la paglietta d'acciaio. Consiglio: Per una pulizia di fondo rimuovere i pannelli dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 25
Copertura dello sportello	■ In acciaio: Detergenti per acciaio inox ■ In plastica: Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. Consiglio: Per una pulizia di fondo, rimuovere la copertura dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 25
Telaio interno della porta in acciaio inox	Detergenti per acciaio inox	Non possono rimuovere variazioni cromatiche con il detergente per acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.
Maniglia	■ Soluzione di lavaggio calda	Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.
Guarnizione dello sportello	■ Soluzione di lavaggio calda	Non rimuovere né strofinare.

Vano cottura

Campo	Detergenti adatti	Note
Superfici smaltate	■ Soluzione di lavaggio calda ■ Acqua e aceto ■ Detergente per forno	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Per asciugare il vano cottura dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio. Note ■ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. ■ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione. ■ I residui di cibo lasciano una patina bianca sulle superfici smaltate. La patina non è dannosa per la salute. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. Rimuovere la patina con acido citrico.
Superfici autopulenti	-	Osservare le istruzioni relative alle superfici autopulenti. → "Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura", Pagina 23
Copertura in vetro della lampadina del forno	■ Soluzione di lavaggio calda	In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Supporti	■ Soluzione di lavaggio calda	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Nota: Per una pulizia di fondo agganciare i supporti. → "Sostegni", Pagina 25
Accessori	■ Soluzione di lavaggio calda ■ Detergente per forno	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
Serbatoio dell'acqua	■ Soluzione di lavaggio calda	Per rimuovere i residui del detergente, dopo aver pulito, risciacquare a fondo con acqua pulita. Per asciugare il serbatoio dell'acqua, dopo aver pulito, lasciare asciugare il serbatoio dell'acqua con il coperchio aperto. Asciugare bene la guarnizione sul coperchio. Non lavare in lavastoviglie.

15.2 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 21

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

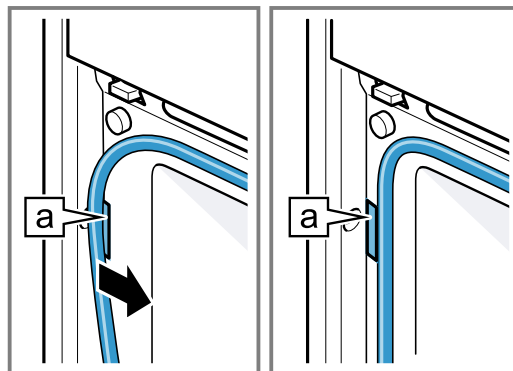
- Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.

→ "Detergenti adatti", Pagina 21

2. Asciugare con un panno morbido.

15.3 Dopo la pulizia verifica della guarnizione del vano cottura

- ▶ Se la guarnizione del vano cottura a sinistra o a destra si trova sul distanziatore [a], spingere la guarnizione verso l'interno in modo tale che si trova vicino al distanziatore [a].



15.4 Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa e hanno una superficie ruvida. Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici autopulenti assorbono e neutralizzano gli spruzzi prodotti durante la cottura al forno, la cottura arrosto o la cottura alla griglia. Qualora la pulizia delle superfici autopulenti, durante il funzionamento, non sia più sufficiente, riscaldare in modo mirato il vano di cottura.

ATTENZIONE!

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

- ▶ Se sulle superfici autopulenti sono visibili macchie scure, riscaldare il vano cottura.
- ▶ Non impiegare detergenti per forni o prodotti abrasivi. Se inavvertitamente il detergente per forno entra in contatto con le superfici autopulenti, sciacquarle immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare.

1. Rimuovere dal vano cottura le stoviglie e gli accessori.
2. Sganciare i supporti e rimuoverli dal vano cottura.
→ "Sostegni", Pagina 25

3. Rimuovere lo sporco grossolano con una soluzione di lavaggio e un panno morbido:
 - dalle superfici smaltate lisce
 - dallo sportello dell'apparecchio interno
 - dalla copertura in vetro della lampadina del forno
 In questo modo si evita la formazione di macchie perenni.
4. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano di cottura deve essere vuoto.
5. Impostare il tipo di riscaldamento Grado di cottura pane.
6. Impostare la temperatura massima.
7. Avviare l'esercizio.
8. Trascorsa 1 ora disattivare l'apparecchio.
9. Quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire il vano cottura con un panno umido.

Nota: Sulle superfici autopulenti si possono formare delle macchie. I residui di zucchero e di albume nelle pietanze non vengono neutralizzati e restano attaccati alle macchie. Le macchie rossicce rappresentano i residui di pietanze contenenti sale, non sono ruggine. Queste macchie non sono dannose per la salute. Tali macchie non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

10. Agganciare i supporti.
→ "Sostegni", Pagina 25

16 Funzione pulizia

Utilizzare la funzione pulizia per pulire l'apparecchio.

16.1 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 .
4. Premere su .
5. Selezionare "EasyClean"  con .
6. Passare alla riga successiva con .
7. Avviare il sistema ausiliario di pulizia con .
- ✓ Il sistema ausiliario di pulizia si avvia. La durata scorre sul display.
- ✓ Non appena si conclude il sistema ausiliario di pulizia, viene emesso un segnale acustico.
8. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.
9. Dopo il sistema ausiliario di pulizia, pulire il vano cottura.
→ "Pulizia successiva del vano cottura", Pagina 23

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. Per far asciugare il vano cottura, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per ca. 1 ora.

16.2 Decalcificazione

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

La frequenza della decalcificazione dipende dai funzionamenti eseguiti con vapore e dalla durezza dell'acqua. L'apparecchio indica non appena restano disponibili da 5 funzionamenti con vapore. Se non si esegue la decalcificazione, non si può più impostare alcun funzionamento con il vapore.

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi e dura ca. 70-95 minuti:

- Decalcificazione (ca. 55 - 70 minuti)
- Primo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti)
- Secondo risciacquo (ca. 9 -12 minuti)

Per motivi igienici la decalcificazione deve essere eseguita completamente.

Se la decalcificazione viene interrotta, non è più possibile impostare un funzionamento. Affinché l'apparecchio sia di nuovo pronto per l'uso, eseguire 2 risciacqui.

Preparazione della decalcificazione

ATTENZIONE!

I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare liquido da noi consigliato.

Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.

- Per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto da noi consigliato.

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

1. Miscela per la soluzione decalcificante:
 - 200 ml di anticalcare liquido
 - 400 ml d'acqua
2. Aprire il pannello di comando.

3. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
4. Inserire il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
5. Chiudere il pannello di comando.

Impostazione della decalcificazione

ATTENZIONE!

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Requisito: Preparazione della decalcificazione

→ *Pagina 24*

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere su .
3. Impostare "Decalcificazione"  con < o >.
4. Passare alla riga successiva con .
- ✓ Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata della decalcificazione.
5. Passare alla riga successiva con .
6. Avviare la decalcificazione con .
- ✓ La decalcificazione si avvia. La durata scorre sul display.
- ✓ Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Esecuzione del primo risciacquo

1. Aprire il pannello di comando e rimuovere il serbatoio dell'acqua.
2. Sciacquare con cura il serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua.
3. Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il pannello di comando.
4. Avviare il risciacquo con .
- ✓ Il risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.
- ✓ Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Esecuzione del secondo risciacquo

1. Aprire il pannello di comando e rimuovere il serbatoio dell'acqua.
2. Sciacquare con cura il serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua.
3. Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il pannello di comando.
4. Avviare il risciacquo con .
- ✓ Il risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.
- ✓ Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.
5. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
→ *"Svuotamento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15*

17 Sostegni

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

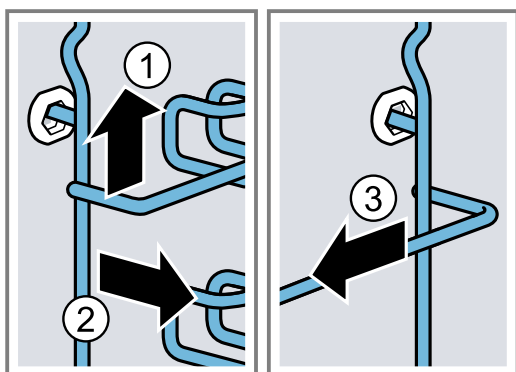
17.1 Sgancio dei sostegni

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

I supporti si surriscaldano molto.

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

1. Sollevare un po' davanti il sostegno ① e sganciarlo ②.
2. Tirare in avanti il sostegno ③ ed estrarlo.



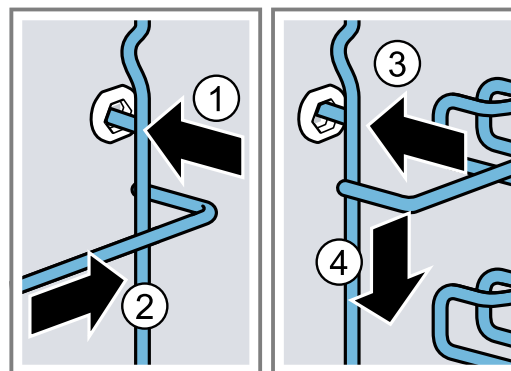
3. Pulire il supporto.
→ "Detergenti", Pagina 21

17.2 Riaggancio dei sostegni

Note

- I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra.
- Per entrambi i sostegni accertarsi che la staffa di fissaggio sia davanti.

1. Inserire il sostegno al centro nell'attacco posteriore ①, finché il sostegno non è posizionato sulla parete del vano di cottura e spingere all'indietro ②.
2. Inserire il sostegno nell'attacco anteriore ③ finché il sostegno non è posizionato anche qui sulla parete del vano di cottura e spingere verso il basso ④.



18 Sportello dell'apparecchio

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono in sicurezza a causa di un bloccaggio incompleto, possono richiudersi con molta forza.

- ▶ Per sganciare e agganciare lo sportello dell'apparecchio, ruotare sempre i due dispositivi di bloccaggio fino allo scatto.
- ▶ Se la cerniera, in fase di aggancio o di sgancio dello sportello dell'apparecchio, non afferrare lo sportello dalle cerniere e contattare il servizio di assistenza.

Nota:

Ulteriori informazioni:

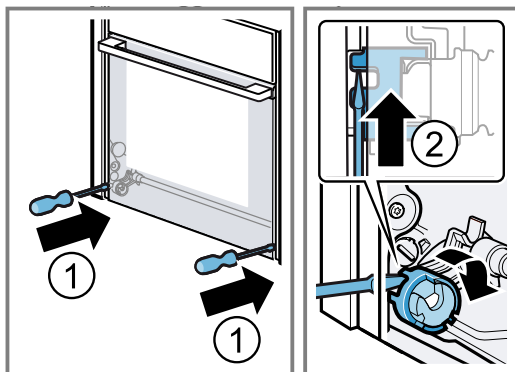


18.1 Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

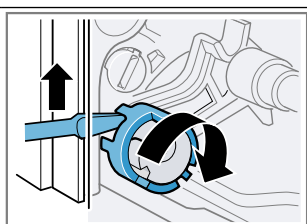
Requisiti

- Preparare una torcia.
 - Preparare un cacciavite.
 - Preparare una moneta.
1. Per vedere meglio il dispositivo di sicurezza dello sportello, illuminare la fessura accanto allo sportello dell'apparecchio con la torcia.

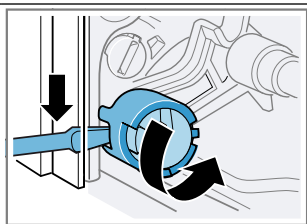
2. A tal proposito, tenendo in posizione orizzontale il cacciavite ①, spingere verso l'alto il dispositivo di sicurezza dello sportello (componente di colore nero) su entrambi i lati finché non si innesta in posizione ②.



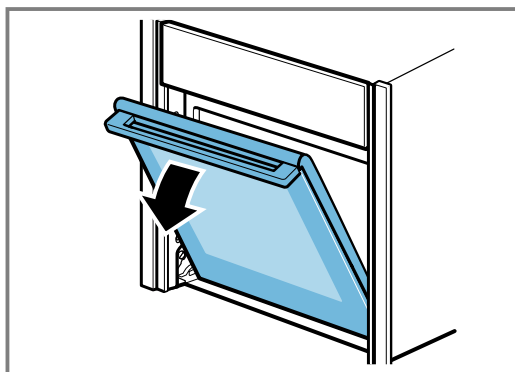
Dispositivo di sicurezza aperto



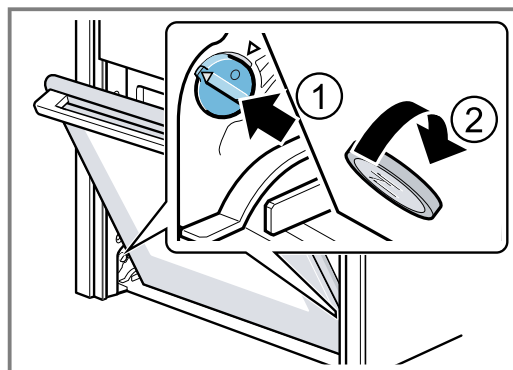
Dispositivo di sicurezza chiuso



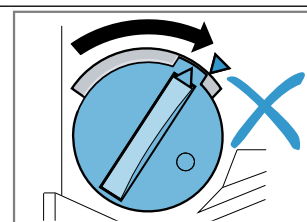
3. Aprire lo sportello dell'apparecchio di circa 45°.



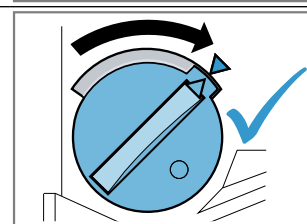
4. Infilare la moneta nella fessura del dispositivo di arresto ① e ruotare il dispositivo di bloccaggio fino allo scatto ②.
- Ruotare in senso orario il dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro.
 - Ruotare in senso antiorario il dispositivo di bloccaggio sul lato destro.



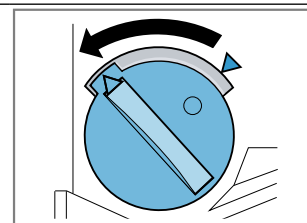
Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro non fissato
Le frecce non sono rivolte l'una verso l'altra



Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro fissato
Le frecce sono rivolte l'una verso l'altra



Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro sbloccato



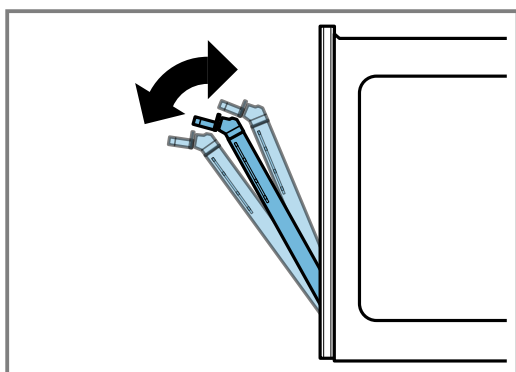
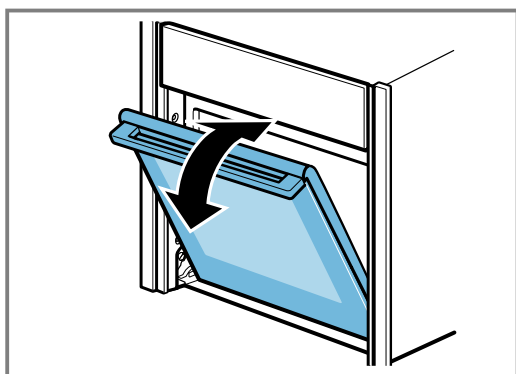
- ✓ Il dispositivo di bloccaggio si innesta in posizione.

5. ATTENZIONE!

L'apertura e la chiusura dello sportello dell'apparecchio in posizione di bloccaggio danneggia le cerniere dello sportello.

- Non aprire né chiudere mai lo sportello dell'apparecchio se si percepisce della resistenza.
- Se la cerniera dello sportello è stata danneggiata, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Muovere attentamente lo sportello in entrambe le direzioni delle frecce, finché non si sente un leggero clic. Lo sportello dell'apparecchio ha ancora un gioco minimo.



- ✓ Lo sportello dell'apparecchio si trova in posizione di arresto.

6. ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

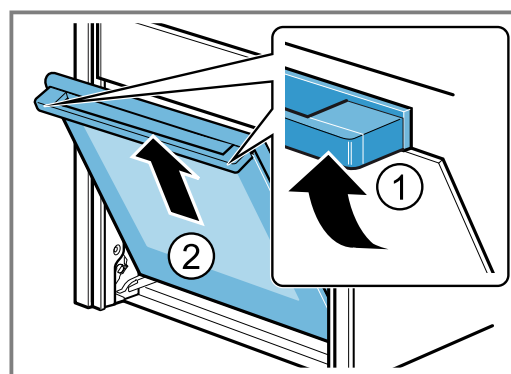
Lo sportello dell'apparecchio ha un peso compreso tra 7 e 10 kg e può cadere, se non lo si tratta con attenzione.

- Maneggiare con cautela lo sportello dell'apparecchio.

La maniglia non è adatta per il trasporto dello sportello dell'apparecchio. La maniglia può rompersi.

- Non trasportare mai lo sportello dell'apparecchio tenendolo per la maniglia.
- Per il trasporto afferrare lo sportello dell'apparecchio sia a sinistra che a destra.

Afferrare con entrambe le mani lo sportello dell'apparecchio a destra e a sinistra e ruotare leggermente verso l'alto la maniglia ① finché non è possibile agganciare verso l'alto lo sportello dell'apparecchio ②.

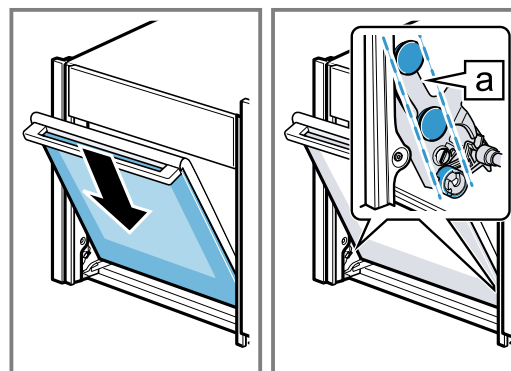


7. Appoggiare lo sportello dell'apparecchio su una superficie piana, morbida e pulita.

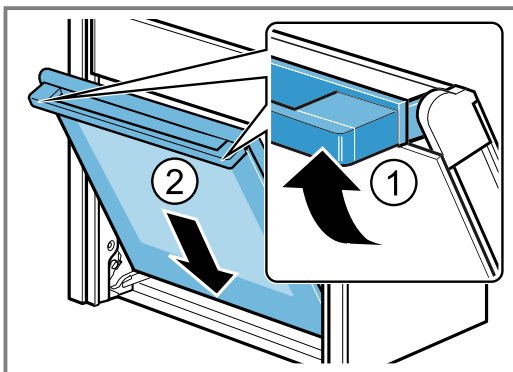
18.2 Montaggio dello sportello dell'apparecchio

1. **Consiglio:** Verificare che lo sportello dell'apparecchio non sia storto e che sia completamente agganciato.

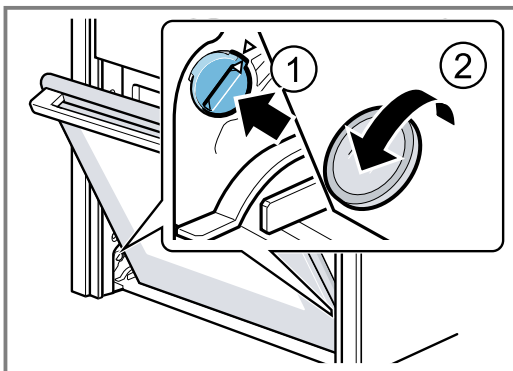
Agganciare contemporaneamente lo sportello dell'apparecchio sopra i rulli di guida a destra e a sinistra **a**.



2. Ruotare leggermente verso l'alto la maniglia ①.

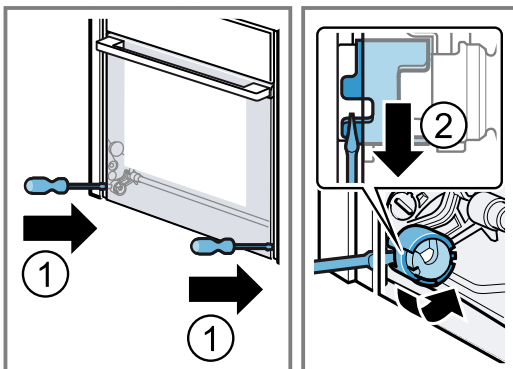


- ✓ Lo sportello dell'apparecchio scivola completamente verso il basso finché non resta più spazio disponibile ②.
- 3. Allentare i due dispositivi di arresto dello sportello dell'apparecchio servendosi di una moneta. Infilare la moneta nella fessura del dispositivo di arresto ① e ruotare il dispositivo di bloccaggio fino allo scatto ②.
 - Ruotare in senso antiorario il dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro.
 - Ruotare in senso orario il dispositivo di bloccaggio sul lato destro.



4. Aprire un po' lo sportello finché non si sente un leggero clic e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
5. **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**
Se i dispositivi di sicurezza non sono fissati, lo sportello dell'apparecchio si può sganciare.
- Dopo aver agganciato lo sportello dell'apparecchio, chiudere il dispositivo di sicurezza dello sportello di destra e di sinistra.

Tenendo in posizione orizzontale il cacciavite ①, spingere verso il basso il dispositivo di sicurezza dello sportello (componente di colore nero) su entrambi i lati finché non si innesta in posizione ②.



- ✓ Il dispositivo di sicurezza chiuso.

18.3 Smontaggio dei pannelli dello sportello

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli dello sportello dell'apparecchio.

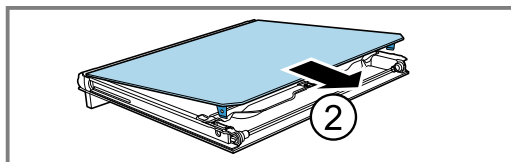
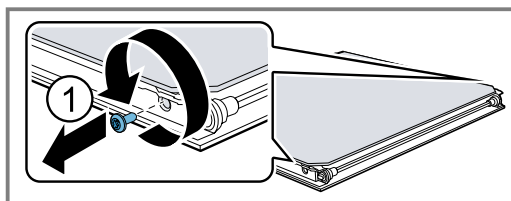
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

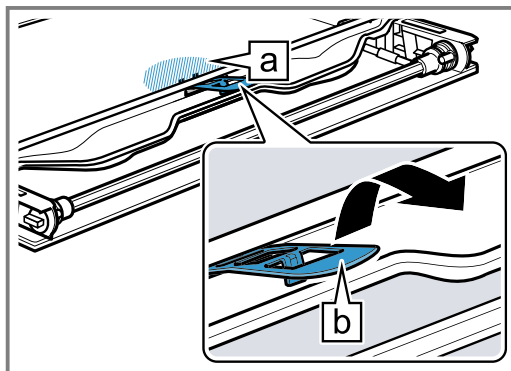
- Indossare guanti protettivi.

Requisito: Lo sportello dell'apparecchio è sganciato.

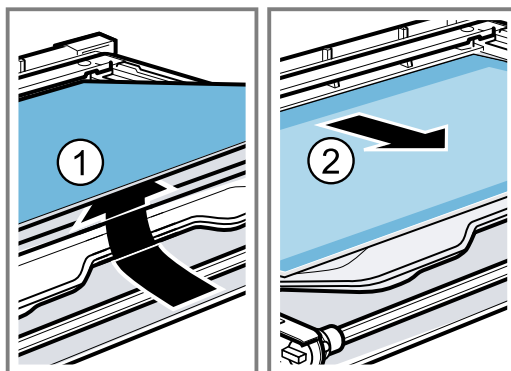
1. Appoggiare lo sportello dell'apparecchio con la parte anteriore in basso su una superficie piana, morbida e pulita.
2. Allentare la vite a sinistra e a destra dello sportello dell'apparecchio ① e rimuoverle.
3. Sollevare attentamente il pannello interno verso l'alto in modo obliquo ed estrarlo seguendo la direzione indicata dalla freccia ②.



4. Premere leggermente verso il basso il pannello intermedio nella zona [a] e sollevare attentamente il supporto [b], finché non è possibile rimuoverlo.



5. Sollevare il pannello intermedio dal basso ① ed estrarlo nel senso della freccia ②.



6. ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

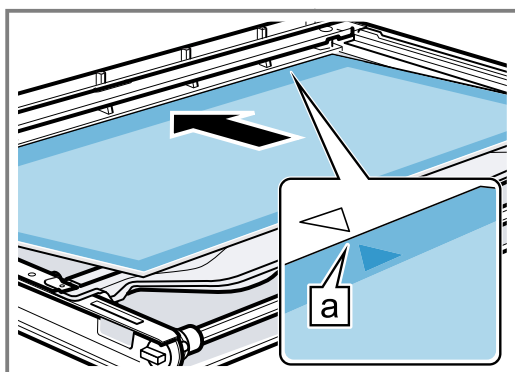
7. Asciugare i pannelli dello sportello e rimontarli.**18.4 Montaggio dei pannelli dello sportello****⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il montaggio non corretto del pannello o dello sportello dell'apparecchio costituisce un pericolo.

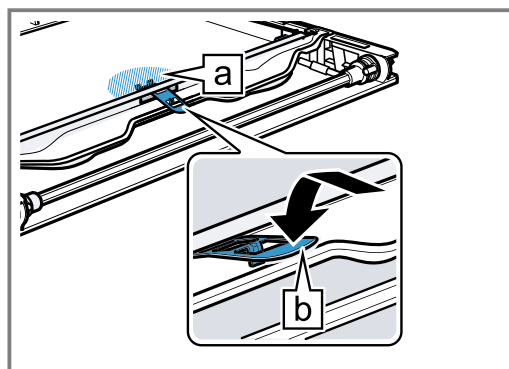
- Accertarsi che tutti i pannelli e gli sportelli siano montati correttamente, prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

1. Consiglio: Durante il montaggio accertarsi che i pannelli si trovino nella sequenza originaria.

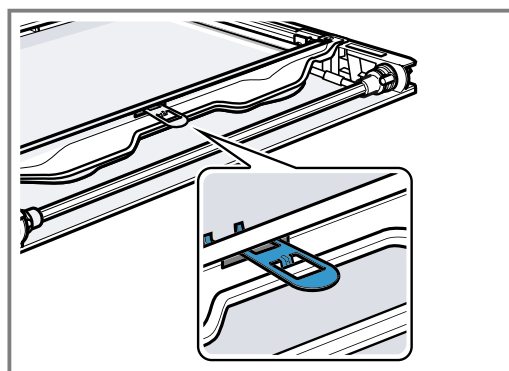
Inserire il pannello intermedio nella direzione della freccia e spingerlo nella direzione della freccia finché non si inserisce nella cornice.



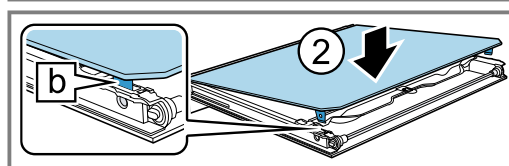
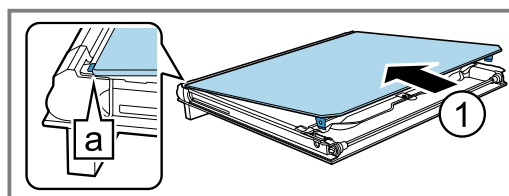
La freccia sul pannello intermedio deve coincidere con la freccia sulla cornice **a**.

2. Premere leggermente verso il basso il primo pannello intermedio nella zona **a, inserire il supporto **b** obliquamente e premere finché non si aggancia con uno scatto.**

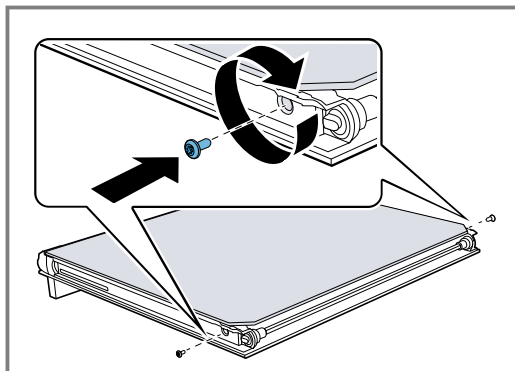
✓ Il supporto è inserito.



3. Centrare il pannello interno sullo sportello dell'apparecchio.
4. Inserire nella copertura dello sportello il pannello intermedio interno obliquamente verso la parte posteriore **a** ①.
5. Inserire la staffa di fissaggio del pannello interno **b** nell'apertura ②.



6. Avvitare le due viti a sinistra e a destra sullo sportello dell'apparecchio.



19 Sistemazione guasti

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

19.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso. ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. Alimentazione di corrente guasta. ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. Errore elettronico 1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile. 2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → "Impostazioni di base", Pagina 20
Sul display compare "Lingua: italiano".	Alimentazione di corrente guasta. ▶ Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. → "Prima messa in funzione", Pagina 11
Sul display compare "-H-" o "-h-".	Il vano cottura per il tipo di funzionamento è troppo caldo. 1. Aspettare fino al raffreddamento dell'apparecchio. 2. Avviare nuovamente il tipo di funzionamento.
L'apparecchio non può essere acceso, sul display compare  .	La sicurezza bambini automatica o la sicurezza bambini è attivata ▶ Tenere premuto il tasto  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
Il funzionamento non si avvia o si interrompe.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → "Visualizzazione delle informazioni", Pagina 13 Anomalia di funzionamento ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 32

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non riscalda, sul display compare  .	La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base. 1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo. 2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu → <i>"Impostazioni di base", Pagina 20.</i> Alimentazione di corrente guasta. ▶ A seguito di un'interruzione di corrente, aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio. ✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante.
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	L'impostazione di base è stata modificata. ▶ Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 20</i>
Non è possibile aprire il pannello di comando.	Il fusibile è difettoso. ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. Alimentazione di corrente guasta. ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. Anomalia di funzionamento 1. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 32</i> 2. Se c'è dell'acqua nel serbatoio, svuotare quest'ultimo. - Aprire lo sportello dell'apparecchio. - Afferrare il pannello di comando a destra e a sinistra. - Estrarre lentamente il pannello e spingerlo verso l'alto.
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione	Si tratta di un comportamento normale se fuoriesce del vapore. Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compaia il contatore.	La durezza dell'acqua impostata è troppo bassa. 1. Decalcificare l'apparecchio. → <i>"Decalcificazione", Pagina 24</i> 2. Controllare la durezza dell'acqua e regolare le impostazioni di base con la durezza dell'acqua. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 20</i>
L'apparecchio richiede il risciacquo.	Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento. ▶ Risciacquare l'apparecchio due volte. → <i>"Decalcificazione", Pagina 24</i>
Sul display compare "Riempire il serbatoio dell'acqua", nonostante il serbatoio sia pieno.	Il serbatoio dell'acqua non è innestato. ▶ Inserire correttamente il serbatoio dell'acqua in modo tale che si innesti nel supporto. → <i>"Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 13</i> Il serbatoio dell'acqua è caduto. Per la caduta si sono staccati dei componenti all'interno del serbatoio dell'acqua. Il serbatoio dell'acqua non è ermetico. ▶ Ordinare un nuovo serbatoio dell'acqua. Anomalia di funzionamento ▶ Non utilizzare acqua demineralizzata o filtrata. → <i>"Prima della prima messa in funzione", Pagina 11</i> Il sensore è difettoso. ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 32</i>
I tasti lampeggiano.	L'acqua di condensa si è creata dietro il pannello di comando. Nessun trattamento necessario. Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più.
Si sentono dei rumori simili a "plopp" durante la cottura a vapore.	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore Nessun trattamento necessario.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio ronza durante il funzionamento e dopo il suo spegnimento.	Il controllo del funzionamento della pompa genera dei rumori di funzionamento. Nessun trattamento necessario.
L'apparecchio ronza o fa un rumore simile a un "clic" durante l'apertura del pannello di comando.	L'estrazione del pannello genera dei rumori di funzionamento. Nessun trattamento necessario.
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	La lampadina a LED è guasta. Nota: Non rimuovere la copertura in vetro. ► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 32
Durata di funzionamento massima raggiunta.	Per evitare un funzionamento duraturo involontario, dopo un po' di ore l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, se le impostazioni restano invariate. Compare un'avvertenza sul display. Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle rispettive impostazioni di una modalità di funzionamento. 1. Per continuare il funzionamento, premere su un tasto qualsiasi. 2. Qualora non serva, spegnere l'apparecchio con  . Consiglio: Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, impostare una durata. → "Impostazione della durata", Pagina 16
Sul display compare un messaggio con "D" o "E", ad es. D0111 o E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. 1. Spegner e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 32
Il risultato di cottura è insoddisfacente.	Le impostazioni non erano adatte. I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata della cottura, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze. ► La prossima volta impostare valori minori o maggiori. Consiglio: Sulla nostra homepage www.neff-international.com sono contenute molte indicazioni sulla preparazione e sui valori di impostazione adatti.

20 Smaltimento

20.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

21 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.

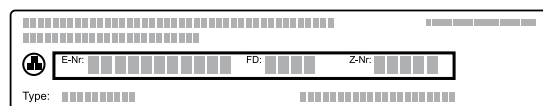
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

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.

21.1 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. In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



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

22 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.

22.1 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.

22.2 Istruzioni per la preparazione della cottura al forno

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

ATTENZIONE!

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

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

Livelli di inserimento

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

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

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

Utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda Circo-Therm.

Note

- Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Una preparazione con il supporto della funzione vapore è possibile soltanto a un livello.

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

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

Cottura arrosto sulla griglia

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

- Procedere con la cottura arrosto di porzioni di spessore e peso simili così rosolano in modo uniforme e rimangono succosi.
- Collocare la pietanza da cuocere direttamente sulla griglia.

- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, inserire la leccarda con la griglia posizionata al livello di inserimento indicato.
- A seconda delle dimensioni e del tipo di arrosto, aggiungere fino a 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.

22.6 Scelta delle pietanze

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

Impostazioni consigliate per diverse pietanze

Pianta	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Torta morbida, 2 livelli	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Torta morbida, sottile	Stampo a cassetta	2		150 - 170	-	60 - 80
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		170 - 190	-	60 - 80
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

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.

22.4 Preparazione di prodotti surgelati

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

22.5 Preparazione dei piatti pronti

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 7	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Ridotto -	1. 10 2. 25 - 35
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3		160 - 180	-	55 - 75
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3		180 - 200	-	30 - 40
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180 - 200 ¹	-	8 - 15
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180 - 200 ¹	Ridotto	10 - 15
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160 - 180	Medio	25 - 35
Biscottini	Teglia	3		140 - 160	-	15 - 30
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Biscottini, 3 livelli	1x Leccarda + 2x Teglia	4+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Pane, forma a piacere, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Pane, forma a piacere, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Molto sporco -	1. 10-15 2. 25-35
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Molto sporco -	1. 10-15 2. 45-55
Pane, forma a piacere, 1500 g	Stampo a cassetta	2		200 - 210	-	35 - 45
Panfocaccia	Leccarda	3		220 - 230	Molto sporco	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	3		200 - 220	Medio	20 - 30
Pizza, cruda, sulla teglia	Teglia	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, cruda, sulla teglia, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, cruda, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Stampo per crostata , Lamiera nera	3		190 - 210	-	30 - 40
Tarte flambée	Leccarda	3		260 - 280 ¹	-	10 - 15
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sfornato	2		150 - 170	Medio	40 - 50
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sfornato	2		160 - 190	-	50 - 70

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Pollo, 1 kg, non ripieno	Griglia	2		200 - 220	-	60 - 70
Pollo, 1 kg, non ripieno	Griglia	2		190-210	Medio	50-60
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	3		220 - 230	-	30 - 35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	3		200 - 220	Medio	30 - 45
Oca, non ripiena, 3 kg	Griglia	2		160 - 180	-	120 - 150
Oca, non ripiena, 3 kg	Griglia	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Medio Medio -	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		180 - 190	-	110 - 130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		190 - 200	-	120 - 140
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Stoviglia senza coperchio.	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	Molto sporco Ridotto -	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	2		210 - 220	-	40 - 50
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		190 - 200	Ridotto	50 - 60
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200 - 220	-	130 - 160
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	2		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		190 - 200	Ridotto	65 - 80
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	4		290	-	25 - 30
Cosciotto d'agnello dissossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		170 - 190	-	50 - 80
Cosciotto d'agnello dissossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		170 - 180	Ridotto	80 - 90
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		170 - 190	-	20 - 30
Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota	Leccarda	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Ridotto -	1. 15-20 2. 5-10

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Dessert

Preparazione dello yogurt

1. Togliere dal vano cottura i supporti e gli accessori.
2. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.
Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.

3. Aggiungere 150 g di yogurt a temperatura di frigorifero nel latte.
4. Riempire piccoli recipienti, come ad es. tazze o bicchieri piccoli.
5. Coprire i contenitori con della pellicola, come ad es. quella per alimenti.
6. Collocare il recipiente sul fondo del vano cottura.

7. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.

8. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero per almeno 12 ore.

Impostazioni consigliate per dessert e composte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → Pagina 7	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano cottura		1	-	300 - 360

22.7 Tipi di preparazione particolari e altri usi

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

Cottura a fuoco lento

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

Cottura a fuoco lento di pollame o carne

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

Requisito: Il vano cottura è freddo.

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

Impostazioni consigliate per la cottura a fuoco lento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tempo di rosolatura in min.	Tipo di riscaldamento → Pagina 7	Temperatura in °C	Durata in min.
Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio.	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio.	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio.	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio.	2	4		80 ¹	30 - 50
Costolette d'agnello dissossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio.	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Lievitazione dell'impasto

Lasciare lievitare l'impasto in 2 fasi: una volta tutto insieme (1^a fase lievitazione) e una seconda volta già suddiviso in panetti (2^a fase riposo).

Requisito: Il vano cottura è freddo.

1. Lievitazione:

- inserire la griglia.
- Collocare l'impasto in una ciotola sulla griglia.
- Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.

- Durante l'operazione non aprire lo sportello dell'apparecchio per non far uscire l'umidità.
2. Riposo:
- continuare a lavorare l'impasto e dargli la forma finale prima di procedere con la cottura.
 - Inserire l'impasto nel livello di inserimento indicato.
3. Prima della cottura pulire e asciugare il vano cottura.

Impostazioni consigliate per la lievitazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Durata in min.
Impasto ricco di grassi, ad es. panettone	Ciotola su griglia Stampo sulla griglia	1. 2 2. 2	1. ☐ 2. ☐	1. 2 2. 2	1. 40 - 90 2. 30 - 60
Pane bianco	Ciotola su griglia Leccarda	1. 2 2. 2	1. ☐ 2. ☐	1. 1 2. 1	1. 30 - 40 2. 15 - 25

Scongelamento

Scongelare le pietanze surgelate con il proprio apparecchio.

Istruzioni per la preparazione dello scongelamento

- Scongelare la frutta, la verdura o i prodotti da forno con l'apparecchio.
- È meglio scongelare, pollame, carne e pesce nel frigorifero.
- Per scongelare gli alimenti surgelati, toglierli dalla confezione.
- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze a temperatura di surgelamento (-18 °C).
- Per lo scongelamento utilizzare i seguenti livelli di inserimento:
 - 1 griglia: livello 2
 - 2 griglie: livello 3+1
- Girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti.
Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Spezzettare di tanto in tanto la pietanza.
Rimuovere i pezzi già scongelati dal vano cottura.

- Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per uniformare la temperatura.

Rigenerazione

Riscaldamento delle pietanze con il supporto della funzione vapore. Le pietanze sono gustose e sembrano appena fatte. È possibile cuocere prodotti da forno preparati il giorno prima.

Istruzioni per la preparazione della rigenerazione

- Utilizzare sempre stoviglie senza coperchio, refrattarie e adatte alla cottura al vapore.
- Utilizzare stoviglie larghe e piane. I cibi freddi prolungano la rigenerazione.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- Disporre le pietanze che non devono essere preparate nella stoviglia direttamente sulla griglia al livello 2, ad es. le pagnotte.
- Non coprire le pietanze.
- Non aprire lo sportello del vano cottura durante la rigenerazione, altrimenti si forma troppo vapore.
- Pulire il vano cottura dopo la rigenerazione e asciugarlo.

Impostazioni consigliate per la rigenerazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Pizza, cotta al forno	Griglia	2	☐	170 - 180 ¹	-	5 - 15
Pagnotte e baguette cotte al forno	Griglia	2	☐	160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Mantenere in caldo

Istruzioni per la preparazione dello scaldavivande

- Con il tipo di riscaldamento "superiore/inferiore" è possibile tenere al caldo i cibi pronti a 70 °C. Così si evita la formazione di condensa e non è necessario pulire il vano cottura.
- Non coprire le pietanze.
- Mantenere in caldo le pietanze non più di 2 ore.

- Osservare che alcune pietanze continuano la cottura mentre le si mantiene in caldo.

I diversi livelli di emissione di vapore sono adatti per tenere in caldo:

- livello 1: porzioni di arrosto e carne arrostita brevemente
- livello 2: sformati e contorni
- livello 3: pasticci e minestre

22.8 Pietanze sperimentate

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

Cottura al forno

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

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 7</i>	Temperatura in °C	Intensità di vapore	Durata in min.
Biscotti siringati	Teglia	3	≡	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Biscotti siringati	Teglia	3	⌘	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	⌘	140 - 150 ¹	-	30 - 40
Biscotti siringati, 3 livelli	2x Teglia + 1x Leccarda	4+3+1	⌘	130 - 140 ¹	-	35 - 55
Cupcake	Teglia	3	≡	160 ¹	-	20 - 30
Cupcake	Teglia	3	⌘	150 ¹	-	25 - 35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	⌘	150 ¹	-	25 - 35
Cupcake, 3 livelli	2x Teglia + 1x Leccarda	4+3+1	⌘	140 ¹	-	35 - 45
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	≡	160 - 170 ²	-	25 - 35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	⌘	160 - 170 ²	-	30 - 40
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	⌘	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Ridotto -	1. 10 2. 20-25
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1	⌘	150 - 170 ²	-	30 - 50

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

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

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

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

¹ Non preriscaldare l'apparecchio.

23 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.

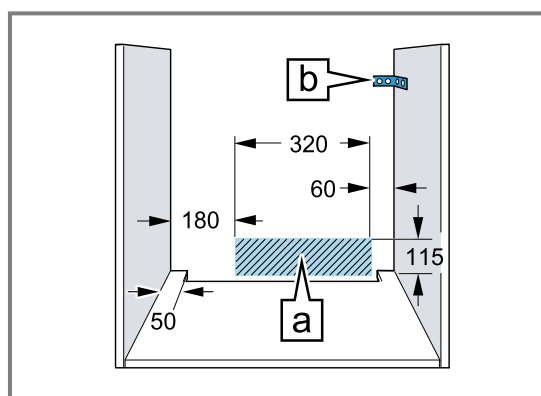


23.1 Indicazioni generali di montaggio

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

- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Non utilizzare la maniglia dello sportello per trasportare o installare l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.

- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata  o all'esterno dell'area di incasso. Fissare il mobile alla parete con un angolare  disponibile in commercio.



- In caso di apparecchi con pannello dei comandi orientabile, prestare attenzione affinché quest'ultimo non urti i mobili contigui durante la fase di estrazione.
- Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio. Parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite.
- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

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

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

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

- Non utilizzare prese multiple.

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

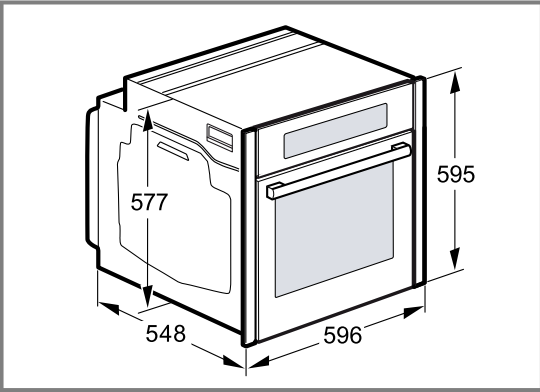
ATTENZIONE!

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

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

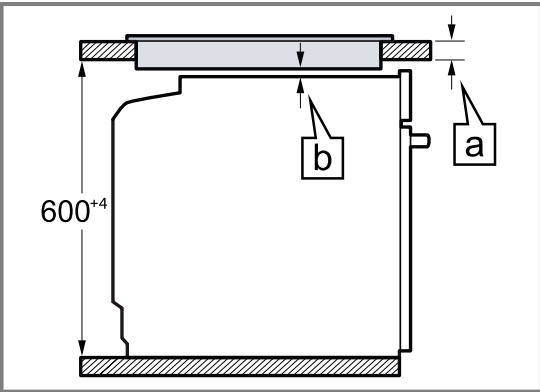
23.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



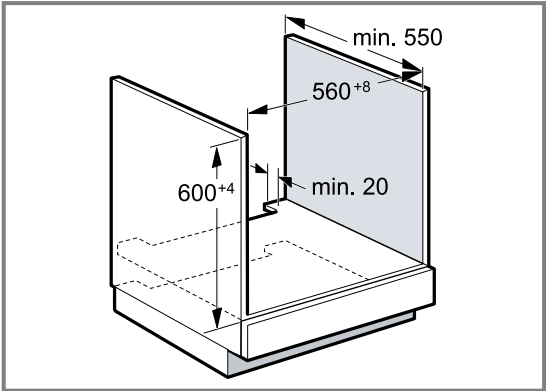
23.4 Montaggio sotto un piano cottura

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



23.3 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.

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

Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a induzione	37	38	5
Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	47	48	5

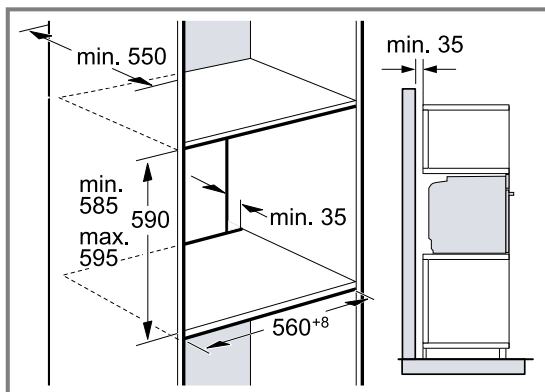
¹ Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.

Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a gas	27	38	5 ¹
Piano cottura elettrico	27	30	2

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

23.5 Montaggio in un mobile alto

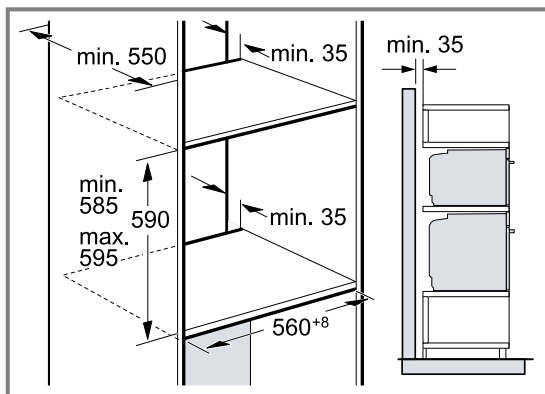
Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



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

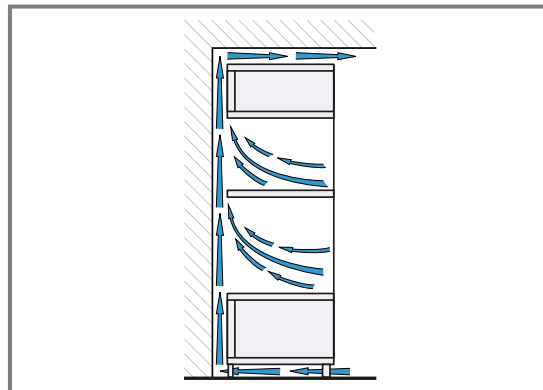
23.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

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



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

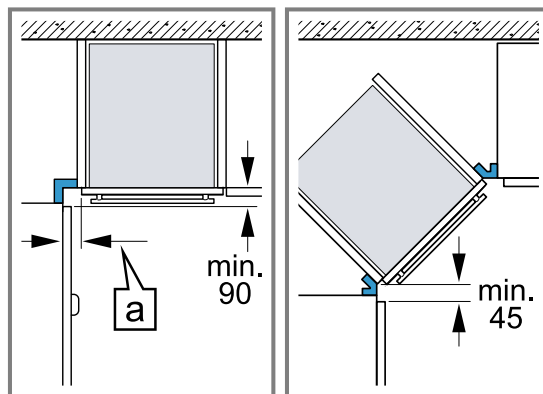
- Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



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

23.7 Montaggio angolare

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



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

23.8 Collegamento elettrico

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

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere privo di tensione.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione.

- Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio fino ad udire un clic. È possibile richiedere presso il servizio di assistenza tecnica un cavo di alimentazione di 3 m.
- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Collegamento elettrico dell'apparecchio alla spina con messa a terra

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

- Inserire la spina nella presa con messa a terra. Se l'apparecchio è incassato, la spina 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 eseguiti esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

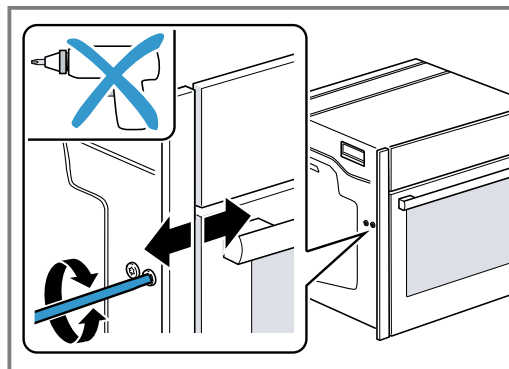
Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

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 (⊕)
 - Blu = conduttore neutro ("zero")
 - Marrone = fase (conduttore esterno)

23.9 Montaggio dell'apparecchio

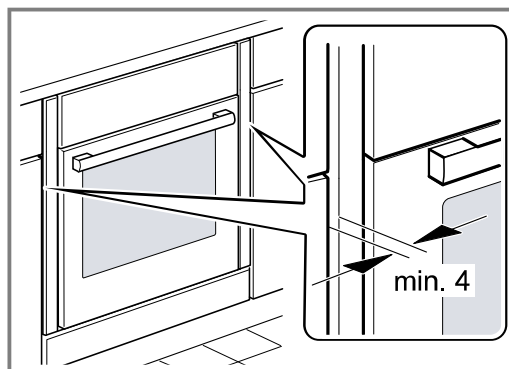
Nota: Non fissare i pannelli utilizzando un avvitatore a batteria. I pannelli possono essere danneggiati.

1. Se necessario, adattare lo spazio tra lo sportello dell'apparecchio e i pannelli tramite le viti di regolazione a sinistra e a destra.



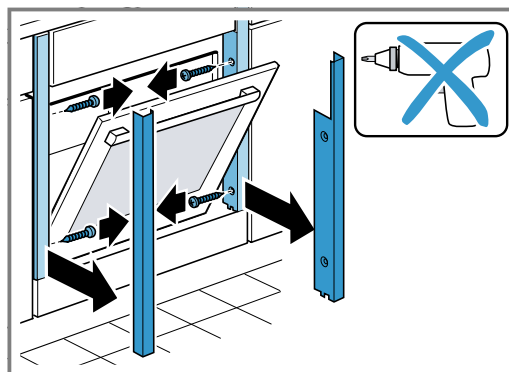
In senso orario: lo spazio aumenta
In senso antiorario: lo spazio si riduce

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



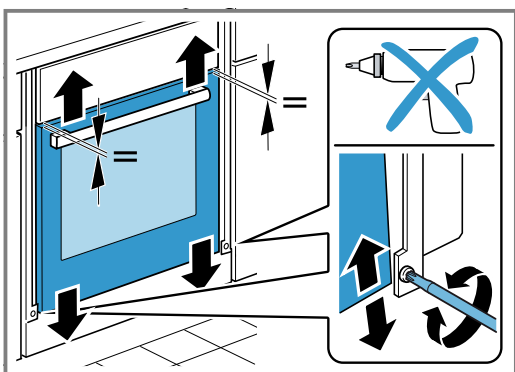
Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di almeno 4 mm.

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



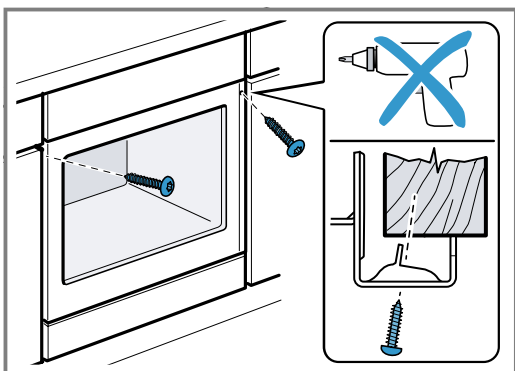
5. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

6. Se necessario, impostare l'altezza dello sportello dell'apparecchio con le viti di regolazione a sinistra e a destra.

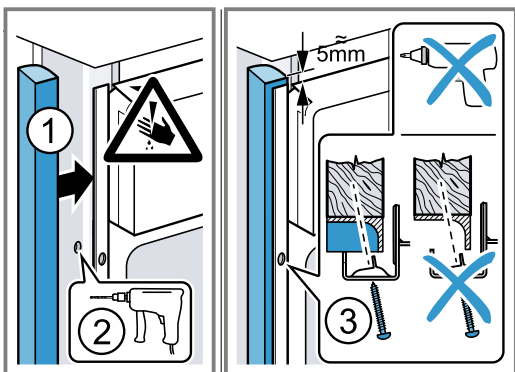


In senso orario: lo spazio si riduce
In senso antiorario: lo spazio aumenta

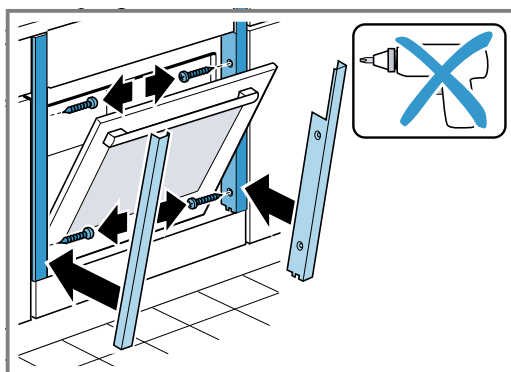
7. Fissare l'apparecchio con le viti.



8. 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.



9. Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio, applicare i pannelli e avvitare prima in alto e poi in basso.



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.

23.10 Smontaggio dell'apparecchio

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



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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Register your product online
neff-home.com

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



9001629496
030202
it

