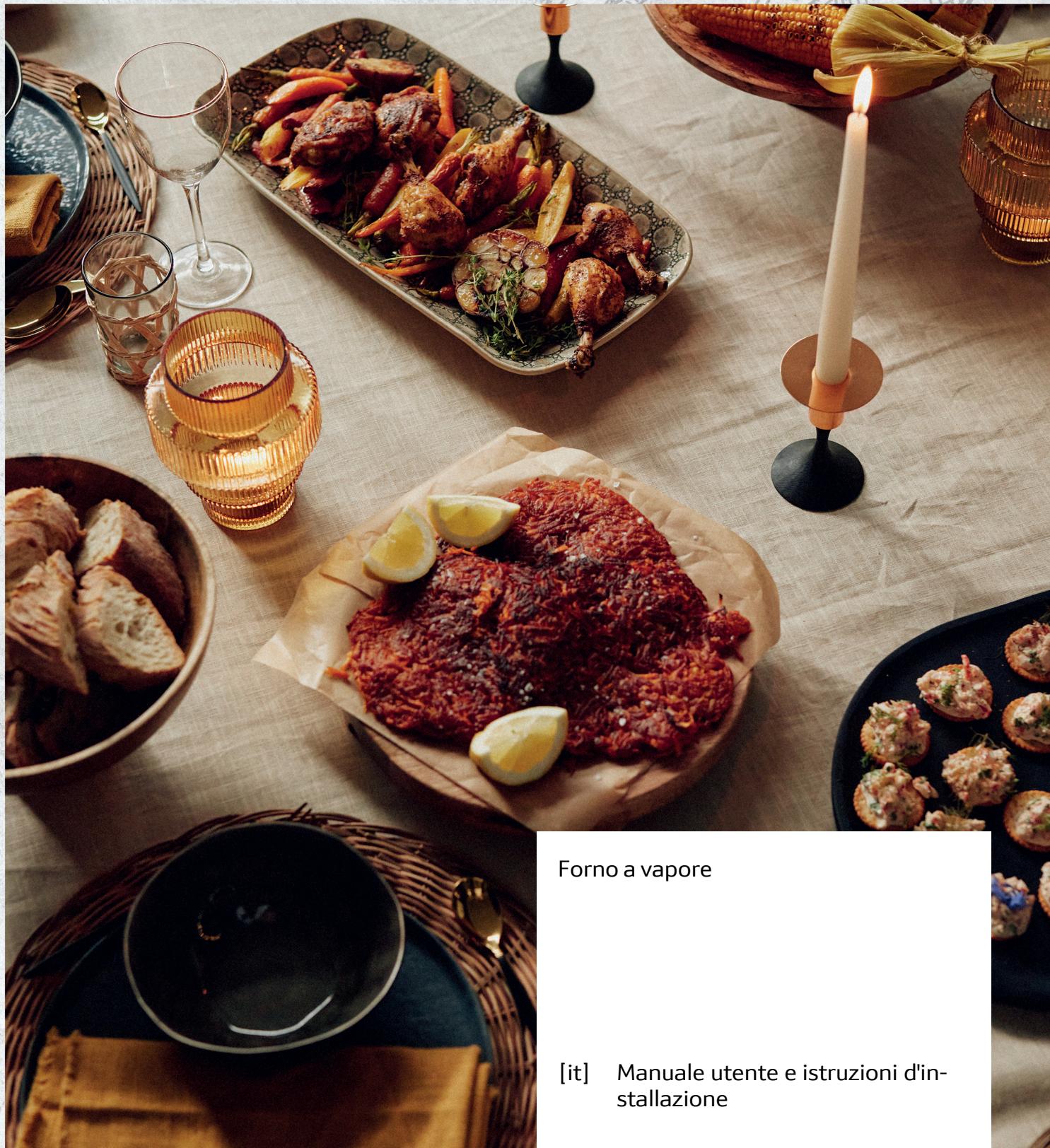




cook. create. inspire.



Forno a vapore

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione

B59FS3A.0



Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.



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 Funzioni	8
6 Accessori	11
7 Prima del primo utilizzo	13
8 Comandi di base	15
9 Vapore	16
10 Funzioni durata	20
11 Piatti	21
12 Preferiti	23
13 Sicurezza bambini	23
14 Riscaldamento rapido	23
15 Impostazioni di base	24
16 Home Connect	25
17 Pulizia e cura	27
18 Sistema ausiliario di pulizia "Easy Clean"	29
19 Decalcificazione	30
20 Asciugatura	31
21 Sostegni	31
22 Sportello dell'apparecchio	33
23 Sistemazione guasti	37
24 Smaltimento	40
25 Servizio di assistenza clienti	40
26 Informazioni sul software libero e open source	41
27 Dichiarazione di conformità	41
28 Funziona così	41
29 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	53
29.2 Indicazioni generali di montaggio	53

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;

- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 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.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 11

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

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

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.
- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

- ▶ Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.
- ▶ Indossare guanti protettivi, se possibile.

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

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

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

→ "Prevenzione di danni materiali", Pagina 5

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici ($\geq 15\%$ vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).

- Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.
- 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 azionare mai 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 40

Una volta installato l'apparecchio, le aperture sulla parte posteriore non devono essere accessibili ai bambini.

- Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

⚠ 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 ($\geq 15\%$ vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze). L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.
- ▶ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- ▶ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

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

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

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

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

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

- ▶ Dopo avere utilizzato il vano cottura, lasciarlo asciugare.
- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

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

- ▶ Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succoso, 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.

Possono verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello dello sportello dovute alla pellicola di alluminio.

- ▶ Nel vano cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello dello sportello.

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.

I liquidi che gocciolano sporcano il fondo del vano cottura.

- ▶ Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

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.

Se si eseguono più funzionamenti con vapore in successione senza pulire successivamente il fondo del va-

no cottura, l'acqua raccolta può traboccare e danneggiare i frontalini o le basi dei mobili.

- ▶ Dopo ciascun funzionamento con vapore sciacquare il fondo del vano cottura e la vaschetta per condensa.

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 soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

→ "Funziona così", Pagina 41

- ✓ 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.

Disattivare il display nelle impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base", Pagina 24

- ✓ Si risparmia energia quando l'indicazione sul display viene disattivata.

Nota: In conformità al regolamento UE relativo alla progettazione ecocompatibile 2023/826, questo apparecchio si trova in uno stato diverso quando è spento. Di seguito si parla di modalità a risparmio energetico. Anche quando la funzione principale non è attiva, l'apparecchio richiede energia:

- Rilevamento dell'azionamento dei comandi touch control
- Monitoraggio dell'apertura sportello
- Modifica dell'ora (senza visualizzazione)

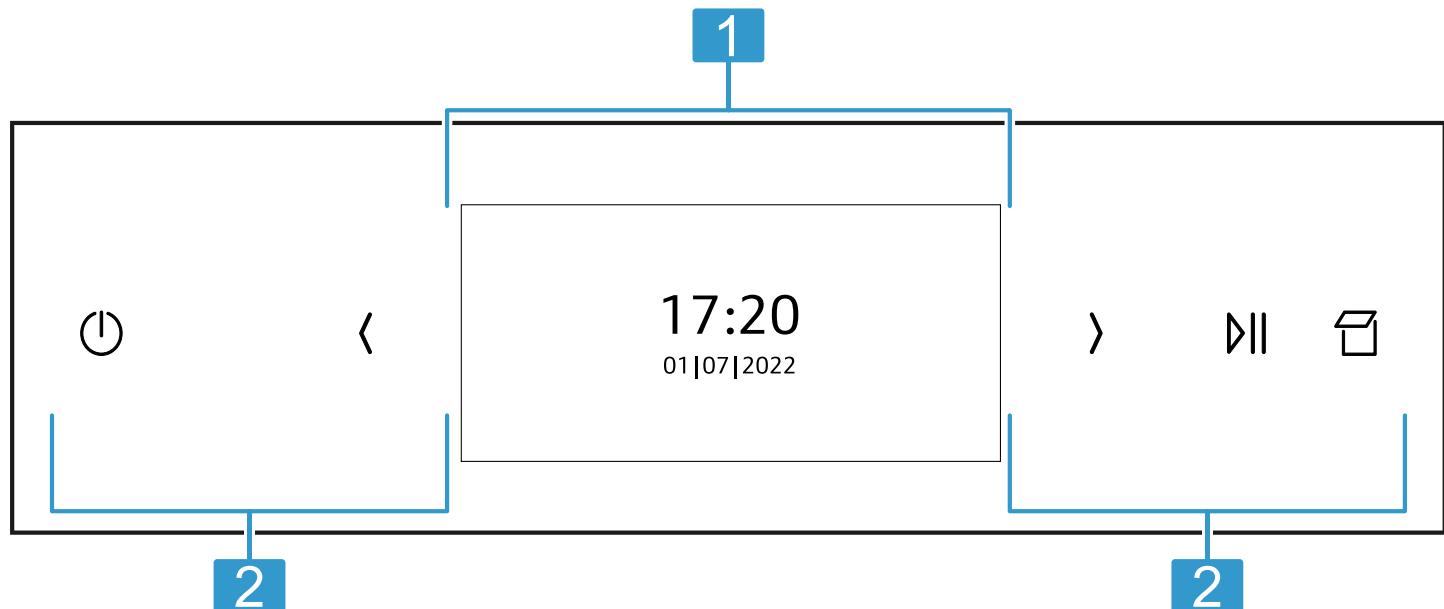
Per definizione, quindi, non esiste né uno stato "off" né uno stato "standby", motivo per cui si parla di modalità a risparmio energetico. Per misurare la modalità a risparmio energetico è necessario utilizzare la norma EN IEC 60350-1:2023.

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.

I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



1 Display
→ "Display", Pagina 7

2 Tasti
→ "Tasti", Pagina 7

4.2 Display

Servendosi del display impostare tutte le funzioni dell'apparecchio.

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

→ "Funzioni", Pagina 8

Navigazione

Direzione	Utilizzo
Navigazione verso sinistra	Sul display, trascinare il dito verso destra

Direzione	Utilizzo
Navigazione verso destra	Sul display, trascinare il dito verso sinistra

Impostazione di valori

Per intervenire su un'impostazione, premere con il dito sul punto corrispondente del display. Sul display compare il campo di regolazione. In questo campo di regolazione, sul display trascinare il dito verso sinistra o verso destra finché l'impostazione desiderata non si ingrandisce.

Valori	Utilizzo
Aumentare	Sul display, trascinare il dito verso destra
Ridurre	Sul display, trascinare il dito verso sinistra

4.3 Tasti

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

Simbolo	Nome	Utilizzo
(○)	On/off	Attivazione o disattivazione dell'apparecchio
<	Freccia a sinistra	Per ridurre i valori di impostazione
>	Freccia a destra	Per aumentare i valori di impostazione
▷	Avvio/stop	Avvio o sospensione del funzionamento
☒	Apertura del pannello	Riempimento o svuotamento del serbatoio dell'acqua

4.4 Vano cottura

Diverse funzioni nel vano cottura supportano il funzionamento dell'apparecchio.

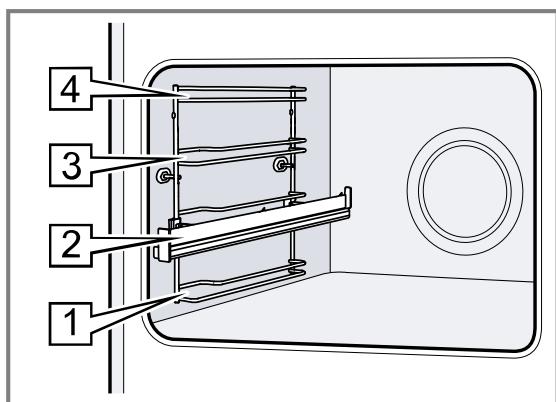
Supporti

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

→ "Accessori", Pagina 11

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

A seconda del tipo di apparecchio, i supporti sono dotati di uno o più livelli con estensioni.
Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.
→ "Sostegni", Pagina 31



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.

→ "Rigenerazione delle superfici autopulenti del vano cottura", Pagina 29

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.

Per la maggior parte delle funzioni, 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

La copertura delle fessure di aerazione causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

- Non coprire le fessure di aerazione.

Per raffreddare l'apparecchio e rimuovere l'umidità residua dal vano cottura, la ventola di raffreddamento gira per un certo tempo dopo il funzionamento.

Nota: È possibile modificare il tempo di postfunzionamento nelle impostazioni di base. Se si preparano spesso cibi molto umidi o si tengono in caldo nel vano cottura, impostare un tempo di postfunzionamento maggiore.
→ "Impostazioni di base", Pagina 24

Sportello dell'apparecchio

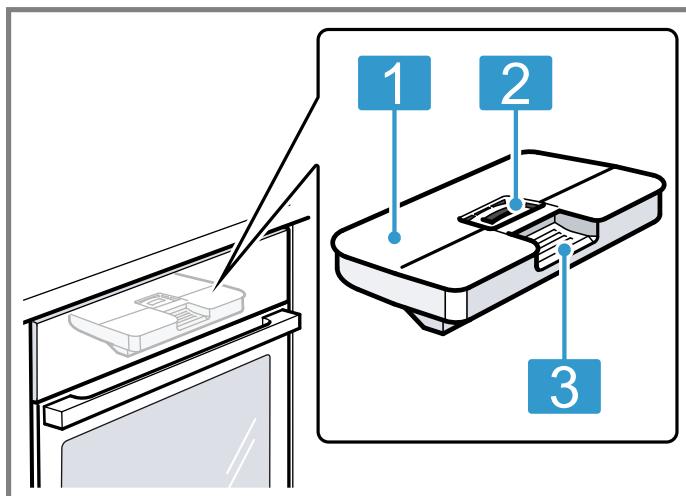
Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Se si chiude lo sportello, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

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 16



1 Coperchio del serbatoio

2 Apertura per riempimento e svuotamento

3 Impugnatura per prelevare ed inserire

5 Funzioni

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

Consiglio: A seconda del tipo di apparecchio, con l'app Home Connect sono disponibili funzioni aggiuntive o più avanzate. Le informazioni in merito sono riportate nell'app.

Funzione	Nome	Utilizzo
	Tipi di riscaldamento	Selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza
	Vapore	Preparare le pietanze con i tipi di riscaldamento con vapore → "Vapore", Pagina 16
	Preferiti	Selezionare i preferiti memorizzati → "Preferiti", Pagina 23

Funzione	Nome	Utilizzo
	Piatti	Utilizzare programmi o impostazioni consigliate per diverse pietanze → "Piatti", Pagina 21
	Pulizia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Easy Clean rimuove lo sporco non ostinato nel vano cottura → "Sistema ausiliario di pulizia Easy Clean", Pagina 29 ▪ Funzione di asciugatura asciuga il vano cottura → "Asciugatura", Pagina 31 ▪ Decalcificazione mantiene l'apparecchio funzionante → "Decalcificazione", Pagina 30
	Impostazioni di base	Adattare le impostazioni dell'apparecchio in modo personalizzato → "Impostazioni di base", Pagina 24

5.1 Tipi di riscaldamento

Qui è riportata una panoramica dei tipi di riscaldamento. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Aria calda Circo Therm	30 - 230 °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	30 - 250 °C	Di norma, cuocere o arrostire su un livello. Il tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Circo Therm delicato	125 - 230 °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 cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. Durante la cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Se si apre lo sportello dell'apparecchio anche solo per poco tempo, l'apparecchio continuerà a riscaldarsi senza utilizzare il calore residuo. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica.
	Riscaldamento sup./inf. delicato	150 - 250 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate, senza preriscaldare. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	Termogrill	30 - 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	30 - 250 °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.
	Funzione cottura pane	180 - 250 °C	Per la cottura di pane, panini e prodotti da forno che necessitano di temperature elevate.
	Grill, superficie grande	50 - 275 °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 - 275 °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.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.		
	Preriscaldamento stoviglie	30 - 90 °C	Per scaldare le stoviglie.
	Mantenere in caldo	50 - 100 °C	Per mantenere calde le pietanze cotte.

5.2 Tipi di riscaldamento con vapore

Qui è riportata una panoramica dei tipi di riscaldamento con vapore. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento con vapore.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Cottura a vapore	30-120 °C	Cuocere gli alimenti con vapore. Per ridurre il tempo di cottura, è possibile cuocere al vapore le pietanze più resistenti a oltre 100 °C.
	Rigenerazione	80 - 180 °C	Per un riscaldamento delicato di pietanze o per la cottura di dolci.
	Livello di lievitazione	30 - 50 °C	Per lasciare riposare la pasta e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
	Livello di scongelamento	30 - 60 °C	Per lo scongelamento delicato di pietanze surgelate.
	Sottovuoto	50 - 95 °C	Per la cottura sottovuoto a basse temperature di carne, pesce, verdura e dessert. Prima della cottura sigillare bene le pietanze in uno speciale sacchetto resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.

5.3 Altre opzioni

Qui è riportata una panoramica di ulteriori opzioni.

Per visualizzare le opzioni, premere su :

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Illuminazione	Attivazione o disattivazione dell'illuminazione nel vano cottura
	Timer	Impostazione del timer
	Sicurezza bambini	Attivazione della sicurezza bambini
	Avvio a distanza	Attivazione dell'avvio remoto → "Home Connect", Pagina 25

5.4 Simboli

Qui è riportata una panoramica di ulteriori simboli sul display.

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Salvataggio	Salvataggio delle impostazioni
	Indietro	Navigazione indietro
	Chiudere	Chiusura del messaggio
	Ripristino	Ripristino della durata
	Reset	Ripristino dei valori
	Informazioni	Visualizzazione delle impostazioni
	Riscaldamento rapido	Attivazione o disattivazione del funzionamento rapido
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rete domestica e server Home Connect collegati ▪ Il numero di linee indica la potenza della rete domestica

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Rete domestica	Rete domestica non collegata → "Home Connect", Pagina 25
	Server Home Connect	Server Home Connect non collegato → "Home Connect", Pagina 25
	Ricerca guasti remota	Ricerca guasti remota attivata → "Home Connect", Pagina 25
	Promemoria decalcificazione	Numero di funzionamenti con il vapore fino alla decalcificazione successiva → "Decalcificazione", Pagina 30

6 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 scompare.

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

Accessori	Utilizzo
Griglia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stampi per dolci ▪ Stampi per sformato ▪ Stoviglie ▪ Carne ad es. arrosti o pezzi da grigliare ▪ Pietanze surgelate
Leccarda	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 o il liquido che si forma durante il funzionamento a vapore.
Teglia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dolci in teglia ▪ Pasticcini
Contenitore per la cottura a vapore non forato, dimensione M	<p>Cottura di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riso ▪ Legumi ▪ Cereali <p>Non collocare il contenitore per la cottura a vapore sulla griglia.</p>
Contenitore per la cottura a vapore forato, dimensione M	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stufare le verdure. ▪ Estrarre il succo frutti di bosco. ▪ Scongelare. <p>Non collocare il contenitore per la cottura a vapore sulla griglia.</p>
Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione XL	<p>Cuocere al vapore grandi quantità di cibo.</p>

6.1 Avvertenze sugli accessori

Alcuni accessori sono adatti solo per determinate funzioni.

Contenitore per la cottura a vapore

I contenitori per la cottura a vapore sono adatti ai tipi di riscaldamento puramente a vapore fino a 120 °C.

Per elevate temperature o altri tipi di riscaldamento, i contenitori per la cottura a vapore non sono adatti. I

contenitori si scoloriscono e si deformano in modo permanente.

6.2 Funzione d'arresto

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

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

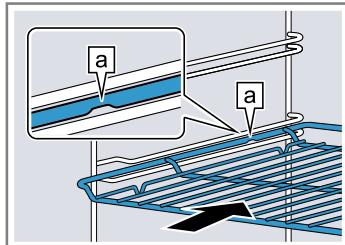
6.3 Inserimento degli accessori nel vano cottura

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.

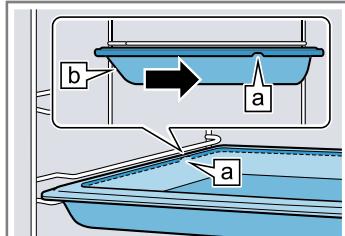
Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio.

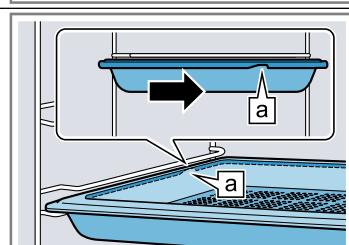


Teglia ad es. leccarda o teglia per forno

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



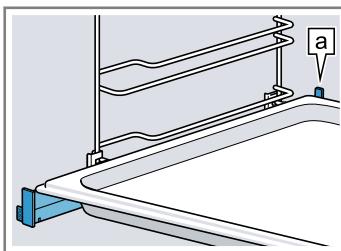
Contenitore per la cottura a vapore forato, dimensione XL



Posizionare gli accessori sulle guide telescopiche inserite.

Griglia o teglia

Posizionare l'accessorio in modo che sia inserito nella battuta posteriore **a** del sistema di estrazione.



Nota: Una volta estratte del tutto, le guide di estrazione si innestano. Spingere indietro con una leggera pressione le guide di estrazione nel vano cottura.

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

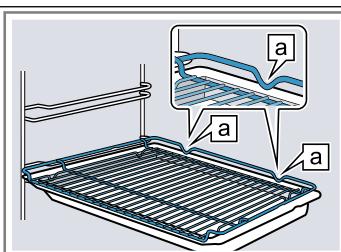
Nota: Togliere dal vano cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

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



6.4 Altri accessori

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

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

www.neff-home.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.

7 Prima del primo utilizzo

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

7.1 Determinazione della durezza dell'acqua 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 possa ricordare in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta il range della durezza dell'acqua.

ATTENZIONE

Se è stata impostata una durezza dell'acqua sbagliata, la funzione di vapore viene compromessa e l'apparecchio non è in grado di ricordarvi 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 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.

Note

- Se si utilizza acqua minerale, impostare la durezza dell'acqua su "molto dura". Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima non deve essere gassata.
- 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 (medio)	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

7.2 Prima messa in funzione

Dopo l'allacciamento alla corrente occorre effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione dell'apparecchio. Prima che compaiano le impostazioni sul display possono passare alcuni minuti.

Note

- Le impostazioni possono sempre essere adattate nelle impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base", Pagina 24
- È possibile eseguire le impostazioni anche con Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.
→ "Home Connect", Pagina 25

Impostazione della lingua

Requisito: L'apparecchio è allacciato alla rete elettrica.

1. Accendere l'apparecchio con .
2. Selezionare la lingua con  .
3. Premere sulla lingua desiderata.

4. Confermare la lingua con .

Configurazione di Home Connect

Nota: È possibile saltare la configurazione di Home Connect anche con "Più tardi". Quindi impostare l'ora.

1. Configurare Home Connect con "Collega".
2. Eseguire tutte le altre impostazioni per la prima messa in funzione nell'app Home Connect.

Impostazione dell'ora

1. Selezionare le ore con  .
2. Premere sui minuti.
3. Selezionare i minuti con  .
4. Confermare l'ora con .

Impostazione della data

1. Selezionare l'anno con  .
2. Premere sul mese.
3. Selezionare il mese con  .

¹ Impostare solo con l'utilizzo di acqua addolcita

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

4. Premere sul giorno.
5. Selezionare il giorno con < o >.
6. Confermare la data con ✓.

Impostazione della durezza dell'acqua

1. Selezionare l'intervallo della durezza dell'acqua con < o >.
→ "Determinazione della durezza dell'acqua prima della prima messa in funzione", Pagina 13
2. Confermare l'intervallo della durezza dell'acqua con ✓.
3. Terminare la prima messa in funzione con "OK".
4. 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.

7.3 Pulizia dell'apparecchio prima del primo utilizzo

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

1. Togliere dal vano cottura le informazioni sul prodotto e gli accessori. Rimuovere i resti dell'imballaggio, quali le palline di polistirolo e il nastro adesivo presenti all'interno o all'esterno dell'apparecchio.
2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

7.4 Calibratura dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibratura l'apparecchio si impostata a determinate condizioni di pressione del luogo di collocazione, in base all'altezza sul livello del mare.

Richiesta di calibratura sul display

Se si accende l'apparecchio, sul display compare un messaggio relativo alla calibratura dell'apparecchio. È possibile chiudere il messaggio e utilizzare l'apparecchio come di consueto. Tuttavia, la richiesta viene visualizzata ad ogni accensione, finché la calibratura non è terminata.

L'errata calibratura compromette la funzione di vapore.

Nota: A seconda della versione del software dell'apparecchio, prima è necessario scaricare queste funzioni. Reperire informazioni nell'app Home Connect.

Oppure calibrare manualmente l'apparecchio, lasciandolo cuocere a vapore per 30 minuti con un vano cottura vuoto.

→ "Vapore", Pagina 16

Calibratura automatica dell'apparecchio

La calibratura automatica è esattamente come quella manuale. L'apparecchio funziona in modalità vapore per ca. 30 minuti.

Nota: Durante la calibratura, non aprire lo sportello dell'apparecchio, altrimenti la calibratura viene interrotta.

Requisiti

- L'apparecchio è pulito.
→ "Pulizia dell'apparecchio prima del primo utilizzo", Pagina 14
- Il vano cottura è freddo.
- L'accessorio è rimosso.
- 1. Accendere l'apparecchio.
- 2. Nella richiesta che viene visualizzata sul display selezionare la modalità automatica.
- 3. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 16
- 4. Avviare il funzionamento.
- ✓ La calibratura si avvia. In questa fase si sviluppa moltissimo vapore.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato.
- 5. Lasciar raffreddare l'apparecchio e infine asciugare bene il fondo del vano cottura.
- 6. Spegnere l'apparecchio.
- 7. Asciugare l'apparecchio.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 19

Calibratura manuale dell'apparecchio

È inoltre possibile impostare direttamente l'impostazione di base per l'altezza sul livello del mare.

1. Accendere l'apparecchio.
2. Nella richiesta che viene visualizzata sul display selezionare la modalità manuale.
- ✓ Sul display compare l'impostazione di base per l'altezza sul livello del mare.
3. Impostare l'altezza sul livello del mare.
→ "Impostazioni di base", Pagina 24

7.5 Riscaldamento dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

Riscaldare l'apparecchio, prima di preparare per la prima volta delle pietanze.

Requisiti

- L'apparecchio è pulito.
→ "Pulizia dell'apparecchio prima del primo utilizzo", Pagina 14
- L'accessorio è rimosso.
- 1. Accendere l'apparecchio.
- 2. Eseguire le seguenti impostazioni:

Tipo di riscaldamento	Aria calda
Temperatura	Massimo
Durata	1 ora

→ "Comandi di base", Pagina 15

3. Avviare il funzionamento.
 - Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
4. Spegnere l'apparecchio dopo 1 ora.
5. Quando l'apparecchio è raffreddato, pulire le superfici lisce nel vano cottura con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

8 Comandi di base

8.1 Accensione dell'apparecchio

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.
- ▶ Accendere l'apparecchio con .

Note

- Nelle impostazioni di base è possibile determinare se all'accensione sul display viene visualizzato il menu principale o un'altra funzione.
→ "Impostazioni di base", Pagina 24
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lasso di tempo prolungato si spegne automaticamente.

8.2 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Spegnere l'apparecchio con .

Note

- A seconda della temperatura presente nel vano cottura, sul display compare l'indicazione del calore residuo.
→ "Indicatore del calore residuo", Pagina 15
- 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 8

8.3 Indicatore del calore residuo

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

Display	Temperatura
Calore residuo alto	oltre 120 °C
Calore residuo basso	tra 60 °C e 120 °C

8.4 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Accendere l'apparecchio con .
 2. Premere su "Tipi di riscaldamento".
 3. Sfogliare i tipi di riscaldamento con  o .
 4. Premere sul tipo di riscaldamento desiderato.
 5. Premere su "Temperatura".
 6. Selezionare la temperatura con  o .
 7. Confermare l'impostazione con .
- Ulteriori selezioni possibili:
- Riscaldamento rapido → Pagina 23
 - Durata → Pagina 20
 - Fine alle → Pagina 20
 - Emissione di vapore → Pagina 18
 - Informazioni → Pagina 15
8. Avviare il funzionamento con .
 9. Sul display compare la durata di funzionamento.
 10. In alcuni tipi di riscaldamento, la barra di riscaldamento è visibile durante la fase di preriscaldamento.

Il momento giusto per introdurre la pietanza è quando la barra di riscaldamento si illumina completamente.

9. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con .

8.5 Modifica della temperatura

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

1. Premere su "Temperatura".
2. Modificare la temperatura con  o .
3. Confermare l'impostazione con .
4. La temperatura viene modificata.

8.6 Modifica del tipo di riscaldamento

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

1. Interrompere il funzionamento con .
2. Con  spostarsi nei tipi di riscaldamento.
3. Sfogliare i tipi di riscaldamento con  o .
4. Premere sul tipo di riscaldamento desiderato.
5. Se necessario, adattare la temperatura o il livello.
6. Avviare il funzionamento con .

8.7 Interruzione del funzionamento

1. Premere su .
2. Per continuare il funzionamento, premere nuovamente su .

8.8 Visualizzazione delle informazioni

Nota: Nella maggior parte dei casi si possono richiamare le informazioni rispetto alla funzione appena eseguita.

1. Premere "Informazioni".
2. Le informazioni compaiono per alcuni secondi.
3. Per chiudere le informazioni, premere su .

8.9 Mantenere in caldo per un tempo prolungato

Con l'apparecchio è possibile tenere in caldo le pietanze fino a 24 ore, senza modificare il comportamento dell'apparecchio. Utilizzare le funzioni durata e modificare le impostazioni di base.

Nota: 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. Per garantire che il comportamento dell'apparecchio non cambi durante il funzionamento, non aprire lo sportello prima che sia trascorso il tempo impostato.

1. Modificare le impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base", Pagina 24
2. Modificare l'impostazione di base "Illuminazione" su "Sempre off".
3. Modificare l'impostazione di base "Indicazione di standby" su "On".

- ▶ Modificare l'impostazione di base "Segnale acustico" su "Durata molto breve".
- ✓ In questo modo, l'illuminazione nel vano cottura rimane sempre spenta durante il funzionamento e quando si apre lo sportello dell'apparecchio. Il display dell'orologio non cambia. La durata del segnale acustico alla fine del funzionamento è ridotta.
- 2. Impostare la modalità di funzionamento desiderata.
→ "Tipi di riscaldamento", Pagina 9
- 3. A seconda della modalità di funzionamento, impostare la durata desiderata.
→ "Impostazione della durata", Pagina 20
→ "Funzioni durata", Pagina 20

4. Utilizzando "Fine" impostare l'ora a cui deve terminare il funzionamento.
→ "Impostazione del funzionamento differito "Pronto alle\"", Pagina 21
→ "Funzioni durata", Pagina 20
 5. Inserire la pietanza nel vano cottura, prima che l'apparecchio inizi a riscaldarsi.
 6. Avviare il funzionamento con II.
 - ✓ Il display indica la durata fino all'avvio. L'apparecchio è in modalità stand-by.
 - ✓ Una volta raggiunto l'orario di avvio, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
 7. Quando il funzionamento è terminato, togliere la pietanza dal vano cottura. Dopo circa 15-20 minuti, l'apparecchio si spegne completamente in automatico.
- Note:** Se necessario, modificare nuovamente le diverse impostazioni di base.

9 Vapore

Cuocere al vapore le pietanze particolarmente delicate. È possibile sfruttare i tipi di riscaldamento a vapore o, in alcuni tipi di riscaldamento, attivare l'emissione di 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.

9.1 Prima di ogni funzionamento con vapore

Prima di ogni funzionamento con vapore assicurarsi che l'apparecchio sia alimentato con sufficiente acqua.

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!

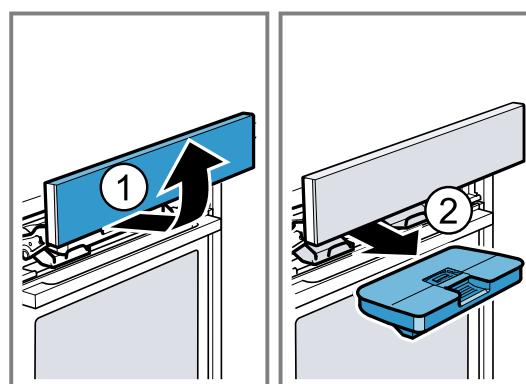
Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

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

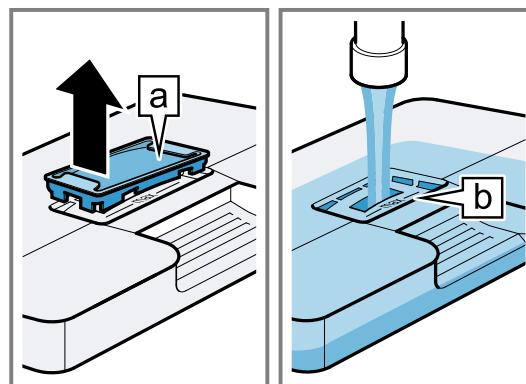
Requisito: La durezza dell'acqua è impostata correttamente.

1. Premere su ☐.
- ✓ Il pannello di comando viene spinto automaticamente in avanti.

2. Tirare il pannello di comando in avanti con entrambe le mani e infine spingerlo verso l'alto fino allo scatto ①.
3. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apposito vano ②.

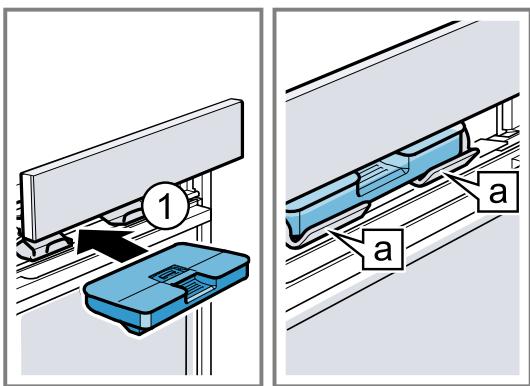


4. Premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua lungo la guarnizione, affinché non fuoriesca acqua dal relativo serbatoio.
5. Rimuovere la copertura a sul serbatoio dell'acqua.
6. Riempire d'acqua il serbatoio fino al contrassegno "max" b.



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

8. Inserire il serbatoio dell'acqua riempito ①. Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia innestato dietro ai supporti **a**.



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

Come rabboccare il serbatoio dell'acqua

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

Note

- Cottura al vapore, livello di lievitazione e rigenerazione: se non si rabbocca il serbatoio dell'acqua, l'apparecchio interrompe il funzionamento. Rabboccare il serbatoio dell'acqua.
- Emissione e getto di vapore: se non si rabbocca il serbatoio dell'acqua, l'apparecchio continua a funzionare senza emissione o getto di 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.

9.2 Tipi di riscaldamento con vapore

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

→ "Tipi di riscaldamento con vapore", Pagina 10

Cottura a vapore

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

A temperature impostate tra 105 °C e 120 °C il tempo di cottura si riduce. In questo modo, durante la cottura a vapore si conservano ancora più sostanze nutritive e vitamine.

Impostazione del vapore

Requisito: Il vano cottura è sufficientemente raffreddato.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 16
2. Accendere l'apparecchio con **①**.
3. Premere su "Vapore".
4. Con **< o >** selezionare il vapore.
5. Premere su "Cottura a vapore".
6. Premere su "Temperatura".
7. Selezionare la temperatura con **< o >**.
8. Confermare l'impostazione con **✓**.
9. Premere su "Durata".

10. Selezionare la durata con **< o >**.

11. Confermare l'impostazione con **✓**.

12. Avviare il vapore con **▷II**.

→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15

- ✓ Se durante il funzionamento a vapore il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 17
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 15
- 13. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
- 14. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 19

Rigenerazione

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

Impostazione della rigenerazione

Requisito: Il vano cottura è sufficientemente raffreddato.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 16
2. Accendere l'apparecchio con **①**.
3. Premere su "Vapore".
4. Con **< o >** selezionare la rigenerazione.
5. Premere su "Rigenerazione".
6. Premere su "Temperatura".
7. Selezionare la temperatura con **< o >**.
8. Confermare l'impostazione con **✓**.
9. Premere su "Durata".
10. Selezionare la durata con **< o >**.
11. Confermare l'impostazione con **✓**.
12. Aviare la rigenerazione con **▷II**.
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Se durante la rigenerazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 17
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 15
13. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
14. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 19

Livello di lievitazione

"Livello di lievitazione" consente di 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 (temperatura ambiente).

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 16
2. Accendere l'apparecchio con **①**.
3. Premere "Vapore".
4. Con **< o >** selezionare il livello di lievitazione.

5. Premere "Livello di lievitazione".
6. Premere "Temperatura".
7. Selezionare la temperatura con < o >.
8. Confermare l'impostazione con ✓.
9. Premere "Durata".
10. Selezionare la durata con < o >.
11. Confermare l'impostazione con ✓.
12. Avviare il livello di lievitazione con ¶II.
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Se durante del livello di lievitazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 17
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 15
13. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
14. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 19

Livello di scongelamento

Con il "Livello di scongelamento" si possono scongelare prodotti congelati o surgelati.

Impostazione del livello di scongelamento

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato (temperatura ambiente).

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 16
2. Accendere l'apparecchio con ☼.
3. Premere "Vapore".
4. Con < o > selezionare il livello di scongelamento.
5. Premere "Livello di scongelamento".
6. Premere "Temperatura".
7. Selezionare la temperatura con < o >.
8. Confermare l'impostazione con ✓.
9. Premere "Durata".
10. Selezionare la durata con < o >.
11. Confermare l'impostazione con ✓.
12. Avviare il livello di scongelamento con ¶II.
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Se durante il livello di scongelamento il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 17
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 15
13. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
14. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 19

Sottovuoto

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

Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in speciali sacchetti sottovuoto resistenti al calore con una confe-

zionatrice sottovuoto a campana. Grazie al sacchetto sottovuoto protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.

Impostazione del sottovuoto

Note

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

Requisito: Il vano cottura è sufficientemente raffreddato.

- 1. ATTENZIONE – Danni ai mobili**
 - Per la cottura sottovuoto non riempire una seconda volta il serbatoio.
- Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 16
2. Accendere l'apparecchio con ☼.
3. Premere su "Vapore".
4. Con < o > selezionare il sottovuoto.
5. Premere su "Sottovuoto".
6. Premere su "Temperatura".
7. Selezionare la temperatura con < o >.
8. Confermare l'impostazione con ✓.
9. Premere su "Durata".
10. Selezionare la durata con < o >.
11. Confermare l'impostazione con ✓.
12. Avviare il sottovuoto con ¶II.
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 15
13. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
- 14. ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante la cottura si raccoglie acqua calda nel sacchetto sottovuoto.

 - Sollevare con cautela il sacchetto sottovuoto utilizzando una presina, in modo che l'acqua calda defluisca nella leccarda o nel recipiente di cottura.
 - Estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.

Estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.
15. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 19

9.3 Emissione di vapore

Nella cottura con emissione di vapore l'apparecchio immette vapore nel vano 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 e funzioni per l'emissione di vapore

Per questi tipi di riscaldamento e funzioni è possibile attivare l'emissione di vapore:

- "Aria calda Circo Therm" ¶
- "Riscaldamento superiore/inferiore" =
- "Termogrill" X

- "Funzione cottura pane" ☰
- "Mantenere in caldo" ☰
- → "Piatti", Pagina 21

Attivazione dell'emissione di vapore

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 16
2. Accendere l'apparecchio con ⓧ.
3. Impostare un tipo di riscaldamento adatto.
→ "Tipi di riscaldamento e funzioni per l'emissione di vapore", Pagina 18
4. Impostare la temperatura.
5. Premere su "Emissione di vapore".
6. Premere sull'intensità di vapore desiderata:

Simbolo	Emissione di vapore
✓/✗	"ridotta" (livello 1)
✗/✗	"media" (livello 2)
✗/✓	"alta" (livello 3)

7. Confermare l'impostazione con ✓.
8. Avviare il funzionamento con l'emissione di vapore servendosi di ▷II.
- ✓ Se il serbatoio dell'acqua durante l'emissione di vapore è vuoto, sul display compare "Riempimento del serbatoio dell'acqua". Il funzionamento riprende senza emissione di vapore.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 17
9. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ⓧ.
10. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 19

Modifica dell'emissione di vapore

1. Premere su ^.
2. Premere su "Emissione di vapore".
3. Premere sull'intensità di vapore desiderata.
4. Confermare l'impostazione con ✓.

Interruzione dell'emissione di vapore

1. Premere su ^.
2. Premere su "Emissione di vapore".
3. Premere su ✖ "Off".
4. Confermare l'impostazione con ✓.
- ✓ Il funzionamento riprende senza l'emissione di vapore.

9.4 Getto di vapore

Con il "Getto di vapore" è possibile aggiungere di tanto in tanto in modo mirato vapore intensivo. Soprattutto il pane e i panini lievitano bene, diventano croccanti e prendono un bel colore.
L'apparecchio emette vapore nel vano cottura per circa 3-5 minuti. In base al funzionamento, è possibile attivare più volte il getto di vapore.

Tipi di riscaldamento e funzioni per il getto di vapore

Per questi tipi di riscaldamento e funzioni è possibile attivare il getto di vapore:

- "Aria calda Circo Therm" ☲
- "Riscaldamento superiore/inferiore" ☳
- "Termogrill" ☳
- "Funzione cottura pane" ☰

Attivazione del getto di vapore

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 16
 2. Accendere l'apparecchio con ⓧ.
 3. Impostare un tipo di riscaldamento adatto.
→ "Tipi di riscaldamento e funzioni per il getto di vapore", Pagina 19
 4. Impostare una temperatura oltre 120 °C.
 5. Premere su "Getto di vapore".
 6. Avviare il funzionamento con getto di vapore servendosi di ▷II.
Quando ✖ si illumina, l'acqua è riscaldata per un getto di vapore.
Utilizzare il getto di vapore solo quando l'apparecchio è completamente riscaldato.
- Nota:** Se il riscaldamento rapido ☰ è attivato, è possibile azionare il getto di vapore solo quando quest'ultimo è terminato.
7. Al momento desiderato premere su ✖.
 - ✓ Il getto si attiva e l'apparecchio immette vapore nel vano cottura per 3-5 minuti.
 - ✓ Quando il getto di vapore è terminato, il funzionamento prosegue. A seconda del funzionamento, è possibile riattivare il getto di vapore se necessario.
 - ✓ Quando il serbatoio dell'acqua durante il getto di vapore è vuoto, sul display compare "Riempimento del serbatoio dell'acqua". La cottura riprende a funzionare senza getto di vapore.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 17
 8. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ⓧ.
 9. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 19

9.5 Dopo ogni funzionamento con vapore

Dopo ciascun funzionamento con vapore asciugare l'apparecchio.

Nota: Dopo il funzionamento con vapore vi è la possibilità che rimangano tracce di calcare all'interno del vano cottura. Tuttavia, la funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa. È possibile rimuovere le tracce di calcare con acqua tiepida o un panno imbevuto di aceto. Attenersi alle indicazioni per la pulizia.

→ "Pulizia e cura", Pagina 27

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.

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

Dopo ciascun funzionamento con vapore asciugare il vano cottura.

- È possibile asciugare manualmente il vano cottura o utilizzare la funzione di asciugatura.
→ "Asciugatura", Pagina 31

10 Funzioni durata

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

Funzione dura- Utilizza- ta

Timer □	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Il timer influenza sul funzionamento dell'apparecchio.
Durata ↳	Allo scadere della durata impostata, l'apparecchio smette di riscaldare in automatico.
Fine 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.

10.1 Timer

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

Impostazione del timer

1. Premere :.
2. Premere su □.
3. Premere su ore, minuti o secondi.
4. Selezionare il tempo del contaminuti con < o >.
5. Confermare l'impostazione con ▷.
- ✓ Sul display compare □. Il tempo del contaminuti inizia a scorrere.
- ✓ Se il contaminuti è trascorso, viene emesso un segnale acustico.
6. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica del timer

1. Premere :.
2. Premere su □.
3. Premere su II.
4. Premere su ore, minuti o secondi.
5. Modificare il tempo del contaminuti con < o >.
6. Confermare l'impostazione con ▷.

Interruzione del timer

1. Premere :.
2. Premere su □.
3. Ripristinare il contaminuti con ▷.
4. Chiudere il contaminuti con ↵.

10.2 Durata

Allo scadere della durata impostata, l'apparecchio smette di riscaldare in automatico. 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 "Durata".
3. Premere su Ore o Minuti.
4. Selezionare la durata con < o >.
5. Confermare l'impostazione con ✓.
6. Avviare il funzionamento con la durata servendosi di ▷II.
- ✓ Sul display compare la durata. La durata inizia a scorrere.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
7. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica della durata

1. Premere ↵.
2. Premere "Durata".
3. Modificare la durata con < o >.
4. Confermare l'impostazione con ✓.

Interruzione della durata

1. Premere su ↵.
2. Premere su "Durata".
3. Ripristinare la durata con ▷.
4. Confermare l'impostazione con ✓.

10.3 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 "Durata".
 4. Premere su Ore o Minuti.
 5. Selezionare la durata con < o >.
 6. Confermare l'impostazione con ✓.
 7. Premere su "Fine alle".
 - ✓ Sul display compare la fine del funzionamento.
 8. Selezionare l'ora di fine cottura con >.
 9. Confermare l'impostazione con ✓.
 10. Avviare il funzionamento posticipato con ▷II.
 - ✓ Una volta raggiunto l'orario di avvio, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre. Per alcuni tipi di riscaldamento, ad esempio la cottura a vapore, la du-

rata si avvia solo dopo un tempo di riscaldamento. Il tempo di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura dell'alimento. L'ora di fine viene spostata indietro.

- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
- 11. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica del funzionamento differito "Pronto alle"

1. Premere su ▷II.
2. Premere su "Fine alle".
3. Modificare l'ora di fine cottura con < o >.
4. Confermare l'impostazione con ✓.
5. Avviare il funzionamento differito con ▷II.

Interruzione del funzionamento differito "Pronto alle"

1. Premere su ▷II.
2. Premere su "Fine alle".
3. Ripristinare l'ora di fine cottura con ▷II.
4. Confermare l'impostazione con ✓.
- ✓ L'ora di fine cottura corrisponde all'ora attuale più la durata impostata.
- ✓ Avviare il funzionamento con la durata servendosi di ▷II.

Nota: Se si desidera proseguire il funzionamento senza durata, interrompere quest'ultima.
→ "Interruzione della durata", Pagina 20

11 Piatti

"Piatti" forniscono supporto durante la preparazione di diverse pietanze e selezionano in automatico le impostazioni ottimali.

11.1 Stoviglia per pietanze

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

11.2 Possibilità di regolazione delle pietanze

Per preparare al meglio le pietanze, l'apparecchio utilizza diverse impostazioni a seconda dell'alimento.

Sul display vengono visualizzate le impostazioni utilizzate. È possibile adeguare determinate impostazioni. Seguire le indicazioni sul display.

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

Consigli e indicazioni sulle impostazioni

Se si imposta una pietanza, sul display vengono indicate le rispettive informazioni rilevanti, ad esempio:

- livello di inserimento adatto
- stoviglia o accessorio adatto
- aggiunta di liquido
- momento adatto per girare o mescolare
Non appena viene raggiunto il momento, viene emesso un segnale acustico.

Per richiamare le informazioni, premere su "Informazioni". Alcune indicazioni compaiono automaticamente.

Programmi

Nei programmi sono preimpostati il tipo di riscaldamento ottimale, la temperatura e la durata.

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, è necessario impostare in aggiunta anche il peso, lo spessore o il livello di cottura. È possibile eseguire le impostazioni soltanto nell'area prevista.

Se non viene indicato altro, impostare il peso totale della pietanza.

Impostazioni consigliate

Nelle impostazioni consigliate, il tipo di riscaldamento ottimale preimpostato è fisso. La temperatura impostata e la durata possono essere adattate.

Pietanze con vapore

Per alcune pietanze, è possibile scegliere una modalità di preparazione con vapore ☀. Le pietanze vengono cotte in maniera delicata.
Osservare le informazioni relative al funzionamento con vapore.
→ "Vapore", Pagina 16

11.3 Panoramica dei piatti

Sull'apparecchio è possibile visualizzare le singole pietanze disponibili. Le pietanze dipendono dalla dotazione dell'apparecchio.

I piatti sono suddivisi per categorie e per pietanze.

Nota: Nelle impostazioni di base, è possibile specializzare i piatti visualizzati a livello regionale.

→ "Impostazioni di base", Pagina 24

Categoria	Pietanze
Torta	Dolci in stampi Dolci nella teglia Pasticcini Biscottini
Pane, panini	Pane Pagnotta
Torte salate, pizza, quiche	Pizza Torte salate, quiche
Sformati, soufflé	Sformato salato, fresco, ingredienti appena cotti Gratin di patate crude, spessore 4 cm Lasagne, fresche Lasagne congelate Sformato dolce, fresco Crumble alla frutta Soufflé in stampi monoporzione Yorkshire pudding
Pollame	Pollo Anatra, oca Tacchino
Carne	Carne di maiale Carne di manzo Carne di vitello Carne d'agnello Selvaggina Piatti di carne
Pesce	Pesce, intero Filetti di pesce Cotolette di pesce Piatti di pesce Frutti di mare
Prodotti surgelati	Pizza Sformati Prodotti a base di patate Verdura Pollame, pesce Pagnotta
Contorni, verdura	Patate Riso Cereali Verdura Legumi

Categoria	Pietanze
	Pasta, gnocchi Uova
Dolci, composta	Gnocchi ripieni Crème caramel Riso al latte Composta di frutta Yogurt in vasetti
Sottovuoto	Carne Pollame Pesce Verdura Frutta, Dessert
Sterilizzazione, estrazione del succo e disinfezione	Sterilizzazione Estrazione del succo Sterilizzazione biberon
Rigenerazione, preparazione	Prodotti da forno Contorni Verdura Menu
Scongelamento delle pietanze	Frutta, verdura

11.4 Impostazione del piatto

- Premere su "Piatti".
 - Premere sulla categoria desiderata.
 - Premere sulla pietanza desiderata.
 - Premere sul piatto desiderato.
- Nota:** Le opzioni di impostazione sono diverse a seconda del piatto.
→ "Possibilità di regolazione delle pietanze", Pagina 21
- ✓ Sul display compaiono le impostazioni relative al piatto.
 - Se necessario adattare le impostazioni.
Le opzioni di impostazione sono diverse a seconda del piatto.
→ "Possibilità di regolazione delle pietanze", Pagina 21
 - Per ottenere le indicazioni ad esempio sull'accessorio e sul livello di inserimento, premere su "Informazioni".
 - Avviare il funzionamento con VII.
 - L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
 - Quando la pietanza è pronta, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.
 - Decidere come procedere:

Termina	La pietanza è pronta
Prolunga cottura	→ "Prolungamento del tempo di cottura", Pagina 22
Mantenere in caldo	→ "Mantenere in caldo il piatto", Pagina 23
Asciugatura del vano cottura	→ "Asciugatura", Pagina 31

11.5 Prolungamento del tempo di cottura

- Per proseguire la cottura del piatto, premere su "Prolunga cottura".

2. Se necessario modificare le impostazioni con < o >.
3. Confermare le impostazioni con ✓.

11.6 Mantenere in caldo il piatto

1. Per mantenere in caldo il piatto, premere su "Mantenere in caldo".
2. Se necessario modificare le impostazioni con < o >.
3. Confermare le impostazioni con ✓.
4. Avviare la funzione di mantenimento in caldo con ▷II.

12 Preferiti

Nei preferiti è possibile memorizzare le impostazioni e riutilizzarle.

Note

- A seconda del modello di apparecchio / della versione del software dell'apparecchio, prima è necessario scaricare queste funzioni. Reperire informazioni nell'app Home Connect.
- L'ordinamento e la rinominazione dei preferiti sono possibili solo nell'app Home Connect.

12.1 Memorizzazione dei preferiti

È possibile memorizzare come preferiti un massimo di 30 funzioni diverse.

- Se si imposta una funzione, premere ♡ "Preferiti". Per rinominare un preferito, utilizzare l'app Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.

12.2 Selezione dei preferiti

Se sono stati memorizzati dei preferiti, è possibile selezionarli per impostare il funzionamento.

1. Premere "Preferiti".
2. Premere sul preferito desiderato.

3. Se necessario, è possibile modificare le impostazioni.
4. Avviare il funzionamento con ▷II.

Nota

Osservare le indicazioni relative alle diverse funzioni:

- → "Vapore", Pagina 16

12.3 Modifica dei preferiti

I preferiti memorizzati possono essere modificati, ordinati o rinominati in qualsiasi momento.

1. Per ordinare o rinominare i preferiti, utilizzare l'app Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.
2. Per modificare le impostazioni sull'apparecchio, premere su "Preferiti".
3. Premere sul preferito desiderato.
4. Premere ↴
5. Modificare le impostazioni.
6. Confermare la modifica con "Applica".

12.4 Cancellazione dei preferiti

1. Premere su "Preferiti".
2. Premere sul preferito desiderato.
3. Premere su ♡.
4. Confermare con "Elimina".

13 Sicurezza bambini

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

13.1 Attivazione della sicurezza bambini

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

Nota: Non appena si attiva la sicurezza bambini, l'apparecchio blocca il pannello di comando. Ad eccezione del tasto ⊖.

1. Premere su :.
2. Premere su ⇠.
- ✓ Sul display compare "Sicurezza bambini attivata".

13.2 Disattivare la sicurezza bambini

- Tenere premuto "Sblocca" finché non viene visualizzato "Sicurezza bambini disattivata".

14 Riscaldamento rapido

Con la funzione di riscaldamento rapido è possibile ridurre il tempo di riscaldamento.

A partire da 200 °C la funzione di riscaldamento rapido si attiva in automatico.

Nota: È possibile disattivare il riscaldamento rapido automatico a partire da 200 °C nelle impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base", Pagina 24

Per questi tipi di riscaldamento è possibile il riscaldamento rapido:

- "Aria calda Circo Therm" ☘
- "Riscaldamento superiore/inferiore" ☒
- "Funzione cottura pane" ☓

14.1 Attivazione Riscaldamento rapido

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

Nota: Impostare una durata solo dopo che è terminato il riscaldamento rapido.

1. Impostare un tipo di riscaldamento adatto e una temperatura a partire da 100 °C.

A partire da una temperatura impostata a 200 °C, il riscaldamento rapido si accende in automatico.

2. Premere .

3. Avviare il funzionamento con .

✓ Se il riscaldamento rapido è terminato, "Riscaldamento rapido" si disattiva in automatico e viene emesso un segnale acustico.  sul display si spegne.

4. Inserire le pietanze nel vano cottura.

14.2 Disattivazione del funzionamento rapido

1. Premere .

2. Premere .

15 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

15.1 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. Ulteriori informazioni relative alle singole impostazioni di base vengono fornite sul display con "Informazioni".

Impostazioni di base

Impostazioni	Selezione
Lingua	Vedere la selezione sull'apparecchio
Home Connect	Collegare il forno a un terminale mobile e comandarlo a distanza
Ora	Formato ora su 24 ore
Data	Formato data GG/MM/AAAA

Display

Display	Selezione
Luminosità	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹
Indicatore stand-by	<ul style="list-style-type: none"> ■ On, durata limitata ■ On (questa impostazione aumenta il consumo energetico) ■ Off¹
Ora	<ul style="list-style-type: none"> ■ Digitale + data¹ ■ Digitale ■ Analogico + data ■ Analogico
Regolazione	Allineamento orizzontale e verticale del display

Suoneria

Suoneria	Selezione
Tono tasti	<ul style="list-style-type: none"> ■ On¹ ■ Off
Segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"> ■ Durata brevissima ■ Durata breve ■ Durata media¹ ■ Durata prolungata

Impostazioni dell'apparecchio

Impostazioni	Selezione
Tempo di post-funzionamento della ventola	<ul style="list-style-type: none"> ■ Minimo ■ Consigliato¹ ■ Lungo ■ Molto lungo
Sistema di estrazione	<ul style="list-style-type: none"> ■ Equipaggiato (con estensione doppia e tripla) ■ Non equipaggiato (con supporto ed estensione singola)¹
Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> ■ On durante la cottura e l'apertura dello sportello¹ ■ Solo all'apertura dello sportello ■ Sempre spenta
Durezza acqua	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4 (molto dura)¹ ■ 3 (dura) ■ 2 (medio) ■ 1 (dolce) ■ 0 (addolcita)
Altezza sul livello del mare	<p>Se la calibratura è automatica, questa impostazione di base scompare. → "Calibratura dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta", Pagina 14</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 0 m-300 m ■ 300 m-600 m ■ 600 m-900 m ■ 900 m-1200 m ■ 1200 m-1500 m ■ 1500 m-1800 m ■ 1800 m-2100 m ■ Altezza sul livello del mare sconosciuta¹ (calibratura necessaria)

Personalizzazione

Personalizzazione	Selezione
Logo del marchio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Indicatori¹ ■ Non mostrare
Funzionamento dopo l'attivazione	<ul style="list-style-type: none"> ■ Menu principale¹ ■ Tipi di riscaldamento ■ Vapore ■ Piatti ■ Preferiti

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Personalizza-zione	Selezione
Tempo di cottura trascorso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicatori¹ ▪ Non mostrare
Piatti regionali	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tutti¹ ▪ Piatti europei ▪ Piatti in stile britannico
Piatti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tutti¹ ▪ Niente carne di maiale ▪ Solo koscher
Sicurezza bambini	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disponibile¹ ▪ Disattivata
Riscaldamento rapido automatico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On¹ ▪ Off
Impostazioni di fabbrica	Selezione
Impostazioni di fabbrica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Annullamento ▪ Ripristinare

Informazioni sull'apparecchio	Indicatore
Informazioni sull'apparecchio	Visualizzazione delle informazioni tecniche relative all'apparecchio

15.2 Modifica dell'impostazione di base

1. Accendere l'apparecchio con .
2. Premere "Impostazioni di base".
3. Sfogliare le impostazioni di base o le categorie con  o .
4. Premere sull'impostazione di base o sulla categoria desiderata.
 - In una categoria premere sull'impostazione di base desiderata.
5. Per selezionare l'impostazione desiderata, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Confermare la modifica con . Se non viene visualizzato , la modifica viene accettata direttamente.
7. Per modificare altre impostazioni di base, tornare a queste ultime con .

16 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

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

Consiglio: Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect.

Note

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

16.2 Impostazioni Home Connect

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

16.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. uno smartphone.
- L'apparecchio è coperto dalla rete domestica WLAN (Wi-Fi) nel luogo d'installazione.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della rete domestica dell'utente.

1. Fare la scansione del codice QR qui di seguito.



Il codice WR consente di installare l'app Home Connect e collegare il proprio apparecchio.

2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
Assistente Home Connect	Avvio dell'assistente Scollegamento dalla rete	Tramite l'assistente Home Connect è possibile collegare l'apparecchio all'app Home Connect. Nota: Se si usa per la prima volta l'assistente Home Connect, è disponibile solo l'impostazione "Avvio dell'assistente".
Wi-Fi	Accesso Off	Con il Wi-Fi è possibile disattivare il collegamento alla rete dell'apparecchio. Una volta collegato correttamente, si può disattivare il Wi-Fi senza perdere i propri dati dettagliati. Non appena si riattiva il Wi-Fi, l'apparecchio si collega automaticamente. Nota: L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità standby, consuma al max. 2 Watt.
Stato del comando remoto	Monitoraggio Avvio remoto manuale Avvio remoto permanente	Per ciò che riguarda il monitoraggio, nell'app è possibile visualizzare soltanto lo stato di funzionamento dell'apparecchio. Se si passa dal monitoraggio o dall'avvio remoto permanente all'avvio remoto manuale, è necessario attivare ogni volta l'avvio remoto. È possibile aprire lo sportello dell'apparecchio entro 15 minuti, dopo che è stato attivato l'avvio remoto. L'avvio remoto non viene disattivato. Una volta trascorsi 15 minuti, con l'apertura dello sportello dell'apparecchio viene disattivato l'avvio remoto manuale. Se l'avvio remoto è permanente, è possibile avviare e utilizzare a distanza l'apparecchio in qualsiasi momento. Se si utilizza spesso l'apparecchio a distanza, è utile impostare l'avvio remoto su permanente.

16.3 Utilizzo dell'apparecchio con l'app Home Connect

Con l'app Home Connect è possibile regolare e avviare a distanza l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

Requisiti

- L'apparecchio è spento.
- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per poter regolare l'apparecchio attraverso l'app, l'avvio remoto manuale o permanente deve essere selezionato nelle impostazioni di base Stato comando a distanza.

1. Per attivare l'avvio remoto manuale, premere ⌂. La conferma sul forno è necessaria solo se si passa dal monitoraggio o dall'avvio remoto permanente all'avvio remoto manuale. In caso di avvio remoto permanente, la conferma sul forno non è necessaria.
2. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla all'apparecchio.

Note

- Se sull'apparecchio si avvia il funzionamento forno, viene automaticamente attivato l'avvio a distanza. È possibile modificare le impostazioni tramite l'app Home Connect o avviare un nuovo programma.
- È possibile aprire lo sportello dell'apparecchio entro 15 minuti, dopo che è stato attivato l'avvio re-

moto. L'avvio remoto non viene disattivato. Una volta trascorsi 15 minuti, con l'apertura dello sportello dell'apparecchio viene disattivato l'avvio remoto manuale.

16.4 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio, per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, per aggiornamenti rilevanti per la sicurezza, nonché per funzioni e servizi aggiuntivi. Ciò può comportare lievi modifiche alla visualizzazione e al funzionamento del display.

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

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

Note

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

16.5 Ricerca guasti remota

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

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

16.6 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

Con il primo collegamento dell'apparecchio a una rete domestica connessa a Internet, l'apparecchio trasmette

le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

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

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

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

17 Pulizia e cura

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

17.1 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.

Detergenti adatti

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

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia dell'apparecchio", Pagina 29

Lato frontale dell'apparecchio

Superficie	Detergenti idonei	Note
Acciaio inox	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda ▪ Detergenti specifici per acciaio inox per superfici calde 	Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albumi dalle superfici in acciaio inox per prevenire la corrosione. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox.
Plastica o superfici laccate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda 	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentina-mente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.
vetro	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda 	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.

Sportello dell'apparecchio

Zona	Detergenti idonei	Note
Pannelli dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda ▪ Detergente per forno ▪ Spirale in acciaio inox 	<p>Non utilizzare raschietti per vetro.</p> <p>Consiglio: Per una pulizia profonda rimuovere i pannelli dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 33</p>
Rivestimento dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In acciaio: Detergente per acciaio inox ▪ In plastica: Detersivo caldo 	<p>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p> <p>Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.</p> <p>Consiglio: Per una pulizia profonda, rimuovere la copertura dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 33</p>
Telaio interno dello sportello in acciaio inox	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Detergente per acciaio inox 	<p>Non è possibile rimuovere variazioni cromatiche con il detergente per acciaio inox.</p> <p>Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.</p>
Maniglia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda 	Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentina-mente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.
Guarnizione dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione di lavaggio calda 	Non rimuovere né strofinare.

Vano cottura

Zona	Detergenti idonei	Note
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda ▪ Acqua e aceto ▪ Detergente per forno ▪ Spirale in acciaio inox 	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p>Per asciugare il vano cottura dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio.</p> <p>Note</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. La funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa. ▪ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anti-corrosione. ▪ I residui di cibo lasciano una patina bianca sulle superfici smaltate. La patina non è dannosa per la salute. La funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa. Rimuovere la patina con acido citrico.
Superfici autopulenti	-	Osservare le istruzioni relative alle superfici autopulenti. → "Rigenerazione delle superfici autopulenti del vano cottura", Pagina 29
Supporti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda ▪ Spirale in acciaio inox 	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p>Nota: Per una pulizia profonda, sganciare i supporti. → "Sostegni", Pagina 31</p>
Sistema di estrazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda 	<p>In caso di sporco ostinato, utilizzare una spazzola.</p> <p>Per non rimuovere il grasso lubrificante, pulire le guide di estensione quando sono inserite.</p> <p>Non lavare in lavastoviglie.</p> <p>Nota: Per una pulizia di fondo, sganciare il sistema di estrazione. → "Sostegni", Pagina 31</p>
Accessori	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda ▪ Detergente per forno ▪ Spirale in acciaio inox 	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p>L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie.</p> <p>Non utilizzare pagliette d'acciaio sui contenitori per la cottura a vapore in acciaio inox.</p> <p>Rimuovere con acqua e aceto lo sporco presente sui contenitori per la cottura a vapore di pietanze con elevato contenuto di amido (ad es. il riso).</p>

Zona	Detergenti idonei	Note
Serbatoio dell'acqua	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione di lavaggio calda 	<p>Per rimuovere i residui del detergente, dopo aver pulito, risciacquare a fondo con acqua pulita.</p> <p>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.</p> <p>Non lavare in lavastoviglie.</p>

17.2 Pulizia dell'apparecchio

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

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

→ "Detergenti", Pagina 27

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

Rigenerazione delle superfici autopulenti del vano cottura

La parete posteriore del vano 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 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 31
 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 permanenti.
 4. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano cottura deve essere vuoto.
 5. Impostare il tipo di riscaldamento Grado di cottura pane.
 6. Impostare la temperatura massima.
 7. Avviare il funzionamento.
 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 31

18 Sistema ausiliario di pulizia "Easy Clean"

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

18.1 Impostazione del sistema ausiliario di pulizia "Easy Clean"

⚠ 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.

Note

- La lampadina del forno non si accende durante il sistema ausiliario di pulizia.

- Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento.

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.
- 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. Premere su "Pulizia".
- 4. Premere "Easy Clean".
- 5. Avviare il sistema ausiliario di pulizia con Δ ll.
- ✓ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per il sistema ausiliario di pulizia.
- 6. Confermare l'avviso con "OK".
- ✓ 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.
- 7. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

- 8. Dopo il sistema ausiliario di pulizia, pulire il vano cottura.
 - "Pulizia successiva del vano cottura", Pagina 30

18.2 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 oppure utilizzare la funzione di asciugatura.
 - "Asciugatura", Pagina 31

19 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 sono ancora possibili 5 o meno 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. 8 - 12 minuti)
- Secondo risciacquo (ca. 8 - 12 minuti)

Eseguire completamente la decalcificazione.

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.

19.1 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.

19.2 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 30

1. Premere "Pulizia".

2. Premere su "Decalcificazione" \diamond .

- ✓ Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata della decalcificazione.

3. Avviare la decalcificazione con **▷II**.
 - ✓ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per la decalcificazione.
4. Confermare l'avviso con "OK".
 - ✓ La decalcificazione si avvia. La durata scorre sul display.
 - ✓ Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

19.3 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.
 - ✓ Il risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.
 - ✓ Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

19.4 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.
 - ✓ Il risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.
 - ✓ Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
→ "*Svuotamento del serbatoio dell'acqua*", Pagina 19

20 Asciugatura

Per evitare che resti dell'umidità, dopo il funzionamento con il vapore, asciugare il vano cottura.

20.1 Asciugatura 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. Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di acetone, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.

4. Fare asciugare il vano cottura lasciando lo sportello aperto per 1 ora o utilizzare "Funzione di asciugatura".
→ "*Impostazione di Funzione di asciugatura*", Pagina 31

20.2 Impostazione di "Funzione di asciugatura"

Requisito:

→ "*Asciugatura del vano cottura*", Pagina 31

1. Premere "Pulizia".
2. Premere "Funzione di asciugatura".
 - ✓ Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata della funzione di asciugatura.
3. Avviare la funzione di asciugatura con **▷II**.
 - ✓ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per la funzione di asciugatura.
4. Confermare l'avviso con "OK".
 - ✓ La funzione di asciugatura si avvia. La durata scorre sul display.
 - ✓ Non appena si conclude la funzione di asciugatura, viene emesso un segnale acustico.
5. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

21 Sostegni

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

1. Sollevare leggermente in avanti il sostegno ① e sganciarlo ②.

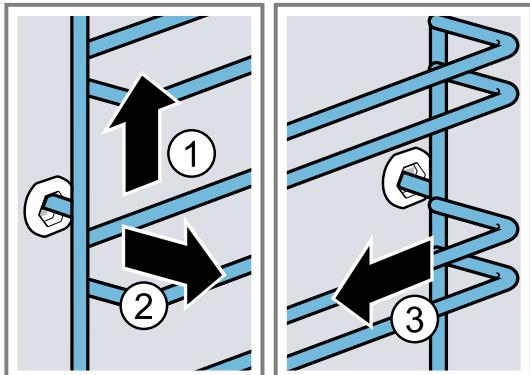
21.1 Sgancio dei sostegni

⚠ 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.

2. Tirare in avanti il sostegno ③ ed estrarlo.



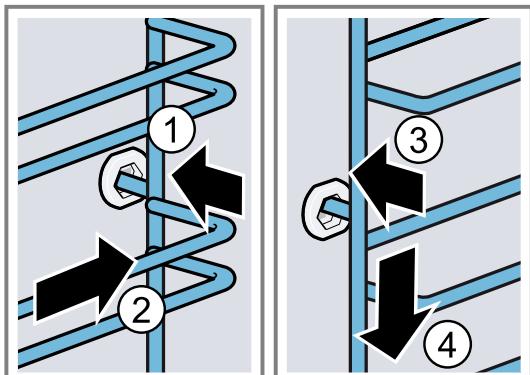
3. Pulire il supporto.

→ "Detergenti", Pagina 27

21.2 Riaggancio dei sostegni

Note

- I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra.
 - Per entrambi i supporti accertarsi che le aste piegate siano davanti.
- 1.** Inserire il sostegno al centro nell'attacco posteriore ①, finché non è posizionato sulla parete del vano cottura e spingerlo all'indietro ②.
 - 2.** Inserire il sostegno nell'attacco anteriore ③ finché non è posizionato sulla parete del vano cottura e spingerlo verso il basso ④.



21.3 Sgancio della guida di estrazione

⚠ 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.

ATTENZIONE

Le superfici autopulenti nel vano cottura si possono danneggiare mentre si sganciano e si riagganciano le guide di estrazione.

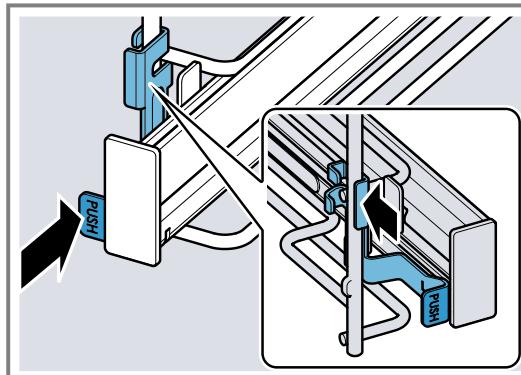
- ▶ Sganciare dapprima i supporti, prima di sganciare e riagganciare le guide di estrazione.

Note

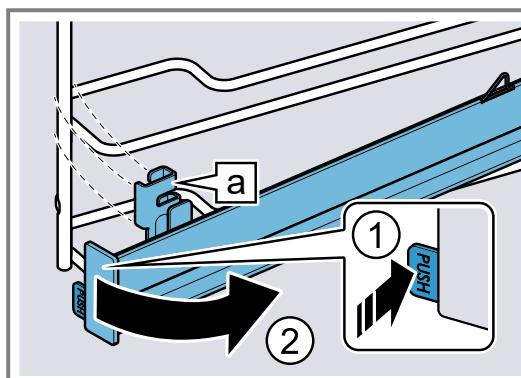
- Nel caso di apparecchi con supporti e guide di estrazione, a seconda del modello di apparecchio, è necessario modificare le impostazioni di base per le estensioni telescopiche.
→ "Impostazioni di base", Pagina 24

- Se necessario, è possibile montare guide telescopiche in ciascun livello.
- A seconda delle necessità è possibile dotare qualsiasi livello di una guida telescopica.

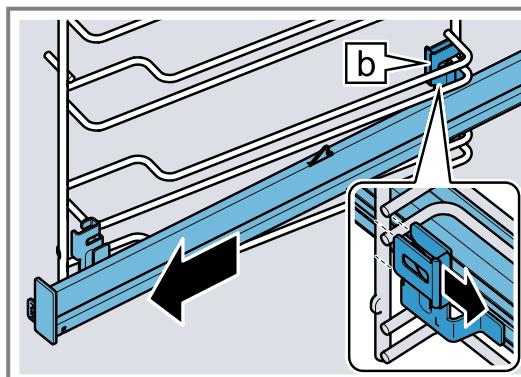
- 1.** Premere su **PUSH** lateralmente alla guida e spingere la guida all'indietro.



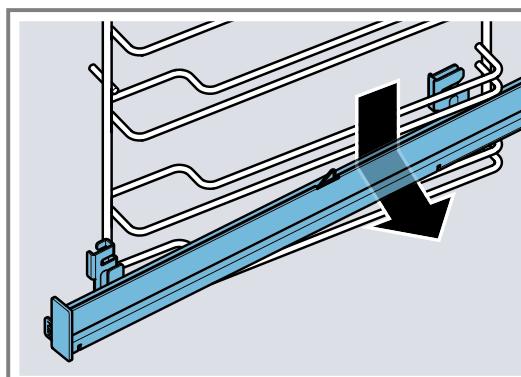
- 2.** Tenere premuto **PUSH** ① e spostare la guida verso l'esterno ②, finché il fermo anteriore ③ è sganciato.



- 3.** Estrarre la guida in avanti.



- 4.** Rimuovere la guida di estrazione.



5. Pulire la guida di estrazione.
→ "Detergenti", Pagina 27

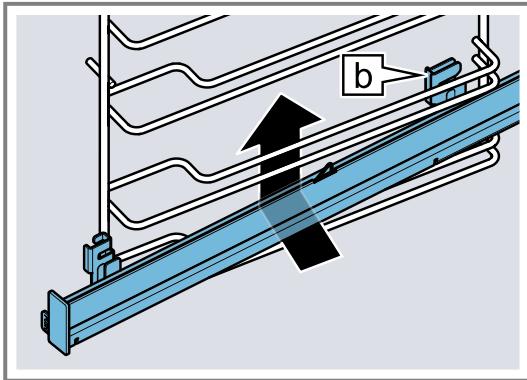
Nota: Ulteriori informazioni:



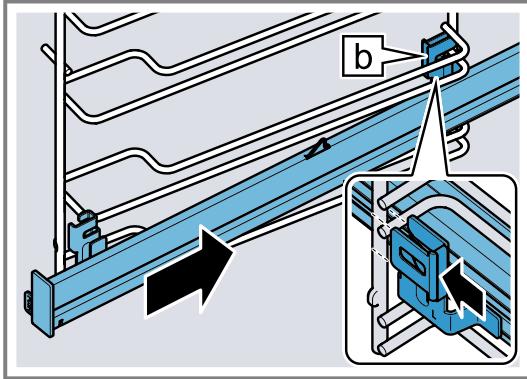
21.4 Riaggancio della guida di estrazione

Nota: Le guide di estrazione possono essere inserite solo a destra o a sinistra. In fase di riaggancio verificare che sia possibile estrarre anteriormente le guide.

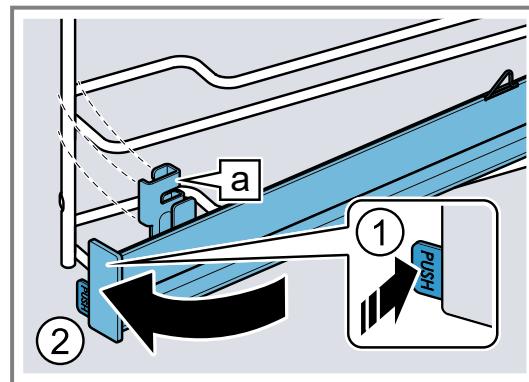
- Inserire la guida di estrazione con il fermo posteriore **a** dal basso dietro le due aste guida dell'altezza di inserimento desiderata e tenerla in posizione orizzontale.



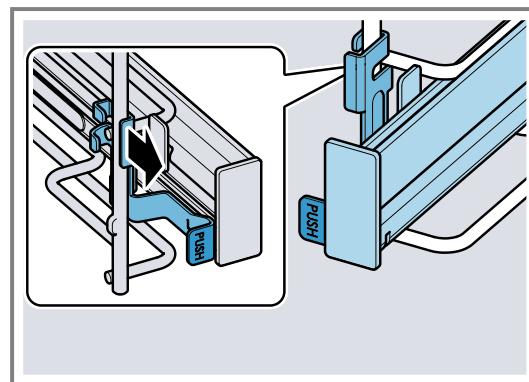
- Guidare la guida nel senso della lunghezza fino alle aste guida verso la parte posteriore e spingere entrambi i fermi sull'asta inferiore. Quindi con il fermo posteriore **b** afferrare l'asta verticale.



- Tenere premuto **PUSH** ① e spostare la guida di estrazione verso l'interno ②, finché il fermo **a** non è agganciato nell'asta inferiore.



- Rilasciare **PUSH**.



- Il fermo si innesta in posizione.
- Estrarre la guida di estrazione fino alla battuta e inserirla nuovamente.

Nota: Ulteriori informazioni:



22 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:

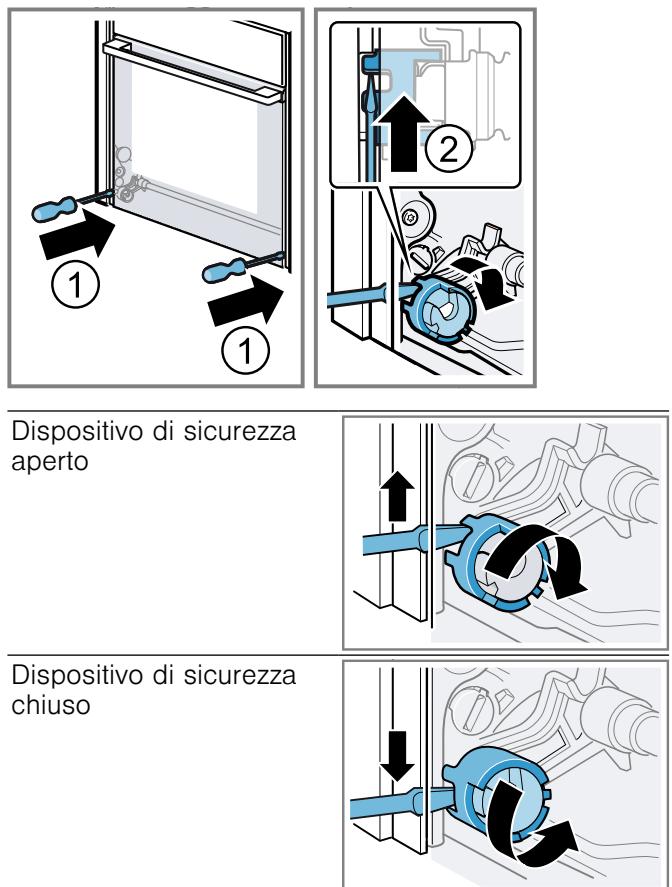


22.1 Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

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.



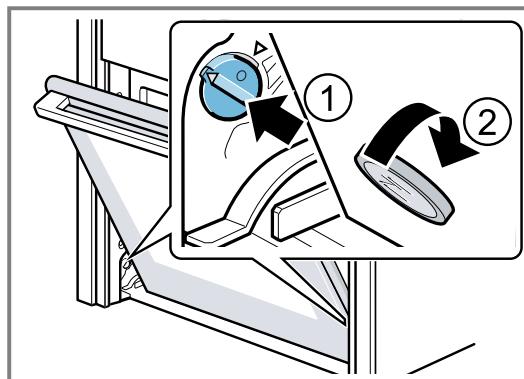
3. Aprire lo sportello dell'apparecchio di circa 45°.



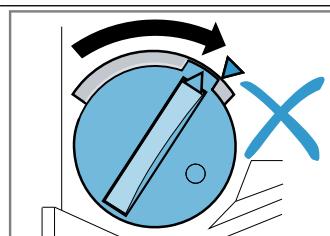
4. Infilare la moneta nella fessura del dispositivo di arresto ① e ruotare il dispositivo di bloccaggio fino allo scatto ②.

► Ruotare in senso orario il dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro.

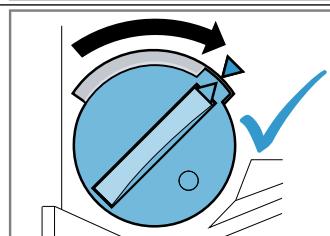
- Ruotare in senso antiorario il dispositivo di bloccaggio sul lato destro.



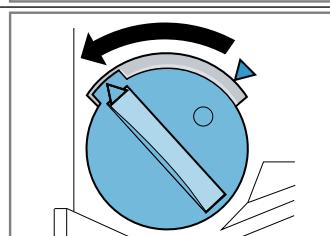
Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro non fissato
Le frecce non sono rivolte l'una verso l'altra



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



Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro sbloccato

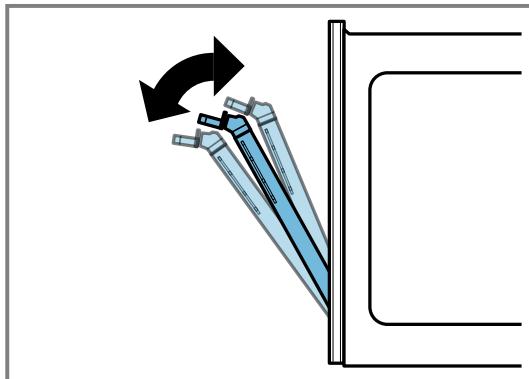
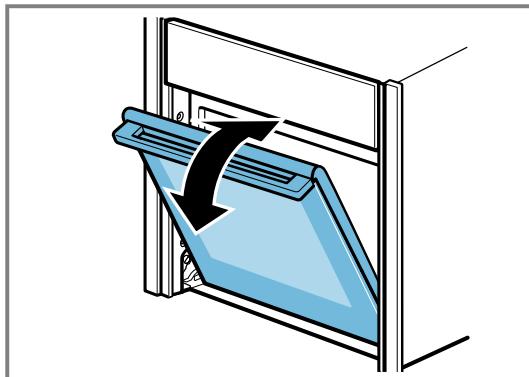


- ✓ Il dispositivo di bloccaggio si innesta in posizione.
- 5. **ATTENZIONE** – L'apertura e la chiusura dello sportello dell'apparecchio in posizione di bloccaggio danneggia le cerniere dello sportello.

- 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.



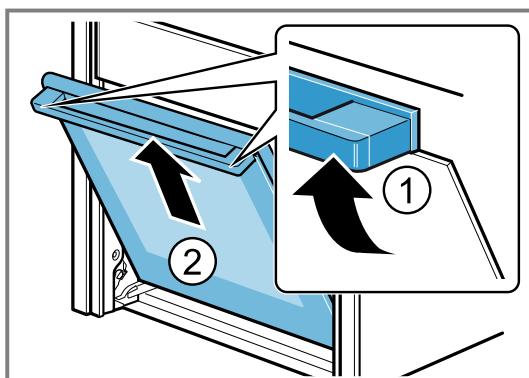
- ✓ Lo sportello dell'apparecchio si trova in posizione di arresto.

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.

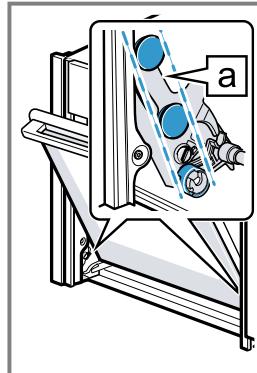
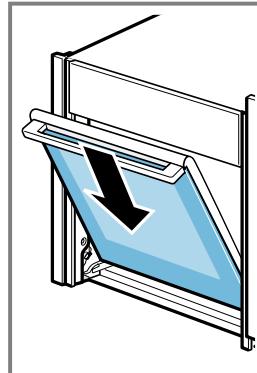
Afferrare con entrambe le mani lo sportello dell'apparecchio a destra e a sinistra e in contemporanea ruotare leggermente verso l'alto la maniglia ① finché non è possibile agganciare verso l'alto lo sportello dell'apparecchio ②.



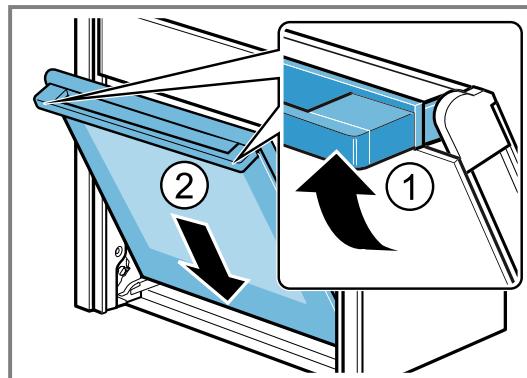
- 7. Appoggiare lo sportello dell'apparecchio su una superficie piana, morbida e pulita.

22.2 Montaggio dello sportello dell'apparecchio

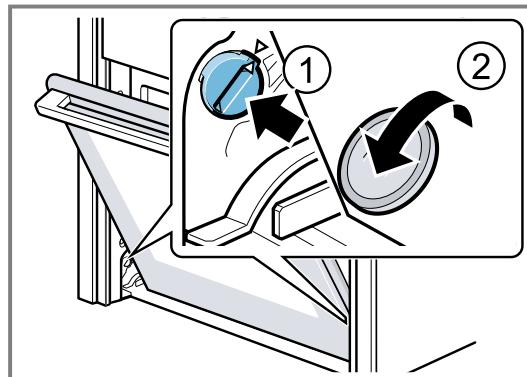
1. **Consiglio:** Verificare che lo sportello dell'apparecchio non sia storto e che sia completamente agganciato.
2. Agganciare contemporaneamente lo sportello dell'apparecchio sopra i rulli di guida a destra e a sinistra **a**.



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



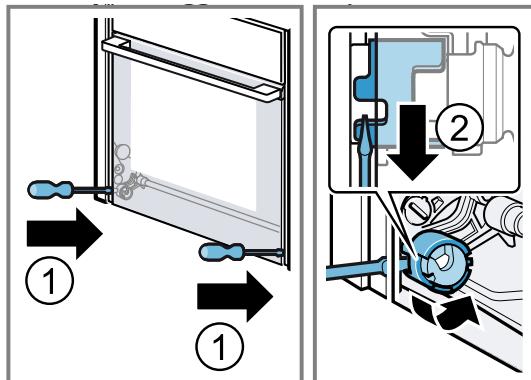
- ✓ Lo sportello dell'apparecchio scivola completamente verso il basso finché non resta più spazio disponibile ②.
- 4. Allentare i due dispositivi di arresto dello sportello dell'apparecchio servendosi di una moneta. Infilare la moneta nella fessura del dispositivo di arresto ① e ruotare il dispositivo 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.



5. Aprire un po' lo sportello finché non si sente un leggero clic e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
6. **⚠ 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.

22.3 Smontaggio dei pannelli dello sportello

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

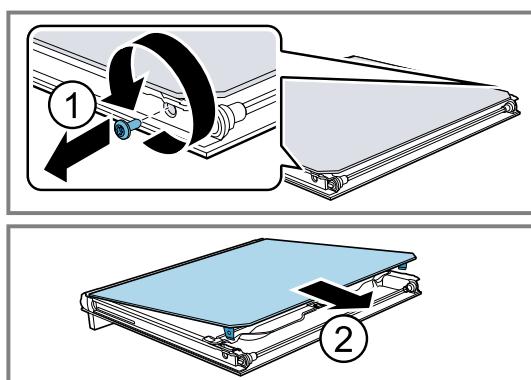
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- ▶ Indossare guanti protettivi.

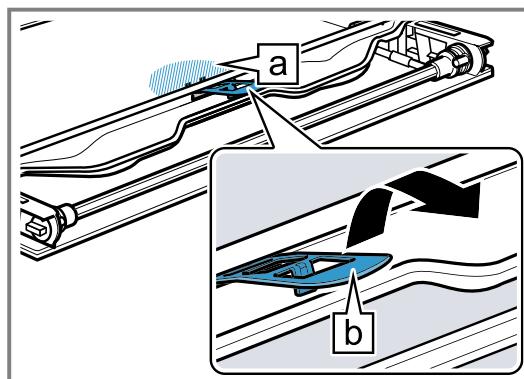
Requisiti

- Preparare un cacciavite.
- Lo sportello dell'apparecchio è sganciato.
→ "Smontaggio dello sportello dell'apparecchio",
Pagina 34

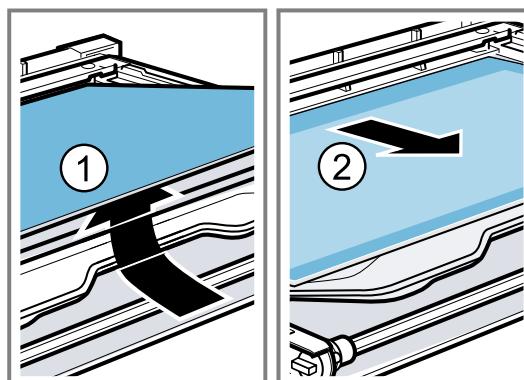
1. Appoggiare lo sportello dell'apparecchio con la parte anteriore in basso su una superficie piana, morbida e pulita.
2. Allentare la vite a sinistra e a destra dello sportello dell'apparecchio ① e rimuoverle.
3. Sollevare attentamente il pannello interno verso l'alto in modo obliquo ed estrarlo seguendo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



4. Premere verso il basso il pannello intermedio nella zona ① e sollevare attentamente il supporto ②, 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.
→ "Montaggio dei pannelli dello sportello",
Pagina 36

22.4 Montaggio dei pannelli dello sportello

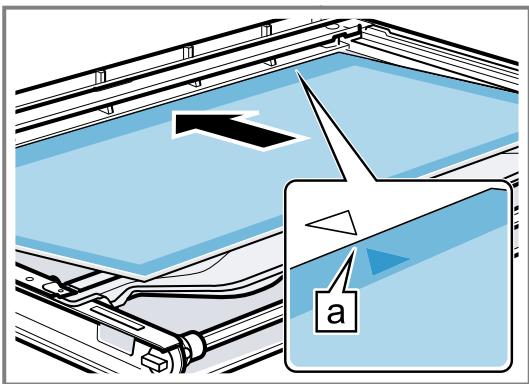
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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.

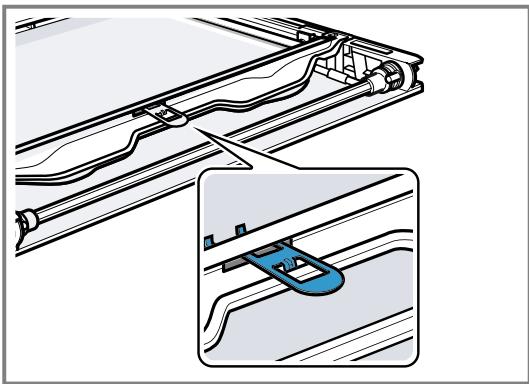
1. **Consiglio:** Durante il montaggio accertarsi che i pannelli si trovino nella sequenza originaria.

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

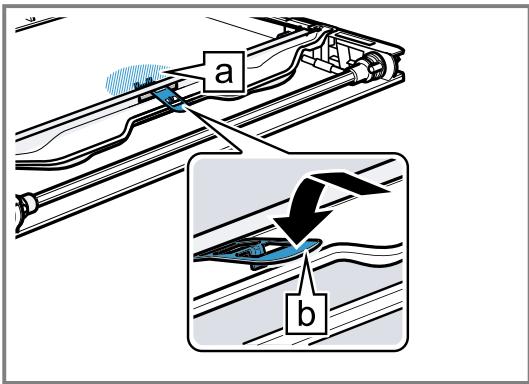


La freccia sul pannello intermedio deve coincidere con la freccia sulla cornice **a**.

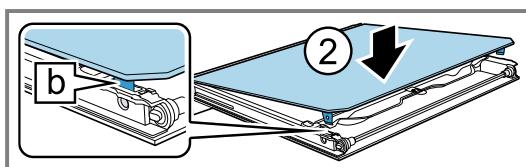
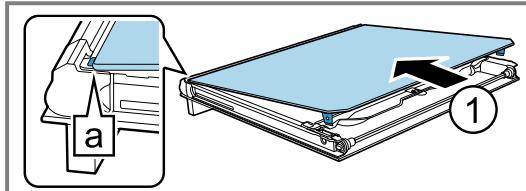
3. Premere verso il basso il pannello intermedio nella zona **a**, inserire il supporto **b** obliquamente e premere finché non si aggancia con uno scatto.



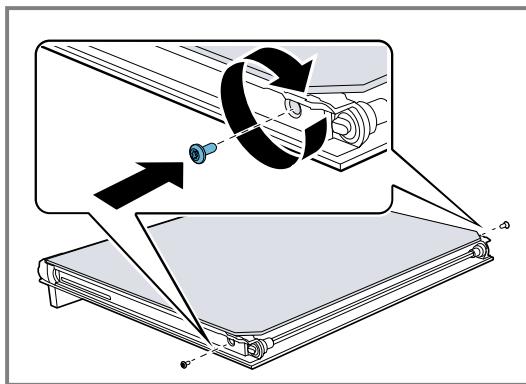
- ✓ Il supporto è inserito.



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



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



23 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.
 → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 40

⚠ 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 alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

23.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <p>Errore elettronico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente per almeno 30 secondi, disattivando il fusibile. 2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → "Impostazioni di base", Pagina 24
Sul display compare "Lingua: italiano".	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. → "Prima messa in funzione", Pagina 13
Il funzionamento non si avvia o si interrompe.	<p>Sono possibili diverse cause scatenanti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → "Visualizzazione delle informazioni", Pagina 15 <p>Anomalia di funzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Rivolgersi al . → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 40
L'apparecchio non scalda.	<p>La modalità demo è attivata.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente per almeno 30 secondi, disattivando il fusibile. 2. Spegnere la modalità demo entro circa 5 minuti nelle impostazioni di base. → "Modifica dell'impostazione di base", Pagina 25 <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► A seguito di un'interruzione di corrente, aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio. ✓ L'apparecchio esegue un controllo ed è pronto per l'uso.
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	<p>L'impostazione di base è stata modificata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. → "Impostazioni di base", Pagina 24
Home Connect non funziona correttamente.	<p>Sono possibili diverse cause scatenanti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Accedere a www.home-connect.com.
Non è possibile aprire il pannello di comando.	<p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <p>Anomalia di funzionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 40 2. Se c'è dell'acqua nel serbatoio, svuotare quest'ultimo. <ul style="list-style-type: none"> ► Aprire lo sportello dell'apparecchio. ► Afferrare il pannello di comando a destra e a sinistra. ► Estrarre lentamente il pannello e spingerlo verso l'alto.
Elevata formazione di vapore durante l'apposita funzione Vapore	<p>L'apparecchio viene calibrato automaticamente.</p> <p>Nessun trattamento necessario.</p>

Guasto	Causa e ricerca guasti
Elevata formazione di vapore durante l'apposita funzione Vapore	<p>In caso di tempi di cottura troppo ridotti, l'apparecchio non si calibra automaticamente.</p> <p>Se si forma nuovamente una quantità elevata di vapore, ricalibrare l'apparecchio.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ripristinare le impostazioni di fabbrica. → <i>"Impostazioni di base"</i>, Pagina 24 2. Ripetere la calibratura. → <i>"Prima del primo utilizzo"</i>, Pagina 13
L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compia il contatore.	<p>La durezza dell'acqua impostata è troppo bassa.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Decalcificare l'apparecchio. → <i>"Decalcificazione"</i>, Pagina 30 2. Controllare la durezza dell'acqua e regolare le impostazioni di base con la durezza dell'acqua. → <i>"Impostazioni di base"</i>, Pagina 24
L'apparecchio richiede il risciacquo.	<p>Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Risciacquare l'apparecchio. → <i>"Decalcificazione"</i>, Pagina 30
Sul display compare "Riempire il serbatoio dell'acqua", nonostante il serbatoio sia pieno.	<p>Il serbatoio dell'acqua non è innestato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Inserire correttamente il serbatoio dell'acqua in modo tale che si innesti nel supporto. → <i>"Riempimento del serbatoio dell'acqua"</i>, Pagina 16
	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Ordinare un nuovo serbatoio dell'acqua. → <i>"Servizio di assistenza clienti"</i>, Pagina 40
Anomalia di funzionamento	<p>Non utilizzare acqua demineralizzata o filtrata. → <i>"Determinazione della durezza dell'acqua prima della prima messa in funzione"</i>, Pagina 13</p>
Il sensore è difettoso.	<p>Rivolgersi al . → <i>"Servizio di assistenza clienti"</i>, Pagina 40</p>
I tasti lampeggiano.	<p>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.</p>
Si sentono dei rumori simili a "plopp" durante la cottura a vapore.	<p>Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore Nessun trattamento necessario.</p>
L'apparecchio ronza durante il funzionamento e dopo il suo spegnimento.	<p>Il controllo del funzionamento della pompa genera dei rumori di funzionamento. Nessun trattamento necessario.</p>
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	<p>L'impostazione di base è stata modificata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Modificare l'impostazione di base relativa all'illuminazione. → <i>"Impostazioni di base"</i>, Pagina 24
La lampadina a LED è guasta.	<p>Rivolgersi al . → <i>"Servizio di assistenza clienti"</i>, Pagina 40</p>
Sul display compare il messaggio che la durata di funzionamento massima è stata raggiunta.	<p>La durata di funzionamento massima è stata raggiunta. L'apparecchio smette di riscaldare.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Confermare l'avviso relativo alla durata di funzionamento massima con "OK". 2. Verificare se si necessita ancora dell'apparecchio. <ul style="list-style-type: none"> ► Affinché il funzionamento non si interrompa, impostare una durata. → <i>"Funzioni durata"</i>, Pagina 20
Il funzionamento si interrompe.	<p>La durata di funzionamento massima è stata raggiunta. L'apparecchio smette di riscaldare.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnere l'apparecchio con ⊖. 2. Se necessario, riaccendere l'apparecchio con ⊖ e riavviare il funzionamento. <ul style="list-style-type: none"> ► Affinché il funzionamento non si interrompa, impostare una durata. → <i>"Funzioni durata"</i>, Pagina 20

Guasto	Causa e ricerca guasti
Sul display viene visualizzato il codice errore composto da lettere e cifre, ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. 1. Spegnere 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 40
Il risultato di cottura è insoddisfacente.	Le impostazioni non erano adatte. I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze. ► La prossima volta impostare valori minori o maggiori. Consiglio: Nell'app Home Connect o sulla nostra homepage www.neff-home.com sono contenute molte altre indicazioni relative alla preparazione, ai valori di impostazione adatti e alle ricette. 

24 Smaltimento

24.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi validi su tutto il territorio dell'Unione Europea.

25 Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.), il codice di produzione (FD) e il numero progressivo (Z-Nr.) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

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.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.neff-home.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

25.1 Codice prodotto (E-Nr.), codice di produzione (FD) e numero progressivo (Z-Nr.)

Il codice prodotto (E-Nr.), il codice di produzione (FD) e il numero progressivo (Z-Nr.) 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.

È possibile visualizzare le informazioni dell'apparecchio anche nelle impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base", Pagina 24

26 Informazioni sul software libero e open source

Questo prodotto contiene componenti software concessi in licenza dai titolari dei diritti d'autore sotto forma di software libero o open source.

Le informazioni di licenza corrispondenti sono memorizzate nell'elettrodomestico. Si può accedere alle informazioni di licenza corrispondenti anche tramite la Home Connect App: "Profilo -> Informazioni legali -> Informazioni di licenza".¹ Le informazioni di licenza possono essere scaricate dal sito web dei prodotti del marchio. (Cercare sul sito web del prodotto il modello di apparecchio e altri documenti). In alternativa è possibile richiedere le informazioni corrispondenti all'indirizzo e-

mail ossrequest@bshg.com o a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Il codice sorgente viene messo a disposizione su richiesta.

Inviare la richiesta a ossrequest@bshg.com oppure a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Oggetto: „OSSREQUEST“

I costi di gestione della richiesta saranno addebitati in fattura. Questa offerta è valida per tre anni dalla data di acquisto o almeno per il periodo in cui offriamo il supporto e i ricambi per il relativo apparecchio.

27 Dichiarazione di conformità

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

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile sul sito Internet www.neff-home.com alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 200 mW

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

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

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

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

28 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.

Consiglio: Nell'app Home Connect o sulla nostra homepage www.neff-home.com sono contenute molte altre indicazioni relative alla preparazione, ai valori di impostazione adatti e alle ricette.

28.1 Istruzioni generali per la preparazione

Attenersi a 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. Se si desidera comunque preriscaldare, inserire l'accessorio nel vano cottura soltanto dopo il preriscaldamento.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

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

→ "Altri accessori", Pagina 12

28.2 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

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

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 CircoTherm, è possibile scegliere tra i livelli di inserimento 1, 2, 3 e 4. Il risultato migliore si raggiunge utilizzando i seguenti livelli di inserimento.

Cottura al forno su un livello	Altezza
Impasti alti/stampo sulla griglia	2
Impasto piatto/teglia	3
Cottura al forno su più livelli	Altezza
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 CircoTherm.

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

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

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

Cottura arrosto sulla griglia

Cuocendola sulla griglia, la pietanza da arrostire rimane particolarmente croccante su tutti i lati. Cuocere ad

esempio contemporaneamente pollame di grandi dimensioni o più pezzi.

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

Cottura arrosto in pentola

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

Informazioni generali per la cottura arrosto in pentola

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

Cottura arrosto in una stoviglia senza coperchio

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

Cottura arrosto in una stoviglia con coperchio

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

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

Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti. Termogrill si addice molto bene per la preparazione di pollame intero, pesce e di carne come ad esempio l'arrosto in crosta.

- 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.

28.4 Istruzioni per la preparazione della cottura a vapore

Cucire delicatamente le pietanze. I cibi restano particolarmente succosi.

A differenza della preparazione con l'emissione di vapore, la carne viene cotta senza formare la crosta.

- Utilizzare sempre stoviglie senza coperchio, refrattarie e adatte alla cottura a vapore.
- Si addice al meglio il contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL. Per raccogliere il liquido che gocciola, spingere la leccarda a un livello più in basso nel vano cottura.
- Si può anche utilizzare un vassoio di vetro e disporlo sulla griglia.
- Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria, ad es. con la pellicola alimentare.
- Non girare la pietanza.
- Per variare il gusto è possibile rosolare la carne, il pollame o il pesce prima della cottura a vapore. Ridurre la durata di cottura.
- I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi.
- Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, l'apparecchio prolunga il tempo di riscaldamento. Il tempo di cottura resta inalterato.
- Durante la vaporizzazione aprire lo sportello il meno possibile. Pulire la canalina di scolo dopo la preparazione. Se la canalina di scolo trabocca, si possono verificare danni al mobile.
- Nella parte principale delle istruzioni per l'uso sono riportate informazioni sulla modalità di impostazione della cottura a vapore.

Impostazioni consigliate per diverse pietanze

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	2	≡	150-170	-	60-80
Torta morbida, 2 livelli	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	3+1	♪	140-160	-	60-80
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	≡	170-190	-	55-80
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2	♪	150-160	-	50-60
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2	♪	1. 150-160 2. 150-160	Ridotto -	1. 10 2. 25-35
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3	≡	160-180	-	55-75
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3	≡	180-190	-	30-40
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3	♪	180-200 ¹	Ridotto	10-15
Muffin	Teglia per muffin	3	≡	170-190	-	15-20
Dolcetti lievitati	Teglia	3	♪	160-180	Medio	25-35

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

→ "Vapore", Pagina 16

Verdure su più livelli

Si possono cucinare in maniera impeccabile più pietanze o un menu completo su 2 livelli, ad es. broccoli e patate. → Pagina 46

Riso o cereali

- Aggiungere acqua o liquido nelle proporzioni indicate.
Ad esempio 1:1,5 sta a significare 100 g di riso, 150 di liquido.

28.5 Istruzioni per la preparazione di piatti pronti

- Il risultato della cottura dipende in larga misura dall'alimento. Parti bruciate e irregolarità possono già essere presenti sui prodotti acquistati.
- Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio attorno alla pietanza.
- Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Se si riscalda o si prepara un piatto pronto, utilizzare una stoviglia refrattaria.
- Distribuire le porzioni delle pietanze, come panini e prodotti a base di patate, in maniera uniforme e in piano sull'accessorio. Disporre le porzioni ben distanziate l'una dall'altra.
- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

28.6 Scelta delle pietanze

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Biscottini	Teglia	3	✗	140-160	-	15-30
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	✗	140-160	-	15-30
Biscottini, 3 livelli	2x Teglia + Leccarda	4+3+1	✗	140-160	-	15-30
Pane, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2	✗	1. 210-220 2. 180-190	Molto sporco -	1. 10-15 2. 25-35
Pane, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2	✗	1. 210-220 2. 180-190	Molto sporco -	1. 10-15 2. 45-55
Pane, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2	≡	200-210	-	35-45
Focaccia	Leccarda	3	≡	220-230	Molto sporco	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	3	≡	200-220	Medio	20-30
Pizza, fresca, sulla teglia	Teglia	3	✗	180-200	-	20-30
Pizza, fresca, sulla teglia, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	✗	180-190	-	35-45
Pizza, fresca, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	2	✗	220-230	-	20-30
Börek	Leccarda	1	≡	200-220 ¹	-	20-30
Quiche	Lo stampo per quiche con rivestimento scuro	3	✗	180-200	-	25-40
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato	2	✗	150-170	Medio	40-50
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2	✗	160-190	-	50-70
Pollo, 1,3 kg, non ripieno	griglia	2	✗	200-220	-	60-70
Pollo, 1,3 kg, non ripieno	griglia	2	✗	190-210	Medio	50-60
Filetto di petto di pollo, al vapore	Contenitore per la cottura a vapore foderato	3	✗	100	-	15-25
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 copertina	2	✗	180-190	-	110-130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza copertina	2	≡	190-200	-	120-140

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Arrosto di maiale con cotta, ad es. spalla, 2 kg	Stoviglia senza copertina, griglia	2	1. ☀ 2. ☂ 3. ☃	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	- Ridotto -	1. 25-30 2. 60-80 3. 20-30
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	griglia	2	☀	210-220	-	40-50
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Stoviglia senza copertina	2	☒	190-200	Ridotto	50-60
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con copertina	2	☀	200-220	-	130-160
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con copertina	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 copertina	2	☒	190-200	Ridotto	65-80
Hamburger, spessore 3-4 cm	griglia	4	☒	290	-	25-30 ¹
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza copertina	2	☀	170-190	-	50-80
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza copertina	2	☀	170-180	Ridotto	80-90
Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota	Leccarda	2	☒	1. 170-180 2. 160-170	Ridotto -	1. 15-20 2. 5-10
Pesce intero al vapore 300 g, ad es. trota	Contenitore per la cottura a vapore forato	3	☴	80-90	-	15-25
Filetto di pesce al naturale al vapore	Contenitore per la cottura a vapore forato	3	☴	80-100	-	10-16
Cavolfiori interi al vapore	Contenitore per la cottura a vapore forato	3	☴	120	-	20-30
Carote a rondelle al vapore	Contenitore per la cottura a vapore forato	3	☴	120	-	5-7
Spinaci al vapore	Contenitore per la cottura a vapore forato	3	☴	100	-	2-3
Patate intere, con la buccia, lesse	Contenitore per la cottura a vapore forato	3	☴	120	-	30-35
Riso a chicco lungo, 1:1,5	Stoviglia bassa	3	☴	110	-	12-17
Uova sode	Contenitore per la cottura a vapore forato	3	☴	100	-	9-12

Dessert**Preparazione della crème caramel o crème brûlée**

1. Preparare il composto per la crema secondo la propria ricetta.

2. Versare il composto per 2-3 cm negli stampini.
3. Mettere gli stampini direttamente sul contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL.

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

4. Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria, ad es. con la pellicola alimentare.
5. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
6. Se gli stampini sono di un materiale molto spesso, il tempo di cottura si prolunga.

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.

Impostazioni consigliate per dessert, composte

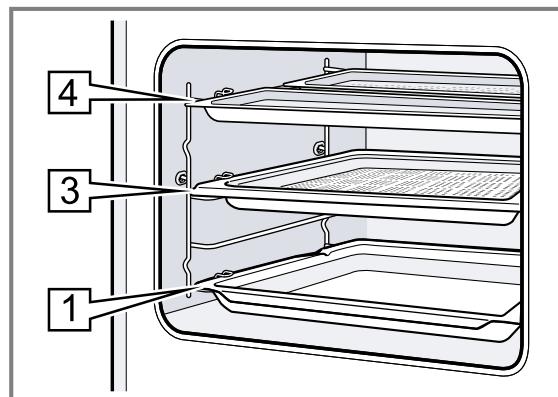
Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Crème brûlée	Stampi monoporzione	3	蒸	85	-	20-30
Crème caramel	Stampi monoporzione	3	蒸	85	-	30-40
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano cottura	蒸	35-40	-	300-360

Menù completo con la cottura a vapore

Impostazioni consigliate e ulteriori informazioni relative alla cottura di un menù completo.

Istruzioni per la preparazione per la cottura di menù

- Utilizzare l'accessorio adatto e spostarlo correttamente all'interno del forno. → Pagina 11



- Livelli di inserimento:

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 riposare lo yogurt in frigorifero per almeno 12 ore.

- Contenitore per la cottura a vapore, misura M: livello 4
- Contenitore per la cottura a vapore, misura XL: livello 3
- Leccarda: livello 1
- Mettere per primi nel vano cottura gli alimenti con il maggior tempo di cottura. Inserire gli alimenti restanti al momento opportuno. Tutti gli alimenti saranno così pronti contemporaneamente.
- Osservare le avvertenze relative alla preparazione delle singole pietanze.
 - Il tempo di riscaldamento varia a seconda della dimensione e del peso delle pietanze.
 - Il tempo di cottura non dipende dalla quantità.
 - Utilizzare una stoviglia resistente al vapore.
 - Coprire il soufflé con della pellicola, come ad es. quella per alimenti.
 - Introdurre la leccarda sempre al livello 1.
- Nella cottura al vapore di un menù completo i tempi di cottura aumentano, perché a ogni apertura dello sportello fuoriesce del vapore ed è necessario un nuovo riscaldamento.
- Pulire il vano cottura e asciugare la canalina di scolo dopo la cottura del menu.

Impostazioni consigliate per la cottura di menù

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Patate lesse in acqua salata, tagliate in quattro	Contenitore per la cottura a vapore forato, misura M	4+4+3	蒸	100	-	1. 30
Filetti di salmone surgelati	+ Contenitore per la cottura a vapore					2. 20
Broccoli						3. 10

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
	non forato, misura M + Contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL					

28.7 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.

Cottura a fuoco lento

Per tutti i tagli di prima scelta che devono risultare con cottura media o ben cotte. La carne e il pollame rimangono succosi e teneri se cucinati lentamente a basse temperature.

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.

- Utilizzare carne fresca e in perfette condizioni igieniche. I pezzi senza ossa e senza molto tessuto connettivo sono i più adatti.
- Collocare la stoviglia sulla griglia al livello 2 nel vano cottura.
- Preriscaldare il vano cottura e la stoviglia per circa 15 minuti.
- Sul piano cottura, arrostire bene la carne su tutti i lati.

Impostazioni consigliate per la cottura a fuoco lento

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

Sottovuoto

Cucere sottovuoto significa cuocere "senza aria" a temperature basse tra 50 - 95° e il 100% di vapore. Cuocere sottovuoto è una forma di preparazione delicata per carne, pesce, verdure e dessert.

- 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.

Consigli per la cottura delicata

Qui si trovano i consigli per un bel risultato durante la cottura a fuoco lento.

Richiesta	Consiglio
Si desidera cuocere a fuoco lento il petto d'anatra.	<ul style="list-style-type: none"> Disporre il petto d'anatra freddo nella padella. Rosolare prima il lato della pelle. Cuocere a fuoco lento il petto d'anatra. Dopo la cottura delicata, attivare il grill per 3-5 minuti per rendere croccante il petto d'anatra.
Servire possibilmente calda la carne cotta a fuoco lento.	<ul style="list-style-type: none"> Riscaldare i piatti di portata. Servire le rispettive salse molto calde.

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in uno speciale sacchetto sottovuoto resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana.

Grazie all'involucro protettivo del sacchetto sottovuoto si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi. Le basse temperature e la trasmissione diretta del calore permet-

tono di raggiungere qualsiasi punto di cottura desiderato. Cuocere troppo le pietanze è quasi impossibile.

Istruzioni per la preparazione della cottura sottovuoto

■ Porzioni

- Prendere nota delle quantità e delle dimensioni dei pezzi indicate nelle impostazioni consigliate. Adattare il tempo di cottura in caso di porzioni e quantità maggiori.
- L'apparecchio può cuocere al massimo 2 kg di pietanze sottovuoto.
- Nel caso delle verdure e dei dessert è indicata la quantità per 4 persone.
- È possibile cuocere fino a 2 livelli. A tale scopo inserire sempre al livello 1 la leccarda per raccogliere la condensa che gocciola. Posizionare le griglie al di sopra.
- La qualità del risultato di cottura è condizionata al 100% dalle caratteristiche dei prodotti utilizzati. Utilizzare solo alimenti freschi della qualità migliore. Solo così è possibile garantire un risultato di cottura sicuro, saporito e ineccepibile.

Messa sottovuoto delle pietanze

Per ottenere una trasmissione di calore uniforme e un risultato di cottura ottimale, per mettere sottovuoto, utilizzare una confezionatrice sottovuoto a campana, che sia in grado di aspirare l'aria al 99%.

Consiglio: Per evitare che si sprigionino gas dagli alimenti come ad es. dalle verdure, mettere sottovuoto gli alimenti al massimo un giorno prima del processo di cottura. I gas ostacolano la trasmissione del calore fuoriescano dagli alimenti e sono la causa dell'alterazione della struttura delle pietanze e di conseguenza della loro reazione alla cottura.

Nota: Non utilizzare la termosonda.

1. Insaporire la pietanza utilizzando la metà della quantità di spezie normalmente utilizzata.

Grazie alla cottura sottovuoto non possono fuoriuscire gli aromi. Le abituali dosi di aromi quali per es. spezie, erbe e aglio condizionano il sapore in modo notevolmente maggiore e lo intensificano.

Consiglio: È possibile intensificare gli aromi naturali di pietanze di alta qualità aggiungendo una noce di burro e un pizzico di sale.

Diversi ingredienti influenzano la preparazione degli alimenti:

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

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

Durante il riempimento del sacchetto sottovuoto prestare attenzione a che non siano rimasti resti di alimenti nell'area della striscia di sigillatura.

3. Prima della cottura verificare se il sacchetto sia effettivamente sottovuoto.

A tal proposito fare attenzione ai seguenti punti:

- assenza di aria nel sacchetto sottovuoto;
- la striscia di sigillatura è perfettamente chiusa;
- assenza di fori nel sacchetto sottovuoto;

- pezzi di carne o pesce messi insieme sottovuoto non devono essere pressati tra di loro.

4. Se il sacchetto sottovuoto non è stato riempito in modo ideale, disporre la pietanza in un nuovo sacchetto e mettere nuovamente sottovuoto.

Preparazione delle pietanze per la cottura sottovuoto

Su quasi tutte le superfici degli alimenti ci sono germi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature di cottura e può causare danni alla salute in caso di mancata osservanza delle istruzioni relative all'uso e all'igiene.

- Usare soltanto alimenti freschi, di ottima e ineccepibile qualità.
- Lavarsi e disinfeccarsi le mani.
- Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina/da griglia.
- Alimenti critici come per es. pollame, uova e pesce vanno preparati con particolare attenzione.
- Pulire e sbucciare/spellare con cura la frutta e la verdura.
- Tenere pulite le superfici e i taglieri.
- Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
- Interrompere la catena del freddo solo per poco tempo per la preparazione delle pietanze.
- Conservare le pietanze sottovuoto nel frigorifero al massimo per 24 ore, prima di iniziare il processo di cottura.
- Dopo il procedimento di cottura delle pietanze consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non sono adatte a essere riscaldate un'altra volta.
- Per neutralizzarli, tenere gli alimenti sottovuoto e non ancora cotti per massimo 3 secondi in acqua bollente.
- ✓ In questo modo i cibi sono privi di germi e preparati al meglio dal punto di vista igienico per la cottura sottovuoto.

Cottura sottovuoto della pietanza

Requisiti

- La pietanza è sottovuoto. → Pagina 48

- La pietanza è preparata. → Pagina 48

1. Disporre la pietanza sulla griglia.

Per ottenere una distribuzione del calore uniforme della pietanza, non sovrapporre le pietanze sottovuoto né disporle troppo vicine tra loro sulla griglia.

2. Inserire la leccarda al livello 1 per raccogliere la condensa che gocciola.

3. **ATTENZIONE – Danni ai mobili**

- Per la cottura sottovuoto non riempire una seconda volta il serbatoio.

Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.

Le impostazioni consigliate sono predisposte sulla base di un riempimento del serbatoio dell'acqua. Con serbatoio dell'acqua completamente pieno, vale in generale, a seconda della temperatura, la seguente durata di cottura massima:

Temperatura in °C	Durata max. in minuti
50	270
60	210

Temperatura in °C	Durata max. in minuti
70	150
80	120
90	90

4. AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante la cottura si raccoglie acqua calda nel sacchetto sottovuoto.

- Sollevare con cautela il sacchetto sottovuoto utilizzando una presina, in modo che l'acqua calda defluisca nella leccarda o nel recipiente di cottura.
- Estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.

Una volta terminata la cottura, lasciar raffreddare il vano cottura, quindi rimuovere l'acqua usando una spugna.

5. Asciugare il sacchetto sottovuoto e collocarlo in un recipiente pulito.
6. Aprire il sacchetto sottovuoto con le forbici. Versare l'intera pietanza e il liquido in essa contenuto nel recipiente.
- Con il sugo o la marinata è possibile preparare una salsa.
7. Preparare le pietanze per poterle servire.

Pietanza	Istruzioni per la preparazione
Carne	<ul style="list-style-type: none"> - Per evitare schizzi di grasso, asciugare la carne con la carta da cucina prima di metterla nell'olio caldo. - Arrostire la carne a temperatura alta per pochi secondi per ciascun lato. In questo modo si ottiene una bella crosticina senza disperdere l'aroma in cottura.
Pesce	<ul style="list-style-type: none"> - Condire il pesce e versarvi sopra del burro fuso. - Per ottenere una crosticina e mantenere l'aroma, arrostire il pesce per pochi secondi per ciascun lato. - Se l'alimento non ha raggiunto il livello di cottura desiderato tramite la cottura sottovuoto, prolungare il tempo di cottura arrosto. - Servire il pesce in piatti prerscaldati e con una salsa o del burro fuso, dato che la cottura sottovuoto ha luogo a temperature relativamente basse.
Verdura	<ul style="list-style-type: none"> - Rosolare brevemente le verdure per mantenere gli aromi dati dalla rosolatura. - Insaporire le verdure o aggiungere altri ingredienti.

Impostazioni consigliate per la cottura sottovuoto

Pietanza	Accessori/sto-viglie	Tipo di ri-scalda-mento	Tempe-ra-tura in °C	Livello vapo-re	Durata in min.	Avvertenze relative al sottovuoto
Filetto di manzo, pezzo, al sangue, spessore 3-4 cm	griglia + Leccarda		58	-	90	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino.
Filetto di manzo, pezzo, cottura media, spessore 3-4 cm	griglia + Leccarda		65	-	80	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino.
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	griglia + Leccarda		62	-	70	Incidere lo strato di grasso, cospargere il lato della carne con un po' di pepe e sale e mettere sottovuoto con un piccolo pezzo di scorza d'arancia.
Filetto di pesce, spessore 2-3 cm, ad es. salmone, merluzzo	griglia + Leccarda		65	-	25	Mettere sottovuoto con burro e poco sale.
Champignon, in quarti, 500 g	griglia + Leccarda		85	-	20-25	Mettere sottovuoto con burro, rosmarino, poco aglio e sale.
Carote, a rondelle 0,5 cm, 600 g	griglia + Leccarda		90	-	70-80	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con succo di arancia, curry e burro.
Patate, sbucciate, tagliate in quarti, 800 g	griglia + Leccarda		95	-	35-45	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale. Ottimali come condimento ad es. per insalate.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.	Avvertenze relative al sottovuoto
Ananas, a fette, da 1,5 cm, 400 g	griglia + Leccarda		85	-	70-80	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, miele e vaniglia.
Mele, sbucciate, fette da 0,5 cm, 2-4 pezzi	griglia + Leccarda		85	-	15-25	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con salsa al caramello. I tipi di mela non farinosi sono i più adatti, ad es. Jonagold o Boskop.
Salsa alla vaniglia, 0,5 l	griglia + Leccarda		82	-	15-25	Consiglio per la ricetta: mescolare 0,5 l di latte, 1 uovo, 3 tuorli, 80 g di zucchero, la polpa di un baccello di vaniglia e mettere sottovuoto.

Sterilizzazione e igiene

Sterilizzare stoviglie o biberon refrattari in perfette condizioni. Il procedimento equivale alla normale bollitura.

Sterilizzazione biberon

1. Pulire sempre i biberon subito dopo l'uso con uno scovolino.
2. Lavare i biberon in lavastoviglie.
3. Posizionare i biberon nel contenitore per la cottura a vapore, misura XL, in modo che non si tocchino.
4. Avviare il programma "Sterilizzazione".
5. Dopo la disinfezione asciugarli con un panno pulito.
6. Pulire l'apparecchio dopo la sterilizzazione.

Impostazioni consigliate per l'igiene

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Eliminare i germi dalle stoviglie pulite	Contenitore per la cottura a vapore formato	2		100	-	15-20

Lievitazione dell'impasto

Nell'apparecchio gli impasti lievitano più rapidamente rispetto a quanto avviene a temperatura ambiente e non si asciugano.

Requisito: Il vano cottura è freddo.

1. Inserire la griglia.
2. Collocare l'impasto in una ciotola sulla griglia.
Non coprire la ciotola.

Avvertenze sulla sterilizzazione

Osservare queste informazioni quando si sterilizzano le stoviglie.

- Con l'apparecchio si possono preparare vasetti di marmellata o i vasetti per la conserva con i loro relativi coperchi.
- È possibile concludere la sterilizzazione per migliorare la conservazione della marmellata.
- Sterilizzare solo stoviglie refrattarie e che si possono utilizzare per la cottura al vapore.
- Utilizzare solo vasetti e coperchi puliti e in perfette condizioni.
- Lavare al meglio la stoviglia nella lavastoviglie prima della sterilizzazione.

Impostazioni consigliate per la lievitazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Impasto ricco di grassi, ad es. panettone	Ciotola su griglia	2		40-45	-	40-90
Pane bianco	Ciotola su griglia	2		35-40	-	30-40

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

Le indicazioni contengono valori orientativi. La temperatura e la durata dipendono dal tipo e dalla quantità degli ingredienti.

4. Durante l'operazione non aprire lo sportello dell'apparecchio per non far uscire l'umidità.
5. Prima della cottura pulire e asciugare il vano cottura.

Rigenerazione

È possibile riscaldare le pietanze in modo delicato con l'emissione di vapore. Le pietanze sono gustose e sembrano appena fatte. È anche 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. Le stoviglie 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 e asciugare la canalina di scolo dopo la rigenerazione.

Impostazioni consigliate per il riscaldamento e la rigenerazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Piatto, refrigerato, 1 porzione	Stoviglia senza coperchio	2	☰	120-130	-	15-25
Pizza, cotta al forno, refrigerata	griglia	2	☰	170-180 ¹	-	5-15
Pagnotte e baguette cotte al forno	griglia	2	☰	150-160 ¹	-	10-20
Pizza, cotta al forno, congelata	griglia	2	☰	170-180 ¹	-	5-15
Pagnotte, baguette, cotte al forno, congelate	griglia	2	☰	160-170 ¹	-	10-20

Mantenere in caldo

Istruzioni per la preparazione dello scaldavivande

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

28.8 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.
 - In alternativa a una griglia, è possibile utilizzare anche la teglia Air Fry da noi proposta.

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello 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	-	25-40
Biscotti siringati, 3 livelli	2x Teglia + 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 + 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	2x Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1	☒	150-170 ²	-	30-50

Cottura a vapore

Se indicato nelle impostazioni consigliate, inserire la leccarda al di sotto del contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL.

Livelli di inserimento

Livelli di inserimento per la cottura a vapore su un livello

- Utilizzare al massimo 2,5 kg.

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

Livelli di inserimento per la cottura a vapore su due livelli

- Utilizzare al massimo 1,8 kg per ciascun livello.
- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 4
- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 3

Impostazioni consigliate per la cottura a vapore

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Piselli, surgelati, due contenitori	2x Contenitore per la cottura a vapore, misura XL + Leccarda	4+3+1	₩	100	-	- ³

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

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

³ La prova è terminata quando nel punto più freddo vengono raggiunti 85 °C (vedere IEC 60350-1).

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Broccoli, freschi, 300 g	Contenitore per la cottura a vapore, misura XL	3	蒸	100 ¹	-	9-10 ²
Broccoli, freschi, un contenitore	Contenitore per la cottura a vapore, misura XL	3	蒸	100 ¹	-	12-13 ²

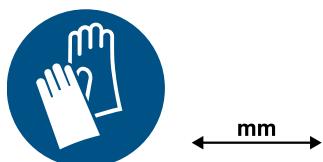
Grill

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Dorare i toast	griglia	4	蒸	275 ³	-	4-6

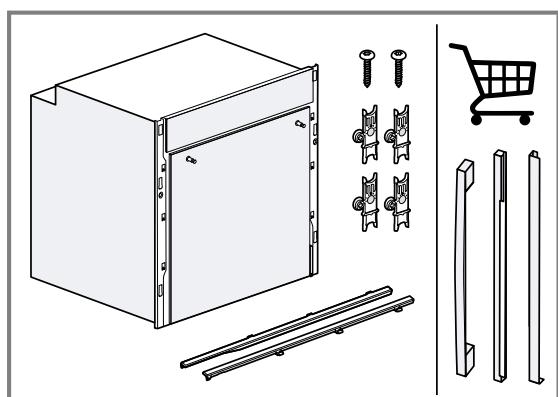
29 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



29.1 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.



A seconda della configurazione dell'apparecchio, sono possibili diverse maniglie e pannelli. Nell'immagine è raffigurato un esempio.

29.2 Indicazioni generali di montaggio

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

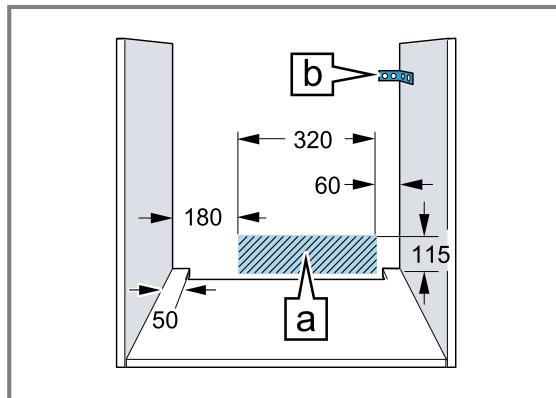
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Non utilizzare la maniglia dello sportello per trasportare o installare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

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

² Un grado di cottura confrontabile tra il campione di riferimento e il campione principale viene raggiunto quando il campione di riferimento viene cotto per 5 minuti (prodotto come descritto in IEC 60350-1).

³ Non preriscaldare l'apparecchio.

- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata a o all'esterno dell'area di incasso.
- 1 Fissare il mobile alla parete con un angolare 1.b 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 di scosse elettriche!

Una volta installato l'apparecchio, le aperture sulla parte posteriore non devono essere accessibili ai bambini, nemmeno attraverso i cassetti o i mobili della cucina sottostanti. Ciò deve essere garantito dall'installazione. Nel caso di un'isola, è necessaria una parete posteriore chiusa.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

- Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione

più lungo, contattare un elettrista per modificare l'installazione domestica.

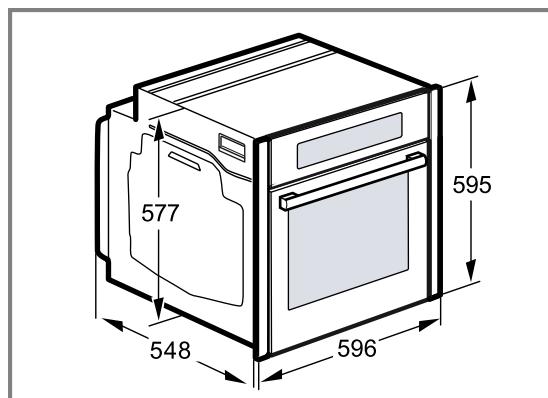
ATTENZIONE

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.

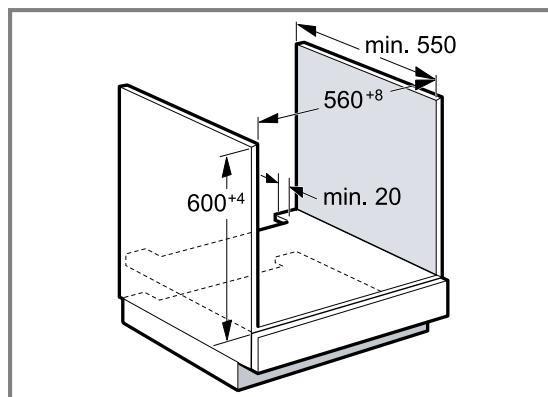
29.3 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



29.4 Montaggio sotto un piano di lavoro

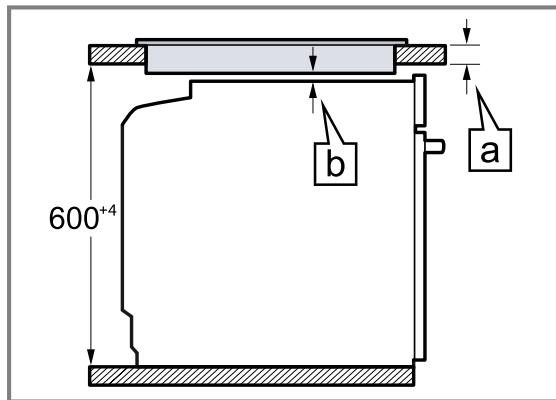
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- 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.

29.5 Montaggio sotto un piano cottura

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

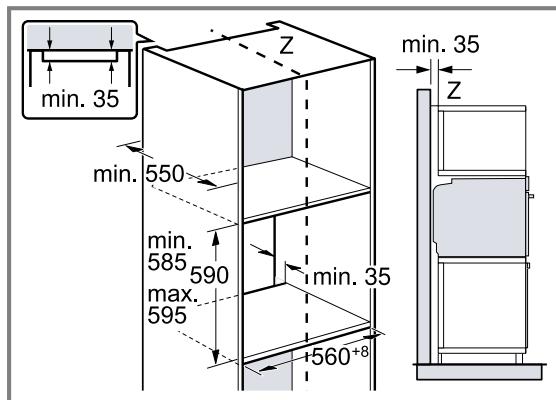


Sulla base della distanza minima necessaria **b** risulta lo spessore minimo del piano di lavoro **a**.

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

29.6 Montaggio in un mobile alto

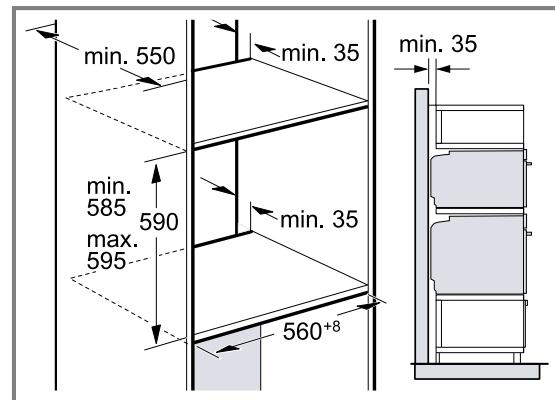
Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppifondi.
- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

29.7 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

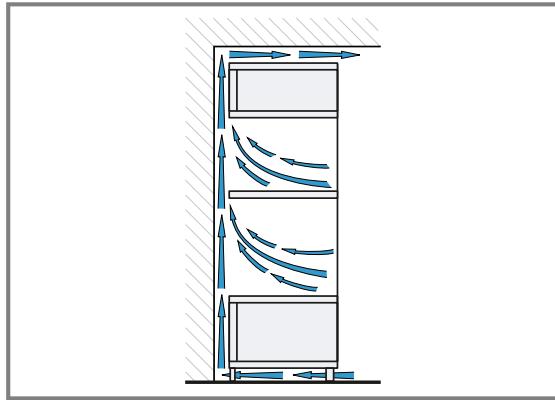
È possibile montare l'apparecchio anche sopra o sotto un altro apparecchio. Per il montaggio in sovrapposizione, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione degli apparecchi occorre una fessura di ventilazione nei doppifondi.
- 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.

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

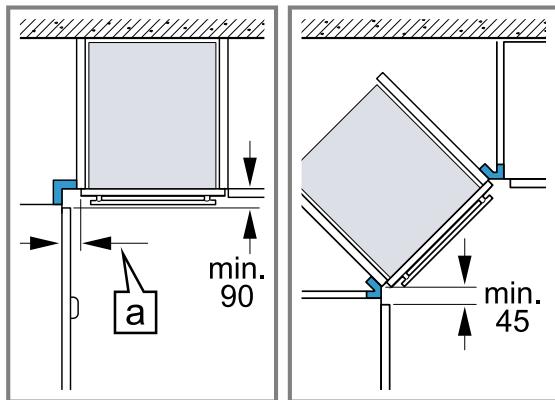
- Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



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

29.8 Montaggio angolare

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



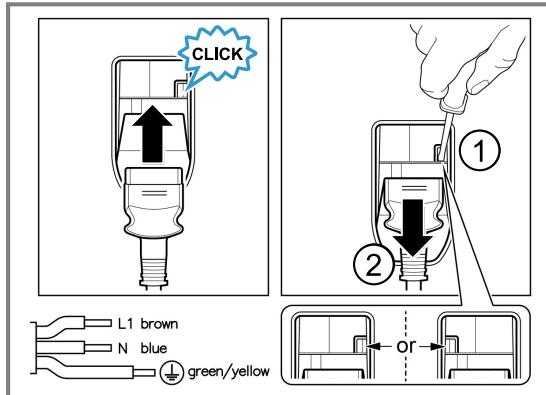
- Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare. La misura **a** dipende dallo spessore del frontale del mobile e della maniglia.

29.9 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 senza 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

le 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.
- Se il display dell'apparecchio rimane scuro, l'allacciamento è errato. Disconnettere l'apparecchio dalla rete; verificare l'allacciamento.

Collegamento elettrico dell'apparecchio alla spina con messa a terra

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

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

Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

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

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

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

29.10 Montaggio dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Aprire lo sportello dell'apparecchio senza maniglia e pannelli montati può causare lesioni.

- Utilizzare l'apparecchio solo con maniglia e pannelli montati.

Note

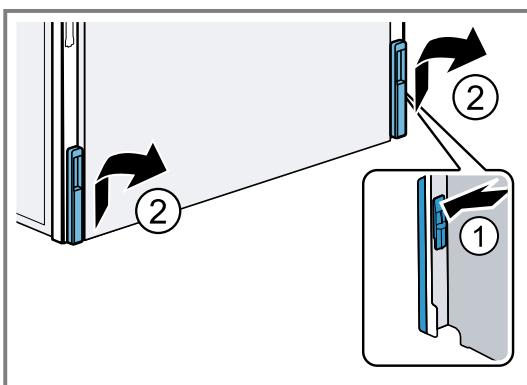
- Non fissare la maniglia utilizzando un avvitatore a batteria poiché potrebbe danneggiarsi.
- Ulteriori informazioni:
Conservare i blocchi di trasporto per un utilizzo successivo.
Istruzioni video per il montaggio della maniglia e dei pannelli:



1. Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio e tirare verso l'esterno i blocchi di trasporto triangolari rossi.

2. Rimozione dei due blocchi di trasporto

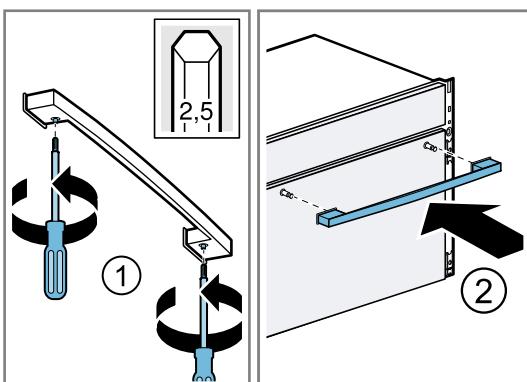
- Premere sulla superficie smussata nella parte posteriore del blocco di trasporto ①.
- Tenere premuta la superficie smussata ed estrarre il blocco di trasporto verso l'alto ②.



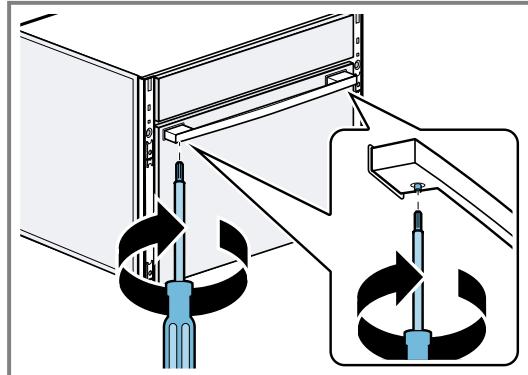
3. Svitare leggermente le viti della maniglia ①.

4. Inserire la maniglia ②.

- Il foro più grande deve essere rivolto verso l'interno.
- Verificare che il sottofondo in silicone sia presente tra il vetro e la maniglia.



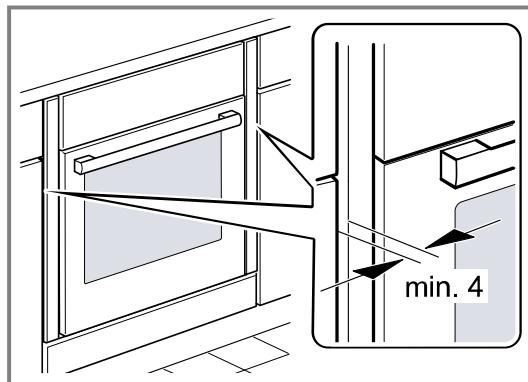
5. Serrare le viti finché la maniglia è fissata.



6. Inserire l'apparecchio fino in fondo.

Non piegare, non far rimanere incastrato e non passare su spigoli vivi il cavo di collegamento.

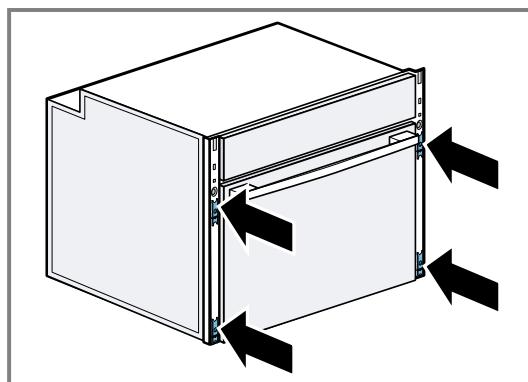
7. Centrare l'apparecchio.



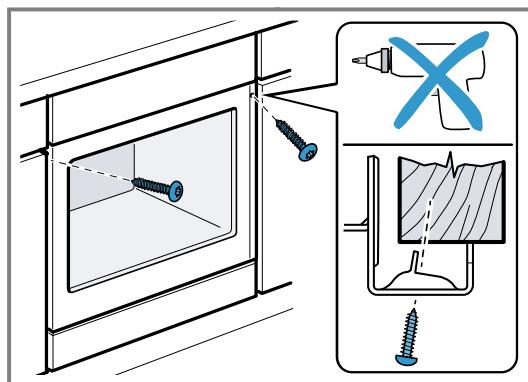
Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di almeno 4 mm.

8. Applicare i quattro elementi di fissaggio.

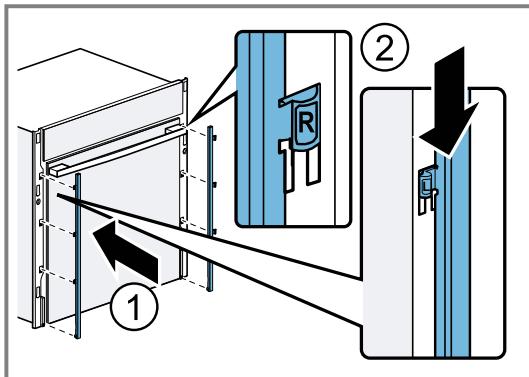
→ Pagina 58



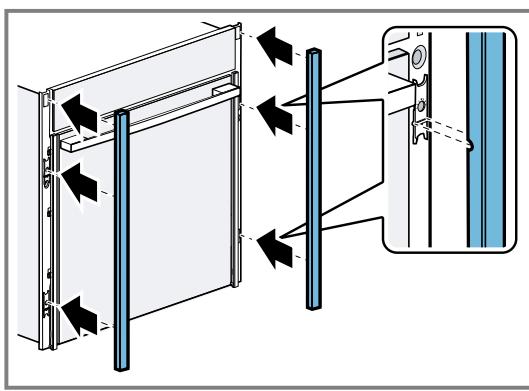
9. Fissare l'apparecchio con le viti.



10. Inserire i listelli intermedi a sinistra e a destra nelle apposite tacche ① e spingerli verso il basso ②.



11. Spingere i pannelli a sinistra e a destra all'altezza degli elementi di fissaggio, finché non si sente un clic.
► Il pannello con adesivo è destinato all'interno a sinistra.

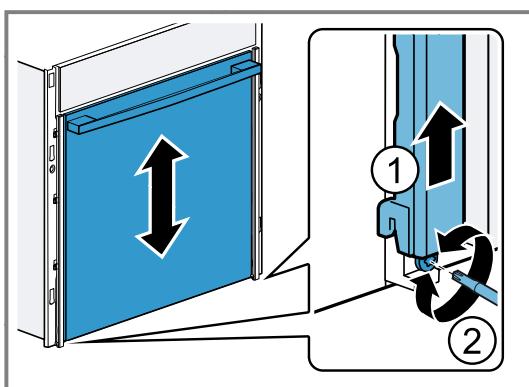


✓ I pannelli sono innestati.

12. Verificare che i pannelli a sinistra e a destra siano allineati in verticale.

13. Se necessario, allineare i pannelli. → Pagina 59

14. Se necessario, impostare l'altezza dello sportello dell'apparecchio con le viti di regolazione a sinistra e a destra ②. Allo scopo, spostare i listelli intermedi verso l'alto ①.

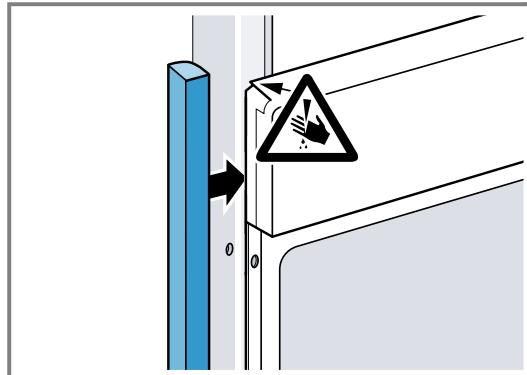


Nota: Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.

Sulle pareti laterali del mobile non deve essere collocato alcun listello di isolamento termico.

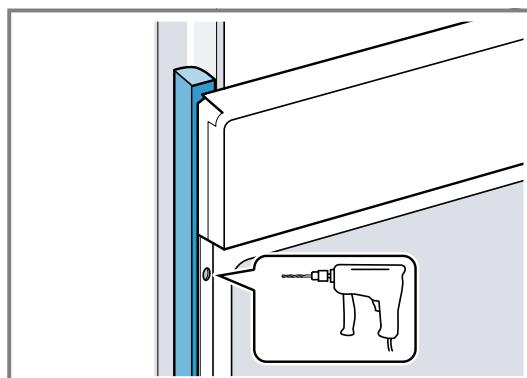
29.11 In caso di cucine con maniglia integrata verticale:

1. Applicare su entrambi i lati un pezzo di riempimento adatto per coprire eventuali bordi taglienti e garantire un montaggio sicuro.

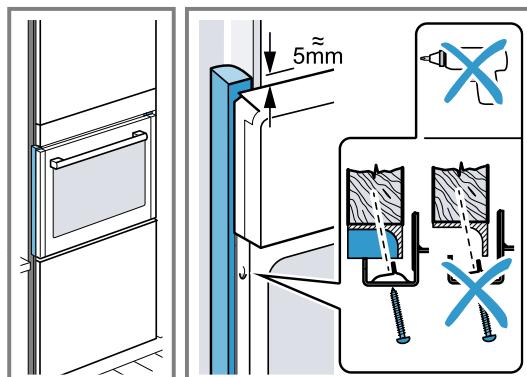


2. Fissare il pezzo di riempimento al mobile.

3. Preforare il pezzo di riempimento e il mobile per realizzare un raccordo a vite.



4. Fissare l'apparecchio con la vite adeguata.

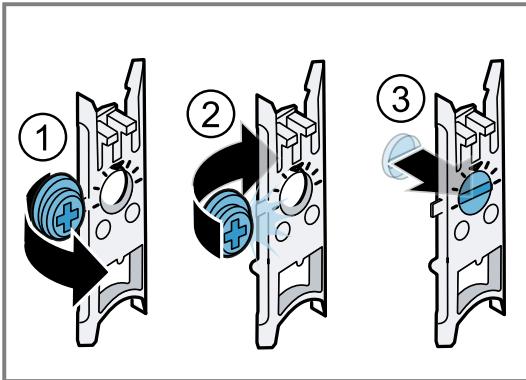


29.12 Applicazione degli elementi di fissaggio

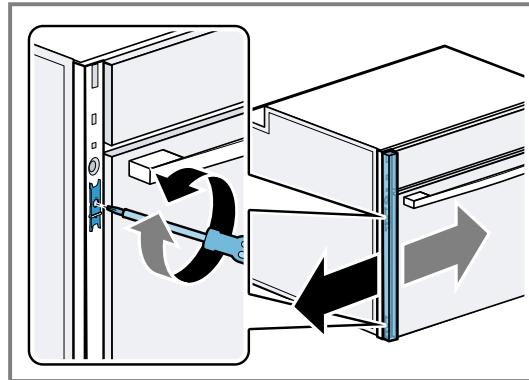
Per riuscire ad applicare i pannelli, è prima necessario applicare i quattro elementi di fissaggio.

1. Spingere l'eccentrico in avanti rispetto all'elemento di fissaggio ①.
 2. Spingere l'eccentrico indietro rispetto all'elemento di fissaggio ②.
- ✓ L'eccentrico si stacca.

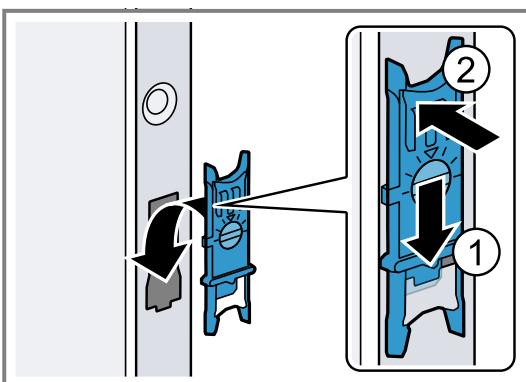
3. Premere l'eccentrico nell'elemento di fissaggio dalla parte posteriore ③.



3. Ruotare l'elemento di fissaggio verso sinistra o destra per regolare l'allineamento dei pannelli.



- Applicare in alto gli elementi di fissaggio rossi.
Applicare in basso gli elementi di fissaggio verdi.
4. Inserire l'elemento di fissaggio in basso ① e spingere sulla parte superiore ②, finché non si innesta.



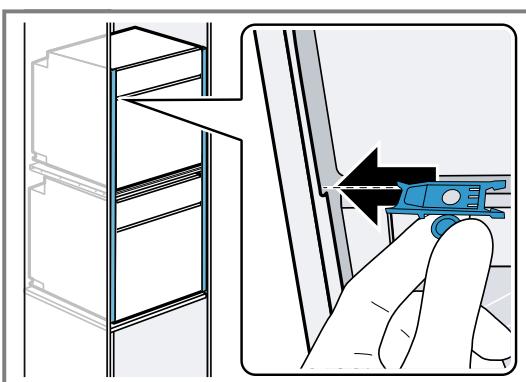
29.13 Allineamento dei pannelli

ATTENZIONE

I mezzi ausiliari non appropriati possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.

- Utilizzare esclusivamente ausili di plastica.
- Non utilizzare ausili appuntiti o affilati.

1. Spingere un ausilio in plastica, ad esempio uno degli altri elementi di fissaggio, nello spazio tra l'apparecchio e il pannello.
2. Tirare l'ausilio dall'apparecchio con il pannello rivolto verso di sé; quando lo si stacca, si sente un clic.



4. Reinserire i pannelli.

29.14 Smontaggio della maniglia e dei pannelli laterali

ATTENZIONE

I mezzi ausiliari non appropriati possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.

- Utilizzare esclusivamente ausili di plastica.
- Non utilizzare ausili appuntiti o affilati.

1. Svitare le viti della maniglia e rimuovere quest'ultima.
2. Rimuovere i pannelli a sinistra e a destra con un ausilio di plastica.

29.15 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i pannelli a destra e a sinistra.
3. Svitare le viti di fissaggio.
4. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarrelo completamente.



Register your product online
neff-home.com

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

9001696359 (050411) REG25
it

