



Forno da incasso

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione

**C17MS22.1**



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



## Indice

### MANUALE UTENTE

<b>1</b>	<b>Sicurezza .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Prevenzione di danni materiali.....</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>Tutela dell'ambiente e risparmio.....</b>	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>Conoscere l'apparecchio.....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>Accessori.....</b>	<b>12</b>
<b>6</b>	<b>Prima del primo utilizzo .....</b>	<b>13</b>
<b>7</b>	<b>Comandi di base .....</b>	<b>13</b>
<b>8</b>	<b>Funzioni durata .....</b>	<b>14</b>
<b>9</b>	<b>Microonde.....</b>	<b>15</b>
<b>10</b>	<b>Programmi con microonde.....</b>	<b>18</b>
<b>11</b>	<b>Assistente alla cottura al forno e arrosto .....</b>	<b>19</b>
<b>12</b>	<b>Sicurezza bambini.....</b>	<b>20</b>
<b>13</b>	<b>Riscaldamento rapido.....</b>	<b>20</b>
<b>14</b>	<b>Impostazione Sabbat .....</b>	<b>21</b>
<b>15</b>	<b>Impostazioni di base.....</b>	<b>21</b>
<b>16</b>	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>22</b>
<b>17</b>	<b>Funzione pulizia .....</b>	<b>24</b>
<b>18</b>	<b>Sostegni.....</b>	<b>24</b>
<b>19</b>	<b>Sportello dell'apparecchio.....</b>	<b>26</b>
<b>20</b>	<b>Sistemazione guasti.....</b>	<b>27</b>
<b>21</b>	<b>Smaltimento .....</b>	<b>28</b>
<b>22</b>	<b>Servizio di assistenza clienti.....</b>	<b>29</b>
<b>23</b>	<b>Funziona così .....</b>	<b>29</b>
<b>24</b>	<b>ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO .....</b>	<b>38</b>
<b>24.1</b>	<b>Indicazioni generali di montaggio.....</b>	<b>38</b>



## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Avvertenze generali

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

### 1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

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

### 1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

#### **1.4 Utilizzo sicuro**

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 12

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

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

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

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

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

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

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

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

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

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

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

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

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

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

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

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

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

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

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

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

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

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

- ▶ Indossare guanti protettivi, se possibile.

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

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

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

- ▶ Indossare guanti protettivi.

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

→ "Prevenzione di danni materiali", Pagina 7

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

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

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ Pagina 29

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!**

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

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

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

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

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

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

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

## 1.5 Microonde

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

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

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

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

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

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

L'olio può prendere fuoco.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode.
- ▶ Non cuocere mai molluschi e crostacei.
- ▶ In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.
- ▶ In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

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

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

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

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

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

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

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

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

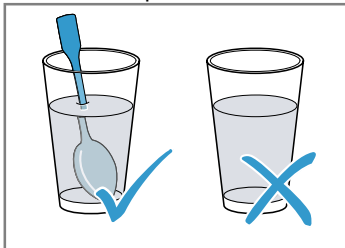
L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscineti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

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

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

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

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



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

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

- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

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

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

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

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- ▶ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

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

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

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

→ "Pulizia e cura", Pagina 22

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

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

Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.

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

## 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  $120^{\circ}\text{C}$ , 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  $50^{\circ}\text{C}$ , 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  $50^{\circ}\text{C}$ .

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

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

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

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

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

- ▶ Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

- ▶ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

#### ATTENZIONE!

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

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

Gli accessori inseriti direttamente uno sull'altro generano scintille.

- ▶ Non combinare la griglia con la leccarda.
- ▶ Introdurre gli accessori solo nella relativa altezza.

La leccarda universale o la teglia da forno non sono adatte per il funzionamento esclusivamente a microonde. Potrebbero formarsi scintille e si danneggerebbe il vano cottura.

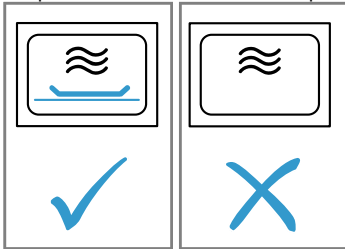
- ▶ Utilizzare la griglia in dotazione come base d'appoggio.

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

- ▶ Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio.

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

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



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

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

---

## 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

### 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

### 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

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

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

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

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

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

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

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

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

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

#### **Nota:**

L'apparecchio,

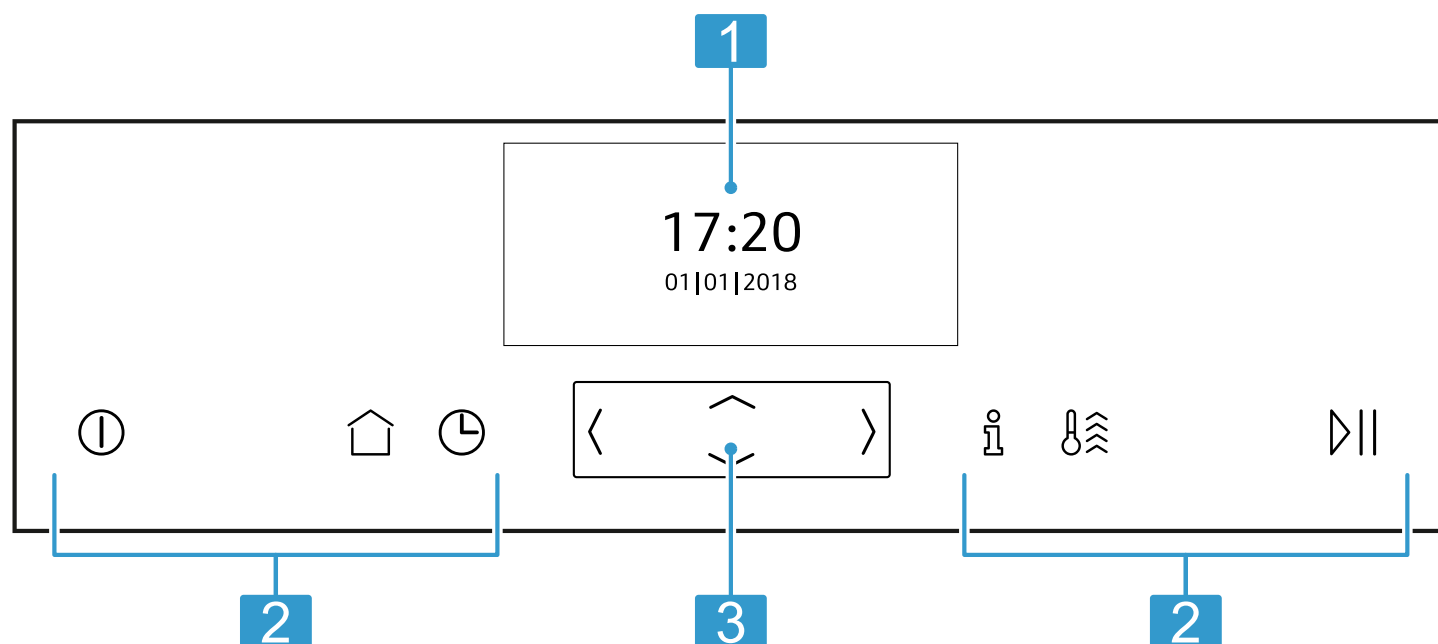
- nel funzionamento con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- nel funzionamento con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W



## 4 Conoscere l'apparecchio

### 4.1 Pannello di comando

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



**1** Display

**2** Tasti

**3** Elemento di comando

### 4.2 Tasti





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

Simbolo	Nome	Utilizzo
①	ON/OFF	Accensione o spegnimento dell'apparecchio
🏠	Menu principale	Selezione delle modalità di funzionamento e delle impostazioni.
🕒	Funzioni a tempo/Sicurezza bambini	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impostazione del "timer", della "durata" o del funzionamento differito "Pronto alle"</li> <li>Attivazione o disattivazione della "Sicurezza bambini".</li> </ul>
ℹ️	Informazioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visualizzazione di ulteriori informazioni</li> <li>Visualizzazione della temperatura attuale</li> </ul>
🔥	Riscaldamento rapido	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attivazione o disattivazione del "Funzionamento rapido"</li> <li>Attivazione o disattivazione di "PowerBoost"</li> </ul>
▶	Avvio/stop	Avvio o sospensione del funzionamento

### 4.3 Elemento di comando

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

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

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









## 4.4 Display

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

## 4.5 Menu principale






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








Per aprire il menu principale, premere il tasto .

Funziona-mento	Nome	Utilizzo
	Tipi di riscaldamento	Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza
	Microonde	Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare in modo rapido le pietanze.
	Modalità combinata microonde	Accendere il microonde a un tipo di riscaldamento
	Assistente alla cottura al forno e arrosto	Impostazioni consigliate per la cottura al forno e arrosto
	Programmi con microonde	Preparazione delle pietanze con microonde
	MyProfile	Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze.
	Asciugatura	Asciugare il vano di cottura, dopo l'utilizzo della funzione a microonde.
	EasyClean	Pulire lo sporco non ostinato nel vano cottura.

## 4.6 Tipi di riscaldamento

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

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Aria calda	30 - 275 °C	Cottura al forno o arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.
	Riscaldamento sup./inf.	50 - 275 °C	Di norma, cuocere o arrostiti su un livello. Il tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Termogrill	50 - 250 °C	Arrostire pollame, pesci interi o grandi pezzi di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Livello pizza	50 - 275 °C	Preparare la pizza o le pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Grill superficie grande	50 - 290 °C	Per grigliare alimenti piani, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Grill superficie piccola	50 - 290 °C	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. La superficie centrale al di sotto dell'elemento grill si riscalda.
	Riscaldamento inferiore	50 - 250 °C	Per la cottura a bagnomaria e per terminare la cottura. Il calore viene distribuito dal basso.
	Cottura a fuoco lento	70 - 120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.
	Livello di lievitazione	35 - 55 °C	Per lasciare riposare la pasta e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
	Preriscaldamento stoviglie	30 - 70 °C	Per scaldare le stoviglie.
	Riscaldamento sup./inf. eco	50 - 275 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	Aria calda eco	30 - 275 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 200 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica.

## 4.7 Potenze microonde

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

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

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

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

## 4.8 Vano cottura

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

### Supporti

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

→ "Accessori", Pagina 12

L'apparecchio dispone di 3 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto. Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.  
→ "Sostegni", Pagina 24

### Illuminazione

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

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

## Ventola di raffreddamento

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

### ATTENZIONE!

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

- Lasciare libere le feritoie di aerazione.

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

## Sportello dell'apparecchio

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


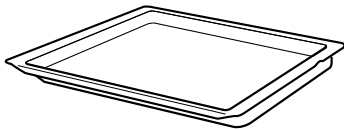
Quando si chiude lo sportello dell'apparecchio con la funzione Microonde, proseguire il funzionamento con DII.

# 5 Accessori

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

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

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

Accessori		Utilizzo
Griglia		<ul style="list-style-type: none"> <li>Stampi per dolci</li> <li>Stampi per sformato</li> <li>Stoviglie</li> <li>Carne ad es. arrosti o pezzi da grigliare</li> <li>Pietanze surgelate</li> </ul>
Leccarda		<ul style="list-style-type: none"> <li>Dolci umidi</li> <li>Prodotti da forno</li> <li>Pane</li> <li>Arrosti di grandi dimensioni</li> <li>Pietanze surgelate</li> <li>Raccogliere i liquidi che gocciolano, ad es. il grasso sulla griglia mentre si griglia.</li> </ul>

## 5.1 Avvertenze sugli accessori

Alcuni accessori sono adatti solo per determinate modalità di funzionamento.

### Accessori per il microonde

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

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

Attenersi alle avvertenze per il microonde.

→ "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 15


## 5.2 Funzione d'arresto

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

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


## 5.3 Inserimento degli accessori nel vano di cottura

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

1. Ruotare gli accessori finché la scanalatura  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

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

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

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

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



## 5.4 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio. Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

# 6 Prima del primo utilizzo

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

## 6.1 Prima messa in funzione

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

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

→ "Impostazioni di base", Pagina 21

### Impostazione della lingua

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

4. Tornare alla riga più in alto con  $\wedge$ .
5. Selezionare la prossima impostazione con  $\rangle$ .

### Impostazione dell'ora

1. Passare alla riga più in basso con  $\nabla$ .
2. Selezionare l'ora con  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Passare alla riga successiva con  $\nabla$ .
4. Selezionare i minuti con  $\langle$  o  $\rangle$ .
5. Tornare alla riga più in alto con  $\wedge$ .
6. Selezionare la prossima impostazione con  $\rangle$ .

### Impostazione della data

1. Passare alla riga successiva con  $\nabla$ .
2. Selezionare il giorno con  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Passare alla riga successiva con  $\nabla$ .
4. Selezionare il mese con  $\langle$  o  $\rangle$ .
5. Passare alla riga successiva con  $\nabla$ .
6. Selezionare l'anno con  $\langle$  o  $\rangle$ .
7. Premere il tasto  $\wedge$  finché non compare "Data".
8. Con  $\rangle$  accettare le impostazioni.

# 7 Comandi di base

## 7.1 Accensione dell'apparecchio

- Accendere l'apparecchio con ①.

### Nota

- Nelle impostazioni di base è possibile determinare se all'accensione compaiono i tipi di riscaldamento o il menu principale.  
→ "Impostazioni di base", Pagina 21
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lasso di tempo prolungato si spegne automaticamente.

## 7.2 Spegnimento dell'apparecchio

- Spegner l'apparecchio con ①.

### Nota

- A seconda della temperatura presente nel vano cottura, sul display compare l'indicazione del calore residuo.  
→ "Indicatore del calore residuo", Pagina 13
- A seconda della temperatura presente nel vano cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare, finché il vano cottura non si è raffreddato.  
→ "Ventola di raffreddamento", Pagina 12

## 7.3 Indicatore del calore residuo

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

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

## 7.4 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

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

## 7.5 Modifica della temperatura

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

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

## 7.6 Modifica del tipo di riscaldamento

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

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

## 7.7 Interruzione del funzionamento

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

## 7.8 Interruzione del funzionamento

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

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

## 7.9 Visualizzazione della temperatura attuale

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

- Premere su  $\bar{i}$ .
- ✓ La temperatura compare per alcuni secondi.

## 7.10 Visualizzazione delle informazioni

**Requisito:** Il tasto  $\bar{i}$  si illumina.

- Premere su  $\bar{i}$ .
- ✓ Le informazioni compaiono per alcuni secondi.

# 8 Funzioni durata

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

## 8.1 Panoramica delle funzioni durata

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

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

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

## Modifica del timer

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

## Interruzione del timer

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

## 8.3 Durata

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

## Impostazione della durata

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

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

4. Selezionare la durata con  $\langle$  o  $\rangle$

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

### Modifica della durata

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

### Interruzione della durata

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

## 8.4 Funzionamento posticipato - "Pronto alle"

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

### Impostazione del funzionamento differito Pronto alle

#### Note

- È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

- Non è possibile impostare ogni tipo di riscaldamento con il funzionamento differito.
1. Inserire le pietanze nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
  2. Impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.
  3. Premere su  $\odot$ .
  4. Selezionare la durata con  $\langle$  o  $\rangle$ .
  5. Passare su "Pronto alle"  $\rightarrow||$  con  $\sim$ .
  - ✓ Sul display compare la fine del funzionamento.
  6. Selezionare l'ora di fine cottura con  $\rangle$ .
  7. Avviare il funzionamento differito con  $\triangleright||$ .
  - ✓ L'apparecchio avvia il funzionamento al momento opportuno.
  - ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico.
  8. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

### Modificare il funzionamento differito Pronto alle

1. Premere su  $\odot$ .
2. Selezionare "Pronto alle"  $\rightarrow||$  con  $\sim$ .
3. Modificare l'ora di fine cottura con  $\langle$  o  $\rangle$ .
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

### Interrompere il funzionamento differito Pronto alle

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

## 9 Microonde

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

### 9.1 Stoviglie e accessori con microonde

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

Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia utilizzata.

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

### Adatto al microonde

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

Accessori e stoviglie	Note
Piatti di servizio	Non è necessario travasare le pietanze. <b>Nota:</b> Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.
Griglia fornita in dotazione	Soltanto la griglia fornita in dotazione è adatta per il vero funzionamento a microonde. <b>Nota:</b> Le teglie, come ad es. leccarda o la teglia per il forno, possono formare delle scintille e quindi non sono adatte.

### Non adatto al microonde

**Nota:** Osservare le indicazioni per evitare danni alle cose.

→ "Microonde", Pagina 7

Accessori e stoviglie	Note
Stoviglie e stampi in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze vengono riscaldate a malapena o non vengono riscaldate. <b>Nota:</b> Il metallo può formare scintille durante il funzionamento a microonde.

### Stoviglie e accessori con MicroCombi

Grazie alla combinazione tra il microonde e un tipo di riscaldamento è possibile anche la stoviglia e l'accessorio in metallo.

Accessori e stoviglie	Note
Stoviglie e stampi in metallo	Con MicroCombi è possibile usare il metallo. <b>Nota:</b> I componenti in metallo devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.
Accessori forniti in dotazione: ■ Griglia ■ Leccarda	Gli accessori forniti in dotazione sono adatti alla funzione MicroCombi. Non si formano scintille.

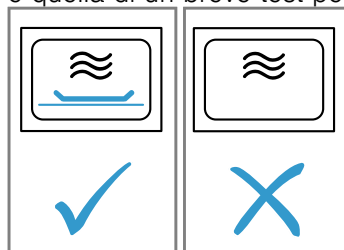
### Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

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

### ATTENZIONE!

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

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



### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
2. Impostare l'apparecchio alla massima potenza per ½ - 1 minuto.
3. Avviare il funzionamento.
4. Verificare più volte la stoviglia:
  - se la stoviglia resta fredda o tiepida, è adatta al microonde.
  - Se è calda o sono si formano delle scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta al microonde.

## 9.2 Microonde

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

### Impostazione microonde

#### Note

- Prestare attenzione alla corretta gestione del forno a microonde:
  - → "Sicurezza", Pagina 2
  - → "Prevenzione di danni materiali", Pagina 7
  - → "Potenze microonde", Pagina 11
  - → "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 15
- al fine di evitare la formazione di condensa durante il funzionamento a microonde, al livello 600 W e al livello massimo, l'apparecchio aziona automaticamente un elemento riscaldante. Il vano di cottura e gli accessori diventano caldi. Il risultato della cottura non è influenzato.  
La funzione di asciugatura può essere disattivata nelle impostazioni di base.  
→ "Impostazioni di base", Pagina 21



### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

1. Accendere l'apparecchio con ①.



2. Premere .
3. Impostare il "microonde"  con  $\langle \circ \rangle$ .
4. Passare alla riga successiva con  $\searrow$ .
  - ✓ Compagno una potenza microonde e una durata.
5. Selezionare una potenza microonde con  $\langle \circ \rangle$ .
6. Passare alla riga successiva con  $\searrow$ .
7. Selezionare la durata con  $\langle \circ \rangle$ .
8. Avviare il microonde con  $\gg$ .
- ✓ Il forno a microonde si avvia e la durata scorre. La barra di controllo del riscaldamento non compare.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
9. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
  - Se necessario impostare nuovamente una potenza microonde e una durata.
  - Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con  $\odot$ .
10. Se la funzione di asciugatura per il microonde nelle impostazioni di base è stata spenta, asciugare il vano cottura.

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

→ "Impostazioni di base", Pagina 21

### Modifica della potenza microonde

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

1. Interrompere il funzionamento con  $\gg$ .
2. Selezionare la potenza microonde desiderata con  $\langle \circ \rangle$ .
3. Passare alla riga successiva con  $\searrow$ .
4. Selezionare la durata con  $\langle \circ \rangle$ .
5. Avviare il microonde con  $\gg$ .

### Modifica della durata

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

### Asciugare il vano cottura con la funzione Asciugatura

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

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

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



#### **ATTENZIONE!**

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

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

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





1. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.

2. Asciugare il vano cottura con una spugna.
3. Accendere l'apparecchio con  $\odot$ .
4. Premere su .
5. Impostare "Asciugatura"  con  $\langle \circ \rangle$ .
6. Passare alla riga successiva con  $\searrow$ .
  - ✓ Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata.
7. Passare alla riga successiva con  $\searrow$ .
8. Avviare l'asciugatura con  $\gg$ .
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
9. Spegner l'apparecchio con  $\odot$ .
10. Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
11. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

### 9.3 Modalità combinata microonde

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

I tipi di riscaldamento possibili sono:

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

Le possibili potenze microonde sono:



- 90 watt
- 180 watt
- 360 watt

### Impostazione della modalità combinata microonde

#### **Nota:**

Prestare attenzione alla corretta gestione del forno a microonde:

- → "Sicurezza", Pagina 2
- → "Prevenzione di danni materiali", Pagina 7
- → "Potenze microonde", Pagina 11
- → "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 15

1. Accendere l'apparecchio con  $\odot$ .
2. Premere .
3. Impostare la "Modalità combinata microonde"  con  $\langle \circ \rangle$ .
4. Passare alla riga successiva con  $\searrow$ .
  - ✓ Un tipo di riscaldamento compare.
5. Selezionare un tipo di riscaldamento con  $\langle \circ \rangle$ .
6. Passare alla riga successiva con  $\searrow$ .
7. Selezionare una temperatura con  $\langle \circ \rangle$ .
8. Passare alla riga successiva con  $\searrow$ .
9. Selezionare una potenza microonde con  $\langle \circ \rangle$ .
10. Passare alla riga successiva con  $\searrow$ .
11. Selezionare la durata con  $\langle \circ \rangle$ .
12. Avviare la modalità combinata microonde con  $\gg$ .
  - ✓ La modalità combinata microonde si avvia e la durata scorre.
  - ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
13. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.

- In caso di necessità impostare nuovamente una modalità combinata microonde.
- Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ①.

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

→ "Impostazioni di base", Pagina 21

### Modifica della temperatura

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

1. Selezionare la temperatura con ^ o v.
  2. Modificare la temperatura con < o >.
- ✓ La temperatura viene modificata.

### Modifica della durata

1. Premere ①.
  2. Modificare la durata con < o >.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

### Modifica della modalità combinazione microonde

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

1. Interrompere il funzionamento con ▶||.
2. Navigare nelle righe con il tipo di riscaldamento o la potenza microonde con ^ o v.
3. Modificare il tipo di riscaldamento o la potenza microonde con < o >.
4. Passare alla riga successiva con la temperatura con ^ o v.
5. Selezionare una temperatura con < o >.
6. Navigare nella riga con la durata con v.
7. Selezionare la durata con < o >.
8. Avviare la modalità combinata microonde con ▶||.

## 10 Programmi con microonde

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

### 10.1 Stoviglie

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

Non sono adatte le stoviglie realizzate nel seguente materiale:

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

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

→ "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 15

### 10.2 Panoramica dei programmi con microonde

È possibile selezionare i seguenti programmi con microonde:

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

- Pollo a pezzi
- Polpettone di carne trita fresca
- Patate al forno, intere

### 10.3 Impostazione del programma con microonde

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

#### Requisiti

- Osservare le informazioni relative al microonde.  
→ "Microonde", Pagina 15
  - Pesare le pietanze. Il peso delle pietanze è necessario per impostare il programma con microonde.
1. Accendere l'apparecchio con ①.
  2. Premere ①.
  3. Selezionare "Programmi con microonde" P~ con < o >.
  4. Passare alla riga successiva con v.
  5. Selezionare il programma con microonde con < o >.
  6. Passare alla riga successiva con v.
  7. Selezionare il peso con < o >.
  8. Passare alla riga in alto con ^.
  9. Per visualizzare i suggerimenti, premere su >.
- ✓ Appaiono le avvertenze relative al livello di inserimento e alla stoviglia.
10. Avviare il programma con microonde con ▶||.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
11. **Nota:** Per alcuni programmi con microonde è possibile proseguire la cottura.  
→ "Prosecuzione della cottura della pietanza", Pagina 19

Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, con il tasto ^ selezionare "Termina".

## 10.4 Prosecuzione della cottura della pietanza

1. Selezionare "Prosecuzione della cottura" con  $\vee$ .
2. Se necessario modificare le impostazioni con  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Avviare la prosecuzione della cottura con  $\triangleright$ ||.

# 11 Assistente alla cottura al forno e arrosto

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

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

## 11.1 Panoramica delle pietanze

È possibile selezionare le seguenti pietanze:

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

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

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

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

1. Accendere l'apparecchio con  $\odot$ .
2. Premere  $\square$ .
3. Selezionare l'"Assistente alla cottura al forno e arrosto"  $\square$  con  $\langle$  o  $\rangle$ .
4. Passare alla riga successiva con  $\vee$ .
5. Selezionare la categoria con  $\langle$  o  $\rangle$ .
6. Passare alla riga successiva con  $\vee$ .
7. Selezionare la pietanza con  $\langle$  o  $\rangle$ .
8. Passare alla riga successiva con  $\vee$ .
- ✓ Vengono visualizzate le impostazioni consigliate.
9. **Nota:** Le avvertenze supplementari non sono selezionabili per tutte le pietanze.  
Visualizzare le avvertenze supplementari con  $\rangle$ .
- ✓ Visualizzare le avvertenze supplementari ad es. per quanto concerne il livello di inserimento, accessori o stoviglie oppure il momento opportuno per girare o mescolare le pietanze.
10. Tornare alle impostazioni consigliate con  $\langle$ .
11. Se necessario, adattare la temperatura o la durata con  $\vee$ .  
– Selezionare la temperatura o la durata con  $\vee$  o  $\wedge$ .  
– Adattare l'impostazione con  $\langle$  o  $\rangle$ .
12. Avviare l'assistente alla cottura al forno e arrosto con  $\triangleright$ ||.
- ✓ Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Quando si raggiunge il momento per girare o mescolare, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un'avvertenza.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
13. **Nota:** Per alcuni programmi è possibile proseguire la cottura.  
→ "Prosecuzione della cottura della pietanza", Pagina 19  
Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, con il tasto  $\wedge$  selezionare "Termina".

## 11.3 Prosecuzione della cottura della pietanza



1. Selezionare "Prosecuzione della cottura" con  $\vee$ .
2. Se necessario modificare le impostazioni con  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Avviare la prosecuzione della cottura con  $\triangleright$ ||.

## 12 Sicurezza bambini

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



### 12.1 Blocchi

L'apparecchio dispone di 2 diversi tipi di blocco.













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

### 12.2 Attivazione della sicurezza bambini automatica

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


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

**Requisito:** L'apparecchio è acceso.














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

### 12.3 Interruzione della sicurezza bambini automatica

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



2. Accendere l'apparecchio con  e impostare il funzionamento.


### 12.4 Disattivazione della sicurezza bambini automatica

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

### 12.5 Attivazione della sicurezza bambini singola

La sicurezza bambini singola blocca il pannello di comando affinché i bambini non possano accendere inavvertitamente l'apparecchio. Per accendere l'apparecchio, disattivare la sicurezza bambini singola. Dopo aver spento l'apparecchio, quest'ultimo non blocca più il pannello di comando.

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

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



### 12.6 Disattivazione della sicurezza bambini singola

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





## 13 Riscaldamento rapido

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



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

- aria calda 
- riscaldamento sup./inf. 


### 13.1 Attivazione Riscaldamento rapido

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

3. Attivare il riscaldamento rapido con il tasto .

- ✓ Sul display compare .
  - ✓ Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il riscaldamento rapido si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico.  sul display si spegne.
4. Mettere le pietanze nel vano di cottura.

### 13.2 Disattivazione del funzionamento rapido

- ▶ Disattivare anticipatamente il riscaldamento rapido con il tasto .



## 14 Impostazione Sabbat

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

### 14.1 Avvio della funzione Sabbat

#### Note

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

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

→ "Impostazioni di base", Pagina 21

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

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

### 14.2 Interruzione della funzione Sabbat

- ▶ Interrompere la funzione Sabbat con ①.

## 15 Impostazioni di base

È possibile regolare l'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.

Impostazione di base	Selezione
Lingua	Vedere la selezione sull'apparecchio.
Ora	0.00 - 23.59
Data	Giorno, mese e anno
Preferiti → "Modifica dei Preferiti", Pagina 22	Decidere i tipi di riscaldamento, che compaiono nel menu Tipi di riscaldamento.
Segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Durata breve</li> <li>■ Durata media</li> <li>■ Durata prolungata</li> </ul>
Tono tasti	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivato (eccetto ①)</li> <li>■ Attivata</li> </ul>
Luminosità del display	5 livelli
Indicatore dell'ora	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Digitale</li> <li>■ Off</li> </ul>
Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Durante il funzionamento accesa</li> <li>■ Durante il funzionamento spenta</li> </ul>
Prosecuzione automatica	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Con sportello chiuso</li> <li>■ Non proseguire</li> </ul>

Impostazione di base	Selezione
Sicurezza bambini automatica	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivata</li> <li>■ Attivata</li> </ul>
Funzionamento dopo l'attivazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Menu principale</li> <li>■ Tipi di riscaldamento</li> <li>■ Microonde</li> <li>■ Modalità combinata microonde</li> <li>■ Assistente alla cottura al forno e arrosto</li> <li>■ Programmi microonde</li> </ul>
Spegnimento notturno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivata</li> <li>■ Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)</li> </ul>
Avviso teglia microonde	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Indicatori</li> <li>■ Non mostrare</li> </ul>
Logo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Indicatori</li> <li>■ Non mostrare</li> </ul>
Asciugatura microonde	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Attivata</li> <li>■ Disattivata</li> </ul>
Tempo di postfunzionamento della ventola	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Consigliato</li> <li>■ Minimo</li> </ul>
Impostazioni di fabbrica	Ripristina

### 15.2 Modifica di MyProfile

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere su ①.
3. Selezionare "MyProfile" con < o >.
4. Passare alla riga successiva con √.
5. Selezionare l'impostazione con < o >.
6. Passare alla riga successiva con √.

7. Modificare l'impostazione con < o >.
8. Premere su .
9. Per salvare le impostazioni, selezionare  "Salva".
  - Per rifiutare le impostazioni, selezionare  "Rifiuta".

### 15.3 Modifica dei Preferiti






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

#### Nota:




Alcuni tipi di riscaldamento non possono essere disattivati:

- Aria calda CircoTherm 
- Termogrill 
- Grill, superficie grande 

1. Accendere l'apparecchio con .

2. Premere su .
3. Selezionare "MyProfile"  con < o >.
4. Passare alla riga successiva con .
5. Selezionare "Preferiti" con < o >.
6. Selezionare "Scelta dei preferiti" con .
7. Selezionare il tipo di riscaldamento con < o >.
8. Passare alla riga successiva con .
9. Selezionare l'impostazione con < o >.

Impostazione	Visualizzazione nel menu Tipi di riscaldamento
Attivata	Sì
Disattivata	No

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

## 16 Pulizia e cura

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

### 16.1 Detergenti

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

#### **ATTENZIONE!**

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

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

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

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

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

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

### Detergenti adatti

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

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia dell'apparecchio", Pagina 23

### Lato frontale dell'apparecchio

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

**Sportello dell'apparecchio**

<b>Campo</b>	<b>Detergenti adatti</b>	<b>Note</b>
Pannelli dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	<p>Non utilizzare raschietti per vetro o la paglietta d'acciaio.</p> <p><b>Consiglio:</b> Per una pulizia di fondo rimuovere i pannelli dello sportello.</p> <p>→ "Sportello dell'apparecchio", Pagina 26</p>
Copertura dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In acciaio: Detergenti per acciaio inox</li> <li>▪ In plastica: Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	<p>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p> <p>Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.</p> <p><b>Consiglio:</b> Per una pulizia di fondo, rimuovere la copertura dello sportello.</p> <p>→ "Sportello dell'apparecchio", Pagina 26</p>
Telaio interno della porta in acciaio inox	Detergenti 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"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.
Guarnizione dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	Non rimuovere né strofinare.

**Vano cottura**

<b>Campo</b>	<b>Detergenti adatti</b>	<b>Note</b>
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> <li>▪ Acqua e aceto</li> <li>▪ Detergente per forno</li> </ul>	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p>Per asciugare il vano cottura dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio.</p> <p><b>Note</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio.</li> <li>▪ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.</li> <li>▪ I residui di cibo lasciano una patina bianca sulle superfici smaltate. La patina non è dannosa per la salute. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. Rimuovere la patina con acido citrico.</li> </ul>
Superfici autopulenti	-	Osservare le istruzioni relative alle superfici autopulenti.
Copertura in vetro della lampadina del forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Supporti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> </ul>	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p><b>Nota:</b> Per una pulizia di fondo agganciare i supporti.</p> <p>→ "Sostegni", Pagina 24</p>
Accessori	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione di lavaggio calda</li> <li>▪ Detergente per forno</li> </ul>	<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>

**16.2 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 22

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

- Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.

→ "Detergenti adatti", Pagina 22

2. Asciugare con un panno morbido.

## 17 Funzione pulizia

Utilizzare la funzione pulizia per pulire l'apparecchio.

### 17.1 Ausilio del sistema di pulizia EasyClean

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

#### Impostazione del sistema di pulizia EasyClean

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

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

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

##### Requisiti

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

1. Togliere gli accessori dal vano cottura.

##### 2. **ATTENZIONE!**

L'acqua distillata nel vano cottura causa la corrosione.


- Non utilizzare acqua distillata.


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

3. Accendere l'apparecchio con ①.

4. Premere su .

5. Selezionare "EasyClean"  con < o >.

6. Passare alla riga successiva con .

7. Avviare il sistema ausiliario di pulizia con .

- ✓ Il sistema ausiliario di pulizia si avvia. La durata scorre sul display.

- ✓ Non appena si conclude il sistema ausiliario di pulizia, viene emesso un segnale acustico.

8. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

9. Dopo il sistema ausiliario di pulizia, pulire il vano cottura.

→ "Pulizia successiva del vano cottura", Pagina 24

#### Pulizia successiva del vano cottura

##### **ATTENZIONE!**

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

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

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

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
2. Pulire le superfici lisce del vano cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido, anche sotto la guarnizione dello sportello.
4. Se non si scioglie lo sporco ostinato, ripetere l'operazione con il sistema ausiliario di pulizia, dopo che il vano cottura si è raffreddato.
5. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) per fare asciugare il vano cottura.

## 18 Sostegni

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

### 18.1 Sgancio dei sostegni

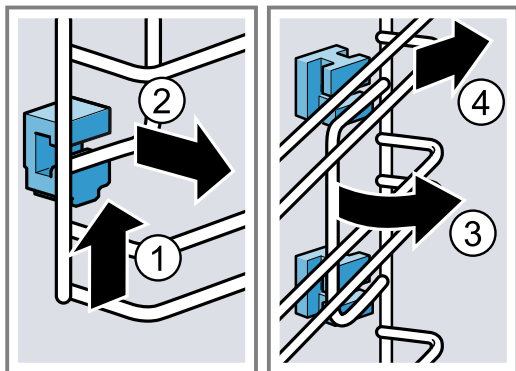
##### **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

I supporti si surriscaldano molto.

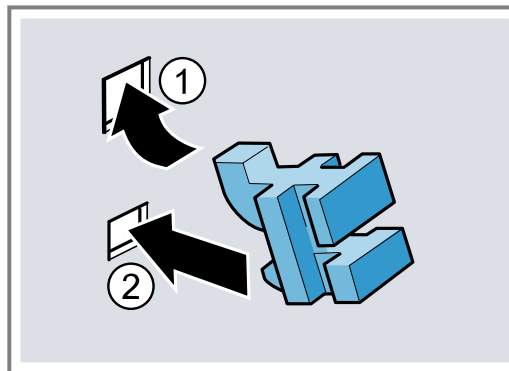
- Non toccare mai i supporti ad alta temperatura.
- Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini.

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

2. Far oscillare l'intero sostegno verso l'esterno ③ e agganciarlo nella parte posteriore ④.



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

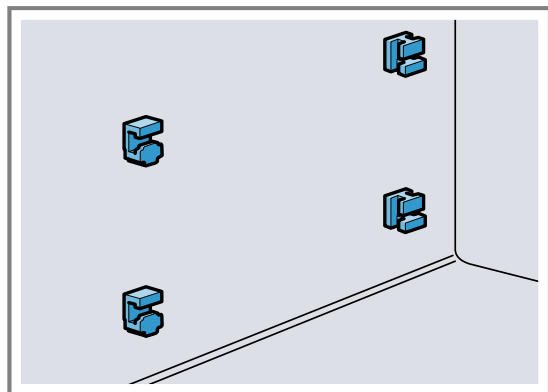


## 18.2 Inserimento dei fermi

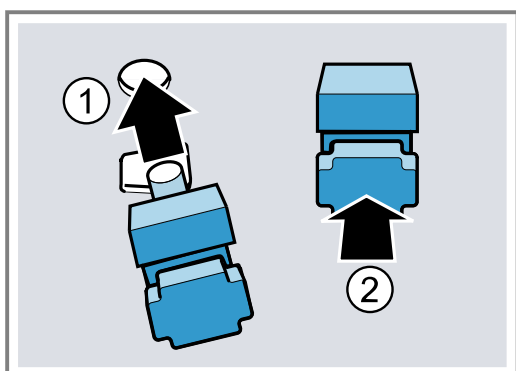
Se si sganciano i sostegni, i fermi possono cadere.

### Nota:

I fermi anteriori e posteriori sono diversi.



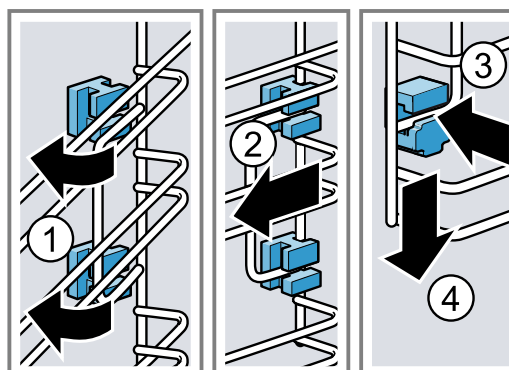
1. Inserire i fermi anteriori con il gancio in alto nel foro circolare e applicarli in modo leggermente trasversale ①.
2. Agganciare i fermi anteriori in basso e applicarli in modo dritto ②.



## 18.3 Riaggancio dei sostegni

### Note

- Durante l'aggancio prestare attenzione che la smussatura sul sostegno sia rivolta verso l'alto.
  - I sostegni devono essere inseriti a sinistra e a destra.
1. Applicare trasversalmente il sostegno nella parte posteriore in alto e in basso e infilarlo nei fermi ①.
  2. Tirare in avanti il sostegno ②.
  3. Agganciare davanti il sostegno ③ e premerlo verso il basso ④.





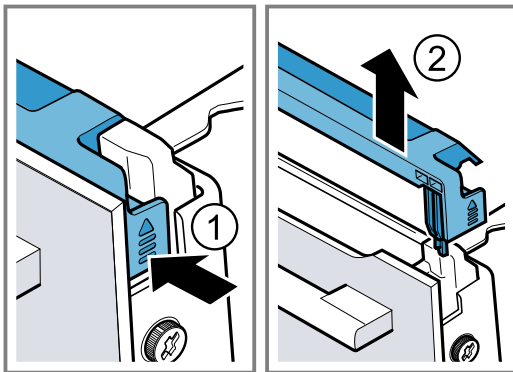
## 19 Sportello dell'apparecchio

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

### 19.1 Rimozione del rivestimento della porta

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

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



### 19.2 Smontaggio dei pannelli dello sportello

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

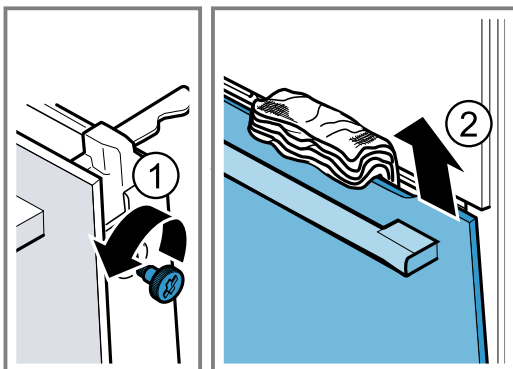
- Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

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

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

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

1. Allentare e rimuovere le viti a sinistra e a destra dello sportello dell'apparecchio.
2. Incastrare nello sportello dell'apparecchio un panno da cucina ripiegato più volte.

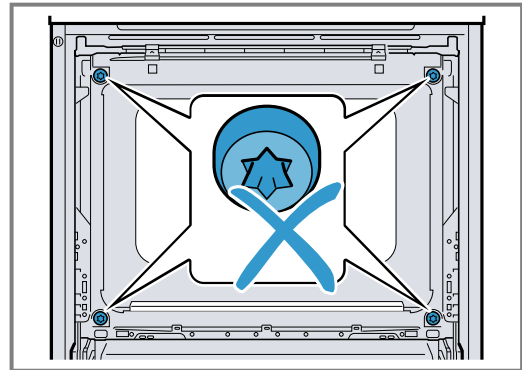


3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Estrarre il pannello frontale verso l'alto.
5. Riporre il pannello frontale con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.
6. ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!**

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

- Non svitare mai le viti.

Non svitare mai le 4 viti nere sull'intelaiatura.



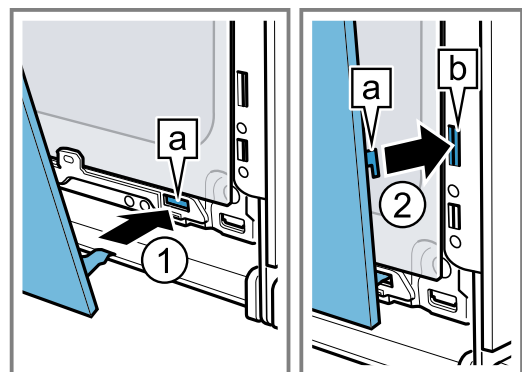
### 19.3 Montaggio dei pannelli dello sportello

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

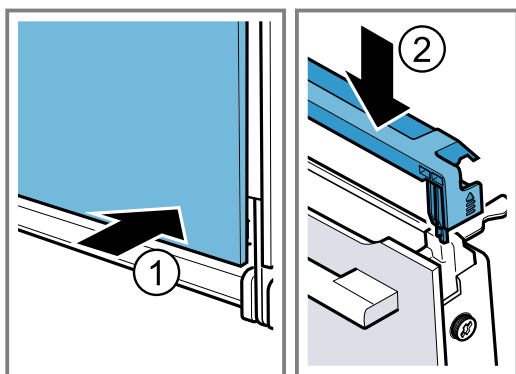
- Non toccare mai la zona delle cerniere. I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.
- Indossare guanti protettivi.

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



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

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



7. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

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

## 20 Sistemazione guasti

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

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

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



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



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

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

### 20.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>Il fusibile è difettoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.</li> </ul> <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.</li> </ul> <p>Errore elettronico</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile.</li> <li>2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → "Impostazioni di base", Pagina 21</li> </ol>
Sul display compare "Lingua: italiano".	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. → "Prima messa in funzione", Pagina 13</li> </ul>
L'apparecchio non può essere acceso, sul display compare  .	<p>La sicurezza bambini automatica o la sicurezza bambini è attivata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tenere premuto il tasto  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".</li> </ul>
Il funzionamento non si avvia o si interrompe.	<p>Sono possibili diverse cause scatenanti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → "Visualizzazione delle informazioni", Pagina 14</li> </ul> <p>Anomalia di funzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 29</li> </ul>

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non riscalda, sul display compare  .	<p>La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo.</li> <li>2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu → <i>"Impostazioni di base", Pagina 21.</i></li> </ol> <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ A seguito di un'interruzione di corrente, aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio.</li> <li>✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante.</li> </ul>
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	<p>L'impostazione di base è stata modificata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 21</i></li> </ul>
Con la cottura al solo microonde, il vano di cottura può diventare molto caldo.	<p>La funzione di asciugatura è attivata.</p>
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	<p>La lampadina a LED è guasta.</p> <p><b>Nota:</b> Non rimuovere la copertura in vetro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 29</i></li> </ul>
Durata di funzionamento massima raggiunta.	<p>Per evitare un funzionamento duraturo involontario, dopo un po' di ore l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, se le impostazioni restano invariate. Compare un'avvertenza sul display.</p> <p>Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle rispettive impostazioni di una modalità di funzionamento.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Per continuare il funzionamento, premere su un tasto qualsiasi.</li> <li>2. Qualora non serva, spegnere l'apparecchio con .</li> </ol> <p><b>Consiglio:</b> Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, impostare una durata. → <i>"Impostazione della durata", Pagina 14</i></p>
Sul display compare un messaggio con "D" o "E", ad es. D0111 o E0111.	<p>Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnere e riaccendere l'apparecchio.</li> <li>✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare.</li> <li>2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 29</i></li> </ol>
Il risultato di cottura è insoddisfacente.	<p>Le impostazioni non erano adatte.</p> <p>I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata della cottura, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La prossima volta impostare valori minori o maggiori.</li> </ul> <p><b>Consiglio:</b> Sulla nostra homepage <a href="http://www.neff-international.com">www.neff-international.com</a> sono contenute molte indicazioni sulla preparazione e sui valori di impostazione adatti.</p>

## 21 Smaltimento

### 21.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

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

## 22 Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

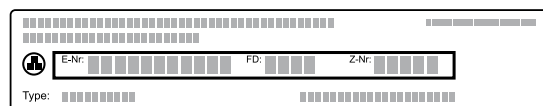
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G. Tali sorgenti sono disponibili come componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

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

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

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



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

## 23 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.

### 23.1 Istruzioni generali per la preparazione

Osservare queste informazioni durante la preparazione di tutte le pietanze.

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

### 23.2 Istruzioni per la preparazione della cottura al forno

- Per la cottura di dolci, biscotti o pane, gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.
- Per la preparazione di sformati e gratin, utilizzare stoviglie ampie e piane. Nelle stoviglie strette e alte gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Se si preparano sformati direttamente nella leccarda, inserire quest'ultima al livello 1.
- I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

#### ATTENZIONE!

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

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

### Livelli di inserimento

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

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

Utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda.

#### Note

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

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

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

#### Cottura arrosto sulla griglia

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

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

- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, spingere la leccarda un livello al di sotto della griglia.
- A seconda delle dimensioni e del tipo di arrosto, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda. Con il fondo di cottura raccolto si può preparare una salsa. Inoltre si produce meno fumo e il vano cottura rimane meno sporco.

### Cottura arrosto in pentola

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

### Informazioni generali per la cottura arrosto in pentola

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

### Cottura arrosto in una stoviglia senza coperchio

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

### Cottura arrosto in una stoviglia con coperchio

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

### AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

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

### Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti.

#### ATTENZIONE!

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- ▶ Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.
- Grigliare porzioni di spessore e peso simili così rosolano in modo uniforme e rimangono succose.
- Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.
- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, spingere la leccarda almeno un livello al di sotto della griglia.

#### Note

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

### Indicazioni per soggetti allergici al nichel

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

## 23.4 Preparazione con microonde

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

### Informazioni generali

- La durata di cottura si adegua al peso complessivo, in caso di preparazione con microonde. Se si desidera utilizzare una quantità diversa da quella indicata, la regola di base può essere d'aiuto: **una quantità doppia necessita pressoché del doppio del tempo di cottura.**
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi.
- Nella parte principale delle istruzioni per l'uso si trovano informazioni sulla modalità di impostazione del microonde e della combinazione con microonde.
  - → "Modalità combinata microonde", Pagina 17
  - → "Microonde", Pagina 15 → "Microonde", Pagina 16

### Come cuocere o stufare al microonde

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

## 23.5 Preparazione di prodotti surgelati

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

## 23.6 Preparazione dei piatti pronti

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

## 23.7 Scelta delle pietanze

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

### Impostazioni consigliate per diverse pietanze

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 10</i>	Temperatura in °C	Potenza min-croonde in W	Durata in min.
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	1		160 - 180	90	30 - 40
Torta morbida, sottile	Stampo a cassetta	1		150 - 170	-	60 - 80
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		<b>1.</b> 160 - 180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 0	<b>1.</b> 30 - 40 <b>2.</b> 20
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1		150 - 170	-	65 - 85
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1		160 - 180	-	60 - 80
Muffin	Teglia per muffin	1		170 - 190	-	15 - 30
Dolcetti lievitati	Teglia	1		160 - 170	-	30 - 40
Dolcetti lievitati	Teglia	1		150 - 160	-	30 - 40
Biscottini	Teglia	2		140 - 160	-	15 - 30
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Pane, forma a piacere, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 25 - 35
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1		<b>1.</b> 230 - 240 <sup>1</sup> <b>2.</b> 200 - 210	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Pane, forma a piacere, 1500 g	Stampo a cassetta	1		200 - 210	-	35 - 45
Panfocaccia	Leccarda	1		250 - 270	-	20 - 30
Panfocaccia	Leccarda	1		220 - 240	-	20 - 30
Pagnotte fresche	Teglia	1		180 - 200	-	25 - 35
Pagnotte fresche	Teglia	1		170 - 190	-	25 - 35
Pizza fresca	Teglia	1		200 - 220	-	20 - 30

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

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <i>Pagina 10</i>	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, cruda, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	1		210 - 230	-	20 - 30
Quiche	Stampo per crostata , Lamiera nera	1		190 - 210	-	35 - 55
Quiche	Stampo per crostata , Lamiera nera	1		190 - 210	-	30 - 45
Tarte flambée	Leccarda	1		260 - 280 <sup>1</sup>	-	10 - 20
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		200 - 220	-	35 - 55
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		140 - 160	360	20 - 30
Lasagne surgelate, 400 g	Stoviglia senza coperchio.	1		200 - 210	180	20 - 25
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170 - 180	-	50 - 65
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170 - 190	360	20 - 25
Pollo, 1 kg, non ripieno	Stoviglia senza coperchio.	1		200 - 220	-	60 - 70
Pollo, 1 kg, non ripieno	Stoviglia con coperchio	1		230 - 250	360	25 - 35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	2		220 - 230	-	30 - 35
Filetti di petto di pollo, 4 pezzi da 250 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio.	1		190 - 210	360	20 - 30
Oca, non ripiena, 3 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		160 - 170	-	120 - 150
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		180 - 200	-	120 - 130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		180 - 200	180	55 - 65
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		180 - 190	-	120 - 140
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		210 - 220	-	40 - 50
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		200 - 220	-	130 - 140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		200 - 220	-	140 - 160

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



Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → <b>Pagina 10</b>	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		240 - 260	180	30 - 40
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	2		290	-	20 - 30 <sup>2</sup>
Cosciotto d'agnello dissossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	1		170 - 190	-	50 - 70
Cosciotto d'agnello dissossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		240 - 260	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 35 - 40
Polpettone, 1 kg + 50 ml d'acqua	Stoviglia senza coperchio.	1		170 - 190	360	30 - 40
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Stoviglia senza coperchio.	1		170 - 190	-	20 - 30
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		250	90	15 - 20
Verdura, fresca, 250 g	Stoviglia con coperchio	1		-	600	8 - 12 <sup>3</sup>
Patate al forno, tagliate a metà, 1 kg	Leccarda	2		200 - 220	360	15 - 20
Patate lesse, tagliate in quattro, 500 g	Stoviglia con coperchio	1		-	600	12 - 15 <sup>3</sup>
Riso a chicco lungo, 250 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7 - 9 <b>2.</b> 13 - 16
Miglio intero, 250 g + 600 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8 - 10 <b>2.</b> 10 - 15
Polenta o semola di mais, 125 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1		-	600	6 - 8 <sup>3</sup>

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

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

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

## Dessert

### Preparazione dei popcorn nel microonde

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

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

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

1. Utilizzare una stoviglia in vetro bassa resistente al calore, ad es. il coperchio di uno stampo. Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.
2. Collocare il sacchetto dei popcorn nella stoviglia seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
3. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
4. A seconda del prodotto e della quantità può essere necessario adeguare il tempo.

5. Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e ½ estrarre il sacchetto e scuoterlo.
6. Rimettere quindi il sacchetto dei popcorn nel forno e continuare a farli scoppiare.
7. Se si sentono scoppiare i popcorn solo ogni 2-3 secondi, spegnere l'apparecchio e togliere il sacchetto dal forno.
8. Al termine della preparazione pulire il vano cottura.






### Preparazione dello yogurt

1. Togliere dal vano cottura i supporti e gli accessori.
2. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.  
Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.
3. Aggiungere 150 g di yogurt a temperatura di frigorifero nel latte.
4. Riempire piccoli recipienti, come ad es. tazze o bicchieri piccoli.

5. Coprire i contenitori con della pellicola, come ad es. quella per alimenti.
6. Collocare il recipiente sul fondo del vano cottura.

7. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
8. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero per almeno 12 ore.

### Impostazioni consigliate per dessert e composte

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

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

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

## 23.8 Tipi di preparazione particolari e altri usi

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

### Cottura a fuoco lento

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






### Cottura a fuoco lento di pollame o carne

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

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

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

### Impostazioni consigliate per la cottura a fuoco lento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tempo di rosolatura in min.	Tipo di riscaldamento → <b>Pagina 10</b>	Temperatura in °C	Durata in min.
Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio.	1	6 - 8		95 <sup>1</sup>	45 - 60
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio.	1	4 - 6		85 <sup>1</sup>	45 - 70
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio.	1	4 - 6		85 <sup>1</sup>	90 - 120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio.	1	4		80 <sup>1</sup>	40 - 60
Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio.	1	4		85 <sup>1</sup>	30 - 45

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

## Scongelamento













Scongelare le pietanze surgelate con il proprio apparecchio.

### Istruzioni per la preparazione dello scongelamento

- Con il tipo di funzionamento "Microonde" è possibile scongelare frutta, verdura, pollame, carne, pesce o prodotti da forno surgelati.
- Per scongelare gli alimenti surgelati, toglierli dalla confezione.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.

- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze a temperatura di surgelamento (-18 °C).
- Si ottengono risultati migliori se lo scongelamento viene effettuato in più fasi. Le fasi sono indicate in successione nelle impostazioni consigliate.
- Girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti.  
Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Spezzettare di tanto in tanto la pietanza.  
Rimuovere i pezzi già scongelati dal vano cottura.
- Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per uniformare la temperatura.

### Impostazioni consigliate per lo scongelamento

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

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

## Riscaldamento al microonde

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

### Istruzioni per la preparazione del riscaldamento con microonde

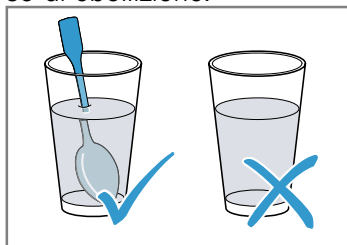
- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio.
- Girare o mescolare la pietanza 2-3 volte.
- Lasciare riposare la pietanza per 1-2 minuti dopo averla riscaldata.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- Osservare i seguenti punti quando si riscaldano gli alimenti per la prima infanzia:
  - posizionare sulla griglia il biberon senza tettarella o coperchio.
  - Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
  - Controllare assolutamente la temperatura degli alimenti per la prima infanzia.
- Pulire il vano cottura dopo il riscaldamento e asciugarlo.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

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

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

**ATTENZIONE!**

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

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

**Impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde**

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

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

**Mantenere in caldo****Istruzioni per la preparazione dello scaldavivande**

- Con il tipo di riscaldamento "superiore/inferiore" è possibile tenere al caldo i cibi pronti a 70 °C. Così si evita la formazione di condensa e non è necessario pulire il vano cottura.

- Per evitare che le pietanze si secchino, coprirle.
- Mantenere in caldo le pietanze non più di 2 ore.
- Osservare che alcune pietanze continuano la cottura mentre le si mantiene in caldo.

## 23.9 Pietanze sperimentate

Le informazioni contenute in questa sezione sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche dell'apparecchio secondo EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011 e in conformità alla norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Cottura al forno

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

### Impostazioni consigliate per la cottura al forno

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

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

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


### Impostazioni consigliate per la cottura al grill

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




### Preparazione con microonde

- Se si usa la griglia, introdurla nel vano cottura con la scritta **Microwave** verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.
- Per una verifica con il solo funzionamento a microonde, disattivare la funzione asciugatura nelle impostazioni di base. → *Pagina 21*




**Impostazioni consigliate per lo scongelamento con il microonde**

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

**Impostazioni consigliate per la cottura con il microonde**

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

**Impostazioni consigliate per cuocere combinata con il microonde**

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

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

## 24 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



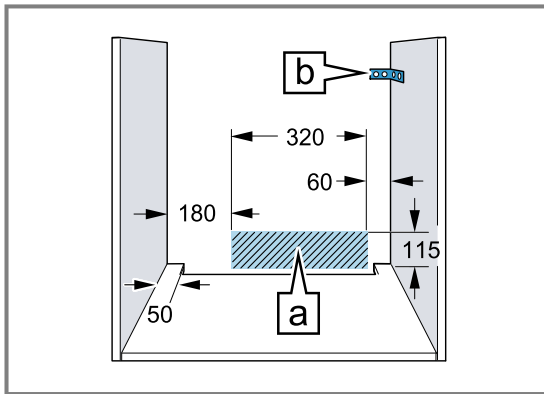
### 24.1 Indicazioni generali di montaggio

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

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

- Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.

- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata **a** o all'esterno dell'area di incasso. Fissare il mobile alla parete con un angolare **b** disponibile in commercio.



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

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!**

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

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

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

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

- ▶ Non utilizzare prese multiple.
- ▶ Utilizzare solo cavi di prolunga certificati, dotati di una sezione minima di 1,5 mm<sup>2</sup> e conformi ai relativi requisiti di sicurezza vigenti a livello nazionale.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto, contattare il servizio di assistenza clienti.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori approvati dal produttore.

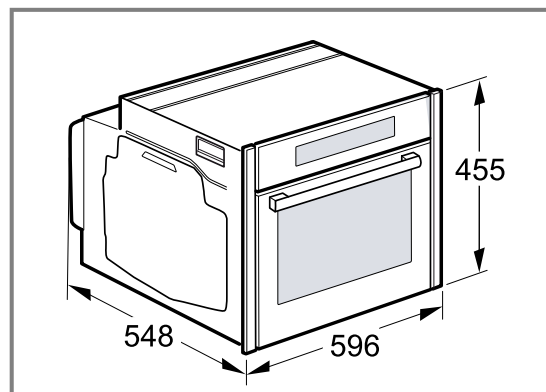
### **ATTENZIONE!**

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

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

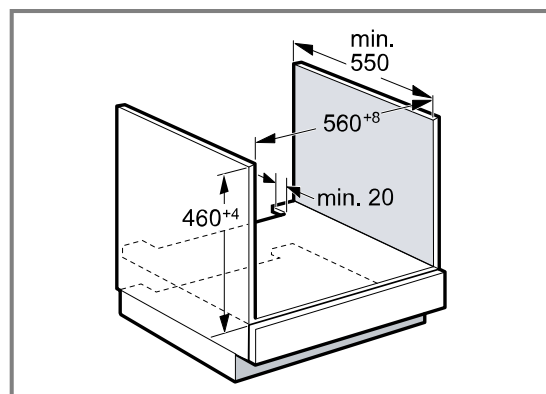
## **24.2 Dimensioni apparecchio**

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



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

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



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.
- Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.

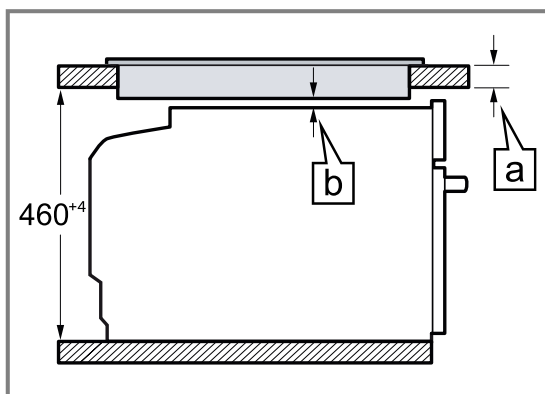


- Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura eventualmente presenti.

## 24.4 Montaggio sotto un piano cottura

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

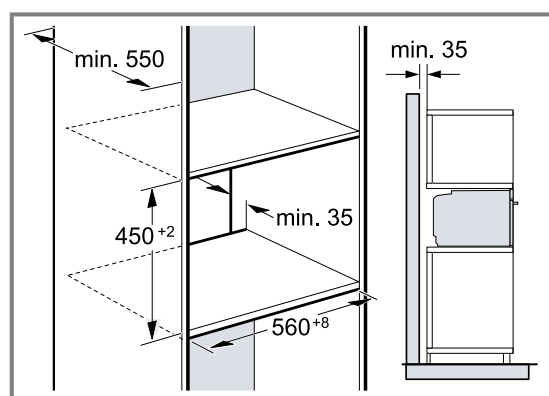
Sulla base della distanza minima necessaria **b** risulta lo spessore minimo del piano di lavoro **a**.



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

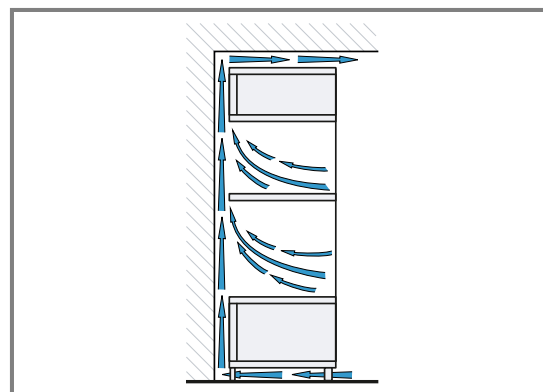
## 24.5 Montaggio in un mobile alto

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



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.
- Per garantire un'aerazione sufficiente dell'apparecchio, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 200 cm<sup>2</sup> nello zoccolo. A tal fine, accorciare

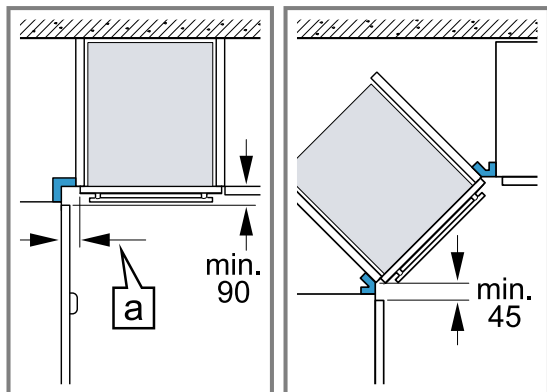
lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione. Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



- Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile alto ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

## 24.6 Montaggio angolare

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



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

## 24.7 Collegamento elettrico

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

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

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

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

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

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

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

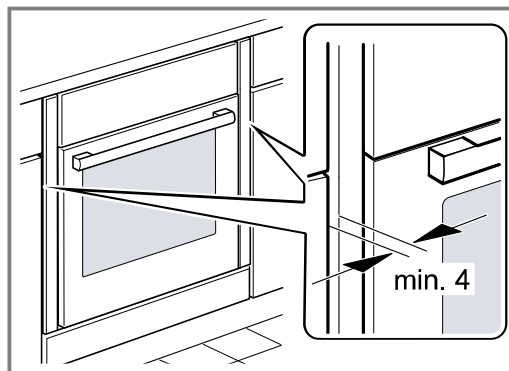
Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

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

## 24.8 Montaggio dell'apparecchio

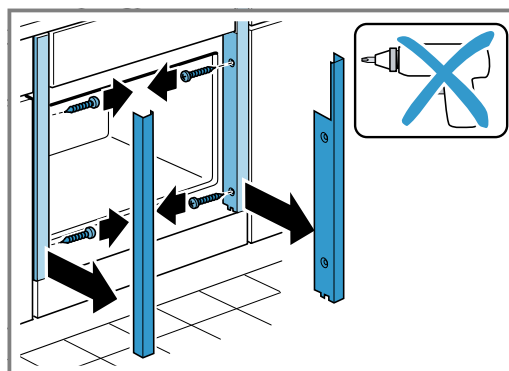
**Nota:** Non fissare i pannelli utilizzando un avvitatore a batteria. I pannelli possono essere danneggiati.

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



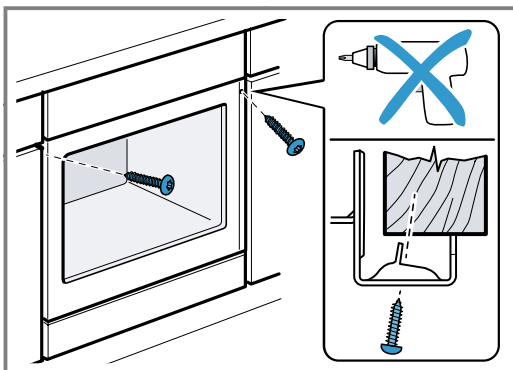
Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di almeno 4 mm.

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

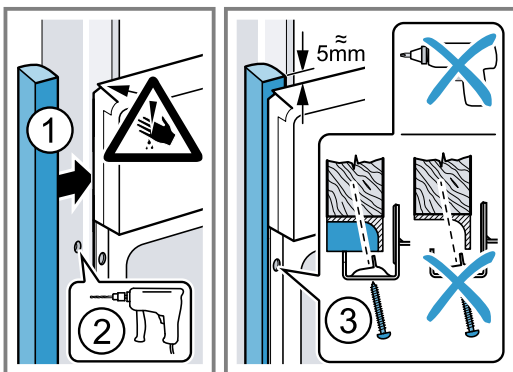


4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

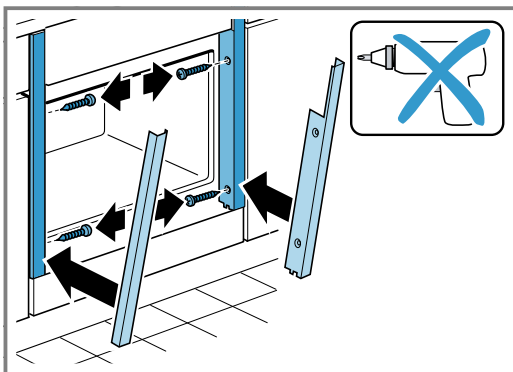
5. Fissare l'apparecchio con le viti.



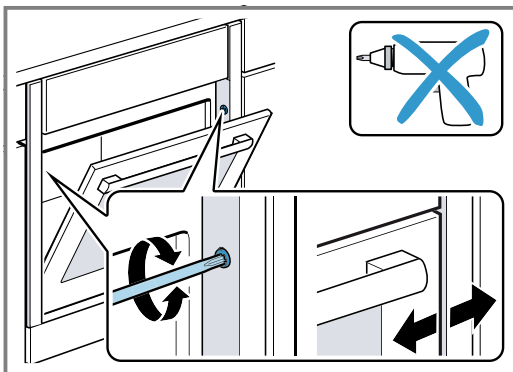
6. In caso di cucine con maniglia integrata verticale:
- Applicare un pezzo di riempimento adatto ① per coprire eventuali bordi taglienti e garantire un montaggio sicuro.
  - Preforare i profili di alluminio per realizzare un raccordo a vite ②.
  - Fissare l'apparecchio con la vite adeguata ③.



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



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



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

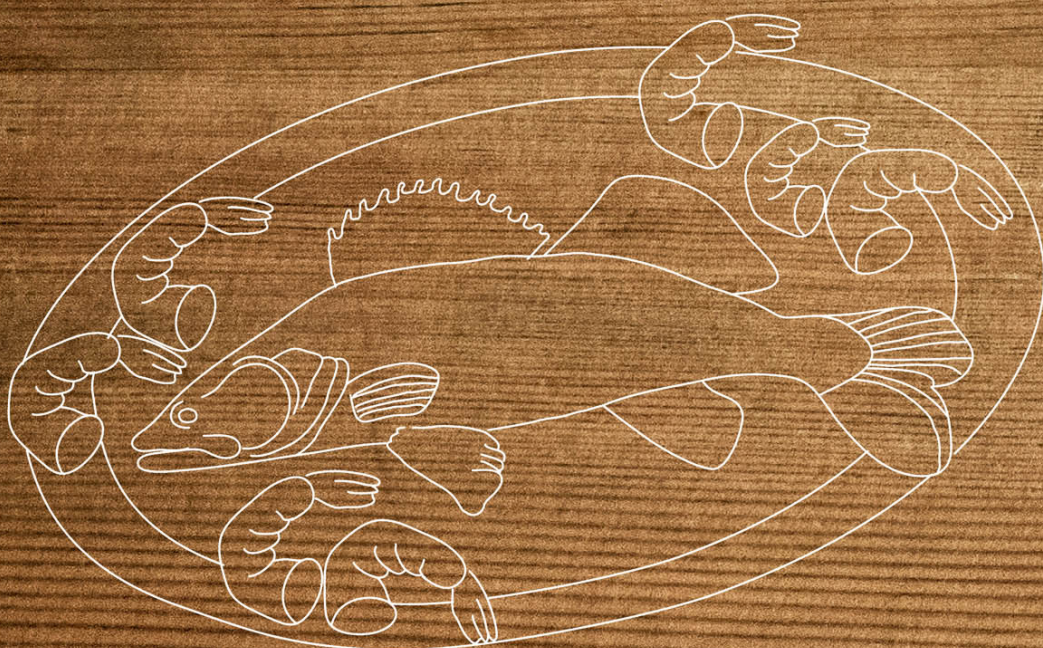
## 24.9 Smontaggio dell'apparecchio

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



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





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

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



9001749879  
020608  
it