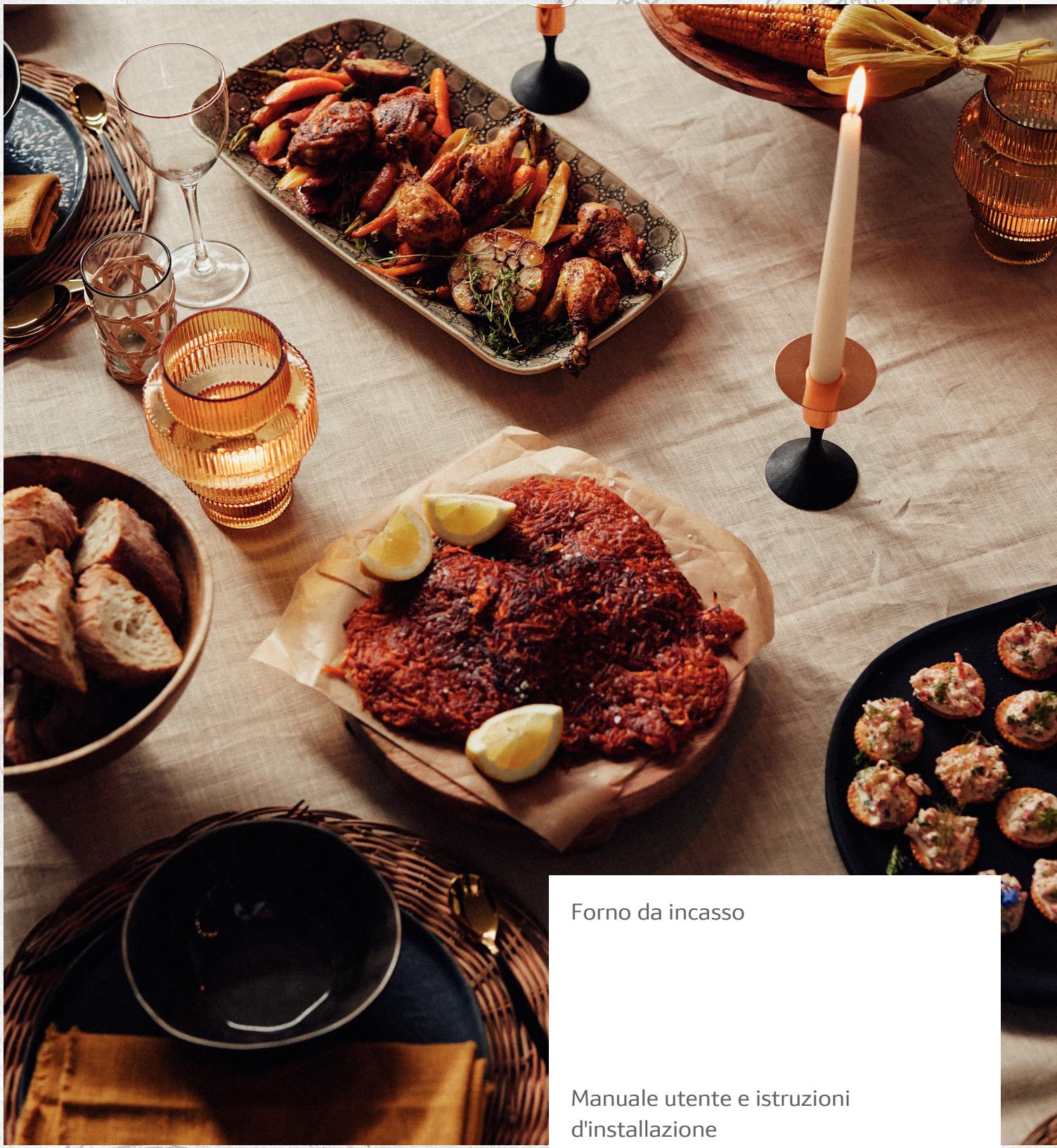




cook. create. inspire.



Forno da incasso

Manuale utente e istruzioni
d'installazione

B48FT68G1

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



Indice

MANUALE UTENTE

| | | |
|-------------|---|-----------|
| 1 | Sicurezza | 2 |
| 2 | Prevenzione di danni materiali | 5 |
| 3 | Tutela dell'ambiente e risparmio | 6 |
| 4 | Conoscere l'apparecchio | 7 |
| 5 | Accessori | 10 |
| 6 | Prima del primo utilizzo | 12 |
| 7 | Comandi di base | 14 |
| 8 | Vapore | 15 |
| 9 | Funzioni durata | 19 |
| 10 | Termometro per arrosti | 20 |
| 11 | Assistente alla cottura al forno e arrosto | 23 |
| 12 | Programmi con vapore | 23 |
| 13 | Sicurezza bambini | 25 |
| 14 | Riscaldamento rapido | 25 |
| 15 | Impostazione Sabbat | 26 |
| 16 | Impostazioni di base | 26 |
| 17 | Pulizia e cura | 27 |
| 18 | Funzione pulizia | 30 |
| 19 | Sostegni | 31 |
| 20 | Sportello dell'apparecchio | 32 |
| 21 | Sistemazione guasti | 37 |
| 22 | Smaltimento | 40 |
| 23 | Servizio di assistenza clienti | 40 |
| 24 | Funziona così | 40 |
| 25 | ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO | 52 |
| 25.1 | Indicazioni generali di montaggio | 52 |



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

1.3 Limitazione di utilizzo

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 10

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

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

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

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

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

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

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

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

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

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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

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

→ *Pagina 40*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

1.5 Vapore

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

1.6 Termometro per arrosti

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Vapore

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

ATTENZIONE!

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

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

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

- ▶ Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti.

I liquidi che gocciolano sporcano il fondo del vano cottura.

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

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

- Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

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

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

Durante il funzionamento dei tipi di riscaldamento con vapore si genera vapore acqueo. La condensa che si raccoglie nella canalina di scolo sotto il vano cottura può traboccare e danneggiare i mobili adiacenti.

- Durante il funzionamento, non aprire lo sportello dell'apparecchio o aprirlo il meno possibile.
- Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.
- Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

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

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

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

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

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

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

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

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

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

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

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

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

Nota:

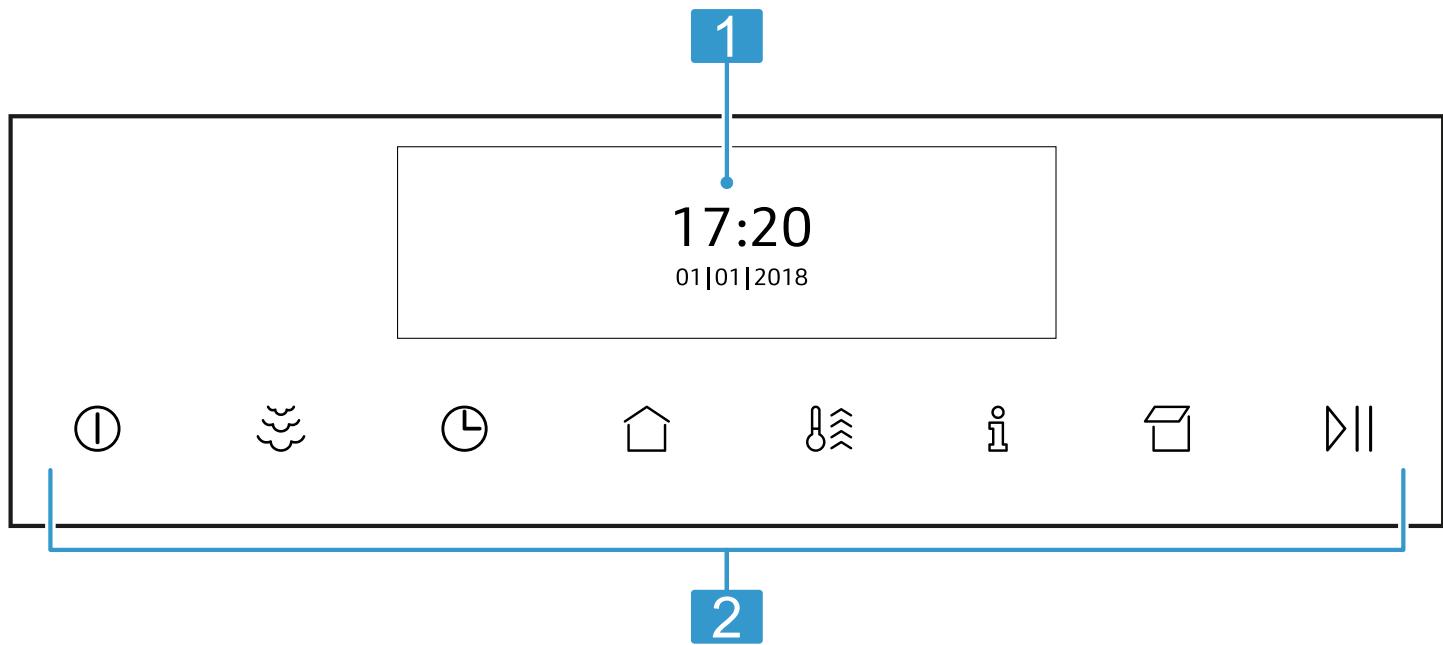
L'apparecchio,

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

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

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



1 **Display**

2 **Tasti**

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 |
| ~~~~~ | Ausilio del vapore | Attivazione dell'ausilio del vapore |
| 🕒 | Funzioni a tempo/Sicurezza bambini | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Impostazione del "timer", della "durata" o del funzionamento differito "Pronto alle" ▪ Attivazione o disattivazione della "Sicurezza bambini". |
| ⌂ | Menu principale | Selezione delle modalità di funzionamento e delle impostazioni. |
| 🌡 | Riscaldamento rapido | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attivazione o disattivazione del "Funzionamento rapido" ▪ Attivazione o disattivazione di "PowerBoost" |
| ⓘ | Informazioni | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Visualizzazione di ulteriori informazioni ▪ Visualizzazione della temperatura attuale |
| 📁 | Apertura del pannello | Riempimento o svuotamento del serbatoio dell'acqua |
| ▷ | Avvio/stop | Avvio o sospensione del funzionamento |

4.3 Display

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

Elemento di comando

Servendosi del display impostare tutte le funzioni dell'apparecchio.

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

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

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

4.4 Menu principale

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

Per aprire il menu principale, premere il tasto .

| Funzionamento | Nome | Utilizzo |
|--|--|--|
|  | Tipi di riscaldamento | Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza |
|  | Cottura a vapore | Cottura a vapore |
|  | Assistente alla cottura al forno e arrosto | Impostazioni consigliate per la cottura al forno e arrosto |
|  | Programmi con vapore | Preparazione delle pietanze con il vapore |
|  | MyProfile | Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze. |
|  | Decalcificazione | Decalcificare il sistema a vapore |
|  | Asciugatura | Asciugare il vano di cottura, dopo l'utilizzo di una funzione a vapore |
|  | EasyClean | Pulire lo sporco non ostinato nel vano cottura. |

4.5 Tipi di riscaldamento

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

| Simbolo | Tipo di riscaldamento | Temperatura | Utilizzo |
|--|-----------------------------------|--------------|--|
|  | Aria calda Circo-Therm | 40 - 200 °C | Cottura al forno o arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. |
|  | Riscaldamento superiore/inferiore | 50 - 250 °C | Di norma, cuocere o arrostire su un livello. Il tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. |
|  | 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 - 250 °C | Preparare la pizza o le pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore. |
|  | Grado cottura pane | 180 - 240 °C | Per la cottura di pane, panini e prodotti da forno che necessitano di temperature elevate. |

| Simbolo | Tipo di riscaldamento | Temperatura | Utilizzo |
|----------------|------------------------------|--------------------|--|
| ~~~~ | Grill superficie grande | 50 - 275 °C | Per grigliare alimenti piani, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill. |
| ~~~ | Grill superficie piccola | 50 - 275 °C | Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. La superficie centrale al di sotto dell'elemento grill si riscalda. |
| — | Riscaldamento inferiore | 30 - 250 °C | Per la cottura a bagnomaria e per terminare la cottura. Il calore viene distribuito dal basso. |
| ⌚ | Cottura a fuoco lento | 70 - 120 °C | Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in stoviglie senza coperchio. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso. |
| 🕒 | Livello di lievitazione | 2 livelli | Per lasciare riposare la pasta e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga. |
| ▢ | Sottovuoto | 50 - 95 °C | Per la cottura sottovuoto a basse temperature di carne, pesce, verdura e dessert. Prima della cottura sigillare bene le pietanze in uno speciale sacchetto resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi. |
| ⌚ | Livello di scongelamento | 30 - 60 °C | Per lo scongelamento delicato di pietanze surgelate. |
| 🕒 | Preriscaldamento stoviglie | 30 - 70 °C | Per scaldare le stoviglie. |
| 🕒 | Tenere al caldo | 60 - 100 °C | Per mantenere calde le pietanze cotte. |
| eco | Riscaldamento sup./inf. eco | 50 - 250 °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. |
| eco | CircoTherm eco | 40 - 200 °C | Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 200 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica. |
| 🕒 | Rigenerazione | 80 - 180 °C | Per un riscaldamento delicato di pietanze o per la cottura di dolci. |

4.6 Vano cottura

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

Supporti

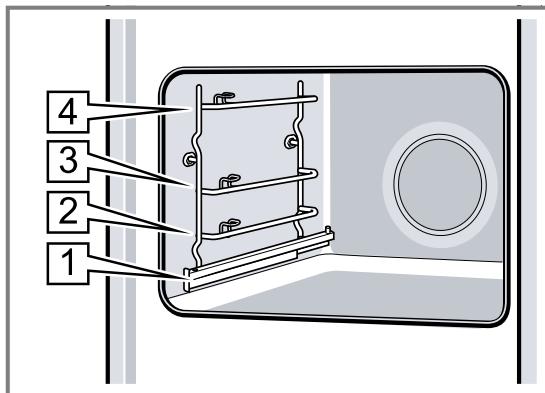
Nei supporti presenti all'interno del vano cottura si possono inserire accessori a diverse altezze.

→ "Accessori", Pagina 10

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

A seconda del tipo di apparecchio, i supporti sono dotati di uno o più livelli con estensioni.

Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.
→ "Sostegni", Pagina 31



Superfici autopulenti

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

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

→ "Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura", Pagina 29

Illuminazione

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

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.

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.

ATTENZIONE!

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

- ▶ Lasciare libere le feritoie di aerazione.

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

Sportello dell'apparecchio

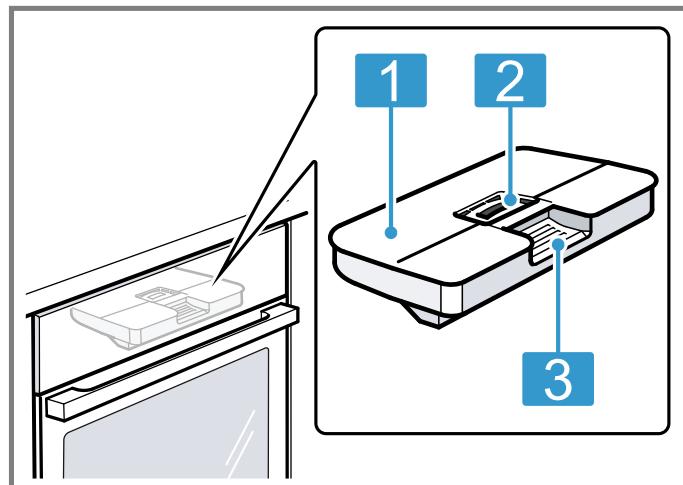
Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Se si chiude lo sportello, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

Serbatoio dell'acqua

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

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

→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15



1 Coperchio del serbatoio

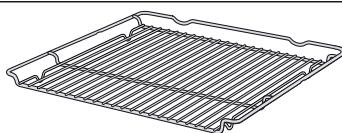
2 Apertura per riempimento e svuotamento

3 Impugnatura per prelevare ed inserire

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

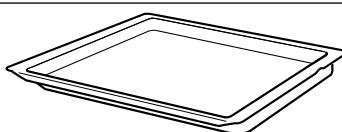
Accessori

Griglia

**Utilizzo**

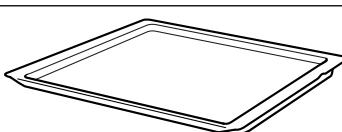
- Stampi per dolci
- Stampi per sformato
- Stoviglie
- Carne ad es. arrosti o pezzi da grigliare
- Pietanze surgelate

Leccarda



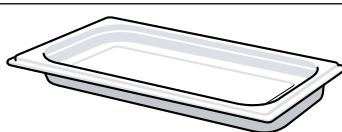
- Dolci umidi
- Prodotti da forno
- Pane
- Arrosti di grandi dimensioni
- Pietanze surgelate
- Raccogliere i liquidi che gocciolano, ad es. il grasso sulla griglia mentre si griglia o il liquido che si forma durante il funzionamento a vapore.

Teglia



- Dolci in teglia
- Pasticcini

Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione S

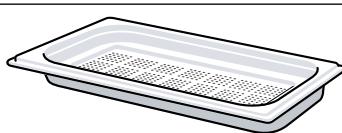


Cottura di:

- Riso
- Legumi
- Cereali

Collocare il contenitore per la cottura a vapore sulla griglia.

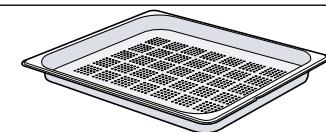
Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione S



- Stufare le verdure.
- Estrarre il succo frutti di bosco.
- Scongelare.

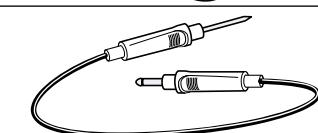
Collocare il contenitore per la cottura a vapore sulla griglia.

Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione XL



Cuocere al vapore grandi quantità di cibo.

Termometro per arrosti



Cottura a puntino sia per una cottura arrosto che in pentola.

→ "Termometro per arrosti", Pagina 20

5.1 Avvertenze sugli accessori

Alcuni accessori sono adatti solo per determinate modalità di funzionamento.

Contenitore per la cottura a vapore

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

Per elevate temperature o altri tipi di riscaldamento, i contenitori per la cottura a vapore non sono adatti. I contenitori si scoloriscono e si deformano in modo permanente.

5.2 Funzione d'arresto

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

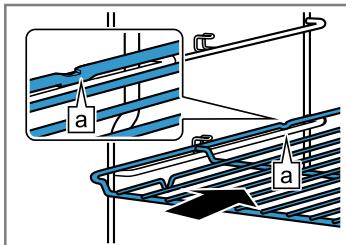
È possibile estrarre gli accessori per la metà della loro lunghezza, dopodiché l'accessorio si blocca in posizione. La protezione antiribaltamento funziona soltanto se gli accessori vengono inseriti correttamente nel vano cottura.

5.3 Inserimento degli accessori nel vano cottura

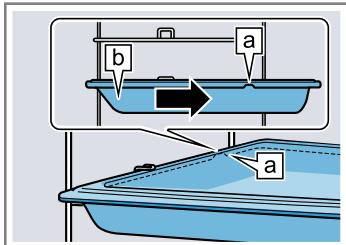
Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano cottura. Soltanto in questo modo gli accessori possono essere estratti per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

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

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



Teglia ad es. leccarda o teglia per forno Inserire la teglia con la smussatura **b** rivolta verso lo sportello dell'apparecchio.

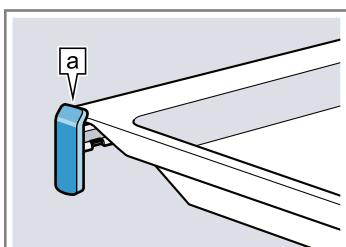


Contenitore per la cottura a vapore forato, dimensione XL Inserire il contenitore con la smussatura **a** rivolta verso lo sportello dell'apparecchio.



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

Griglia o teglia Collocare l'accessorio in modo tale che il suo bordo si trovi dietro la linguetta **a** sulla guida di estrazione.



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

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

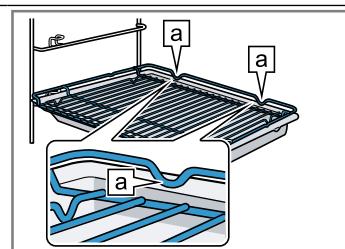
Nota: Togliere dal vano di cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

Combinazione accessori

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

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

Griglia su leccarda



5.4 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

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. Calibrare l'apparecchio. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Prima della prima messa in funzione

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

in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta la durezza dell'acqua.

ATTENZIONE!

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

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

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

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

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

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

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

¹ Impostare solo con l'utilizzo di acqua addolcita

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

6.2 Prima messa in funzione

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

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

→ "Impostazioni di base", Pagina 26

Impostazione della lingua

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

Impostazione dell'ora

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

Impostazione della data

1. Premere su "Data".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Per selezionare il giorno, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Premere su "Mese".
5. Per selezionare il mese, trascinare verso sinistra o verso destra.

6. Premere su "Anno".
7. Per selezionare l'anno, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Salvare l'impostazione con .

Impostazione della durezza dell'acqua

1. Premere su "Durezza dell'acqua".
2. Per selezionare la durezza dell'acqua, trascinare verso sinistra o verso destra.
→ "Prima della prima messa in funzione", Pagina 12
3. Concludere la prima messa in funzione con .
4. Aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante.
- ✓ La prima messa in funzione è terminata.

6.3 Calibratura e pulizia dell'apparecchio

Prima di preparare per la prima volta le pietanze con l'apparecchio, calibrare quest'ultimo e pulire gli accessori.

Nota: La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibratura l'apparecchio viene impostato su determinate condizioni di pressione in base al luogo di collocazione.

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. Togliere dal vano di cottura le informazioni sul prodotto, l'accessorio e i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.
2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Accendere l'apparecchio con ①.
→ "Accensione dell'apparecchio", Pagina 14

4. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
5. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata per la calibratura e avviare con ▷II.
→ "Cottura a vapore", Pagina 16

Calibratura

| | |
|-----------------------|--|
| Tipo di riscaldamento | Cottura a vapore  |
| Temperatura | 100 °C |
| Durata | 30 minuti |

Consiglio: Non aprire lo sportello dell'apparecchio mentre è in corso la calibratura, altrimenti si interrompe.

- ✓ La calibratura si avvia. In questa fase si sviluppa moltissimo vapore.

6. 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.

Lasciar raffreddare l'apparecchio e infine rimuovere l'acqua dal fondo del vano cottura.

7. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura per il riscaldamento e avviare con ▷II.
→ "Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura", Pagina 14

Riscaldamento

| | |
|-----------------------|--|
| Tipo di riscaldamento | Aria calda Circo-Therm  |
| Temperatura | Massima |
| Durata | 30 minuti |

8. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
9. Dopo 30 minuti spegnere l'apparecchio con ①.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
10. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
11. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
12. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 18
13. Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

Nota: In caso di interruzione di corrente o se si scollega l'apparecchio dalla presa elettrica, le impostazioni della calibratura restano salvate.

Consiglio: Per fare in modo che l'apparecchio si adatti alle impostazioni della calibratura, ripristinare per l'apparecchio le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. Infine ripetere la calibratura.
→ "Impostazioni di base", Pagina 26

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

- ▶ Accendere l'apparecchio con ①.

Note

- Nelle impostazioni di base è possibile determinare se all'accensione compaiono i tipi di riscaldamento o il menu principale.
→ "Impostazioni di base", Pagina 26
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lasso di tempo prolungato si spegne automaticamente.

7.2 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Spegnere l'apparecchio con ①.

Note

- A seconda della temperatura presente nel vano cottura, sul display compare l'indicazione del calore residuo.
→ "Indicatore del calore residuo", Pagina 14
- A seconda della temperatura presente nel vano cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare, finché il vano cottura non si è raffreddato.
→ "Ventola di raffreddamento", Pagina 10

7.3 Indicatore del calore residuo

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

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

7.4 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Accendere l'apparecchio con ①.
- ✓ Compaiono i tipi di riscaldamento.
2. Trascinare verso sinistra o destra verso finché al centro non compare il tipo di riscaldamento.
3. Premere sulla temperatura.
4. Trascinare verso destra o verso sinistra finché al centro non compare la temperatura.
5. Avviare il funzionamento con ▷II.
- ✓ Sul display compare la durata di funzionamento.
- ✓ La barra di controllo del riscaldamento mostra l'incremento della temperatura.
6. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ①.

7.5 Modifica della temperatura

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

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

7.6 Modifica del tipo di riscaldamento

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

1. Interrompere il funzionamento con **¶**.
2. Premere sul tipo di riscaldamento.
3. Trascinare verso sinistra o verso destra finché al centro non compare il tipo di riscaldamento desiderato.
4. Impostare la temperatura e avviare la modalità di funzionamento.

7.7 Interruzione del funzionamento

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

8 Vapore

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

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

8.1 Riempimento del serbatoio dell'acqua

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

Requisito: La durezza dell'acqua è impostata correttamente.

→ "Prima della prima messa in funzione", Pagina 12

7.8 Interruzione del funzionamento

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

- Tenere premuto **¶** 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 **„**.
- ✓ La temperatura compare per alcuni secondi.

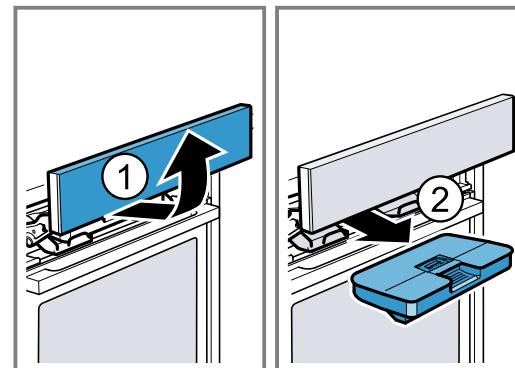
7.10 Visualizzazione delle informazioni

Requisito: Il tasto **„** si illumina.

- Premere su **„**.
- ✓ Le informazioni compaiono per alcuni secondi.

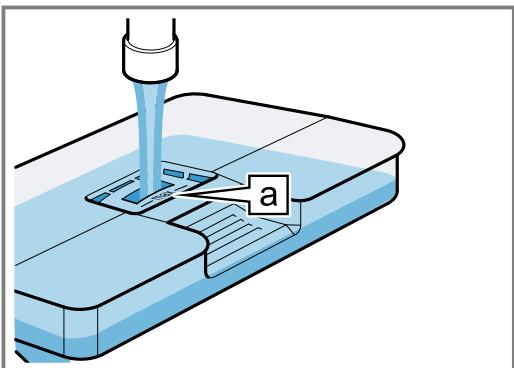
1. Premere su **↑**.

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

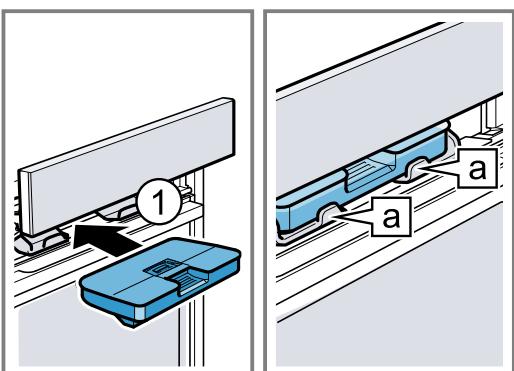


4. Premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua lungo la guarnizione, affinché non fuoriesca acqua dal serbatoio dell'acqua.

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



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



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

8.2 Come rabboccare il serbatoio dell'acqua

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

Note

- Cottura al vapore, livello di lievitazione e rigenerazione: se non si rabbocca il serbatoio dell'acqua, l'apparecchio interrompe il funzionamento. Rabboccare il serbatoio dell'acqua.
 - Supporto della funzione a vapore: se non si rabbocca il serbatoio dell'acqua, l'apparecchio continua a funzionare senza l'ausilio del vapore.
1. Aprire il pannello di comando.
 2. Estrarre e riempire il serbatoio dell'acqua.
 3. Inserire il serbatoio pieno d'acqua e chiudere il pannello di comando.

8.3 Tipi di riscaldamento con vapore

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

- Cottura a vapore ☀
- Livello di lievitazione ☐
- Sottovostra ☒
- Livello di scongelamento ☃
- Rigenerazione ☐

Cottura a vapore

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

Impostazione del vapore

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
2. Accendere l'apparecchio con ①.
3. Premere su ☁.
4. Per impostare il "vapore" ☀, trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Per selezionare la temperatura, premere la riga inferiore.
6. Per selezionare una temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
7. Per selezionare la durata, premere sulla riga inferiore.
8. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
9. Avviare il vapore con ▷II.
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Se durante il funzionamento a vapore il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 16
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
10. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
11. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 18

Livello di lievitazione

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

Impostazione del livello di lievitazione

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
2. Accendere l'apparecchio con ①.
3. Per impostare il "Livello di lievitazione" ☐, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Per selezionare il livello, premere nella riga inferiore su "1".
5. Per impostare il livello 2, trascinare verso sinistra.
6. Per memorizzare le impostazioni, premere su ☑.
7. Per selezionare la durata, premere su ▷I.
8. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
9. Per memorizzare le impostazioni, premere su ☑.
10. Avviare il livello di lievitazione con ▷II.
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15

- ✓ Se durante il livello di lievitazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 16
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
- 11.** Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
- 12.** Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 18

Sottovuoto

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

Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in speciali sacchetti sottovuoto resistenti al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana. Grazie al sacchetto sottovuoto protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.

Impostazione del sottovuoto

Note

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

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. ATTENZIONE!

Danni ai mobili

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

Riempire completamente il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15

2. Accendere l'apparecchio con ①.

- 3.** Per impostare il "Sottovuoto" , trascinare verso sinistra o verso destra.
- 4.** Per selezionare la temperatura, premere sulla temperatura.
- 5.** Per selezionare una temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
- 6.** Per selezionare la durata, premere su .
- 7.** Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.

8. Avviare il sottovuoto con .

→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15

- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
- 9.** Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.

10. AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante la cottura si raccoglie acqua calda nel sacchetto sottovuoto.

- Sollevare con cautela il sacchetto sottovuoto utilizzando una presina, in modo che l'acqua calda defluisca nella leccarda o nel recipiente di cottura.
- Estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.
- Estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.
- 11.** Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 18

Livello di scongelamento

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

Impostazione del livello di scongelamento

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
2. Accendere l'apparecchio con ①.
3. Per impostare il "Livello di scongelamento" , trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Per selezionare la temperatura, premere sulla temperatura.
5. Per selezionare una temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Per memorizzare le impostazioni, premere su .
7. Per selezionare la durata, premere su .
8. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
9. Per memorizzare le impostazioni, premere su .
10. Avviare il livello di scongelamento con .
- "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Se durante il livello di scongelamento il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 16
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
- 11.** Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
- 12.** Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 18

Rigenerazione

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

Impostazione della rigenerazione

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

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
2. Accendere l'apparecchio con ①.

3. Per impostare la "Rigenerazione" , trascinare verso sinistra o verso destra.
 4. Per selezionare la temperatura, premere sulla temperatura.
 5. Per selezionare una temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
 6. Per memorizzare le impostazioni, premere su .
 7. Per selezionare la durata, premere su .
 8. Per selezionare una durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
 9. Per memorizzare le impostazioni, premere su .
 10. Avviare la Rigenerazione con .
- "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
→ "Interruzione del funzionamento", Pagina 15
- ✓ Se durante la rigenerazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 16
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 14
11. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.
 12. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 18

8.4 Cottura con supporto della funzione a vapore

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

Tipi di riscaldamento con l'ausilio del vapore

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

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

Attivazione dell'ausilio del vapore

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15
2. Accendere l'apparecchio con .
3. Impostare un tipo di riscaldamento adatto.
→ "Tipi di riscaldamento con l'ausilio del vapore", Pagina 18
4. Impostare la temperatura.
5. Attivare l'ausilio del vapore con .
6. Per selezionare l'intensità del vapore , trascinare verso sinistra o verso destra:
 - ridotta
 - media
 - elevata
7. Per memorizzare le impostazioni, premere su .

8. Avviare il funzionamento con l'ausilio del vapore con .
- ✓ Se durante un funzionamento con l'ausilio del vapore il serbatoio è vuoto, sul display compare "Riempire il serbatoio dell'acqua". Il funzionamento riprende senza l'ausilio del vapore.
→ "Come rabboccare il serbatoio dell'acqua", Pagina 16

Interruzione del supporto della funzione a vapore

1. Premere su .
 2. Premere sulla riga inferiore con l'intensità di vapore.
 3. Per impostare "Off", trascinare verso destra.
- ✓ Il funzionamento riprende senza l'ausilio del vapore.

Fine del funzionamento con l'ausilio del vapore

1. Spegnere l'apparecchio con .
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 18

8.5 Dopo ogni funzionamento con vapore

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

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

ATTENZIONE!

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

- Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.

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

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

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

Asciugatura del vano cottura

Per asciugare il vano di cottura, è possibile utilizzare la funzione "Asciugatura" oppure asciugare a mano il vano di cottura.

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 ①.
4. Premere su .
5. Per selezionare "Asciugatura" , trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Toccare la riga inferiore.
- ✓ Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata.
7. Toccare la riga inferiore.

8. Avviare l'asciugatura con .

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

9. Spegnere l'apparecchio con ①.

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.

Asciugatura manuale del vano cottura

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

ATTENZIONE!

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

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

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

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

9 Funzioni durata

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

9.1 Panoramica delle funzioni durata

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

Funzione dura- Utilizza ta

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

9.2 Timer

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

Impostazione del timer

1. Premere su ④.
2. Quando l'apparecchio è acceso, premere su "Timer" .
3. Per selezionare il tempo del timer trascinare verso sinistra o destra.
4. Avviare il timer con .
- ✓ Sul display compare . Il tempo del timer inizia a scorrere.
- ✓ Se il timer è scorso, viene emesso un segnale acustico.
5. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica del timer

1. Premere su ④.
2. Trascinare verso sinistra o destra per modificare il tempo del timer.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interruzione del timer

1. Premere su ④.

it Termometro per arrosti

2. Per impostare il tempo del timer "00:00" trascinare verso destra.
 - ✓ Il tempo del timer viene cancellato.

9.3 Durata

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

Impostazione della durata

1. Impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.
2. Premere su .
3. Per selezionare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Avviare il funzionamento con la durata servendosi di .
- ✓ Sul display compare la durata. La durata inizia a scorrere.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico.
5. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica della durata

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

Interruzione della durata

1. Premere su .
2. Per impostare la durata "00:00", trascinare verso destra.
- ✓ La durata viene cancellata.
3. Per continuare il funzionamento senza durata, premere su .

9.4 Funzionamento posticipato - "Pronto alle"

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne al momento impostato per la fine del funzionamento. A tal proposito impostare la durata e determinare la

fine del funzionamento. È possibile utilizzare il funzionamento differito in combinazione con un tipo di riscaldamento.

Impostazione del funzionamento differito "Pronto alle"

Note

- È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.
 - Non è possibile impostare ogni tipo di riscaldamento con il funzionamento differito.
1. Inserire le pietanze nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
 2. Impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.
 3. Premere su .
 4. Per selezionare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
 5. Premere su "Pronto alle" .
 - ✓ Sul display compare la fine del funzionamento.
 6. Per selezionare l'ora di fine cottura, trascinare verso sinistro.
 7. Avviare il funzionamento differito con .
 - ✓ L'apparecchio avvia il funzionamento al momento opportuno.
 - ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico.
 8. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modificare il funzionamento differito "Pronto alle"

1. Premere su .
2. Premere su "Pronto alle" .
3. Per modificare l'ora di fine cottura, trascinare verso sinistra o verso destra.
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interrompere il funzionamento differito "Pronto alle"

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

10 Termometro per arrosti

Una cottura a puntino è garantita infilzando il termometro per arrosti nella pietanza e impostando una temperatura interna nell'apparecchio. Non appena all'interno

della pietanza viene raggiunta la temperatura interna impostata, l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare.

10.1 Tipi di riscaldamento adatti con il termometro per arrosti

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

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

- Aria calda CircoTherm 
- riscaldamento sup./inf. 
- termogrill 

- Livello pizza 
- Grado cottura pane 
- Cottura a fuoco lento 
- Riscaldamento sup./inf. eco 
- CircoTherm eco 
- Rigenerazione 
- Cottura a vapore 

10.2 Inserimento del termometro per arrosti

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

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

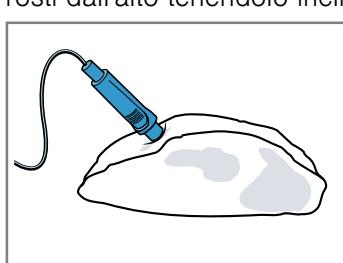
ATTENZIONE!

Il termometro per arrosto si potrebbe danneggiare.

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

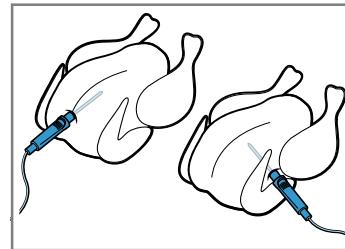
1. Infilare il termometro per arrosti nella pietanza. Il termometro per arrosti dispone di tre punti di misurazione. Accertarsi che almeno il punto di misurazione centrale sia nella pietanza.

Pezzi di carne piuttosto sottili Infilare il termometro per arrosti lateralmente, nel punto più spesso della carne.



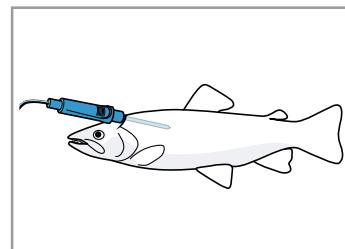
Pezzi di carne piuttosto spessi Infilare nella carne il termometro per arrosti dall'alto tenendolo inclinato.

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



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

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



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

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

Note

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

10.3 Temperatura interna di diversi alimenti

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

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

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

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

10.4 Impostazione della temperatura vano di cottura e temperatura interna

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

Requisiti

- La pietanza con il termometro per arrosti è all'interno del vano cottura.
- Il termometro per arrosti è inserito nel vano cottura.

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Selezionare un tipo di riscaldamento adatto.
3. Nella riga inferiore premere a sinistra sulla "temperatura del vano di cottura".
4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura del vano di cottura desiderata. Impostare la temperatura per il vano cottura almeno di 10 °C in più rispetto a quella interna. Non impostare una temperatura del vano cottura superiore a 250 °C.
5. Salvare la temperatura del vano di cottura con □.
6. Nella riga inferiore premere a destra sulla "temperatura interna" ↗.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura interna desiderata.
8. Avviare il funzionamento con il termometro per arrosti con ▷II.
- ✓ Una volta raggiunta la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
9. spegnere l'apparecchio con ①.

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

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

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

estrarre il termometro per arrosti dalla presa all'interno del vano cottura;

10.5 Modifica della temperatura interna del vano di cottura o la temperatura interna

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

10.6 Interruzione del funzionamento con termometro per arrosti

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

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

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

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

- Per interrompere il funzionamento, spegnere l'apparecchio con ①.

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 cottenna
- Polpettone (1 kg)
- Roastbeef, cottura media, 1,5 kg
- Stufato di manzo
- Cosciotto d'agnello disossato
- Pollo, intero
- Cosce di pollo
- Oca, intera (3-4 kg)

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 ①.
 2. Premere su ▲.
 3. Per selezionare "Assistanti alla cottura al forno e arrosto" □, trascinare verso sinistra o verso destra.
 4. Toccare la riga inferiore.
 5. Premere sulla categoria desiderata.
 6. Per selezionare la pietanza, trascinare verso sinistra o verso destra.
 7. Premere sulla pietanza desiderata.
 - ✓ Sul display compaiono le impostazioni consigliate.
 8. **Nota:** Le avvertenze supplementari non sono selezionabili per tutte le pietanze.
- Per visualizzare le avvertenze supplementare sulla pietanza, trascinare verso sinistra.
- ✓ Visualizzare le avvertenze supplementari ad es. per quanto concerne il livello di inserimento, accessori o stoviglie oppure il momento opportuno per girare o mescolare le pietanze.
 - 9. Per adattare le impostazioni consigliate, premere su "Adatta".
 - Premere sull'impostazione.
 - Per adattare l'impostazione, trascinare verso sinistra o verso destra.
 - 10. Avviare l'assistente alla cottura al forno e arrosto con ▶II.
 - ✓ Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Quando si raggiunge il momento per girare o mescolare, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un'avvertenza.
 - ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
11. **Nota:** Per alcuni programmi è possibile proseguire la cottura.
→ "Proseguimento della cottura della pietanza", *Pagina 23*
- Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina".

11.3 Prosecuzione della cottura della pietanza

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

12 Programmi con vapore

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

12.1 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

12.2 Panoramica dei programmi con vapore

Si possono selezionare i seguenti programmi con vapore:

- Pane bianco, forma a piacere

- Pane di frumento/Pane di frumento misto forma a piacere
- Pane di frumento, pane di frumento misto in stampo quadrato
- Pane lievitato di segale mista in stampo quadrato
- Panfocaccia
- Treccia lievitata, non farcita/Corona lievitata
- Torta 4 quarti
- Stufato di maiale in crosta
- Arrosto di coppa di maiale disossato
- Costata di maiale disossato/Rolata
- Filetto di manzo, fresco, cottura media
- Roastbeef, fresco, cottura media
- Roastbeef fresco, all'inglese
- Pollo intero, fresco
- Porzioni di pollo, fresco
- Petto di pollo al vapore
- Oca, anatra, non farcita, fresca
- Filetto di pesce al gratin
- Filetto di pesce stufato
- Pesce, intero
- Pesce, intero, al vapore
- Rosette di cavolfiore al vapore
- Rosette di broccoli al vapore
- Fagiolini al vapore
- Carote a rondelle al vapore
- Verdura surgelata
- Patate lesse, medie
- Riso basmati
- Riso integrale
- Cous cous
- Lenticchie
- Rigenerazione contorni cotti
- Yogurt in vasetti
- Riso al latte
- Composta di frutta
- Uova, barzotte
- Uova, sode
- Sterilizzazione biberon

12.3 Preparazione delle pietanza per il programma con vapore

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

- Pesare le pietanze.

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

12.4 Impostazione del programma con vapore

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

- Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini.
- 1. Riempire il serbatoio d'acqua e inserirlo.
- 2. Accendere l'apparecchio con ①.
- 3. Premere su ▲.
- 4. Per selezionare i "Programmi con vapore" ☰, trascinare verso sinistra o verso destra.
- 5. Toccare la riga inferiore.
- 6. Premere sulla categoria desiderata.
- 7. Per selezionare il programma con vapore desiderato, trascinare verso sinistra o verso destra.
- 8. Premere sul programma con vapore.
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni.
- 9. **Nota:** Per alcune pietanze è possibile visualizzare avvertenze supplementari.
Per visualizzare le avvertenze relative al programma con vapore, trascinare verso sinistra.
- ✓ Appaiono le avvertenze relative al livello di inserimento e alla stoviglia.
- 10. Se il programma con vapore utilizza il peso della pietanza, è possibile adattare il peso.
 - Per adattare il peso, premere su "Adatta".
 - Premere sul peso.
 - Per adattare il peso, trascinare verso sinistra o verso destra.
- 11. Avviare il programma con vapore con ▷II.
- ✓ Compare la durata calcolata. Nei primi minuti, per alcuni programmi con vapore è possibile che cambi la durata, poiché il tempo di riscaldamento dipende ad es. dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.
- ✓ 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.
- 12. **Nota:** Per alcuni programmi con vapore è possibile proseguire la cottura della pietanza.
→ "Proseguimento della cottura della pietanza",
Pagina 24
- Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina".

12.5 Prosecuzione della cottura della pietanza

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

13 Sicurezza bambini

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

13.1 Blocchi

L'apparecchio dispone di 2 diversi tipi di blocco.

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

13.2 Attivazione della sicurezza bambini automatica

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

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

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su .
2. Per selezionare "MyProfile" , trascinare verso sinistra o verso destra.
3. Toccare la riga inferiore.
4. Per selezionare "Sicurezza bambini automatica", trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Toccare la riga inferiore.
6. Per impostare "Attivato" trascinare verso sinistra o verso destra.
7. Premere su .
8. Salvare l'impostazione con "Salva".
- ✓ Se si spegne l'apparecchio, sul display compare .

13.3 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.

13.4 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. Per selezionare "MyProfile" , trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Toccare la riga inferiore.
6. Toccare la riga superiore.
7. Per selezionare "Sicurezza bambini automatica", trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Toccare la riga inferiore.
9. Per impostare "Disattivato", trascinare verso sinistra.
10. Premere su .
11. Salvare l'impostazione con "Salva".

13.5 Attivazione della sicurezza bambini singola

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

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

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

13.6 Disattivazione della sicurezza bambini singola

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

14 Riscaldamento rapido

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

14.1 Riscaldamento rapido e PowerBoost

| Funzione | Tipo di riscaldamento | Pietanza nel vano cottura |
|----------------------|---|---|
| Riscaldamento rapido | riscaldamento sup./inf.  | Dopo il riscaldamento |
| PowerBoost | <ul style="list-style-type: none"> ■ Aria calda CircoTherm  ■ Grado cottura pane  | Prima del riscaldamento Cuocere soltanto su un livello |

14.2 Attivazione Riscaldamento rapido

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

14.3 Disattivazione del funzionamento rapido

- Disattivare anticipatamente il riscaldamento rapido con il tasto .

15 Impostazione Sabbat

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

15.1 Avvio della funzione Sabbat

Note

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

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

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

16 Impostazioni di base

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

16.1 Panoramica delle impostazioni di base

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

Impostazione di base - Selezione se

Lingua Vedere la selezione sull'apparecchio.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

14.4 Attivazione PowerBoost

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

14.5 Disattivazione di Powerboost

- Disattivare anticipatamente PowerBoost con il tasto .

4. Per selezionare la temperatura, trascinare verso sinistra o verso destra.
5. Per salvare l'impostazione, premere .
6. Premere su "Durata".
7. Per selezionare la durata, trascinare verso sinistra o verso destra.
8. Per salvare l'impostazione, premere .
9. Avviare della funzione Sabbat con .
- ✓ Sul display compare la durata. La durata inizia a scorrere.
10. Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato. L'apparecchio smette di riscaldare e risponde come di consueto, eccetto per quanto concerne l'impostazione Sabbat.
 - Spegnere l'apparecchio con .Dopo circa 10-20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

15.2 Interruzione della funzione Sabbat

- Interrompere la funzione Sabbat con .

Impostazione di base - Selezione se

Ora 0.00 - 23.59

Data Giorno, mese e anno

Durezza dell'acqua  0 (addolcita)

→ "Prima della prima messa in funzione",  1 (dolce)

 2 (media)

 3 (dura)

 4 (molto dura)

Preferiti Decidere i tipi di riscaldamento, che compaiono nel menu Tipi di riscaldamento.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Impostazione di base - Selezione

| | |
|--|--|
| Segnale acustico | <ul style="list-style-type: none"> ■ Durata breve ■ Durata media ■ Durata prolungata |
| Volume | 5 livelli |
| Tono tasti | <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivato (eccetto ①) ■ Attivata |
| Luminosità del display | 5 livelli |
| Indicatore dell'ora | <ul style="list-style-type: none"> ■ Off ■ Digitale ■ Analogico |
| Illuminazione | <ul style="list-style-type: none"> ■ Durante il funzionamento accesa ■ Durante il funzionamento spenta |
| Sicurezza bambini automatica | <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivata ■ Attivata |
| Funzionamento dopo l'attivazione | <ul style="list-style-type: none"> ■ Menu principale ■ Tipi di riscaldamento ■ Cottura a vapore ■ Assistente alla cottura al forno e arrosto ■ Programmi con vapore |
| Spegnimento notturno | <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivata ■ Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59) |
| Logo | <ul style="list-style-type: none"> ■ Indicatori ■ Non mostrare |
| Tempo di postfunzionamento della ventola | <ul style="list-style-type: none"> ■ Consigliato ■ Minimo |
| Sistema di estensioni ¹ | <ul style="list-style-type: none"> ■ Non equipaggiato (supporto o estensione singola) ■ Equipaggiato (con estensione doppia o tripla) |
| Impostazioni di fabbrica | Ripristina |

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio**16.2 Modifica di MyProfile**

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

16.3 Modifica dei Preferiti

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

Nota:

Alcuni tipi di riscaldamento non possono essere disattivati:

- Aria calda CircoTherm 
- Termogrill 
- Grill, superficie grande 

1. Accendere l'apparecchio con ①.
2. Premere su .
3. Per selezionare "MyProfile" , trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Toccare la riga inferiore.
5. Per selezionare "Preferiti", trascinare verso sinistra o verso destra.
6. Toccare la riga inferiore.
7. Per selezionare il tipo di riscaldamento, trascinare verso sinistra o destra.
8. Premere sull'impostazione desiderata.

| Impostazione | Visualizzazione nel menu Tipi di riscaldamento |
|--------------|--|
| Attivata | Sì |
| Disattivata | No |

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

17 Pulizia e cura

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

17.1 Detergenti

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltazione 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 29

Lato frontale dell'apparecchio

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

Sportello dell'apparecchio

| Campo | Detergenti adatti | Note |
|--|---|---|
| Pannelli dello sportello | <ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione di lavaggio calda | Non utilizzare raschietti per vetro o la paglietta d'acciaio. Consiglio: Per una pulizia di fondo rimuovere i pannelli dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 32 |
| Copertura dello sportello | <ul style="list-style-type: none"> ■ In acciaio: Detergenti per acciaio inox ■ In plastica: Soluzione di lavaggio calda | Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. Consiglio: Per una pulizia di fondo, rimuovere la copertura dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 32 |
| Telaio interno della porta in acciaio inox | Detergenti per acciaio inox | Non è possibile rimuovere variazioni cromatiche con il detergente per acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. |
| Maniglia | <ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione di lavaggio calda | Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentina-mente il residuo di anticalcare presente sulla superficie. |
| Guarnizione dello sportello | <ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione di lavaggio calda | Non rimuovere né strofinare. |

Vano cottura

| Campo | Detergenti adatti | Note |
|---|--|--|
| Superfici smaltate | <ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione di lavaggio calda ■ Acqua e aceto ■ Detergente per forno | Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Per asciugare il vano cottura dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio. Note |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. ■ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione. ■ I residui di cibo lasciano una patina bianca sulle superfici smaltate. La patina non è dannosa per la salute. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. Rimuovere la patina con acido citrico. | | |

| Campo | Detergenti adatti | Note |
|--|---|--|
| Superfici autopulenti | - | Osservare le istruzioni relative alle superfici autopulenti. → "Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura", Pagina 29 |
| Copertura in vetro della lampadina del forno | ■ Soluzione di lavaggio calda | In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno. |
| Supporti | ■ Soluzione di lavaggio calda | Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Nota: Per una pulizia di fondo agganciare i supporti. → "Sostegni", Pagina 31 |
| Sistema di estrazione | ■ Soluzione di lavaggio calda | In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola. Per non rimuovere il grasso lubrificante, pulire le guide di estensione quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie. Nota: Per una pulizia di fondo, agganciare il sistema di estrazione. → "Sostegni", Pagina 31 |
| Accessori | ■ Soluzione di lavaggio calda ■ Detergente per forno | Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Non utilizzare pagliette d'acciaio sui contenitori per la cottura a vapore in acciaio inox. Rimuovere con acqua e aceto lo sporco presente sui contenitori per la cottura a vapore di pietanze con elevato contenuto di amido (ad es. il riso). |
| Serbatoio dell'acqua | ■ Soluzione di lavaggio calda | Per rimuovere i residui del detergente, dopo aver pulito, risciacquare a fondo con acqua pulita. Per asciugare il serbatoio dell'acqua, dopo aver pulito, lasciare asciugare il serbatoio dell'acqua con il coperchio aperto. Asciugare bene la guarnizione sul coperchio. Non lavare in lavastoviglie. |
| Termometro per arrosti | ■ Soluzione alcalina di lavaggio calda | In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola. Non lavare in lavastoviglie. |

17.2 Pulizia dell'apparecchio

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

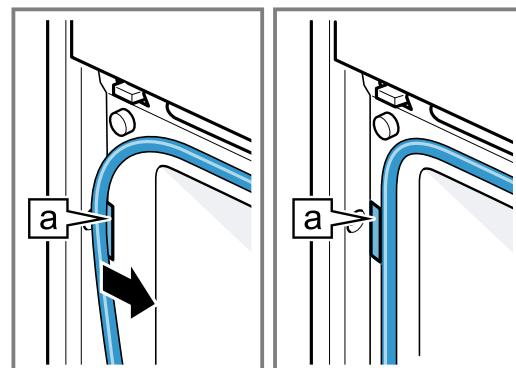
Requisito: Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.

→ "Detergenti", Pagina 27

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
 - Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.
→ "Detergenti adatti", Pagina 28
2. Asciugare con un panno morbido.

17.3 Dopo la pulizia verifica della guarnizione del vano cottura

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



17.4 Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa e hanno una superficie ruvida. Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici autopulenti assorbono e neutralizzano gli spruzzi prodotti

durante la cottura al forno, la cottura arrosto o la cottura alla griglia. Qualora la pulizia delle superfici autopulenti, durante il funzionamento, non sia più sufficiente, riscaldare in modo mirato il vano di cottura.

ATTENZIONE!

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

- Se sulle superfici autopulenti sono visibili macchie scure, riscaldare il vano cottura.
- Non impiegare detergenti per forni o prodotti abrasivi. Se inavvertitamente il detergente per forno entra in contatto con le superfici autopulenti, sciacquarle immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare.
- 1. Rimuovere dal vano cottura le stoviglie e gli accessori.
- 2. Sganciare i supporti e rimuoverli dal vano cottura.
→ "Sostegni", Pagina 31
- 3. Rimuovere lo sporco grossolano con una soluzione di lavaggio e un panno morbido:
 - dalle superfici smaltate lisce
 - dallo sportello dell'apparecchio interno

– dalla copertura in vetro della lampadina del forno
In questo modo si evita la formazione di macchie perenni.

4. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano di cottura deve essere vuoto.
 5. Impostare il tipo di riscaldamento Grado di cottura pane.
 6. Impostare la temperatura massima.
 7. Avviare l'esercizio.
 8. Trascorsa 1 ora disattivare l'apparecchio.
 9. Quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire il vano cottura con un panno umido.
- Nota:** Sulle superfici autopulenti si possono formare delle macchie. I residui di zucchero e di albumi nelle pietanze non vengono neutralizzati e restano attaccati alle macchie. Le macchie rossicce rappresentano i residui di pietanze contenenti sale, non sono ruggine. Queste macchie non sono dannose per la salute. Tali macchie non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.
10. Agganciare i supporti.
→ "Sostegni", Pagina 31

18 Funzione pulizia

Utilizzare la funzione pulizia per pulire l'apparecchio.

18.1 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.

ATTENZIONE!

L'acqua distillata nel vano cottura causa la corrosione.

- Non utilizzare acqua distillata.

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

3. Accendere l'apparecchio con ①.
4. Premere su □.
5. Selezionare "EasyClean" □. Per sfogliare le diverse opzioni di selezione, scorrere verso destra o sinistra sul display.
6. Toccare la riga inferiore.
7. Avviare il sistema ausiliario di pulizia con ▷. □ Il sistema ausiliario di pulizia si avvia. La durata scorre sul display.
8. Non appena si conclude il sistema ausiliario di pulizia, viene emesso un segnale acustico.
9. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.
10. Dopo il sistema ausiliario di pulizia, pulire il vano cottura.
→ "Pulizia successiva del vano cottura", Pagina 30

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.

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

18.2 Decalcificazione

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

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

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

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

Per motivi igienici la decalcificazione deve essere eseguita completamente.

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

Preparazione della decalcificazione

ATTENZIONE!

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

Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.

- Per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto da noi consigliato.
- Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.
- Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.
- Miscela per la soluzione decalcificante:
 - 200 ml di anticalcare liquido
 - 400 ml d'acqua
- Aprire il pannello di comando.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
- Inserire il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
- Chiudere il pannello di comando.

Impostazione della decalcificazione

ATTENZIONE!

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

- Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Requisito: Preparazione della decalcificazione

→ *Pagina 31*

- Accendere l'apparecchio con ①.
- Premere su ▲.
- Per impostare "Decalcificazione" ↘, trascinare verso sinistra o verso destra.
- Toccare la riga inferiore.
- Sul display compare la durata. Non è possibile modificare la durata della decalcificazione.
- Toccare la riga inferiore.
- Avviare la decalcificazione con ▶II.
- La decalcificazione si avvia. La durata scorre sul display.
- Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Esecuzione del primo risciacquo

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

Esecuzione del secondo risciacquo

- Aprire il pannello di comando e rimuovere il serbatoio dell'acqua.
- Sciacquare con cura il serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua.
- Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il pannello di comando.
- Avviare il risciacquo con ▶II.
- Il risciacquo si avvia. La durata scorre sul display.
- Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
→ "Svuotamento del serbatoio dell'acqua", *Pagina 18*

19 Sostegni

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

19.1 Sgancio dei sostegni

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

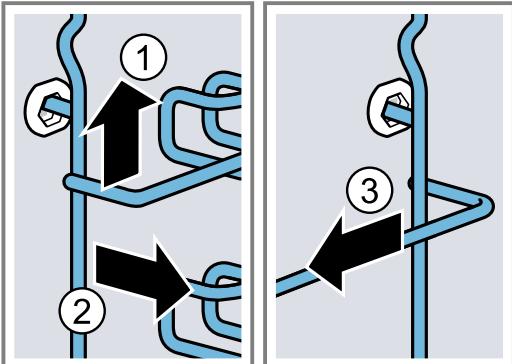
I supporti si surriscaldano molto.

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

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

it Sportello dell'apparecchio

2. Tirare in avanti il sostegno ③ ed estrarrelo.



3. Pulire il supporto.
→ "Detergenti", Pagina 27

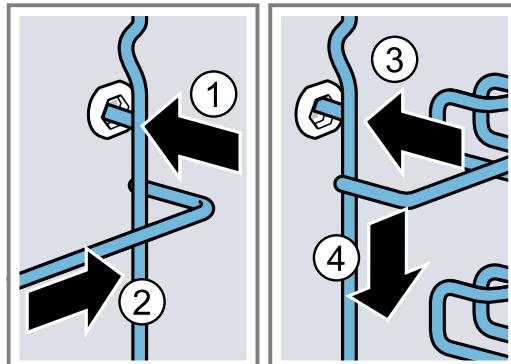
19.2 Riaggancio dei sostegni

Note

- I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra.

- Verificare che entrambe le guide di estrazione si possano estrarre anteriormente.

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



20 Sportello dell'apparecchio

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

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

Nota:

Ulteriori informazioni:



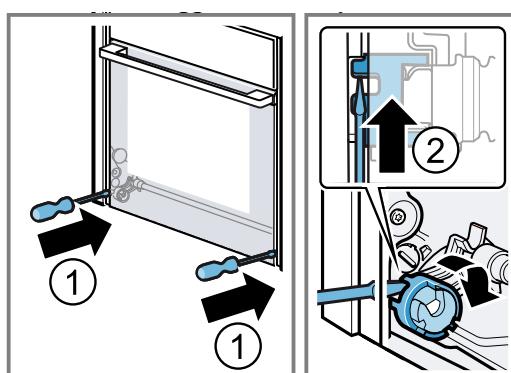
20.1 Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

Requisiti

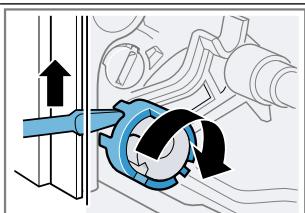
- Preparare una torcia.
- Preparare un cacciavite.
- Preparare una moneta.

1. Per vedere meglio il dispositivo di sicurezza dello sportello, illuminare la fessura accanto allo sportello dell'apparecchio con la torcia.

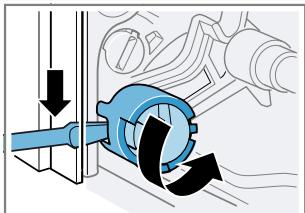
2. A tal proposito, tenendo in posizione orizzontale il cacciavite ①, spingere verso l'alto il dispositivo di sicurezza dello sportello (componente di colore nero) su entrambi i lati finché non si innesta in posizione ②.



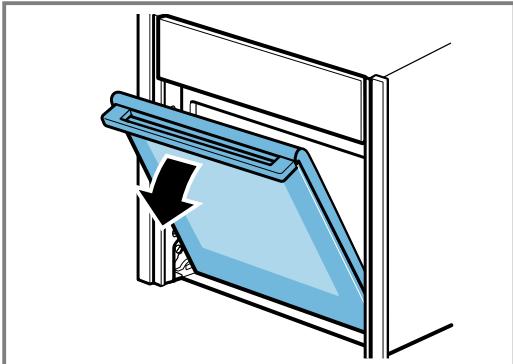
Dispositivo di sicurezza aperto



Dispositivo di sicurezza chiuso

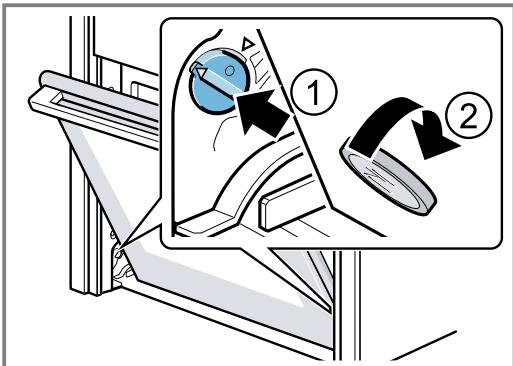


3. Aprire lo sportello dell'apparecchio di circa 45°.

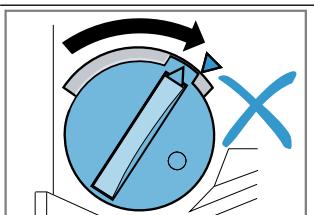


4. Infilare la moneta nella fessura del dispositivo di arresto ① e ruotare il dispositivo di bloccaggio fino allo scatto ②.

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

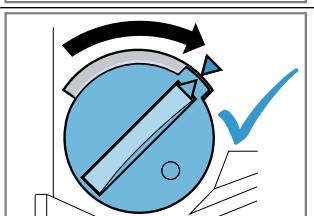


Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro non fissato



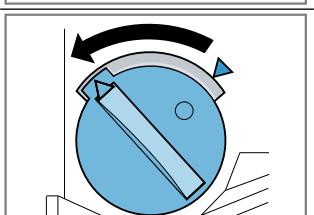
Le frecce non sono rivolte l'una verso l'altra

Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro fissato



Le frecce sono rivolte l'una verso l'altra

Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro sbloccato



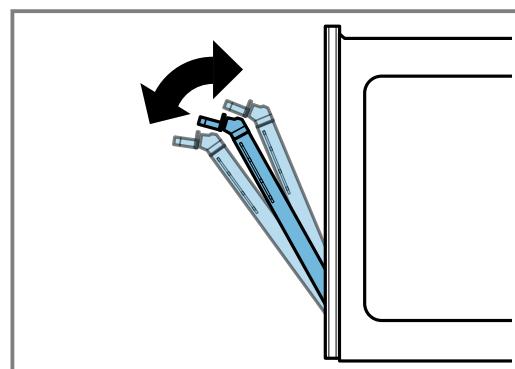
- ✓ Il dispositivo di bloccaggio si innesta in posizione.

5. ATTENZIONE!

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

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

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



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

6. ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

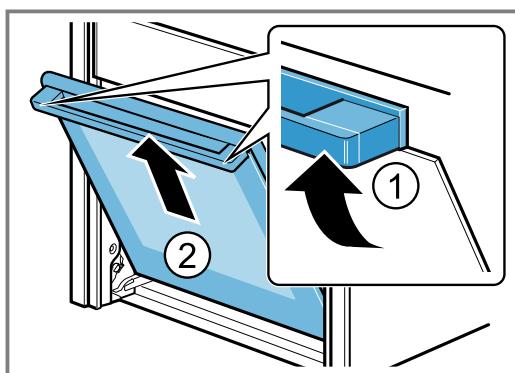
Lo sportello dell'apparecchio ha un peso compreso tra 7 e 10 kg e può cadere, se non lo si tratta con attenzione.

- Maneggiare con cautela lo sportello dell'apparecchio.

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

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

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

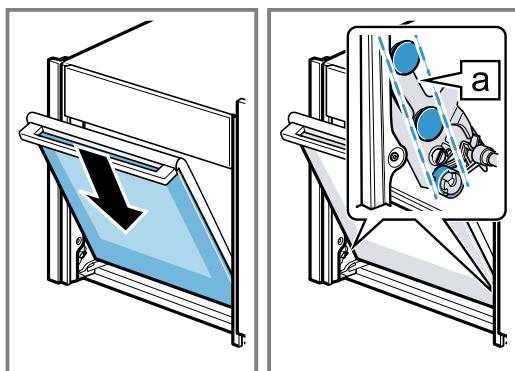


7. Appoggiare lo sportello dell'apparecchio su una superficie piana, morbida e pulita.

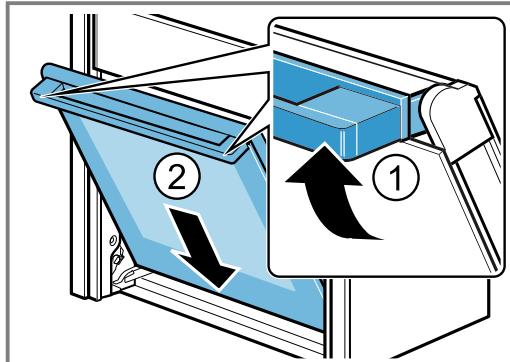
20.2 Montaggio dello sportello dell'apparecchio

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

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



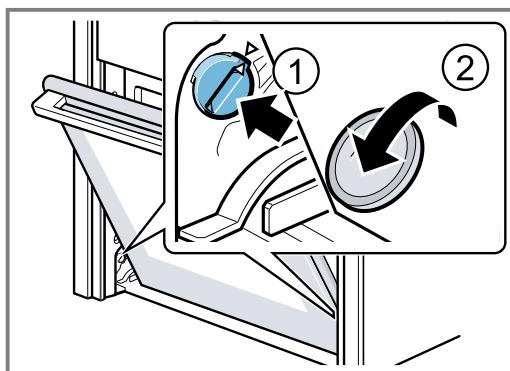
2. Ruotare leggermente verso l'alto la maniglia ①.



- ✓ Lo sportello dell'apparecchio scivola completamente verso il basso finché non resta più spazio disponibile ②.

3. Allentare i due dispositivi di arresto dello sportello dell'apparecchio servendosi di una moneta. Infilare la moneta nella fessura del dispositivo di arresto ① e ruotare il dispositivo di bloccaggio fino allo scatto ②.

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



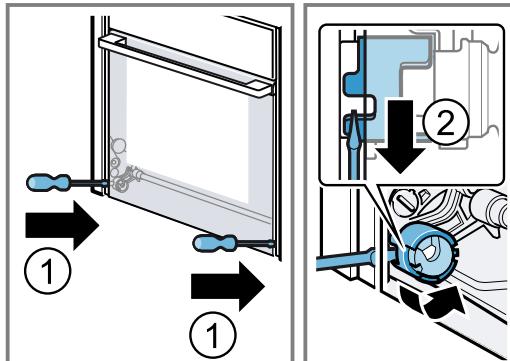
4. Aprire un po' lo sportello finché non si sente un leggero clic e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

5. ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se i dispositivi di sicurezza non sono fissati, lo sportello dell'apparecchio si può sganciare.

- Dopo aver agganciato lo sportello dell'apparecchio, chiudere il dispositivo di sicurezza dello sportello di destra e di sinistra.

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



- ✓ Il dispositivo di sicurezza chiuso.

20.3 Smontaggio dei pannelli dello sportello

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

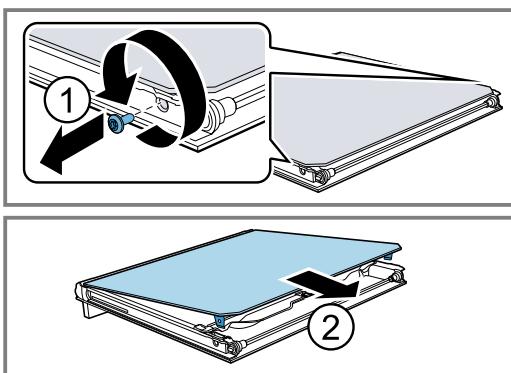
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- Indossare guanti protettivi.

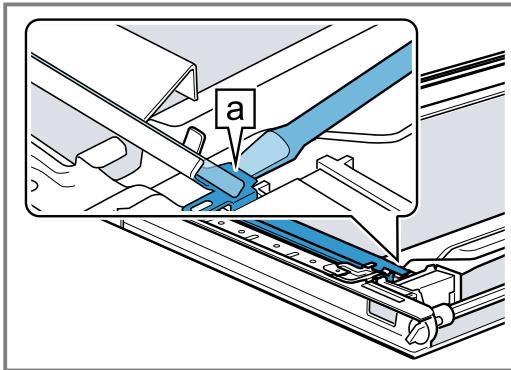
Requisiti

- Preparare un cacciavite.
- Lo sportello dell'apparecchio è sganciato.

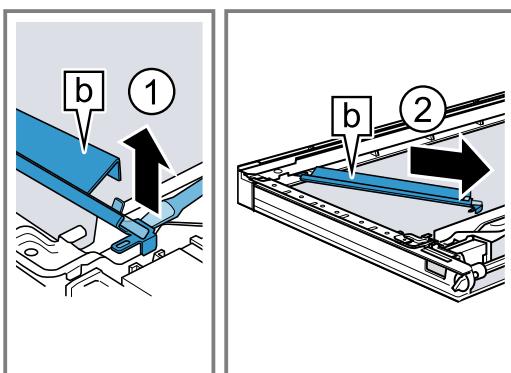
1. Appoggiare lo sportello dell'apparecchio con la parte anteriore in basso su una superficie piana, morbida e pulita.
2. Allentare la vite a sinistra e a destra dello sportello dell'apparecchio ① e rimuoverla.
3. Sollevare attentamente il pannello interno verso l'alto in modo obliquo ed estrarlo seguendo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



4. Spingere il cacciavite a taglio tra le linguette metalliche **a** e spingere la plastica.

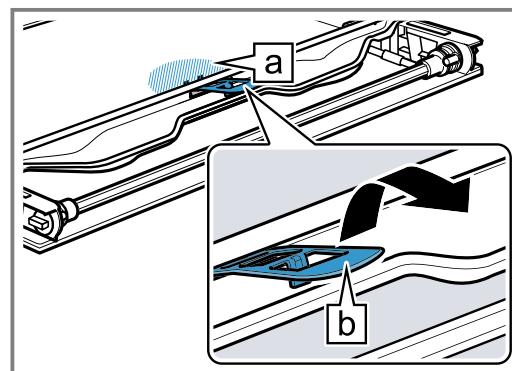


5. Sollevare il riflettore **b** con il cacciavite a taglio ①, finché non si sblocca, dopodiché sollevarlo ed estrarlo ②.

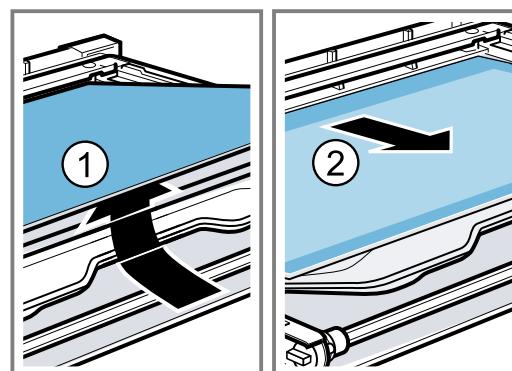


6. Rimuovere il secondo riflettore procedendo nello stesso modo in cui è stato estratto il primo.

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



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



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

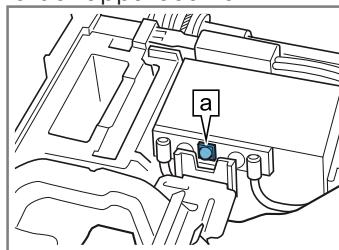
Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

ATTENZIONE!

Danni all'illuminazione.

- Non pulire né toccare i LED **a**. I LED si trovano di volta in volta a destra e a sinistra nello sportello dell'apparecchio.



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

10. Asciugare i pannelli dello sportello e rimontarli.

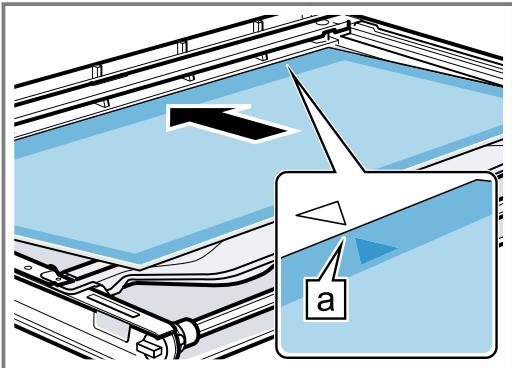
20.4 Montaggio dei pannelli dello sportello

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

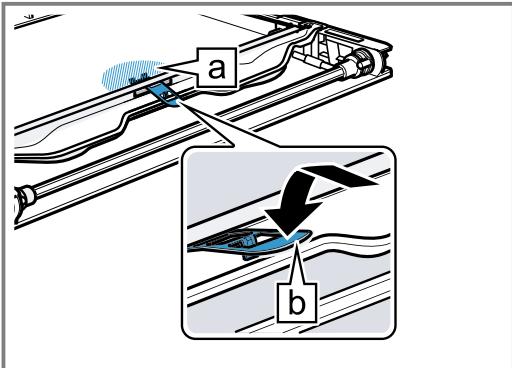
- Accertarsi che tutti i pannelli e gli sportelli siano montati correttamente, prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

- Consiglio:** Durante il montaggio accertarsi che i pannelli si trovino nella sequenza originaria. Inserire il pannello intermedio nella direzione della freccia e spingerlo nella direzione della freccia finché non si inserisce nella cornice.

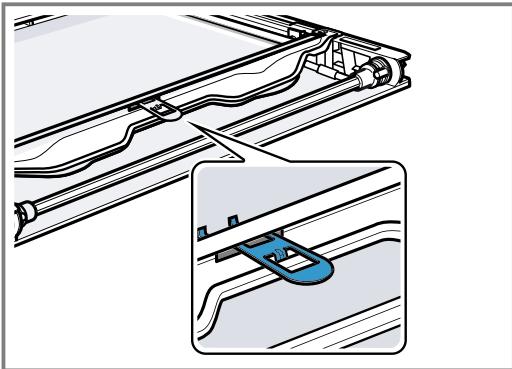


La freccia sul pannello intermedio deve coincidere con la freccia sulla cornice **a**.

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



- Il supporto è inserito.

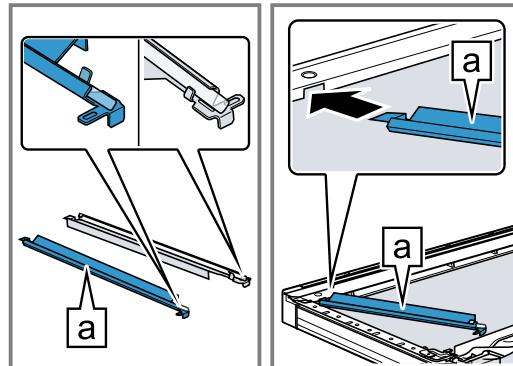


3. ATTENZIONE!

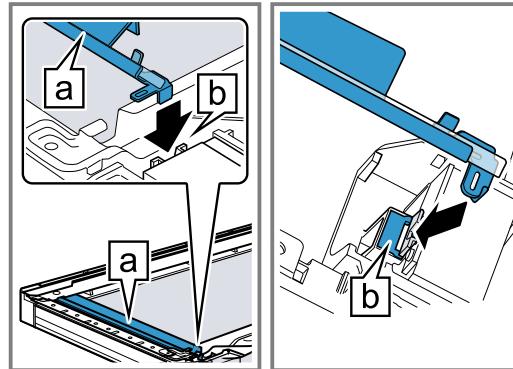
La trasparenza viene ridotta afferrando la barra di vetro.

- Non toccare mai la barra di vetro con le dita.
- Prima dell'inserimento, pulire la barra di vetro con un detergente apposito.

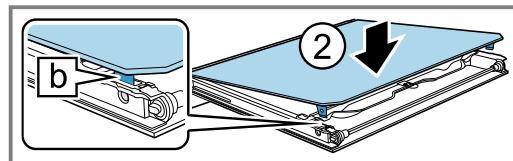
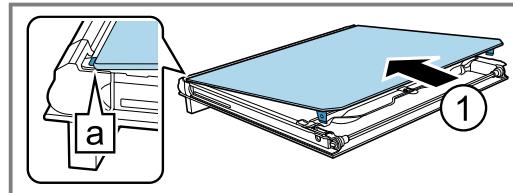
Selezionare il riflettore sinistro **a** e infilarlo in alto.



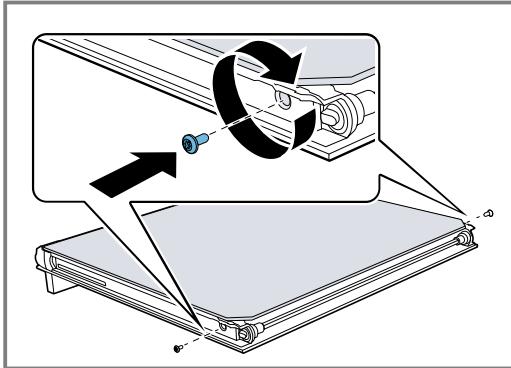
- Inserire il riflettore **a** e innestarlo nella fessura **b**.



- Inserire il secondo riflettore procedendo nello stesso modo in cui è stato inserito il primo.
- Se necessario eliminare le impronte delle dita sul riflettore con un detergente per vetro.
- Centrare il pannello interno sullo sportello dell'apparecchio.
- Inserire nella copertura dello sportello il pannello intermedio interno obliquamente verso la parte posteriore **a** ①.
- Inserire la staffa di fissaggio del pannello interno **b** nell'apertura ②.



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



21 Sistemazione guasti

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

21.1 Anomalie di funzionamento

| Anomalia | Causa e ricerca guasti |
|--|---|
| L'apparecchio non funziona. | <p>Il fusibile è difettoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <p>Errore elettronico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile. 2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → "Impostazioni di base", Pagina 26 |
| Sul display compare "Lingua: italiano". | <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. → "Prima messa in funzione", Pagina 13 |
| 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"> ▶ Tenere premuto il tasto  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata". |
| Il funzionamento non si avvia o si interrompe. | <p>Sono possibili diverse cause scatenanti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → "Visualizzazione delle informazioni", Pagina 15 <p>Anomalia di funzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 40 |

| 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"> 1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo. 2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu → <i>"Impostazioni di base"</i>, Pagina 26. |
| Alimentazione di corrente guasta. | <ul style="list-style-type: none"> ► A seguito di un'interruzione di corrente, aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio. ✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante. |
| Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata. | <p>L'impostazione di base è stata modificata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. → <i>"Impostazioni di base"</i>, Pagina 26 |
| Non è possibile aprire il pannello di comando. | <p>Il fusibile è difettoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. |
| Alimentazione di corrente guasta. | <ul style="list-style-type: none"> ► Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. |
| Anomalia di funzionamento | <ol style="list-style-type: none"> 1. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → <i>"Servizio di assistenza clienti"</i>, Pagina 40 2. Se c'è dell'acqua nel serbatoio, svuotare quest'ultimo. <ul style="list-style-type: none"> - Aprire lo sportello dell'apparecchio. - Afferrare il pannello di comando a destra e a sinistra. - Estrarre lentamente il pannello e spingerlo verso l'alto. |
| Elevata formazione di vapore durante l'apposita funzione Vapore | <p>L'apparecchio viene calibrato automaticamente. Nessun trattamento necessario.</p> |
| In caso di tempi di cottura troppo ridotti, l'apparecchio non si calibra automaticamente. Se si forma nuovamente una quantità elevata di vapore, ricalibrare l'apparecchio. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ripristinare le impostazioni di fabbrica. → <i>"Impostazioni di base"</i>, Pagina 26 2. Ripetere la calibratura. → <i>"Prima del primo utilizzo"</i>, Pagina 12 |
| Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione | <p>Si tratta di un comportamento normale se fuoriesce del vapore. Nessun trattamento necessario.</p> |
| L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compaia il contatore. | <p>La durezza dell'acqua impostata è troppo bassa.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Decalcificare l'apparecchio. → <i>"Decalcificazione"</i>, Pagina 31 2. Controllare la durezza dell'acqua e regolare le impostazioni di base con la durezza dell'acqua. → <i>"Impostazioni di base"</i>, Pagina 26 |
| L'apparecchio richiede il risciacquo. | <p>Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Risciacquare l'apparecchio due volte. → <i>"Decalcificazione"</i>, Pagina 31 |
| Sul display compare "Riempire il serbatoio dell'acqua", nonostante il serbatoio sia pieno. | <p>Il serbatoio dell'acqua non è innestato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Inserire correttamente il serbatoio dell'acqua in modo tale che si innesti nel supporto. → <i>"Riempimento del serbatoio dell'acqua"</i>, Pagina 15 |
| Il serbatoio dell'acqua è caduto. Per la caduta si sono staccati dei componenti all'interno del serbatoio dell'acqua. Il serbatoio dell'acqua non è ermetico. | <ul style="list-style-type: none"> ► Ordinare un nuovo serbatoio dell'acqua. |
| Anomalia di funzionamento | <ul style="list-style-type: none"> ► Non utilizzare acqua demineralizzata o filtrata. → <i>"Prima della prima messa in funzione"</i>, Pagina 12 |

| Anomalia | Causa e ricerca guasti |
|---|--|
| Sul display compare "Riempire il serbatoio dell'acqua", nonostante il serbatoio sia pieno. | Il sensore è difettoso. ► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 40 |
| I tasti lampeggiano. | L'acqua di condensa si è creata dietro il pannello di comando. Nessun trattamento necessario. Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più. |
| Si sentono dei rumori simili a "plopp" durante la cottura a vapore. | Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore Nessun trattamento necessario. |
| L'apparecchio ronza durante il funzionamento e dopo il suo spegnimento. | Il controllo del funzionamento della pompa genera dei rumori di funzionamento. Nessun trattamento necessario. |
| L'apparecchio ronza o fa un rumore simile a un "clic" durante l'apertura del pannello di comando. | L'estrazione del pannello genera dei rumori di funzionamento. Nessun trattamento necessario. |
| L'illuminazione del vano di cottura non funziona. | La lampadina a LED è guasta. Nota: Non rimuovere la copertura in vetro. ► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 40 |
| Durata di funzionamento massima raggiunta. | Per evitare un funzionamento duraturo involontario, dopo un po' di ore l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, se le impostazioni restano invariate. Compare un'avvertenza sul display. Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle rispettive impostazioni di una modalità di funzionamento. 1. Per continuare il funzionamento, premere su un tasto qualsiasi. 2. Qualora non serva, spegnere l'apparecchio con ①. Consiglio: Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, impostare una durata. → "Impostazione della durata", Pagina 20 |
| Sul display compare un messaggio con "D" o "E", ad es. D0111 o E0111. | Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. 1. Spegnere e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 40 |
| Il riflettore NeffLight nello sportello dell'apparecchio ha subito un'alterazione cromatica. | Le alte temperature influiscono un'alterazione cromatica NeffLight. Nessun trattamento necessario. |
| Il risultato di cottura è insoddisfacente. | Le impostazioni non erano adatte. I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata della cottura, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze. ► La prossima volta impostare valori minori o maggiori. Consiglio: Sulla nostra homepage www.neff-international.com sono contenute molte indicazioni sulla preparazione e sui valori di impostazione adatti. |

22 Smaltimento

22.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

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

23 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.

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

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

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio. In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



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

24 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.

24.1 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.

24.2 Istruzioni per la preparazione della cottura al forno

- Per la cottura di dolci, biscotti o pane, gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

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

ATTENZIONE!

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

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

Livelli di inserimento

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

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

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

Utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda Circo-Therm.

Note

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

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

- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze da arrostire a temperatura di frigorifero e pollame non ripieno pronto da arrostire.
- Disporre il pollame nella pentola dalla parte del petto oppure controllando che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.
- Dopo ca. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ del tempo indicato girare la carne, la pietanza da arrostire o il pesce intero.
- Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Osservare le informazioni importanti relative al corretto utilizzo. → *Pagina 20*

Cottura arrosto sulla griglia

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

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

Cottura arrosto in pentola

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

Informazioni generali per la cottura arrosto in pentola

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

Cottura arrosto in una stoviglia senza coperchio

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

Cottura arrosto in una stoviglia con coperchio

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

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

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

Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti.

- 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.

24.4 Cottura a vapore

Cuocere delicatamente le pietanze. I cibi restano particolarmente succosi.

A differenza della preparazione con il supporto della funzione vapore, la carne viene cotta senza formare la crosta.

- Utilizzare sempre stoviglie senza coperchio, refrattarie e adatte alla cottura al vapore.
- Si addice al meglio il contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL. Per raccogliere il liquido che gocciola, spingere la leccarda a un livello più in basso nel vano cottura. Si può anche utilizzare un vassoio di vetro e disporlo sulla griglia.
- Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria, ad es. con la pellicola alimentare.
- Non girare la pietanza.
- Per variare il gusto è possibile rosolare la carne, il pollame o il pesce prima della cottura a vapore. Ridurre la durata di cottura.
- I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi.

it Funziona così

- Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, l'apparecchio prolunga il tempo di riscaldamento. Il tempo di cottura resta inalterato.
- Nella parte principale delle istruzioni per l'uso si trovano informazioni sulla modalità di impostazione della cottura a vapore.
→ "Vapore", *Pagina 15*

Verdure su più livelli

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

Riso o cereali

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

24.7 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 8</i> | Temperatura in °C | Intensità di vapore | Durata in min. |
|--|--|---------|--|------------------------------|---------------------|---------------------|
| Torta morbida, 2 livelli | Stampo a ciambella o Stampo a cassetta | 3+1 | ♪ | 140 - 160 | - | 60 - 80 |
| Torta morbida, sottile | Stampo a cassetta | 2 | ≡ | 150 - 170 | - | 60 - 80 |
| Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 | ≡ | 170 - 190 | - | 60 - 80 |
| Pan di Spagna, 6 uova | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 | ♪ | 150 - 170 ¹ | - | 30 - 50 |
| Pan di Spagna, 6 uova | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 | ♪ | 1. 150 - 160 2. 150 - 160 | Ridotto Spento | 1. 10 2. 25 - 35 |
| Pan di Spagna, 6 uova | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 | ♪ ^{eco} | 150 - 160 | - | 50 - 60 |
| Torta di pasta frolla con copertura umida | Leccarda | 3 | ≡ | 160 - 180 | - | 55 - 75 |
| Torta lievitata con copertura umida | Leccarda | 3 | ≡ | 180 - 200 | - | 30 - 40 |
| Rotolo di Pan di Spagna | Teglia | 3 | ♪ | 180 - 200 ¹ | - | 8 - 15 |
| Rotolo di Pan di Spagna | Teglia | 3 | ♪ | 180 - 200 ¹ | Ridotto | 10 - 15 |
| Dolcetti lievitati | Teglia | 3 | ≡ | 160 - 180 | - | 25 - 35 |
| Dolcetti lievitati | Teglia | 3 | ♪ | 160 - 180 | Medio | 25 - 35 |
| Biscottini | Teglia | 3 | ♪ | 140 - 160 | - | 15 - 30 |
| Biscottini, 2 livelli | Leccarda + Teglia | 3+1 | ♪ | 140 - 160 | - | 15 - 30 |

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

² Per iniziare, riempire la stoviglia con ca. 100 ml di liquido. Durante il funzionamento, il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato.

24.5 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.

24.6 Preparazione dei piatti pronti

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

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento → Pagina 8 | Temperatura in °C | Intensità di vapore | Durata in min. |
|---|--|---------|-------------------------------------|---|--------------------------|------------------------------------|
| Biscottini, 3 livelli | 1x Leccarda + 2x Teglia | 4+3+1 | ↗ | 140 - 160 | - | 15 - 30 |
| Pane, forma a piacere, 750 g | Leccarda o Stampo a cassetta | 2 | 熥 | 1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190 | - | 1. 10 - 15 2. 25 - 35 |
| Pane, forma a piacere, 750 g | Leccarda o Stampo a cassetta | 2 | 熥 | 1. 210 - 220 2. 180 - 190 | Molto sporco Spento | 1. 10-15 2. 25-35 |
| Pane, forma a piacere, 1500 g | Leccarda o Stampo a cassetta | 2 | 熥 | 1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190 | - | 1. 10 - 15 2. 40 - 50 |
| Pane, forma a piacere, 1500 g | Leccarda o Stampo a cassetta | 2 | 熥 | 1. 210 - 220 2. 180 - 190 | Molto sporco Spento | 1. 10-15 2. 45-55 |
| Pane, forma a piacere, 1500 g | Stampo a cassetta | 2 | 熥 | 200 - 210 | - | 35 - 45 |
| Panfocaccia | Leccarda | 3 | ≡ | 220 - 230 | Molto sporco | 20-30 |
| Pagnotte fresche | Teglia | 3 | 熥 | 200 - 220 | Medio | 20 - 30 |
| Pizza, cruda, sulla teglia | Teglia | 3 | ↗ | 200 - 220 | - | 25 - 35 |
| Pizza, cruda, sulla teglia, 2 livelli | Leccarda + Teglia | 3+1 | ↗ | 180 - 200 | - | 35 - 45 |
| Pizza, cruda, fondo sottile, nella teglia per pizza | Teglia per pizza | 2 | ↗ | 220 - 230 | - | 20 - 30 |
| Quiche | Stampo per crosta- ta, , Lamiera nera | 3 | ↗ | 190 - 210 | - | 30 - 40 |
| Tarte flambée | Leccarda | 3 | ≡ | 240 - 250 ¹ | - | 10 - 18 |
| Sformato, salato, ingredi- enti cotti | Stampo per sfor- mato | 2 | 熥 | 150 - 170 | Medio | 40 - 50 |
| Gratin di patate crude, spessore 4 cm | Stampo per sfor- mato | 2 | ↗ | 160 - 190 | - | 50 - 70 |
| Pollo, 1 kg, non ripieno | Griglia | 2 | 熥 | 200 - 220 | - | 60 - 70 |
| Pollo, 1 kg, non ripieno | Griglia | 2 | 熥 | 190-210 | Medio | 50-60 |
| Filetto di petto di pollo, al vapore | Contenitore per la cottura a vapore | 3 | 潮湿 | 100 | - | 15 - 25 |
| Tranci di pollo, 250 g ciascuno | Griglia | 3 | 熥 | 220 - 230 | - | 30 - 35 |
| Tranci di pollo, 250 g ciascuno | Griglia | 3 | 熥 | 200 - 220 | Medio | 30 - 45 |
| Oca, non ripiena, 3 kg | Griglia | 2 | 熥 | 160 - 180 | - | 120 - 150 |
| Oca, non ripiena, 3 kg | Griglia | 2 | 1. ↗ 2. ↖ 3. ↙ | 1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180 | Medio Medio Spento | 1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40 |

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

² Per iniziare, riempire la stoviglia con ca. 100 ml di liquido. Durante il funzionamento, il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato.

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento → Pagina 8 | Temperatura in °C | Intensità di vapore | Durata in min. |
|---|-------------------------------------|---------|-------------------------------------|---|-----------------------------|---|
| Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg | Stoviglia senza copertino. | 2 | | 180 - 190 | - | 110 - 130 |
| Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg | Stoviglia senza copertino. | 2 | | 190 - 200 | - | 120 - 140 |
| Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg | Stoviglia senza copertino. | 2 | 1. 2. 3. | 1. 100 2. 170-180 3. 200-210 | Spento Ridotto Spento | 1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25 |
| Filetto di manzo, cottura media, 1 kg | Griglia | 2 | | 210 - 220 | - | 40 - 50 |
| Filetto di manzo, cottura media, 1 kg | Stoviglia senza copertino. | 2 | | 190 - 200 | Ridotto | 50 - 60 |
| Brasato di manzo, 1,5 kg | Stoviglia con copertino | 2 | | 200 - 220 | - | 130 - 160 |
| Brasato di manzo, 1,5 kg ² | Stoviglia senza copertino. | 2 | 1. 2. | 1. 150 2. 130 | Molto sporco Medio | 1. 30 2. 120-150 |
| Brasato di manzo, 1,5 kg | Stoviglia con copertino | 2 | | 200 - 220 | - | 140 - 160 |
| Roastbeef, cottura media, 1,5 kg | Griglia | 2 | | 220 - 230 | - | 60 - 70 |
| Roastbeef, cottura media, 1,5 kg | Stoviglia senza copertino. | 2 | | 190 - 200 | Ridotto | 65 - 80 |
| Hamburger, altezza 3-4 cm | Griglia | 4 | | 275 | - | 25 - 30 |
| Cosciotto d'agnello di sossato, cottura media, 1,5 kg | Stoviglia senza copertino. | 2 | | 170 - 190 | - | 50 - 80 |
| Cosciotto d'agnello di sossato, cottura media, 1,5 kg | Stoviglia senza copertino. | 2 | | 170 - 180 | Ridotto | 80 - 90 |
| Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota | Griglia | 2 | | 170 - 190 | - | 20 - 30 |
| Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota | Leccarda | 2 | 1. 2. | 1. 170-180 2. 160-170 | Ridotto Spento | 1. 15-20 2. 5-10 |
| Pesce intero al vapore 300 g, ad es. trota | Contenitore per la cottura a vapore | 3 | | 80 - 90 | - | 15 - 25 |
| Filetto di pesce al naturale al vapore | Contenitore per la cottura a vapore | 3 | | 80 - 100 | - | 10 - 16 |
| Cavolfiori interi al vapore | Contenitore per la cottura a vapore | 3 | | 100 | - | 25 - 35 |
| Carote a rondelle al vapore | Contenitore per la cottura a vapore | 3 | | 100 | - | 10 - 20 |
| Spinaci al vapore | Contenitore per la cottura a vapore | 3 | | 100 | - | 2 - 3 |
| Patate intere, con la buccia, lesse | Contenitore per la cottura a vapore | 3 | | 100 | - | 35 - 45 |

1 Preriscaldare l'apparecchio.

2 Per iniziare, riempire la stoviglia con ca. 100 ml di liquido. Durante il funzionamento, il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato.

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento → Pagina 8 | Temperatura in °C | Intensità di vapore | Durata in min. |
|----------------------------|-------------------------------------|---------|--|-------------------|---------------------|----------------|
| Riso a chicco lungo, 1:1,5 | Stoviglia bassa | 3 | | 100 | - | 20 - 30 |
| Uova sode | Contenitore per la cottura a vapore | 3 | | 100 | - | 10 - 12 |

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

² Per iniziare, riempire la stoviglia con ca. 100 ml di liquido. Durante il funzionamento, il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato.

Dessert

Preparazione del crème caramel o della crème brûlée

1. Preparare il composto per la crema secondo la propria ricetta.
2. Versare il composto per 2-3 cm negli stampini.
3. Mettere gli stampini direttamente sul contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL.
4. Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria, ad es. con la pellicola alimentare.
5. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
6. Se gli stampini sono di un materiale molto spesso, il tempo di cottura si prolunga.

Preparazione dello yogurt

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

Impostazioni consigliate per dessert e composte

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento → Pagina 8 | Temperatura in °C | Intensità di vapore | Durata in min. |
|---------------------------------------|---------------------|------------------------|--|----------------------|---------------------|----------------|
| Crème brûlée | Stampi monoporzione | 3 | | 85 | - | 20 - 30 |
| Crème caramel | Stampi monoporzione | 3 | | 85 | - | 25 - 35 |
| Dampfnudeln (gnocchi dolci al vapore) | Leccarda | 3 | | 100 | - | 20 - 30 |
| Yogurt | Stampi monoporzione | Fondo del vano cottura | | 1 | - | 300 - 360 |
| Riso al latte, 1:2,5 | Leccarda | 3 | | 1. 1 2. 1 | - | 35-45 |
| Composta di frutta, 1/3 di acqua | Leccarda | 3 | | 1. 1 2. 1 | - | 10 - 20 |

24.8 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.

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.

Cottura a fuoco lento di pollame o carne

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

Requisito: Il vano cottura è freddo.

1. Utilizzare carne fresca e in perfette condizioni igieniche, senza ossa.
2. Collocare la stoviglia sulla griglia al livello 2 nel vano cottura.

3. Preriscaldare il vano cottura e la stoviglia per circa 15 minuti.
4. Sul piano cottura, arrostire bene la carne su tutti i lati.
5. Disporla subito sul piatto preriscaldato nel vano cottura.

Affinché la temperatura all'interno del vano cottura resti uniforme, durante la cottura a fuoco lento tenerlo chiuso lo sportello del vano cottura.

6. Dopo la cottura a fuoco lento, togliere la carne dal vano cottura.

Impostazioni consigliate per la cottura a fuoco lento

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

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Sottovuoto

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

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

Grazie all'involucro protettivo del sacchetto sottovuoto si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi. Le basse temperature e la trasmissione diretta del calore permettono di raggiungere qualsiasi punto di cottura desiderato. Cuocere troppo le pietanze è quasi impossibile.

Istruzioni per la preparazione della cottura sottovuoto

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

Messa sottovuoto delle pietanze

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

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

Nota: Non utilizzare la termosonda.

1. Insaporire la pietanza utilizzando la metà della quantità di spezie normalmente utilizzata. Grazie alla cottura sottovuoto non possono fuoriuscire gli aromi. Le abituali dosi di aromi quali per es. spezie, erbe e aglio condizionano il sapore in modo notevolmente maggiore e lo intensificano.
2. Per riempire il sacchetto sottovuoto ripiegare il bordo del sacchetto per 3 - 4 cm e posizionarlo in un recipiente, ad es. in un recipiente graduato. Durante il riempimento del sacchetto sottovuoto prestare attenzione a che non siano rimasti resti di alimenti nell'area della striscia di sigillatura.
3. Prima della cottura verificare se il sacchetto sia effettivamente sottovuoto.

A tal proposito fare attenzione ai seguenti punti:

- assenza di aria nel sacchetto sottovuoto;
- la striscia di sigillatura è perfettamente chiusa;
- assenza di fori nel sacchetto sottovuoto;
- pezzi di carne o pesce messi insieme sottovuoto non devono essere pressati tra di loro.

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

Preparazione delle pietanze per la cottura sottovuoto

Su quasi tutte le superfici degli alimenti ci sono germi.

AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

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

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

Cottura sottovuoto della pietanza

Requisiti

- La pietanza è sottovuoto. → *Pagina 46*
- La pietanza è preparata. → *Pagina 47*

1. Disporre la pietanza sulla griglia.

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

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

3. ATTENZIONE!

Danni ai mobili

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

Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.

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

| Temperatura in °C | Durata max. in minuti |
|-------------------|-----------------------|
| 50 | 270 |
| 60 | 210 |
| 70 | 150 |
| 80 | 120 |
| 90 | 90 |

4. **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante la cottura si raccoglie acqua calda nel sacchetto sottovuoto.

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

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

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

| Pietanza | Istruzioni per la preparazione |
|----------|--|
| Carne | <ul style="list-style-type: none"> ■ Per evitare schizzi di grasso, asciugare la carne con la carta da cucina prima di metterla nell'olio caldo. ■ Arrostire la carne a temperatura alta per pochi secondi per ciascun lato. In questo modo si ottiene una crosticina senza disperdere l'aroma in cottura. |

| Pietanza | Istruzioni per la preparazione |
|----------|---|
| Pesce | <ul style="list-style-type: none"> Condire il pesce e versarvi sopra del burro fuso. Per ottenere una crosticina e mantenere l'aroma, arrostire il pesce per pochi secondi per ciascun lato. Se l'alimento non ha raggiunto il livello di cottura desiderato tramite la cottura sottovuoto, prolungare il tempo di cottura arrosto. Servire il pesce in piatti preriscaldati e con una salsa o del burro fuso, dato che la cottura sottovuoto ha luogo a temperature relativamente basse. |

| Pietanza | Istruzioni per la preparazione |
|----------|--|
| Verdura | <ul style="list-style-type: none"> Arrostire brevemente le verdure per mantenere gli aromi dati dalla cottura arrosto. Insaporire le verdure o aggiungere altri ingredienti. |

Impostazioni consigliate per la cottura sottovuoto

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. | Avvertenze relative al sottovuoto |
|---|---------------------|---|-------------------|----------------|---|
| Filetto di manzo, pezzo, al sangue, spessore 3 - 4 cm | Griglia + Leccarda |  | 58 | 100 | Mettere sottovuoto con burro e rosmarino |
| Filetto di manzo, pezzo, cottura media, spessore 3-4 cm | Griglia + Leccarda |  | 62 | 90 | Mettere sottovuoto con burro e rosmarino |
| Petto d'anatra, 350 g ciascuno | Griglia + Leccarda |  | 62 | 70 | Incidere lo strato di grasso, cospargere il lato della carne con un po' di pepe e sale e mettere sottovuoto con un piccolo pezzo di scorza d'arancia. |
| Merluzzo bianco, da 140 g ciascuno | Griglia + Leccarda |  | 58 | 25 | Mettere sottovuoto con burro e poco sale |
| Champignon, in quarti, 500 g | Griglia + Leccarda |  | 85 | 20-25 | Mettere sottovuoto con burro, rosmarino, poco aglio e sale. |
| Carote, a rondelle 0,5 cm, 600 g | Griglia + Leccarda |  | 90 | 70-80 | Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con succo di arancia, curry e burro. |
| Patate, sbucciate, tagliate in quarti, 800 g | Griglia + Leccarda |  | 95 | 35-45 | Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale. Ottimali come condimento per es. per insalate. |
| Ananas, a fette, da 1,5 cm, 400 g | Griglia + Leccarda |  | 85 | 70-80 | Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, miele e vaniglia. |
| Mele, sbucciate, fette da 0,5 cm, 2-4 pezzi | Griglia + Leccarda |  | 85 | 15-25 | Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con salsa al caramello. Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di mela. |
| Salsa alla vaniglia, 0,5 l | Griglia + Leccarda |  | 80 | 15-25 | Consiglio per la ricetta: mescolare 0,5 l di latte, 1 uovo, 3 tuorli, 80 g di zucchero, la polpa di un baccello di vaniglia e mettere sottovuoto. |

Sterilizzazione e igiene

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

Sterilizzazione biberon

1. Pulire sempre i biberon subito dopo l'uso con uno scovolino.

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

Impostazioni consigliate per l'igiene

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento → Pagina 8 | Temperatura in °C | Intensità di vapore | Durata in min. |
|---|--|---------|--|-------------------|---------------------|----------------|
| Preparare i vasetti per la marmellata o per la conserva | Contenitore per la cottura a vapore, misura XL | 2 | 1 | 100 | - | 10-15 |
| Concludere la sterilizzazione dei vasetti per la marmellata | Contenitore per la cottura a vapore, misura XL | 2 | 1 | 100 | - | 15-20 |
| Eliminare i germi dalle stoviglie pulite ¹ | Contenitore per la cottura a vapore, misura XL | 2 | 1 | 100 | - | 15-20 |

¹ Questo procedimento equivale alla normale bollitura.

Lievitazione dell'impasto

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

Requisito: Il vano cottura è freddo.

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

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

Impostazioni consigliate per la lievitazione

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento → Pagina 8 | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|--|--------------|--|-------------------|--------------------------|
| Impasto ricco di grassi, ad es. panettone | Ciotola su griglia Stampo sulla griglia | 1. 2 2. 2 | 1. 1 2. 1 | 1. 2 2. 2 | 1. 40 - 90 2. 30 - 60 |
| Pane bianco | Ciotola su griglia Leccarda | 1. 2 2. 2 | 1. 1 2. 1 | 1. 1 2. 1 | 1. 30 - 40 2. 15 - 25 |

Scongelamento

Scongelare le pietanza surgelate con il proprio apparecchio.

Istruzioni per la preparazione dello scongelamento

- Il livello di scongelamento è adatto per scongelare verdura e frutta surgelata.
- Per scongelare prodotti da forno utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda CircoTherm.
- È meglio scongelare, pollame, carne e pesce nel frigorifero.
- Per scongelare gli alimenti surgelati, toglierli dalla confezione.

Accessori/stoviglie:

- Disporre la frutta e la verdura surgelate nel contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL. Per raccogliere i liquidi che gocciolano, spingere la leccarda un livello al di sotto.
- Mettere gli alimenti surgelati per cui deve essere conservato il liquido, ad es. gli spinaci alla panna, nella leccarda o in una stoviglia sulla griglia.
- Disporre i prodotti da forno sulla griglia.
- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze a temperatura di surgelamento (-18 °C).

Rigenerazione

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

Istruzioni per la preparazione della rigenerazione

- Utilizzare sempre stoviglie senza coperchio, refrattarie e adatte alla cottura al vapore.
- Utilizzare stoviglie larghe e piane. I cibi freddi prolungano la rigenerazione.

Impostazioni consigliate per la rigenerazione

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento → Pagina 8 | Temperatura in °C | Intensità di vapore | Durata in min. |
|------------------------------------|---------------------|---------|--|------------------------|---------------------|----------------|
| Pizza, cotta al forno | Griglia | 2 | | 170 - 180 ¹ | - | 5 - 15 |
| Pagnotte e baguette corte al forno | Griglia | 2 | | 160 - 170 ¹ | - | 10 - 20 |

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Mantenere in caldo

Istruzioni per la preparazione dello scaldavivande

- Se si usa il tipo di riscaldamento "Scaldavivande" evitare la formazione di condensa. Non si deve pulire il vano cottura.
- Non coprire le pietanze.
- Mantenere in caldo le pietanze non più di 2 ore.

- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- Disporre le pietanze che non devono essere preparate nella stoviglia direttamente sulla griglia al livello 2, ad es. le pagnotte.
- Non coprire le pietanze.
- Non aprire lo sportello del vano cottura durante la rigenerazione, altrimenti si forma troppo vapore.
- Pulire il vano cottura dopo la rigenerazione e asciugarlo.

24.9 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.

Cottura al forno

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

- Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia:
- Prima griglia: livello 3
- Seconda griglia: livello 1
- Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:
 - Teglia: livello 4
 - Leccarda: livello 3
 - Teglia: livello 1
- Pan di Spagna all'acqua
 - Se si cuoce su 2 livelli disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento → Pagina 8 | Temperatura in °C | Intensità di vapore | Durata in min. |
|------------------------------------|---------------------------|---------|--|--|---------------------|---------------------------------|
| Biscotti siringati | Teglia | 3 | ☰ | 140 - 150 ¹ | - | 25 - 40 |
| Biscotti siringati | Teglia | 3 | ☱ | 140 - 150 ¹ | - | 25 - 40 |
| Biscotti siringati, 2 livelli | Leccarda + Teglia | 3+1 | ☱ | 140 - 150 ¹ | - | 30 - 40 |
| Biscotti siringati, 3 livelli | 2x Teglia + 1x Leccarda | 4+3+1 | ☱ | 130 - 140 ¹ | - | 35 - 55 |
| Cupcake | Teglia | 3 | ☰ | 160 ¹ | - | 20 - 30 |
| Cupcake | Teglia | 3 | ☱ | 150 ¹ | - | 25 - 35 |
| Cupcake, 2 livelli | Leccarda + Teglia | 3+1 | ☱ | 150 ¹ | - | 25 - 35 |
| Cupcake, 3 livelli | 2x Teglia + 1x Leccarda | 4+3+1 | ☱ | 140 ¹ | - | 35 - 45 |
| Pan di Spagna all'acqua | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 | ☰ | 160 - 170 ² | - | 25 - 35 |
| Pan di Spagna all'acqua | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 | ☱ | 160 - 170 ² | - | 25 - 35 |
| Pan di Spagna all'acqua | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 | ☱ | 1. 150 - 160 2. 150 - 160 | Ridotto Spento | 1. 10 2. 20-25 |
| Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 3+1 | ☱ | 150 - 170 ² | - | 30 - 50 |

¹ Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.² Preriscaldare l'apparecchio. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.**Cottura a vapore**

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

Livelli di inserimento

Livelli di inserimento per la cottura a vapore su un livello

- Utilizzare al massimo 2,5 kg.

- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 2

Livelli di inserimento per la cottura a vapore su due livelli

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

Impostazioni consigliate per la cottura a vapore

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello | Tipo di ri-scaldamento → Pagina 8 | Temperatura in °C | Durata in min. |
|-------------------------------------|---|---------|---|-------------------|--------------------|
| Piselli, surgelati, due contenitori | 2x Contenitore per la cottura a vapore, misura XL + Leccarda | 4+3+1 | ❀ | 100 | - 12 ¹ |
| Broccoli, freschi, 300 g | Contenitore per la cottura a vapore, misura XL | 3 | ❀ | 100 ³ | 7 - 8 ⁴ |
| Broccoli, freschi, un contenitore | Contenitore per la cottura a vapore, misura XL | 3 | ❀ | 100 ³ | 7 - 8 ⁴ |

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

² La prova è terminata quando nel punto più freddo vengono raggiunti 85 °C (vedere IEC 60350-1).

³ Preriscaldare l'apparecchio.

⁴ Un grado di cottura confrontabile tra il campione di riferimento e il campione principale viene raggiunto quando il campione di riferimento viene cotto per 5 minuti (prodotto come descritto in IEC 60350-1).

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello | Tipo di ri-scaldamento → Pagina 8 | Temperatura in °C | Durata in min. |
|----------------|---------------------|---------|---|-------------------|----------------|
| Dorare i toast | Griglia | 4 | ❀❀ | 275 ¹ | 4 - 6 |

¹ Non preriscaldare l'apparecchio.

25 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



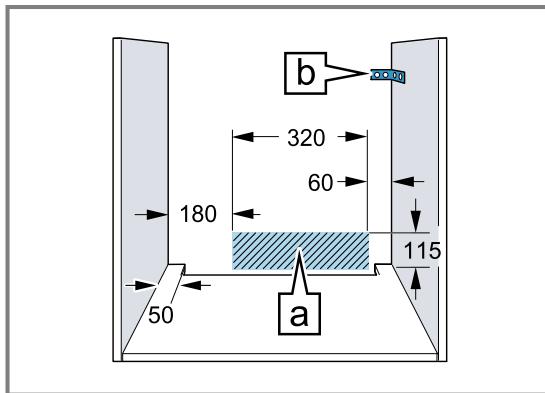
25.1 Indicazioni generali di montaggio

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

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

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

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



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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

- Non utilizzare prese multiple.
- Utilizzare solo cavi di prolunga certificati, dotati di una sezione minima di 1,5 mm² e conformi ai relativi requisiti di sicurezza vigenti a livello nazionale.

- Se il cavo di alimentazione è troppo corto, contattare il servizio di assistenza clienti.
- Utilizzare esclusivamente gli adattatori approvati dal produttore.

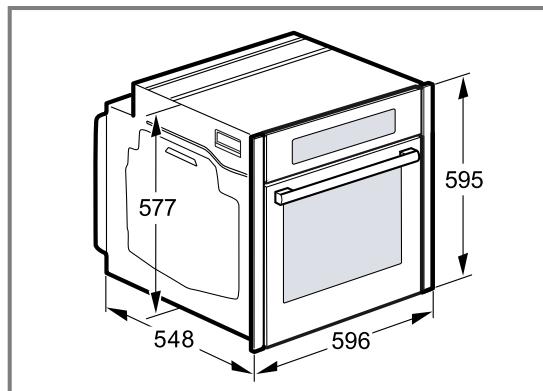
ATTENZIONE!

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

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

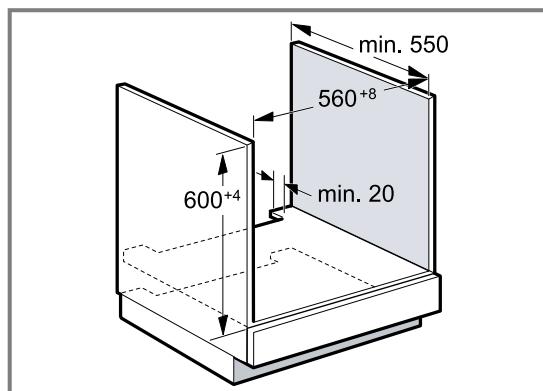
25.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



25.3 Montaggio sotto un piano di lavoro

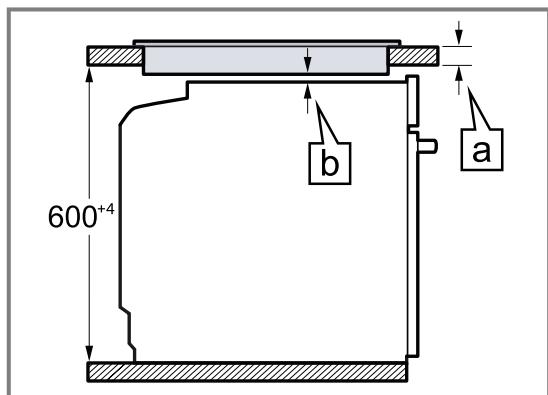
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



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

25.4 Montaggio sotto un piano cottura

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



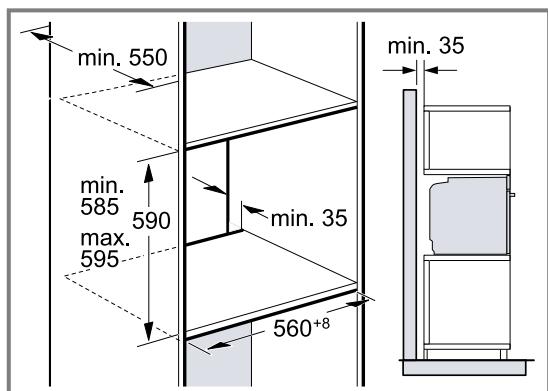
Sulla base della distanza minima necessaria **b** risulta lo spessore minimo del piano di lavoro **a**.

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

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

25.5 Montaggio in un mobile alto

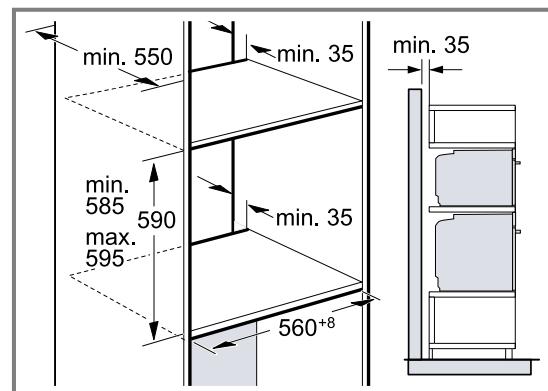
Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppifondi.
- 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.

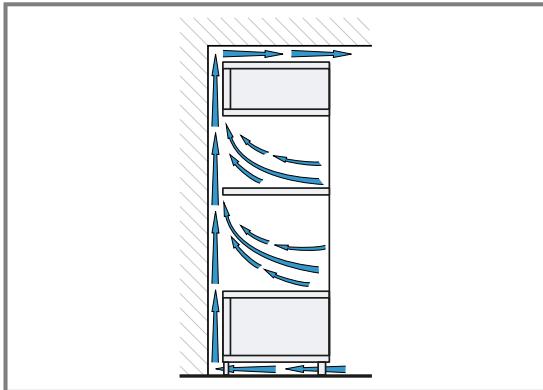
25.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

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



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

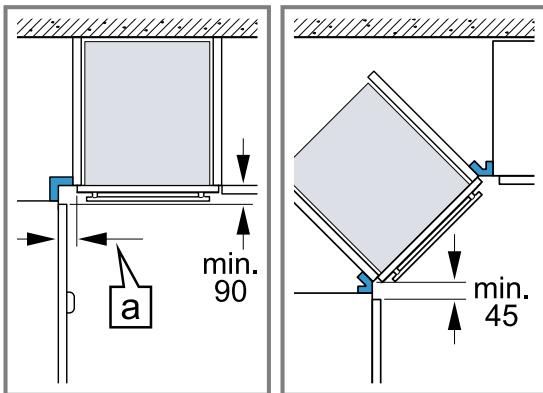
- Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



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

25.7 Montaggio angolare

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



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

25.8 Collegamento elettrico

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

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

Collegamento elettrico dell'apparecchio alla spina con messa a terra

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

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

Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

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

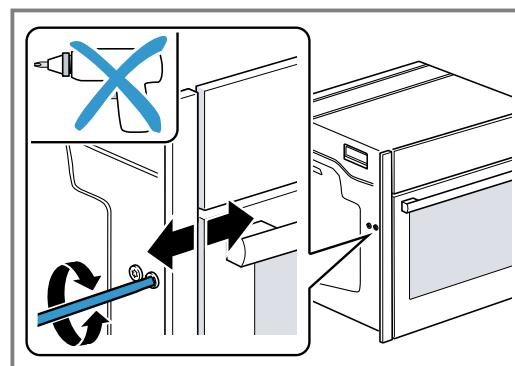
Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

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

25.9 Montaggio dell'apparecchio

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

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



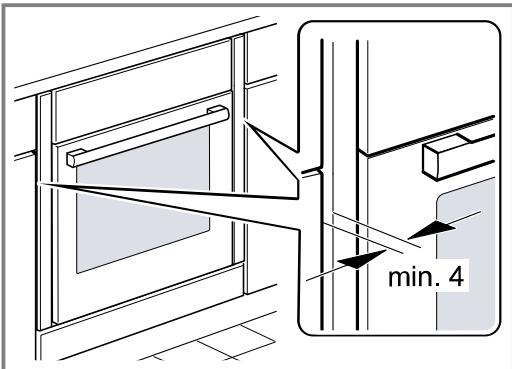
In senso orario: lo spazio aumenta

In senso antiorario: lo spazio si riduce

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

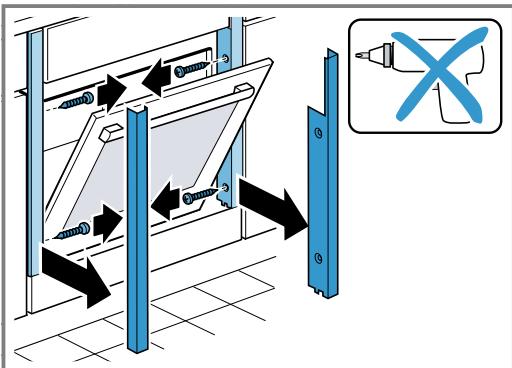
it Istruzioni per il montaggio

3. Centrare l'apparecchio.



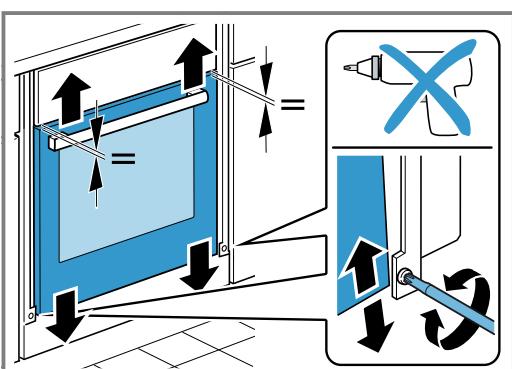
Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di almeno 4 mm.

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



5. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

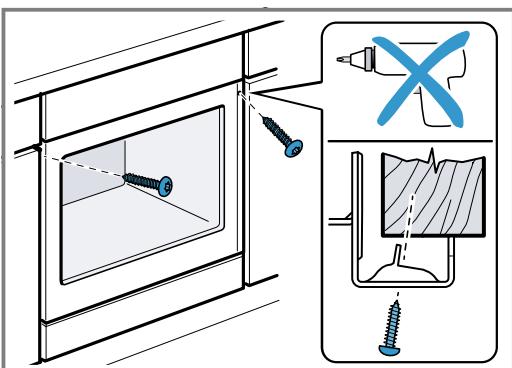
6. Se necessario, impostare l'altezza dello sportello dell'apparecchio con le viti di regolazione a sinistra e a destra.



In senso orario: lo spazio si riduce

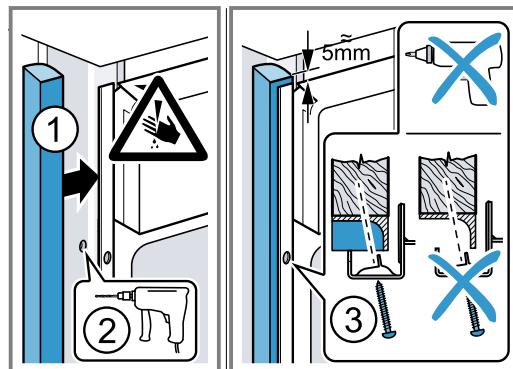
In senso antiorario: lo spazio aumenta

7. Fissare l'apparecchio con le viti.

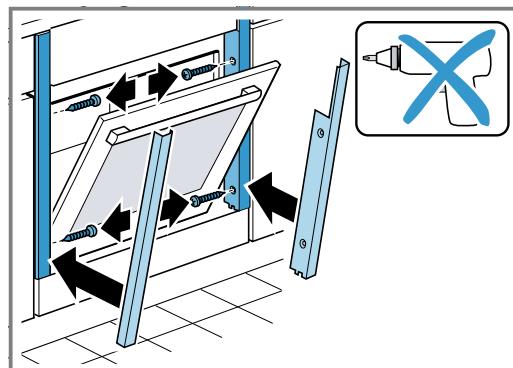


8. In caso di cucine con maniglia integrata verticale:

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



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



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

25.10 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Svitare le viti di fissaggio.
3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.









Register your product online
neff-home.com

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

9001751330
030202
it

