

Forno a microonde

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione

C29GR3XY1.



Indice

MANUALE UTENTE

1 Sicurezza	2	12 Funzioni durata	15
2 Prevenzione di danni materiali	5	13 Sicurezza bambini	17
3 Tutela dell'ambiente e risparmio	6	14 Impostazioni di base	17
4 Conoscere l'apparecchio	7	15 EasyClean	18
5 Accessori	8	16 Pulizia e cura	18
6 Prima del primo utilizzo	9	17 Sistemazione guasti	20
7 Comandi di base	10	18 Smaltimento	21
8 Microonde	10	19 Servizio di assistenza clienti	21
9 Modalità combinata microonde	12	20 Funziona così	22
10 Grill	13	21 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	29
11 Pietanze	14	21.2 Montaggio sicuro	29

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.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- Nelle abitazioni private o in situazioni simili come ad esempio: nelle cucine per i collaboratori che lavorano in negozi, uffici e altri

settori commerciali; nei poderi agricoli; da parte di clienti di alberghi e altre soluzioni abitative; nei bed & breakfast.

- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

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

1.3 Limitazione di utilizzo

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

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

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 8

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare l'interruttore 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.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

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

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

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

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

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

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

- ▶ Tenere lontano i bambini.

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

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

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

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

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.

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

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.

- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 21*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

1.5 Microonde

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

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

- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- ▶ Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
- ▶ Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- ▶ Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.

- ▶ Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

L'olio può prendere fuoco.

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

Gli oggetti o gli utensili conservati nel microonde potrebbero prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che nel vano cottura non vi siano oggetti o utensili non adatti all'uso nel microonde.
- ▶ Non utilizzare il vano cottura per conservare oggetti infiammabili, utensili da cucina, alimenti e simili quando il microonde non è in uso.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

- ▶ Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode.
 - ▶ Non cuocere mai molluschi e crostacei.
 - ▶ In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.
 - ▶ In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme.
- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio.
 - ▶ Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.
 - ▶ Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
 - ▶ Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.
- ▶ Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
 - ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre i piatti dal vano di cottura.

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

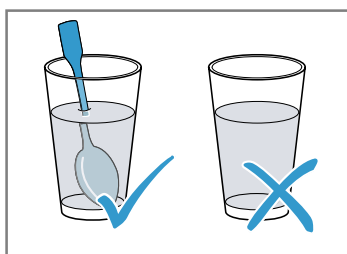
L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscini terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

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

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



⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

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

- Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

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

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

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

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

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

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

- Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- Tenere sempre puliti vano cottura, guarnizione dello sportello, sportello e cerniera.
→ "Pulizia e cura", Pagina 18

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

- Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello del vano cottura, la guarnizione dello sportello o l'intelaiatura in plastica sono danneggiati.
 - La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.
- Non rimuovere mai il rivestimento esterno.
 - In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello

dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura può deformarsi note-

volmente 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).
- 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.
- La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.
- ▶ Una volta terminata ogni fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa. Dopo un funzionamento ad alte temperature, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
 - ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
 - ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
 - ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

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.

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

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

2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

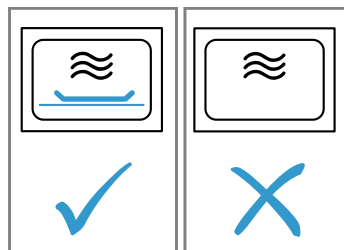
ATTENZIONE

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

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

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

- ▶ Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio. Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.
- ▶ Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



Più preparazioni consecutive di popcorn per microonde a una potenza troppo elevata può comportare danni al vano cottura.

- ▶ Tra una preparazione e l'altra lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
- ▶ Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- ▶ Utilizzare al massimo 600 watt.
- ▶ Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.

Le stoviglie non adatte possono causare danni all'apparecchio.

- ▶ Con l'impiego del grill o della modalità combinata dei microonde, utilizzare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

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.

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.

Riscaldare contemporaneamente due tazze con del liquido.

- ✓ Riscaldare diversi alimenti nello stesso momento richiede minore energia rispetto a riscaldare più pietanze una dopo l'altra.

Disattivare il display nelle impostazioni di base.

- ✓ L'apparecchio risparmia energia in modalità di risparmio energetico.

Note

- Il display riduce automaticamente la luminosità al livello 1 nella modalità di risparmio energetico.
- In conformità al regolamento UE relativo alla progettazione ecocompatibile 2023/826, questo apparecchio si trova in uno stato diverso quando è spento. Di seguito si parla di modo di consumo ridotto.
- Anche quando la funzione principale non è attiva, l'apparecchio richiede energia:
 - Rilevamento dell'azionamento dei comandi touch control

- Monitoraggio dell'apertura sportello
 - Modifica dell'ora (senza visualizzazione)
- Per definizione, quindi, non esiste né uno stato "off" né uno stato "standby", motivo per cui si parla di mo-

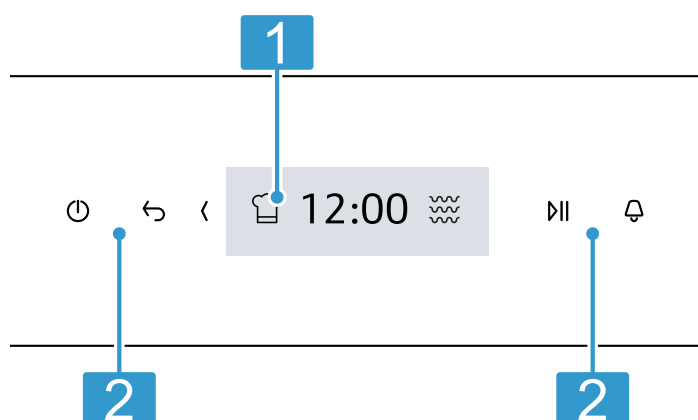
do di consumo ridotto. Per misurare la modo di consumo ridotto è necessario utilizzare la norma EN IEC 60350-1:2023.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

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

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



Display touch

- Il display touch serve sia per la visualizzazione sia come elemento di comando.
→ "Display touch", Pagina 7

Campi touch

- Con i campi touch è possibile impostare direttamente diverse funzioni.
→ "Campi touch", Pagina 7

4.2 Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

4.4 Tipi di riscaldamento e funzioni

Affinché sia sempre possibile trovare il tipo di riscaldamento adatto alla pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

Nome	Potenza/livello	Utilizzo
Microonde	90/180/360/600/"Boost"	Per scongelare, cuocere e scaldare pietanze e liquidi. → "Microonde", Pagina 10
Grill, superficie grande	Livelli grill: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = ridotto ■ 2 = medio ■ 3 = elevato 	Grigliare alimenti sottili, quali salsicce o toast. Gratinare le pietanze. → "Grill", Pagina 13

Campo touch	Funzione
⏻	Attivare o disattivare l'apparecchio. → "Comandi di base", Pagina 10
↶	Tornare a un'impostazione.
⏸	Avviare o interrompere il funzionamento. → "Comandi di base", Pagina 10
🕒	Selezione del timer.
⏪	Navigare verso sinistra sul display touch.
⏩	Navigare verso destra sul display touch.

4.3 Display touch

Il display touch indica le opzioni di selezione e le impostazioni configurate per la funzione attuale. Per selezionare una delle voci, toccare il campo di testo corrispondente.

Campo di regolazione

Il campo di regolazione è indicato in riquadri. I singoli riquadri indicano le possibilità di selezione correnti e le impostazioni già adottate. Per selezionare una funzione, premere sul relativo riquadro. Anche le informazioni vengono rappresentate in riquadri.

Per sfogliare verso destra o sinistra in caso di molteplici riquadri, utilizzare i tasti di navigazione (⏪ e ⏩).

Simboli possibili in riquadri

Simbolo	Significato
✓	Confermare il valore di regolazione.
↺	Ripristinare il valore di regolazione.
✗	Chiudere il riquadro.
⌵	Visualizzare la schermata d'insieme della modalità di funzionamento per modificare i valori di regolazione.

Nome	Potenza/livello	Utilizzo
Grill, superficie piccola		Grigliare piccole quantità, come salsicce o toast. Gratinare piccole quantità. → "Grill", Pagina 13
Modalità combinata microonde	90/180/360/600 W + livelli grill 1/2/3	Cuocere al forno sformati e gratin. Le pietanze vengono dorate. → "Modalità combinata microonde", Pagina 12
Pietanze		Per molte ricette sono presenti regolazioni preimpostate.
Pulizia		Selezionare la funzione pulizia per il vano cottura. → "EasyClean", Pagina 18
Impostazioni di base		Adattare le impostazioni di base. → "Impostazioni di base", Pagina 17

4.5 Vano cottura

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

Superfici autopulenti

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

Illuminazione del vano cottura

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 15 minuti, l'illuminazione interna si spegne. Per la maggior parte dei tipi di riscaldamento e delle funzioni, durante il funzionamento l'illuminazione interna è accesa. Quando il funzionamento è terminato l'illuminazione interna si spegne.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce dalle fessure di aerazione attraverso lo sportello dell'apparecchio.

ATTENZIONE

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

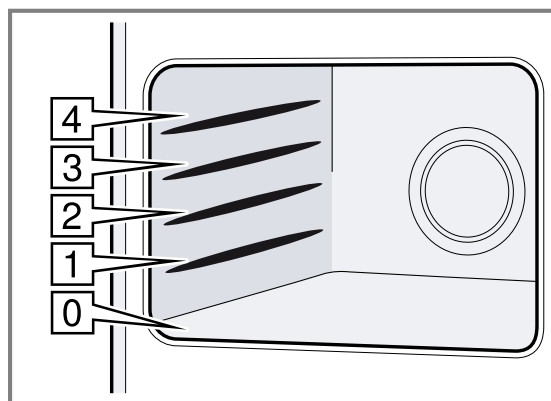
- Non coprire le fessure di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano cottura. Quando è attivo il funzionamento microonde, l'apparecchio rimane freddo, ma la ventola di raffreddamento

mento si accende e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è già terminato.

Livelli di inserimento

Il vano cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento. Il fondo del vano di cottura all'altezza 0 è particolarmente adatto per il funzionamento a microonde. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.



4.6 Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

4.7 Sportello dell'apparecchio

È possibile aprire lo sportello dell'apparecchio in qualsiasi momento. Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Se lo sportello è chiuso, è possibile proseguire il funzionamento con ▶▶.

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio. L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori

Griglia

**Utilizzo**

- Griglia non adatta alla massima potenza microonde
- Griglia per la cottura arrosto e al grill
- Griglia come superficie d'appoggio per la stoviglia

5.1 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:

www.neff-home.com

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

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

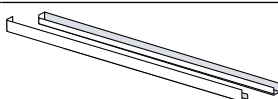
Accessori

Teglia in vetro

**Utilizzo**

- Adatta per il funzionamento a microonde e per il funzionamento a microonde combinato
- Protezione antispruzzo per la cottura diretta sulla griglia
- Per la cottura alla griglia, inserire la teglia in vetro al livello di inserimento 1. Il grasso e il sugo che fuoriescono vengono raccolti.


Pannelli (Coloured Elements)



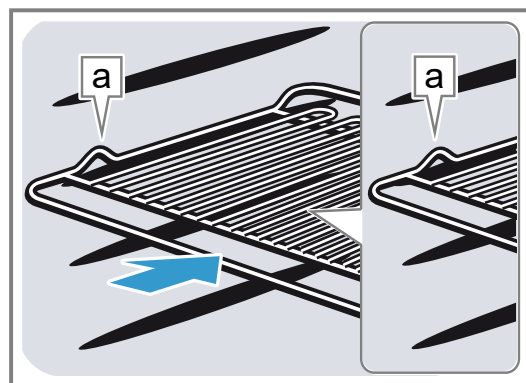
Rivestimento laterale in metallo

5.2 Inserimento degli accessori

È possibile estrarre gli accessori per la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino. Allineare correttamente la griglia per l'inserimento.

1. Allineare l'accessorio al livello di inserimento desiderato all'interno del vano cottura. Allineare la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura  rivolta verso l'alto.

2. Inserire completamente gli accessori in modo che non tocchino lo sportello dell'apparecchio.



**6 Prima del primo utilizzo**

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

6.1 Prima messa in funzione


Prima di utilizzare l'apparecchio procedere con le impostazioni per la prima messa in funzione.

Impostazione della lingua

1. Premere .
2. Selezionare la lingua desiderata.
3. Premere su .

Impostazione dell'ora

Requisito: Il display indica 12:00.

1. Con < e > impostare le ore o selezionare un valore predefinito sul display.
2. Premere sui minuti per impostarli.
3. Con < e > impostare i minuti o selezionare un valore predefinito sul display.
4. Premere su .

Impostazione della data

Requisito: Il display indica una data. Il giorno lampeggia.

1. Con < e > impostare il giorno.

2. Premere sul mese per impostarlo.
3. Con < e > impostare il mese.
4. Premere sull'anno per impostarlo.
5. Con < e > impostare l'anno.
6. Premere su ✓.
- ✓ Viene visualizzato che la prima messa in funzione è stata terminata.

6.2 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

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

1. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio, accessori o altri oggetti.

2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Arieggiare l'ambiente durante il riscaldamento dell'apparecchio.
5. Impostare il grill al livello 3.
6. Impostare la durata su 15 minuti.
7. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
8. Quando il vano cottura è raffreddato, pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

6.3 Pulizia degli accessori

- Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

7 Comandi di base

7.1 Attivazione dell'apparecchio

- Premere 0.
- ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

7.2 Spegnimento dell'apparecchio

- Premere 0.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.
- ✓ Sul display viene visualizzata l'ora per alcuni minuti.

7.3 Avvio del funzionamento

- Premere 11.

7.4 Interruzione del funzionamento

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio o premere 11.
- ✓ Il funzionamento si arresta.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere 11 per proseguire il funzionamento.
- ✓ Il funzionamento prosegue.

7.5 Interruzione del funzionamento

- Premere 0.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

8 Microonde

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

8.1 Potenze microonde

Qui è riportata una panoramica delle potenze microonde e un consiglio su come impiegarle.

Potenza microonde in watt	Durata massima in ore	Utilizzo
90 W	1.30	Scongelare le pietanze delicate.
180 W	1.30	Scongelare e continuare la cottura delle pietanze.
360 W	1.30	Cuocere la carne e il pesce e riscaldare cibi delicati.
600 W	1.30	Riscaldare e cuocere le pietanze.
"Boost" 1000 W	0.30	Riscaldare i liquidi.

Note

- Per proteggere l'apparecchio, la potenza massima del microonde "Boost" viene gradualmente ridotta a 600 W nei primi minuti. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.
- Le potenze del microonde non corrispondono alla potenza assorbita effettiva dell'apparecchio.

8.2 Stoviglie e accessori adatti al microonde

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

Nota: Prima di utilizzare la stoviglia per il microonde, osservare le istruzioni del produttore. Nel dubbio, eseguire un test per la stoviglia.

→ "Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde", Pagina 11

Adatta al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde:	Questi materiali sono permeabili alle microonde. Le microonde non danneggiano le stoviglie refrattarie.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vetro ▪ vetroceramica ▪ porcellana ▪ plastica resistente alle alte temperature ▪ ceramica completamente invetriata senza crepe 	
Posate di metallo	Nota: Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaino nel bicchiere.

ATTENZIONE

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

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

Non adatta al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze non si riscaldano.
Stoviglie con decorazioni dorate o argentate	Le microonde possono danneggiare le decorazioni dorate o argentate. Consiglio: Utilizzare le stoviglie esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisce che sono adatte all'uso nel forno a microonde.

8.3 Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

Mediante un test, verificare che la stoviglia sia compatibile con il microonde. È consentito usare l'apparecchio nel funzionamento a microonde senza pietanze soltanto durante un test delle stoviglie.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!



Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.

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

8.4 QuickStart

1. Premere su .
2. Avviare il funzionamento con .
- ✓ La potenza microonde preimpostata viene avviata per 1 minuto.

Nota: È possibile modificare la preimpostazione della potenza microonde nelle impostazioni di base.





→ Pagina 17

8.5 Impostazione del microonde

Nota

Prestare attenzione alla corretta gestione del forno a microonde:

- Osservare le avvertenze di sicurezza. → Pagina 4
- Rispettare le avvertenze per evitare danni materiali. → Pagina 6
- Osservare le avvertenze relative alle stoviglie e agli accessori adatti all'utilizzo nel microonde.



1. Premere su "Microonde".
2. Premere su "Potenza microonde".
3. Selezionare la potenza microonde desiderata.
4. Premere su .
5. Premere su "Durata".
6. Con (<) impostare i minuti o selezionare un valore predefinito sul display.
7. Premere sui secondi per impostarli.
8. Con (>) impostare i secondi o selezionare un valore predefinito sul display.
9. Premere su .
10. Impostare un funzionamento differito, se lo si desidera.
 - Premere su "Pronto alle".
 - Impostare l'ora desiderata.
 - Confermare con .
 L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente all'ora impostata.
11. Avviare il funzionamento con .
- ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.

Consiglio: Per sfruttare in maniera ottimale l'apparecchio, regolarsi in base alle indicazioni riportate nelle impostazioni consigliate.

→ "Funziona così", Pagina 22

8.6 Modifica della potenza microonde

È possibile modificare la potenza microonde durante il funzionamento.

1. Premere su .
2. Premere su "Potenza microonde".
3. Selezionare la potenza microonde desiderata.
4. Premere su .

8.7 Modifica della durata

La durata può essere modificata durante il funzionamento.

1. Premere sulla durata impostata.
2. Impostare la durata desiderata.
3. Premere su ✓.

8.8 Prosecuzione della cottura

Una volta trascorsa la durata, è possibile proseguire la cottura di una pietanza.

1. Premere su "Aggiungi tempo di cottura extra".
2. Impostare la durata desiderata.
→ *"Impostazione della durata", Pagina 15*
Con ⏮ è possibile ripristinare la durata impostata.

3. Premere su ✓.
4. Avviare il funzionamento con ▶.

8.9 Interruzione del funzionamento

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio o premere ▶.
- ✓ Il funzionamento si arresta.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere ▶ per proseguire il funzionamento.
- ✓ Il funzionamento prosegue.

8.10 Interruzione del funzionamento

- ▶ Premere ⏮.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

9 Modalità combinata microonde

Per ridurre la durata di cottura oppure se si vuole riscaldare e dorare contemporaneamente una pietanza, è possibile utilizzare il grill in combinazione con microonde.

È possibile selezionare le potenze microonde seguenti:

- 90 W
- 180 W
- 360 W
- 600 W

9.1 Impostazione dell'aggiunta microonde

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su "Grill, superficie grande" o "Grill, superficie piccola".
2. Solo per "Grill, superficie grande":
 - ▶ Premere su "Livello".
 - ▶ Selezionare il livello grill desiderato.
 - ▶ Premere su ✓.
3. Premere su "Aggiunta microonde".
4. Selezionare la potenza microonde desiderata.
5. Premere su ✓.
- ✓ Sul display compare una durata preimpostata.
6. Se è necessario modificare la durata preimpostata, premere su "Durata".
 - ▶ Impostare la durata desiderata.
 - ▶ Premere su ✓.
7. Impostare un funzionamento differito, se lo si desidera.
 - ▶ Premere su "Pronto alle".
 - ▶ Impostare l'ora desiderata.
 - ▶ Confermare con ✓.
 L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente all'ora impostata.
8. Avviare il funzionamento con ▶.
- ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.

9.2 Modifica del livello grill

Il livello grill può essere modificato durante il funzionamento.

Requisito: "Grill, superficie grande" è impostato.

1. Premere su ^.

2. Premere su "Livello".
3. Impostare il livello grill desiderato.
4. Premere su ✓.

9.3 Modifica della potenza microonde

È possibile modificare la potenza microonde durante il funzionamento.

1. Premere su ^.
2. Premere su "Potenza microonde".
3. Selezionare la potenza microonde desiderata.
4. Premere su ✓.

9.4 Modifica della durata

La durata può essere modificata durante il funzionamento.

1. Premere sulla durata impostata.
2. Impostare la durata desiderata.
3. Premere su ✓.

9.5 Prosecuzione della cottura

Una volta trascorsa la durata, è possibile proseguire la cottura di una pietanza.

1. Premere su "Aggiungi tempo di cottura extra".
2. Impostare la durata desiderata.
→ *"Impostazione della durata", Pagina 15*
Con ⏮ è possibile ripristinare la durata impostata.
3. Premere su ✓.
4. Avviare il funzionamento con ▶.

9.6 Interruzione del funzionamento

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio o premere ▶.
- ✓ Il funzionamento si arresta.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere ▶ per proseguire il funzionamento.
- ✓ Il funzionamento prosegue.

9.7 Interruzione del funzionamento

- ▶ Premere ⏮.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

10 Grill

Con il grill è possibile far dorare o arrostitire le pietanze. È possibile utilizzare la funzione grill da sola o combinata con la funzione microonde.

10.1 Funzioni Grill

A secondo di tipo e quantità di pietanze, è possibile scegliere fra due funzioni Grill diverse:

Funzione	Pietanze
Grill, superficie grande	Grigliare grandi pezzi di carne e toast, gratinare sformati.
Grill, superficie piccola	Grigliare ridotte quantità di cibo. Nota: La superficie centrale al di sotto dell'elemento grill si riscalda.

10.2 Livelli grill

Sono disponibili i livelli grill seguenti.

Grill, superficie grande

Livello grill	Pietanze
1 (ridotto)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sformati alti ■ Soufflé
2 (medio)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sformati piatti ■ Pesce
3 (elevato)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salsicce ■ Toast

Grill, superficie piccola

Livello grill	Pietanze
1 (ridotto)	Per quantità ridotte, soufflé e sformati alti.

10.3 Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con un disinserimento di sicurezza. L'apparecchio si spegne automaticamente, se rimane in funzione a lungo.

La durata fino allo spegnimento dipende dall'impostazione:

- Grill: 90 minuti

10.4 Impostazione di "Grill, superficie grande"

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su "Grill, superficie grande".
2. Selezionare il livello grill desiderato.
3. Impostare la durata se si desidera.
 - ▶ Premere su "Durata".
 - ▶ Impostare la durata desiderata.
 - ▶ Confermare con ✓.
4. Impostare un funzionamento differito, se lo si desidera.
 - ▶ Premere su "Pronto alle".
 - ▶ Impostare l'ora desiderata.

- ▶ Confermare con ✓.

L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente all'ora impostata.

5. Premere su ✓.

6. Avviare il funzionamento con ►.

- ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.

10.5 Impostazione di "Grill, superficie piccola"

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su "Grill, superficie piccola".
2. Impostare la durata se si desidera.
 - ▶ Premere su "Durata".
 - ▶ Impostare la durata desiderata.
 - ▶ Confermare con ✓.
3. Impostare un funzionamento differito, se lo si desidera.
 - ▶ Premere su "Pronto alle".
 - ▶ Impostare l'ora desiderata.
 - ▶ Confermare con ✓.

L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente all'ora impostata.

4. Avviare il funzionamento con ►.

- ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.

10.6 Modifica del livello grill

Il livello grill può essere modificato durante il funzionamento.

Requisito: "Grill, superficie grande" è impostato.

1. Premere su ^.
2. Premere su "Livello".
3. Impostare il livello grill desiderato.
4. Premere su ✓.

10.7 Modifica della durata

La durata può essere modificata durante il funzionamento.

1. Premere sulla durata impostata.
2. Impostare la durata desiderata.
3. Premere su ✓.

10.8 Prosecuzione della cottura

Una volta trascorsa la durata, è possibile proseguire la cottura di una pietanza.

1. Premere su "Aggiungi tempo di cottura extra".
2. Impostare la durata desiderata.
→ "Impostazione della durata", Pagina 15
Con ⏸ è possibile ripristinare la durata impostata.
3. Premere su ✓.
4. Avviare il funzionamento con ►.

10.9 Interruzione del funzionamento

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio o premere ►.
- ✓ Il funzionamento si arresta.

- 2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere ► per proseguire il funzionamento.
- ✓ Il funzionamento prosegue.

10.10 Interruzione del funzionamento

- Premere 0.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

11 Pietanze

Il tipo di funzionamento "Pietanze" fornisce supporto durante la preparazione di diverse pietanze e seleziona in automatico le impostazioni ottimali.

11.1 Indicazioni sulle impostazioni per le pietanze

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, osservare le presenti indicazioni:

- utilizzare soltanto alimenti integri.
- Togliere gli alimenti dall'imballaggio e pesarli. Se non è possibile impostare il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Impiegare stoviglie resistenti al calore, adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura freddo.

Scongelamento

- Surgelare e conservare gli alimenti in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18 °C.
- Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad esempio un piatto in vetro o in porcellana.
- Gli alimenti potrebbero non essere completamente scongelati alla fine del programma. Tuttavia, è possibile lavorarli in modo ottimale.
- Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per uniformare la temperatura.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido. Non riutilizzare o mettere a contatto il liquido con altri alimenti.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Disporre il pollame intero nella pentola dalla parte del petto e i singoli pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso.

Verdura

- Verdure fresche: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere un cucchiaino d'acqua ogni 100 g.
- Verdure congelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non aggiungere acqua.

Patate

- Patate lesse: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.
- Patate lesse con la buccia: utilizzare patate dello stesso spessore. Lavarle e perforare più volte la buccia, quindi metterle ancora bagnate in una pentola senz'acqua.
- Patate al forno: utilizzare patate dello stesso spessore. Lavarle, asciugarle e perforare più volte la buccia.

Riso

- Non utilizzare riso integrale o da cuocere negli appositi sacchetti.
- Aggiungere al riso una quantità di acqua 2 o 2,5 volte superiore.

Pollame

- Usare soltanto pezzi di pollo a temperatura di frigorifero.
- Pungere più volte la pelle con una forchetta.

Lasagne

- Le lasagne surgelate fino a un'altezza di circa 3 cm sono le migliori.
- Togliere le lasagne dalla confezione e collocare la pietanza in una stoviglia adatta al microonde.

11.2 Impostazione del programma

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su "Pietanze".
2. Selezionare un programma.
3. Premere su "Peso".
4. Con < e > impostare il peso o selezionare un valore predefinito sul display.
5. Premere su ✓.
6. Impostare un funzionamento differito, se lo si desidera.
 - Premere su "Pronto alle".
 - Impostare l'ora desiderata.
 - Confermare con ✓.
 L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente all'ora impostata.
7. Inserire le pietanze nel vano cottura.
8. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
9. Avviare il funzionamento con ►.
- ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.

Nota: Per alcuni programmi, durante la preparazione compaiono avvertenze sul display. Seguire tali avvertenze.

Prosecuzione della cottura

Una volta trascorsa la durata, è possibile proseguire la cottura di una pietanza.

1. Premere su "Aggiungi tempo di cottura extra".
2. Impostare la durata desiderata.
→ "Impostazione della durata", Pagina 15
Con 9 è possibile ripristinare la durata impostata.
3. Premere su ✓.
4. Avviare il funzionamento con ►.

Interruzione del funzionamento

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio o premere ►.
- ✓ Il funzionamento si arresta.

2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere **▶▶** per proseguire il funzionamento.

✓ Il funzionamento prosegue.

Interruzione del funzionamento


- ▶ Premere **⏻**.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

11.3 Panoramica dei piatti

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie/accessori
Scongela. pane ¹	Pane intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte di frutta, torte senza glassa, panna o gelatina	0,20-1,5	Stoviglia bassa senza coperchio
Scongela. la carne ¹	Arrosto, pezzi di carne non spessi, pollo, carne tritata	0,20-2	Stoviglia bassa senza coperchio
Scongela. pesce ¹	Pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	0,10-1	Stoviglia bassa senza coperchio
Verdura, fresca ²	Ad es. cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,15-1	Stoviglia con coperchio
Verdura surgelata ²	Ad es. cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,15-1	Stoviglia con coperchio
Riso ²	Riso a chicco lungo	0,05-0,3	Stoviglia alta con coperchio
Patate lesse ²	Patate con o senza buccia, patate a pezzi della stessa dimensione	0,20-1	Stoviglia con coperchio
Patate al forno ¹	Patate con la buccia, da 200-250 g	0,20-1,5	Collocare la stoviglia sulla griglia.
Lasagne, surgelate	Lasagne o sformati surgelati simili	0,30-1	Stoviglia senza coperchio
Porzioni di pollo, fresco	Sovracoscia di pollo, sottocoscia di pollo, cosce di pollo	0,50-1,5	Collocare la stoviglia sulla griglia.

12 Funzioni durata

L'apparecchio dispone di funzioni temporali, con cui è possibile impostare la durata e la fine del funzionamento e il timer.

Funzioni durata	Utilizzo
Durata	Quando si imposta una durata per il funzionamento, l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, una volta trascorsa tale durata.
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.
Timer 	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

12.1 Ora

L'ora viene nascosta per ridurre il consumo nella modalità di risparmio energetico.

Quando si tocca il display, l'ora viene visualizzata per breve tempo.

12.2 Impostazione della durata

Per il funzionamento, con "Boost" è possibile impostare una durata fino a 30 minuti. Per tutti gli altri livelli, è possibile impostare una durata fino a 90 minuti.

Requisito: Sono impostati un tipo di funzionamento e un livello.

1. Premere su "Durata".
2. Con **<** e **>** impostare i minuti o selezionare un valore predefinito sul display.
3. Premere sui secondi per impostarli.
4. Con **<** e **>** impostare i secondi o selezionare un valore predefinito sul display.
5. Premere su **✓**.
6. Avviare il funzionamento con **▶▶**.

Prosecuzione della cottura

Una volta trascorsa la durata, è possibile proseguire la cottura di una pietanza.

1. Premere su "Aggiungi tempo di cottura extra".

¹ Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

² Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

2. Impostare la durata desiderata.
→ "Impostazione della durata", Pagina 15
Con \mathcal{D} è possibile ripristinare la durata impostata.
3. Premere su \checkmark .
4. Avviare il funzionamento con \triangleright ll.

Modifica della durata

La durata può essere modificata durante il funzionamento.

1. Premere sulla durata impostata.
2. Impostare la durata desiderata.
3. Premere su \checkmark .

Interruzione della durata

È sempre possibile interrompere la durata.

1. Premere sulla durata impostata.
2. Ripristinare la durata con \mathcal{D} .
Per le modalità di funzionamento che richiedono sempre una durata, l'apparecchio ripristina la durata sul valore preimpostato.
3. Premere su \checkmark .

12.3 Impostazione del funzionamento differito "Pronto alle"

È possibile posticipare l'ora in cui deve terminare la durata del funzionamento fino a 24 ore.

Note

- Per raggiungere un buon risultato di cottura, non posticipare più l'ora se il funzionamento è già stato avviato.
- Affinché gli alimenti non deperiscano, non lasciarli troppo a lungo nel vano cottura.

Requisiti

- Sono impostati un tipo di funzionamento e un livello.
 - La durata è impostata.
1. Premere su "Pronto alle".
 2. Con \langle e \rangle impostare i minuti o selezionare un valore predefinito sul display.
 3. Premere sulle ore per impostarle.
 4. Con \langle e \rangle impostare le ore o selezionare un valore predefinito sul display.
 5. Premere su \checkmark .
 6. Premere su \triangleright ll.
 - ✓ Il display indica l'orario di avvio. L'apparecchio è in modalità standby.
 - ✓ Una volta raggiunto l'orario di avvio, il funzionamento si avvia e la durata scorre.
 - ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato.
 7. Quando è trascorsa la durata, eseguire una delle azioni seguenti:
 - ▶ Se necessario, si possono eseguire ulteriori impostazioni e riavviare il funzionamento.
 - ▶ Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con \odot .

Modifica del funzionamento differito "Pronto alle"

Per raggiungere un buon risultato di cottura, modificare l'ora impostata soltanto prima che il funzionamento venga avviato e la durata sia trascorsa.

1. Premere su \wedge .
2. Premere su "Pronto alle".
3. Impostare l'ora di fine desiderata.
4. Premere su \checkmark .

Interruzione del funzionamento differito "Pronto alle"

1. Premere su \wedge .
2. "Pronto alle".
3. Ripristinare l'ora con \mathcal{D} .
4. Premere su \hookleftarrow .

12.4 Impostazione del timer

Il timer funziona indipendentemente dal funzionamento. È possibile impostare il timer fino a 24 ore. Il timer dispone di un segnale proprio, in modo tale che si possa distinguere se è terminato il tempo del timer o della durata.

1. Premere su \odot .
- ✓ I minuti sono selezionati.
2. Con \langle e \rangle impostare i minuti o selezionare un valore predefinito sul display.
3. Premere sulle ore per impostarle.
4. Con \langle e \rangle impostare le ore o selezionare un valore predefinito sul display.
5. Premere sui secondi per impostarli.
6. Con \langle e \rangle impostare i secondi o selezionare un valore predefinito sul display.
7. Per avviare il timer, premere \triangleright sul display.
- ✓ Il contaminuti si avvia.
- ✓ Quando l'apparecchio è spento, il timer rimane visibile sul display.
- ✓ Se l'apparecchio è acceso, sul display sono presenti le impostazioni del funzionamento in corso. Per visualizzare il timer, premere \odot .
- ✓ Una volta trascorso il timer, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il timer è terminato.

Termine del timer

Requisito: Viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Premere su \times .
- ✓ Il contaminuti è disattivato.

Modifica del timer

È possibile modificare il timer in qualsiasi momento.

1. Premere su \odot .
2. Premere su ll.
3. Impostare il timer.
4. Avviare il timer con \triangleright .

Interruzione del timer



È possibile interrompere il timer in qualsiasi momento.

1. Premere su \odot .
2. Ripristinare il timer con \mathcal{D} .
3. Chiudere il timer con \times .

13 Sicurezza bambini


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

13.1 Attivazione della sicurezza bambini

1. Premere .
 2. Premere .
- ✓ Gli elementi di comando sono bloccati.
 - ✓ Se è stato impostato il tempo del timer, questo continua a scorrere. Finché la sicurezza bambini è attiva,

non è possibile modificare il tempo del timer. Per disattivare i segnali acustici, ad es. una volta trascorso il tempo del timer, premere un tasto qualsiasi.

13.2 Disattivazione della sicurezza bambini

1. Premere .
 2. Tenere premuto "Sbloccare" per ca. 4 secondi.
- ✓ Gli elementi di comando sono bloccati.

14 Impostazioni di base

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

14.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio. Ulteriori informazioni relative alle singole impostazioni di base vengono fornite sul display.

Note

- Le modifiche delle impostazioni relative alla lingua, al tono tasti e alla luminosità dell'indicatore hanno efficacia immediata. Tutte le altre impostazioni sono attive soltanto dopo averle salvate.
- Anche dopo un'interruzione di corrente le modifiche relative alle impostazioni di base vengono mantenute per un determinato tempo.

Impostazioni di base	Selezione
Lingua	Vedere la selezione sull'apparecchio
Ora	Formato ora su 24 ore
Data	Formato data GG/MM/AAAA

Display	Selezione
Luminosità	Livelli da 1 a 8 ¹
Orologio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Visualizzare (questa impostazione aumenta il consumo energetico) ■ attivo, durata definita ¹ ■ Non visualizzare
Schermo in standby	<ul style="list-style-type: none"> ■ Digitale con data ■ digitale ¹ ■ Analogico ■ Analogico con data
Allineamento	Allineare in orizzontale e verticale il display.

Suono	Selezione
Tono tasti	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ¹ ■ Off
Segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"> ■ Durata molto breve ■ Durata breve ■ Durata media ¹ ■ Durata prolungata

Impostazioni apparecchio	Selezione
Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ¹ ■ Off
Preimpostare potenza microonde	<ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ Boost

Personalizzazione	Selezione
Logo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Visualizzare ¹ ■ Non visualizzare
Funzione preimpostata all'accensione	<ul style="list-style-type: none"> ■ Menu princip. ¹ ■ Microonde ■ Grill ■ Pietanze
Tempo di cottura trascorso	<ul style="list-style-type: none"> ■ Visualizzare ¹ ■ Non visualizzare
Sicurezza bambini	<ul style="list-style-type: none"> ■ Disponibile ¹ ■ Disattivata

Impostazioni di fabbrica	Selezione
Impostazioni di fabbrica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Annullare ■ Confermare

Informazioni	Selezione
Informazioni sull'apparecchio	Visualizzazione di "Informazioni sull'apparecchio"

14.2 Modifica delle impostazioni di base

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su "Impostazioni di base".
2. Premere sull'impostazione di base desiderata.

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

3. Modificare le impostazioni desiderate sul display.
4. Tornare alla panoramica o al menu principale utilizzando ↵.

14.3 Modifica dell'ora

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su "Impostazioni di base".
2. Premere sull'impostazione di base "Ora".

3. Con < e > impostare le ore o selezionare un valore predefinito sul display.
4. Premere sui minuti per impostarli.
5. Con < e > impostare i minuti o selezionare un valore predefinito sul display.
6. Premere su ✓.
7. Tornare alla panoramica o al menu principale utilizzando ↵.

15 EasyClean

Il supporto per pulizia è una rapida alternativa alla pulizia saltuaria del vano cottura. Il supporto per pulizia ammorbidisce lo sporco lasciando agire la soluzione di lavaggio. Lo sporco può quindi essere rimosso più facilmente.

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Non versare mai liquidi nel vano cottura.

15.1 Impostazione del supporto per pulizia

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere su "Pulizia".
2. Premere su "EasyClean".
3. Seguire le istruzioni sul display.
4. Premere su "Conferma".
5. Avviare con ▶▶.
- ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.
6. Seguire le istruzioni sul display.

16 Pulizia e cura

16.1 Detergenti

Utilizzare solo detergenti adatti.

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

ATTENZIONE

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- ▶ Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

Il sale contenuto nei panni di spugna nuovi può danneggiare le superfici.

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

Per conoscere quali detergenti sono adatti a ciascuna superficie e ad ogni componente, consultare le singole istruzioni di pulizia.

16.2 Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiare le diverse superfici e i diversi componenti eseguendo una pulizia errata o utilizzando detergenti non idonei.

⚠ **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.

⚠ **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 dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.
2. Osservare le indicazioni di pulizia dei componenti dell'apparecchio o delle superfici.
3. Se non indicato diversamente:
 - ▶ pulire i componenti dell'apparecchio con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
 - ▶ Asciugare con un panno morbido.

16.3 Pulizia del vano cottura

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare il vano cottura.

- Non utilizzare uno spray per forno, altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.
2. Pulire con una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.
3. In caso di sporco ostinato, utilizzare un detergente per forno adatto alle superfici in acciaio inossidabile. Utilizzare il detergente per forno soltanto nel vano cottura freddo.

Consiglio: Per eliminare odori indesiderati, riscaldare una tazza di acqua con un paio di gocce di succo di limone per 1-2 minuti alla potenza microonde massima. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione.

4. Pulire il vano cottura con un panno morbido
5. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

16.4 Rigenerazione delle superfici autopulenti del vano cottura

La copertura del vano cottura è autopulente. Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa e hanno una superficie ruvida. Quando la funzione grill è in funzione, le superfici autopulenti assorbono gli schizzi di grasso prodotti durante la cottura al forno, la cottura arrosto o la cottura alla griglia e neutralizzano i residui. Se si utilizza principalmente la funzione microonde, avviare la funzione grill a intervalli regolari per pulire la parte superiore.

ATTENZIONE

Un detergente per forno applicato sulle superfici autopulenti danneggia le superfici.

- Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquarlo immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Requisiti

- Il vano cottura è vuoto.
 - L'apparecchio è acceso.
1. Premere su "Grill, superficie grande".
 2. Premere su "Livello".
 3. Selezionare il livello grill massimo.
 4. Premere su ✓.
 5. Premere su "Durata".
 6. Impostare la durata desiderata.

La durata necessaria per la pulizia dipende dalla quantità di residui di grasso. Cominciare con una durata di 20 minuti.

7. Premere su ✓.

8. Avviare il funzionamento con ►.

- Arieggiare l'ambiente durante il riscaldamento dell'apparecchio.

- ✓ Durante il funzionamento è possibile che si sviluppi del fumo. È una circostanza normale e il fumo svanisce.
 - ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.
9. Se una volta trascorsa la durata è ancora visibile del fumo, prolungare la durata.

16.5 Pulizia degli accessori

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.
2. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e con un panno spugna o una spazzola.
4. Lavare la griglia in lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per acciaio inox.
In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.
5. Asciugare con un panno morbido.

16.6 Pulizia dei pannelli dello sportello

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare i pannelli dello sportello.

- Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.
2. Pulire i pannelli dello sportello con un panno spugna umido e un detergente per vetri.
Nota: Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano cottura.
3. Asciugare con un panno morbido.

16.7 Pulizia della guarnizione dello sportello

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare la guarnizione dello sportello.

- Non utilizzare per la pulizia né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.
2. Pulire la guarnizione dello sportello con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
3. Asciugare con un panno morbido.

16.8 Pulizia del lato frontale dell'apparecchio

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare la parte frontale dell'apparecchio.

- Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro, né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- Per evitare punti di corrosione sul lato frontale in acciaio inox, togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.

- In caso di superfici in acciaio inox utilizzare prodotti specifici per superfici calde.
- 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.
- 2. Pulire il lato frontale dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
Nota: Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- 3. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox con un panno morbido sul lato frontale dell'apparecchio in acciaio inox.
I prodotti per acciaio inox sono disponibili presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati.

- 4. Asciugare con un panno morbido.

16.9 Pulizia del pannello di comando

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare il pannello di comando.

- Non bagnare mai il pannello di comando.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.
2. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra o un panno morbido e umido.
3. Asciugare con un panno morbido.

17 Sistemazione guasti

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

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

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 21

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

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

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

17.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. <p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <p>Anomalia di funzionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. 2. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 3. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 21
Il forno microonde non funziona.	<p>Lo sportello non è completamente chiuso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo.
Le pietanze non si riscaldano.	<p>La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente disattivando brevemente il fusibile all'interno della relativa scatola. 2. Disattivare la modalità demo entro 5 minuti nel menu Impostazioni di base. → Pagina 17

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ► Rivolgersi al . → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 21
Il funzionamento a microonde si interrompe.	Anomalia di funzionamento 1. Resettare l'apparecchio. ► Tenere premuto il tasto ☺ per almeno 10 secondi ► oppure disattivare il fusibile nella relativa scatola. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✓ 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 21
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	La potenza microonde è impostata troppo bassa. ► Impostare una potenza microonde più alta. La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito. ► Impostare una durata più lunga. Una quantità raddoppiata richiede tempo raddoppiato. Le pietanze sono più fredde del solito. ► Girare le pietanze o mescolarle di tanto in tanto.
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	Il display si spegne dopo breve tempo. Nessun trattamento necessario.

17.2 Indicazioni sul display

Guasto	Causa e ricerca guasti
Sul display compare un messaggio con "D" o "E".	Anomalia di funzionamento 1. Resettare l'apparecchio. ► Tenere premuto il tasto ☺ per almeno 10 secondi ► oppure disattivare il fusibile nella relativa scatola. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✓ 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 21

18 Smaltimento

18.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

- Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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

19 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Inoltre, presso il nostro servizio di assistenza clienti è possibile reperire ulteriori ricambi originali funzionalmente rilevanti e disponibili a magazzino fino a 15 anni dalla messa in circolazione dell'apparecchio. Per ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

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

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

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

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

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

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) indicati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

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



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

20 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.

20.1 Il miglior modo di procedere

Consiglio

Istruzioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate valgono sempre per il vano cottura freddo e vuoto.
- I tempi di cottura riportati nella panoramica costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

ATTENZIONE

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- ▶ Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.

Scongelamento con il microonde

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Surgelare le pietanze in posizione piana.
- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, senza coperchio.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- Nel frattempo mescolare o girare 2-3 volte le pietanze. Rimuovere il liquido mentre si mescola.

Nota: Indicazioni per soggetti allergici al nichel

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

1. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano cottura le stoviglie non necessarie.
2. Selezionare una pietanza desiderata dalle impostazioni consigliate.
3. Introdurre le pietanze in una stoviglia adatta.
4. Collocare la stoviglia al centro del fondo del vano cottura.
In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
Impostare prima la durata più breve. Se necessario, prolungare la durata.
6. Estrarre sempre le stoviglie calde dal vano cottura utilizzando una presina.

20.2 Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Impostazioni consigliate per scongelare, riscaldare e cuocere con il microonde.

La durata dipende da stoviglia e temperatura, da caratteristiche e quantità dell'alimento. Perciò nelle tabelle sono riportati gli intervalli di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Se si utilizzano altre quantità rispetto a quelle indicate nella tabella, attenersi a una regola generale: doppia quantità significa durata quasi raddoppiata, metà quantità significa durata dimezzata.

- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido. Non riutilizzare o mettere a contatto con altri alimenti.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Separare le parti scongelate girando gli alimenti.
- Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per uniformare la temperatura.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Carne intera disossata o con osso ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 10 min.
Carne intera disossata o con osso ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 10-15 min.
Carne intera disossata o con osso ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min. 2. 10-15 min.
Pezzi o fettine di carne ^{1,2}	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 2-5 min.
Pezzi o fettine di carne ^{1,2}	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-10 min. 2. 8-10 min.
Pezzi o fettine di carne ^{1,2}	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 10-12 min.
Carne tritata, mista ^{1,2}	200 g	90 W	10-12 min.
Carne tritata, mista ^{1,2}	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Carne tritata, mista ^{1,2}	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 15-20 min.
Pollame o pezzi di pollo ^{1,2}	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 10-12 min.
Pollame o pezzi di pollo ^{1,2}	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 15-20 min.
Filetto, cotoletta o fette di pesce ^{1,2}	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-12 min.
Pesce intero ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 10-15 min.
Pesce intero ¹	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Verdure, ad es. piselli ³	300 g	180 W	10-12 min.
Frutta, ad es. lamponi ³	300 g	180 W	7-9 min.
Frutta, ad es. lamponi ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 8-10 min.
Sciogliere il burro ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 1-2 min.
Sciogliere il burro ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2-3 min.
Pane, intero ¹	500 g	180 W	8-10 min.
Pane, intero ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 10-20 min.
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide ^{5,6}	500 g	90 W	10-12 min.
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 5-10 min.

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

² Separare le parti scongelate girando gli alimenti.

³ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

⁴ Rimuovere completamente la confezione.

⁵ Scongeler solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

⁶ Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta ¹	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 5-10 min.
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta ¹	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min. 2. 10-12 min.

Riscaldamento o cottura delle pietanze surgelate con il microonde

Osservare le impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde.

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, è possibile utilizzare anche un piatto o un coperchio specifico per microonde. Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Nel frattempo mescolare o girare più volte le pietanze.
- Dopo la cottura, lasciar riposare le pietanze 2-5 minuti.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Ridurre la quantità di sale e spezie.
- Togliere le lasagne dalla confezione e collocare la pietanza in una stoviglia adatta al microonde.
- Le lasagne surgelate fino a un'altezza di circa 3 cm sono le migliori.
- Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di riscaldare gli alimenti o i piatti precotti a 600 watt. Se sulla confezione è indicata una potenza di microonde maggiore, aumentare il tempo.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 componenti)	300-400 g	600 W	10-11 min.
Minestra	400 g	600 W	8-12 min.
Minestrone	500 g	600 W	10-12 min.
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600 W	12-15 min.
Pesce, ad es. filetto ²	400 g	600 W	10-15 min.
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni (ca. 3 cm di spessore)	450 g	600 W	12-15 min.
Contorni, ad es. riso, pasta ²	250 g	600 W	6-7 min.
Contorni, ad es. riso, pasta ²	500 g	600 W	8-12 min.
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote ²	300 g	600 W	8-10 min.
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote ²	600 g	600 W	12-16 min.
Spinaci con panna ³	450 g	600 W	12-14 min.

Consigli per congelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde la volta successiva

Osservare tali consigli per ottenere buoni risultati di scongelamento, riscaldamento e cottura con la funzione microonde.

Richiesta	Consiglio
La pietanza si è asciugata troppo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ridurre la durata o selezionare una potenza microonde inferiore. ■ Coprire la pietanza e aggiungere maggiore quantità di liquido.
Al termine del tempo impostato la pietanza non è ancora scongelata, riscaldata o cotta.	Prolungare la durata. Grandi quantità e alimenti spessi necessitano di tempi più lunghi.

¹ Scongellare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

² Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.

³ Cuocere la pietanza senza aggiungere acqua.

Richiesta	Consiglio
Al termine del tempo impostato la pietanza non è ancora pronta all'interno, ma è già surriscaldata all'esterno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mescolare di tanto in tanto. ■ Ridurre la potenza microonde e prolungare la durata.

Richiesta	Consiglio
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato, all'esterno però risulta già cotto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ridurre la potenza microonde. ■ Girare ripetutamente cibi scongelati di grandi dimensioni.

20.3 Riscaldamento

Con l'apparecchio è possibile riscaldare le pietanze.

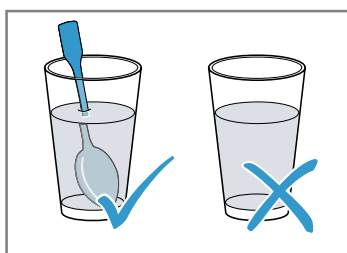
Riscaldamento al microonde

Osservare le impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

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

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



ATTENZIONE

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

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

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, è possibile utilizzare anche un piatto o un coperchio specifico per microonde. Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- Nel frattempo mescolare o girare più volte le pietanze.
- Dopo la cottura, lasciar riposare le pietanze 2-5 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di riscaldare gli alimenti o i piatti precotti a 600 watt. Se sulla confezione è indicata una potenza di microonde maggiore, aumentare il tempo.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Piatto pronto, refrigerato	1 porzione	600 W	4-7 min.
Bevande ^{1,2,3}	125 ml	Boost	30-60 sec.
Bevande ^{1,2,3}	200 ml	Boost	1-1,5 min.
Bevande ^{1,2,3}	500 ml	Boost	3 min.
Alimenti per bambini, ad es. biberon ^{4,5,3}	50 ml	600 W	ca. 20 sec.
Alimenti per bambini, ad es. biberon ^{4,5,3}	100 ml	600 W	40 sec.
Alimenti per bambini, ad es. biberon ^{4,5,3}	200 ml	600 W	50 sec.

¹ Mettere un cucchiaino nel bicchiere.

² Non riscaldare troppo le bevande alcoliche.

³ Controllare assolutamente la temperatura.

⁴ Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia senza tettarella o coperchio.

⁵ Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Minestra, 1 ciotola ¹	da 175 g	600 W	1-2 min.
Minestra, 2 ciotole ¹	da 175 g	600 W	2-3 min.
Carne in salsa ²	500 g	600 W	5-6 min.
Minestrone ¹	400 g	600 W	5-6 min.
Minestrone ¹	800 g	600 W	7-8 min.
Verdure, 1 porzione ¹	150 g	600 W	1,5-2 min.
Verdure, 2 porzioni ¹	300 g	600 W	3-4 min.

20.4 Cottura

Con l'apparecchio è possibile cuocere le pietanze.

Cottura con il forno a microonde

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, è possibile utilizzare anche un piatto o un coperchio specifico per microonde. Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Ridurre la quantità di sale e spezie.
- Dopo la cottura, lasciar riposare le pietanze 2-5 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di riscaldare gli alimenti o i piatti precotti a 600 watt. Se sulla confezione è indicata una potenza di microonde maggiore, aumentare il tempo.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Pollo intero, fresco senza interiora ³	1200 g	600 W	25 – 30 min.
Filetto di pesce, fresco ⁴	400 g	600 W	6 – 10 min.
Verdura fresca ^{5,4,6}	250 g	600 W	7 – 8 min.
Verdura fresca ^{5,4,6}	500 g	600 W	10 – 12 min.
Patate ^{5,4,6}	250 g	600 W	7 – 8 min.
Patate ^{5,4,6}	500 g	600 W	10 – 12 min.
Patate ^{5,4,6}	750 g	600 W	15 – 20 min.
Riso ^{7,6}	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min. 1. 12 – 15 min.
Riso ^{7,6}	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min. 1. 15 – 18 min.
Dolci, ad es. budino (istantaneo) ⁶	500 ml	600 W	5 – 8 min.
Composta di frutta ⁶	500 g	600 W	9 – 12 min.

Budino in polvere

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
1. Mescolare una bustina di budino in polvere con dello zucchero e del latte, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, in una ciotola dai bordi alti adatta al microonde in modo tale che non si formino i grumi.

2. Aggiungere il latte restante e mescolare ancora.
3. Mettere la ciotola nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
5. Mescolare per la prima volta dopo 3 minuti. Poi mescolare a intervalli di un minuto finché non si raggiunge la consistenza desiderata.
La durata dell'operazione dipende dalla temperatura del latte e dalla stoviglia utilizzata.

¹ Controllare di tanto in tanto la pietanza.

² Separare le fettine di carne l'una dall'altra.

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

⁴ Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.

⁵ Tagliare in pezzi di uguali dimensioni.

⁶ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

⁷ Aggiungere l'acqua in quantità doppia.

Popcorn per il microonde

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

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

ATTENZIONE

Più preparazioni consecutive di popcorn per microonde a una potenza troppo elevata può comportare danni al vano cottura.

- ▶ Tra una preparazione e l'altra lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
- ▶ Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- ▶ Utilizzare al massimo 600 watt.
- ▶ Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- Utilizzare stoviglie basse in vetro termoresistenti. Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.
- Disporre le buste di popcorn sulla stoviglia con il lato contrassegnato rivolto verso il basso.
- A seconda della quantità, adattare la durata.
- Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e 30 secondi estrarre la busta e scuoterla. Fare attenzione perché i popcorn scottano.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Popcorn per il microonde ¹	1 busta da 100 g	600 W	4-5 min.

20.5 Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti.

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Non preriscaldare.
- Utilizzare pezzi di spessore e peso simili.
Così rosolano in modo uniforme e rimangono succosi.
- Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia. Inserire inoltre il tegame di vetro sotto la griglia. Il grasso e il sugo che fuoriescono vengono raccolti.
- Girare i pezzi con una pinza per griglia.
Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- Salare la carne soltanto dopo che è stata grigliata.
Il sale elimina l'acqua dalla carne.
- La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.
- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. È una circostanza normale. La frequenza di ciò dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Pietanze	Quantità	Peso	Livello grill	Durata	Livello di inserimento
Bistecche di collo, ca. 2 cm di spessore	3-4 pezzi	da ca. 120 g	3 (elevato)	1° lato: ca. 15 min. 2° lato: ca. 5 min.	3
Salsicce al grill	4-6 pezzi	da ca. 100 g	3 (elevato)	1° lato: ca. 10-12 min. 2° lato: ca. 10-12 min.	3
Cotoletta di pesce ²	2-3 pezzi	da ca. 150 g	3 (elevato)	1° lato: ca. 10 min. 2° lato: ca. 10 min.	3

¹ Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Rispettare le istruzioni del produttore.

² Oliare precedentemente la griglia.

Pietanze	Quantità	Peso	Livello grill	Durata	Livello di inserimento
Pesce, intero, ad es. trota ¹	2-3 pezzi	da ca. 230 g	3 (elevato)	1° lato: ca. 15 min. 2° lato: ca. 5 min.	3
Toast (gratinare in precedenza)	2-6 fette		3 (elevato)	1° lato: ca. 5 min. 2° lato: ca. 1-2 min.	3
Gratinare i toast	2-6 fette		3 (elevato)	A seconda della farcitura: 5-10 min.	3

20.6 Grill combinato con microonde

Per ridurre la durata di cottura, è possibile utilizzare il grill in combinazione con microonde.

Grill combinato con microonde

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Pungere più volte la pelle con una forchetta.
- Togliere le lasagne dalla confezione e collocare la pietanza in una stoviglia adatta al microonde.

Pietanze	Peso	Livello grill	Potenza microonde	Durata	Livello di inserimento
Arrosto di maiale, ad es. bistecca di collo ²	ca. 750 g	1 (ridotta)	360 W	35-40 min.	1
Polpettone, max. 7 cm di altezza	ca. 750 g	2 (medio)	360 W	ca. 25 min.	1
Pollo, diviso a metà ³	ca. 1200 g	2 (medio)	360 W	35-40 min.	1
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo ³	ca. 800 g	2 (medio)	360 W	25 min.	2
Petto d'anatra ³	ca. 800 g	3 (elevato)	180 W	25-30 min.	2
Sformato di pasta (con ingredienti precotti) ⁴	ca. 1000 g	1 (ridotto)	360 W	22-25 min.	2
Lasagne, surgelate (ca. 3 cm di spessore)	350-450 g	3 (elevato)	600 W	12-15 min.	1
Lasagne, surgelate (ca. 4-5 cm di spessore)	600-1000 g	1 (ridotto)	600 W	21-27 min.	1
Gratin di patate (patate crude), max. 3 cm di altezza	ca. 1000 g	2 (medio)	360 W	20 min.	1
Pesce gratinato	ca. 500 g	2 (medio)	360 W	15 min.	2
Sformato di quark, max. 5 cm di altezza	ca. 1000 g	1 (ridotto)	360 W	25-30 min.	1

¹ Oliare precedentemente la griglia.

² Girare dopo 15 minuti.

³ Non girare la pietanza.

⁴ Cospargere la pietanza con il formaggio.

20.7 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparec-

chi secondo EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in W	Durata in min.	Avvertenza
Latte all'uovo, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 12-13 min. 2. 8-10 min.	Stampo pyrex
Pan di Spagna, 475 g	600 W	7-9 min.	Stampo pyrex Ø 22 cm
Polpettone, 900 g	600 W	20-25 min.	Stampo pyrex lungo Ø 28 cm
Piatto, refrigerato, 1 porzione	600 W	4-5 min	Coperchio specifico per microonde

Scongelo con il microonde

Pietanza	Potenza microonde in W	Durata in min.	Avvertenza
Carne, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7-8 min. 2. 7-10 min.	Stampo pyrex Ø 24 cm

Cottura con microonde e grill

Pietanza	Potenza microonde in W	Durata in min.	Avvertenza
Gratin di patate, 1100 g	360 W + livello grill 2	20-30 min.	Teglia rotonda in pyrex Ø 22 cm
Torta	-		Non consigliato

21 Istruzioni per il montaggio

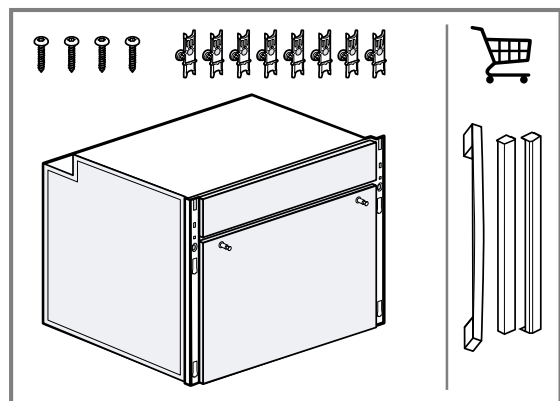
Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



mm

21.1 Contenuto della confezione

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



21.2 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
- 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.
- 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.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

- Indossare guanti protettivi.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

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

- Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

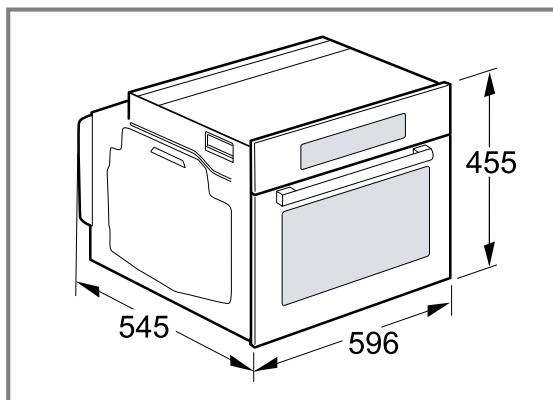
ATTENZIONE

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

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

21.3 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



21.4 Mobile da incasso

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Questo apparecchio non è pensato come sistema da tavolo o per l'utilizzo all'interno del mobile. Inserire l'apparecchio in un mobile ad incasso senza parete posteriore. Fra la parete e il fondo del mobile o la parete posteriore del mobile superiore deve esservi una distanza di almeno 35 mm.

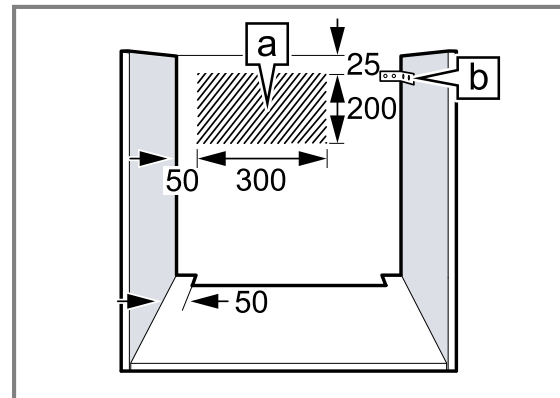
Il lato anteriore del mobile da incasso deve essere provvisto di un foro di ventilazione di 50 cm². A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione. I mobili da incasso privi di fessura di ventilazione devono presentare un'apertura di 200 cm² nella parte posteriore delle pareti laterali.

Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.

L'installazione dell'apparecchio è consentita ad un'altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.

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.



21.5 Allacciamento elettrico

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

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

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 di alimentazione dell'apparecchio in una presa nei pressi dell'apparecchio. Se l'apparecchio è incassato, la spina del cavo di allacciamento deve essere liberamente accessibile. Qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

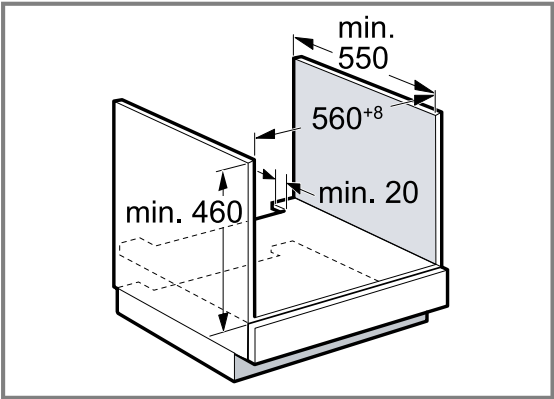
Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

Nota: L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.
Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

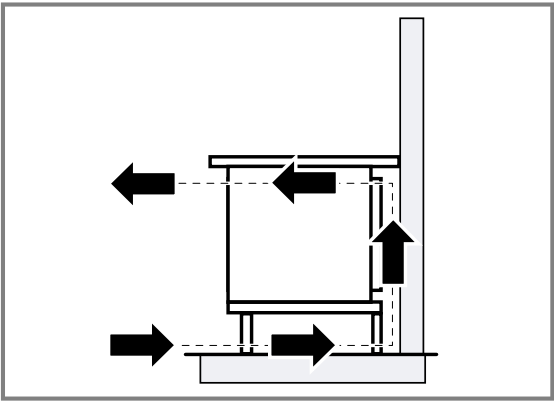
- 1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero").
Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
- 2. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
- 3. Collegare i fili di allacciamento alla rete rispettando l'attribuzione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

21.6 Montaggio sotto un piano di lavoro

Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le distanze di sicurezza.

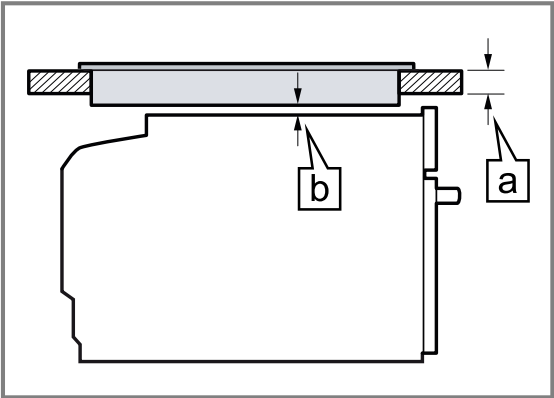


Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.
Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.
Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura eventualmente presenti.
Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.
Per garantire un'aerazione sufficiente dell'apparecchio, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 100 cm². Ad esempio, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.



21.7 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].

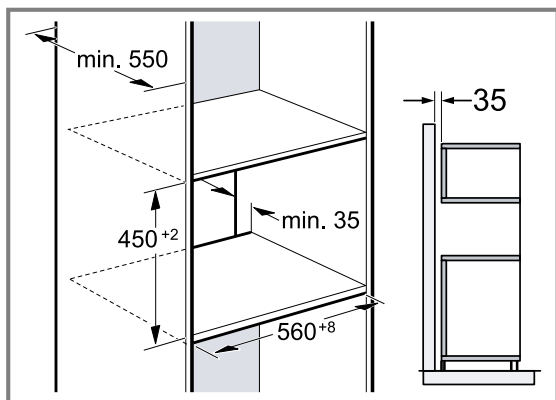
Tipo di piano cottura	[a] rialzato in mm	[a] a filo in mm	[b] in mm
Piano cottura a induzione	40	41	5
Piano cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	50	51	5
Piano cottura a gas	30	41	5 ¹
Piano cottura elettrico	30	33	2

Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura.

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

21.8 Montaggio in un mobile a colonna

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.



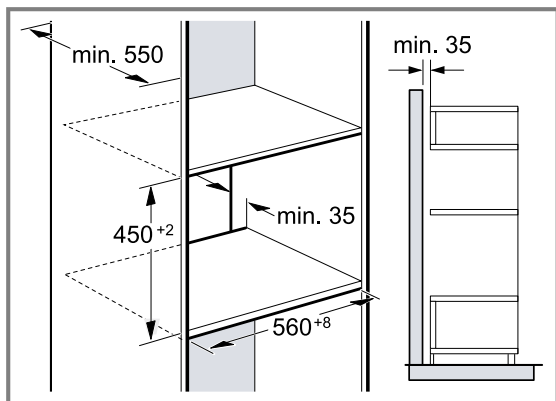
Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.

Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile a colonna ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.

Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

21.9 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

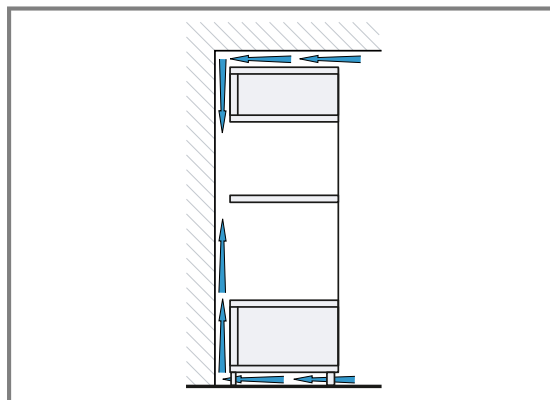
È possibile montare l'apparecchio anche sopra o sotto un altro apparecchio. Per il montaggio in sovrapposizione, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



Per la ventilazione degli apparecchi occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.

Per garantire un'aerazione sufficiente dei due 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.

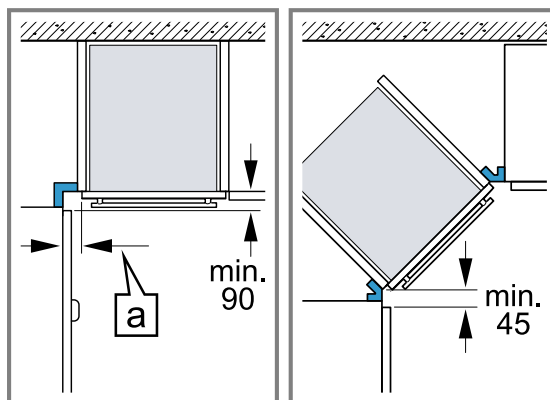
21.10 Combinazione con uno scaldavivande

Prima montare lo scaldavivande. Prestare attenzione alle istruzioni per il montaggio dello scaldavivande.

Inserire l'apparecchio nel mobile ad incasso sopra lo scaldavivande. In fase di inserimento prestare attenzione a non danneggiare il pannello dello scaldavivande.

21.11 Montaggio angolare

Per il montaggio angolare osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza.



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.

21.12 Fissaggio della maniglia dello sportello

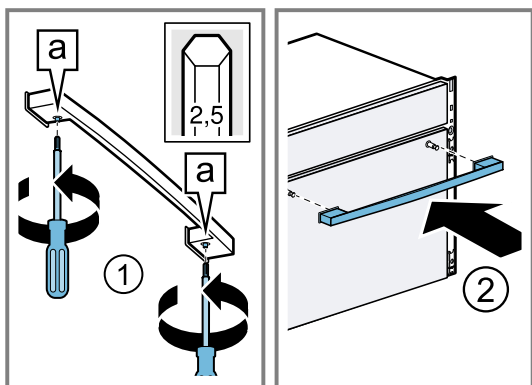
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

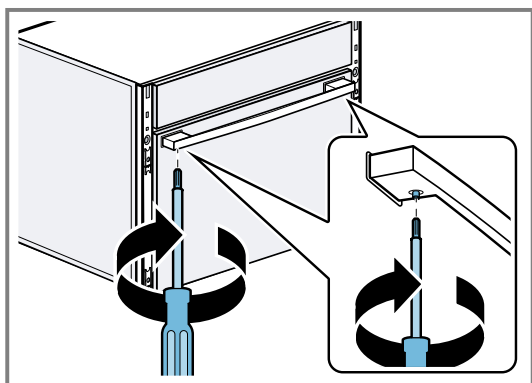
► Utilizzare l'apparecchio solo con maniglia e pannelli montati.

1. Svitare leggermente le viti della maniglia ①.
 - Verificare che i sottofondi in silicone a si trovino tra il vetro dello sportello e la maniglia e che siano inseriti correttamente.

2. Inserire la maniglia ②.

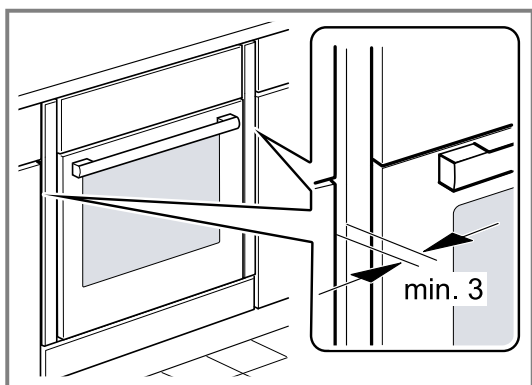


3. Serrare le viti finché la maniglia è fissata.



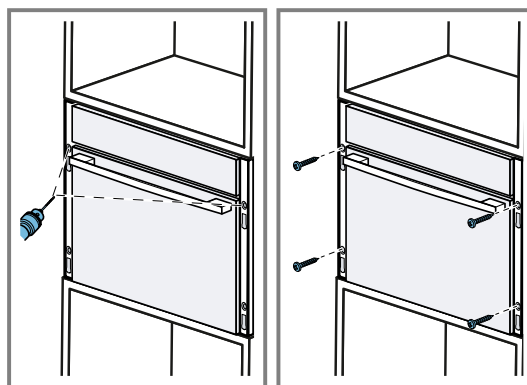
21.13 Montaggio dell'apparecchio

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

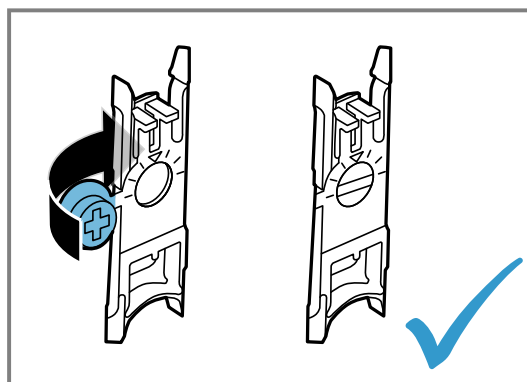


Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di almeno 3 mm.

3. Fissare l'apparecchio con le viti.

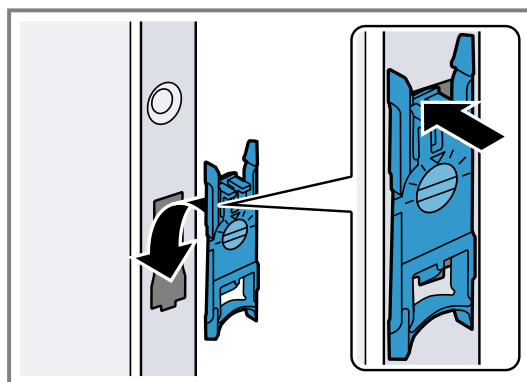


4. Abbassare le viti di regolazione degli elementi di fissaggio.



La scanalatura delle viti di regolazione deve prima essere orizzontale.

5. Agganciare in basso l'elemento di fissaggio e premere in alto finché non è posizionato.



Applicare in alto gli elementi di fissaggio rossi.
Applicare in basso gli elementi di fissaggio verdi.



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

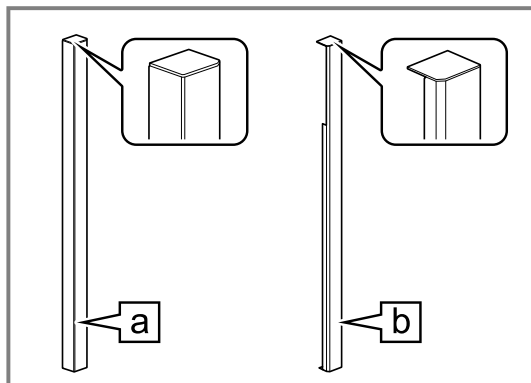
21.14 Montaggio dei pannelli

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

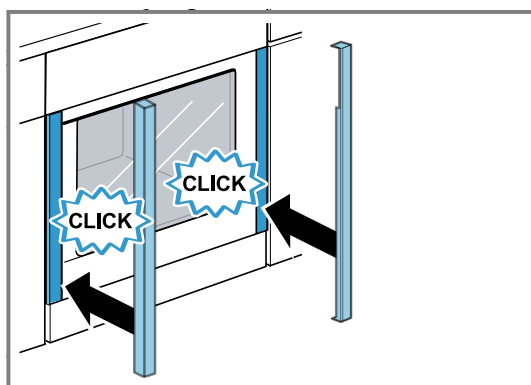
Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

- Indossare guanti protettivi.

1. Collegare i pannelli a sinistra  e a destra .



2. Inserire i pannelli finché non si sente un clic.



L'incavo sui pannelli deve trovarsi in alto. Posizionare la scanalatura dei pannelli sulla relativa nervatura trasversale in corrispondenza della parte di fissaggio rossa.

- ✓ I pannelli sono innestati.
- 3. Verificare che i pannelli a sinistra e a destra siano allineati in verticale.
- 4. Se necessario, allineare i pannelli.

21.15 Smontaggio e allineamento dei pannelli

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!



Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

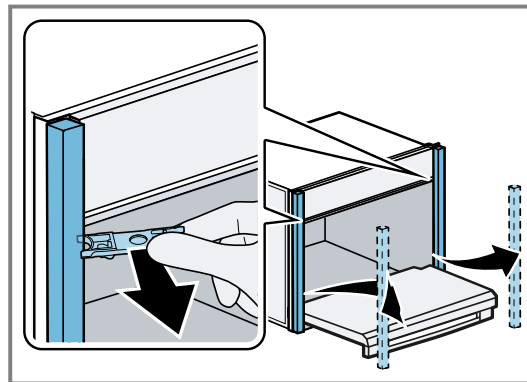
- ▶ Indossare guanti protettivi.

ATTENZIONE

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

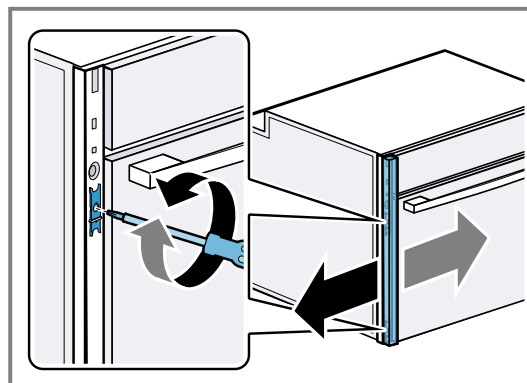
- ▶ Utilizzare esclusivamente ausili di plastica.
- ▶ Non utilizzare ausili appuntiti o affilati.

1. A tale scopo staccare i pannelli con un elemento di fissaggio  e rimuovere .



Durante la rimozione dei pannelli è possibile udire dei rumori.

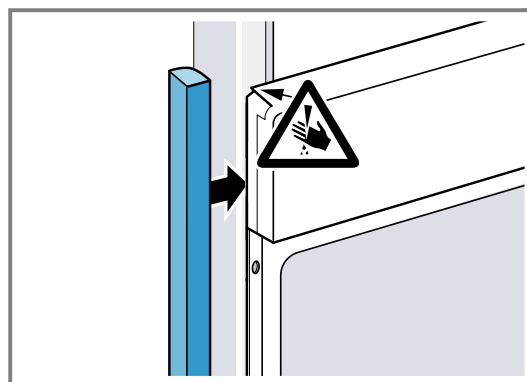
2. Se necessario, premere nuovamente gli elementi di fissaggio.
3. Ruotare le viti di regolazione degli elementi di fissaggio a sinistra o a destra, per regolare l'allineamento dei pannelli.



4. Reinserire i pannelli.
5. Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello.

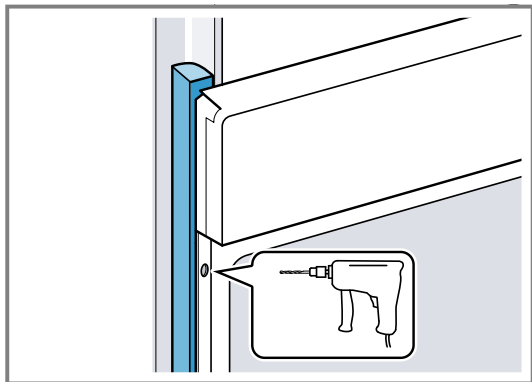
21.16 In caso di cucine con maniglia integrata verticale:

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

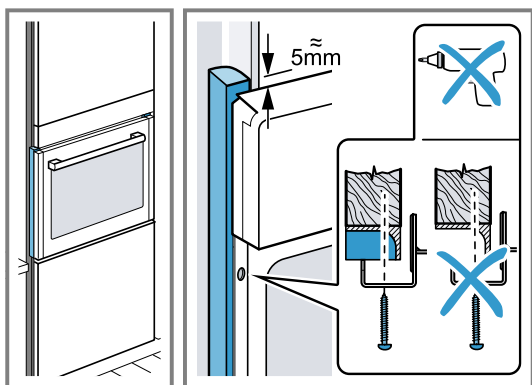


2. Fissare il pezzo di riempimento al mobile.

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



4. Fissare l'apparecchio con la vite adeguata.



21.17 Smontaggio dell'apparecchio

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

- Indossare guanti protettivi.

ATTENZIONE

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

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

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i pannelli.
→ "Smontaggio e allineamento dei pannelli",
Pagina 34
3. Svitare le viti di fissaggio.
4. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.



Register your product online
neff-home.com

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



9001809528 (051119) REG25
it