



Forno da incasso

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione



B24CR71.0



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2
2	Prevenzione di danni materiali	5
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	6
4	Conoscere l'apparecchio	6
5	Funzioni	8
6	Accessori	10
7	Prima del primo utilizzo	11
8	Comandi di base	12
9	Funzioni durata	13
10	Piatti	14
11	Preferiti	15
12	Sicurezza bambini	16
13	Riscaldamento rapido	16
14	Impostazioni di base	16

15	Home Connect	17
16	Pulizia e cura	19
17	Funzione pulizia "Pulizia pirolitica"	21
18	Sistema ausiliario di pulizia "Easy Clean"	22
19	Asciugatura	23
20	Sostegni	23
21	Sportello dell'apparecchio	24
22	Sistemazione guasti	27
23	Smaltimento	29
24	Servizio di assistenza clienti	29
25	Informazioni sul software libero e open source	30
26	Dichiarazione di conformità	30
27	Funziona così	31
28	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	36
28.1	Indicazioni generali di montaggio	36

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;

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

1.3 Limitazione di utilizzo

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

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

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 10

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

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

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

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

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

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

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

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

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

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

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

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

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

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

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

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

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

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

→ "Prevenzione di danni materiali", Pagina 5

- ▶ 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 scosse elettriche!**

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

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

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

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

→ *Pagina 29*

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

- ▶ Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

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

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

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

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

1.5 Funzione pulizia

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- ▶ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
- ▶ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.

- ▶ Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

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

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi.

- ▶ Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente.
- ▶ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

- ▶ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▶ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▶ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.

- ▶ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate. Funziona così

→ *"Funziona così", Pagina 31*

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

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- ✓ Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

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

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

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

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

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

- ✓ Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- ✓ Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- ✓ L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

Disattivare il display nelle impostazioni di base.

→ *"Impostazioni di base", Pagina 16*

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

Nota: In conformità al regolamento UE relativo alla progettazione ecocompatibile 2023/826, questo apparecchio si trova in uno stato diverso quando è spento. Di seguito si parla di modalità a risparmio energetico.

Anche quando la funzione principale non è attiva, l'apparecchio richiede energia:

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

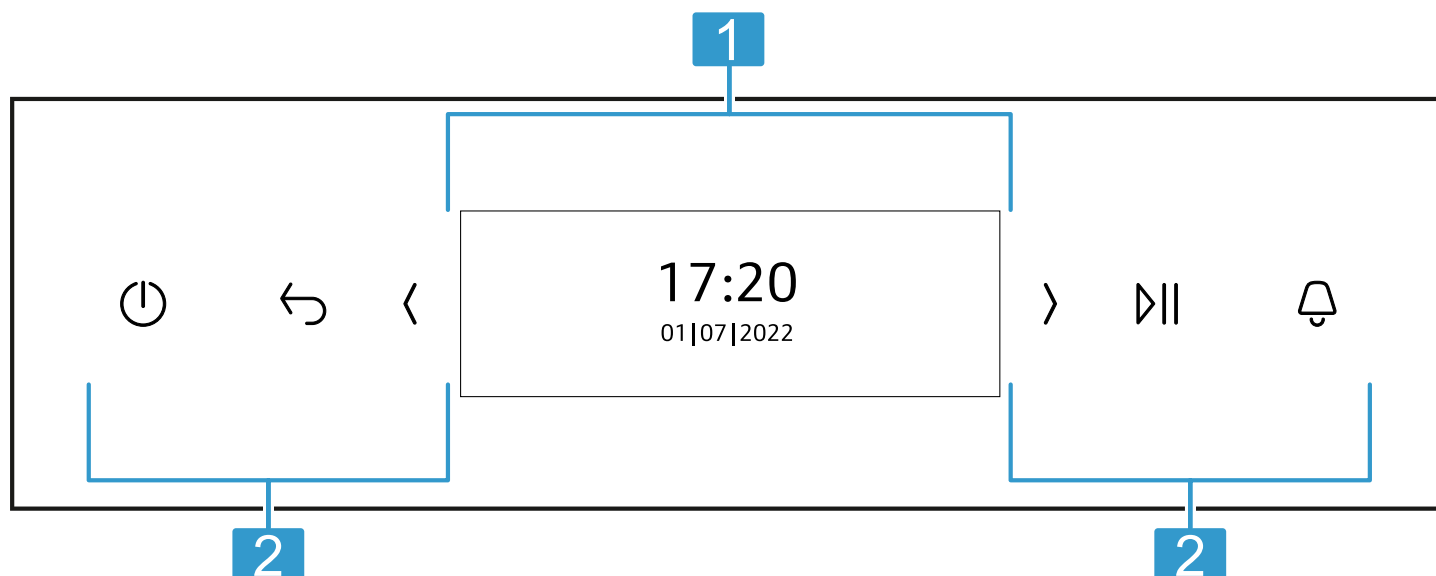
Per definizione, quindi, non esiste né uno stato "off" né uno stato "standby", motivo per cui si parla di modalità a risparmio energetico. Per misurare la modalità a risparmio energetico è necessario utilizzare la norma EN IEC 60350-1:2023.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

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

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



1 Display
→ "Display", Pagina 7

2 Tasti
→ "Tasti", Pagina 7

4.2 Display

Servendosi del display impostare tutte le funzioni dell'apparecchio.

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

→ "Funzioni", Pagina 8

Navigazione

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

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

Impostazione di valori

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

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

4.3 Tasti

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

Simbolo	Nome	Utilizzo
⏻	On/off	Attivazione o disattivazione dell'apparecchio
↶	Indietro	Navigazione indietro
⏪	Freccia a sinistra	Per ridurre i valori di impostazione
⏩	Freccia a destra	Per aumentare i valori di impostazione
⏸	Avvio/stop	Avvio o sospensione del funzionamento
🔔	Timer	Impostazione del timer

4.4 Vano cottura

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

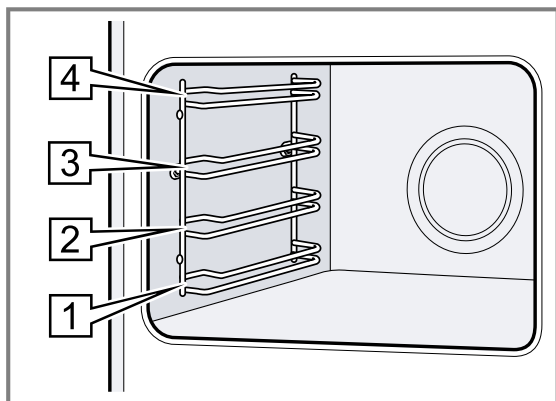
Supporti

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

→ "Accessori", Pagina 10

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

Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.
→ "Sostegni", Pagina 23



Illuminazione

Una o più lampadine illuminano il vano cottura. Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano cottura si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne nuovamente. Per la maggior parte delle funzioni, l'illuminazione si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato l'illuminazione si spegne.

Ventola di raffreddamento

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

ATTENZIONE

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

► Non coprire le fessure di aerazione.

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

Nota: È possibile modificare il tempo di postfunzionamento nelle impostazioni di base. Se si preparano spesso cibi molto umidi o si tengono in caldo nel vano cottura, impostare un tempo di postfunzionamento maggiore.
→ "Impostazioni di base", Pagina 16

Sportello dell'apparecchio

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

5 Funzioni

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


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

Funzione	Nome	Utilizzo
	Tipi di riscaldamento	Selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza
	Preferiti	Selezionare i preferiti memorizzati → "Preferiti", Pagina 15
	Piatti	Utilizzare programmi o impostazioni consigliate per diverse pietanze → "Piatti", Pagina 14
	Pulizia	<ul style="list-style-type: none"> Pulizia pirolitica pulisce il vano cottura in maniera pressoché autonoma → "Funzione pulizia Pulizia pirolitica", Pagina 21 Easy Clean rimuove lo sporco non ostinato nel vano cottura → "Sistema ausiliario di pulizia Easy Clean", Pagina 22 Funzione di asciugatura asciuga il vano cottura → "Asciugatura", Pagina 23
	Impostazioni di base	Adattare le impostazioni dell'apparecchio in modo personalizzato → "Impostazioni di base", Pagina 16

5.1 Tipi di riscaldamento




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

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Aria calda Circo Therm	30 - 230 °C	Cottura al forno o arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.
	Riscaldamento superiore/inferiore	30 - 275 °C	Di norma, cuocere o arrostiti su un livello. Il tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Circo Therm delicato	125 - 230 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. Durante la cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Se si apre lo sportello dell'apparecchio anche solo per poco tempo, l'apparecchio continuerà a riscaldarsi senza utilizzare il calore residuo. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica.
	Riscaldamento sup./inf. delicato	150 - 250 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate, senza preriscaldare. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	Termogrill	30 - 275 °C	Arrostire pollame, pesci interi o grandi pezzi di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Livello pizza	30 - 275 °C	Preparare la pizza o le pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Funzione cottura pane	180 - 275 °C	Per la cottura di pane, panini e prodotti da forno che necessitano di temperature elevate.
	Grill, superficie grande	50 - 290 °C	Per grigliare alimenti piani, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill, superficie piccola	50 - 290 °C	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. La superficie centrale al di sotto dell'elemento grill si riscalda.
	Riscaldamento inferiore	30 - 250 °C	Per la cottura a bagnomaria e per terminare la cottura. Il calore viene distribuito dal basso.
	Cottura a fuoco lento	70 - 120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in stoviglie senza coperchio. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.
	Livello di lievitazione	30 - 50 °C	Per lasciare riposare la pasta e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
	Preriscaldamento stoviglie	30 - 90 °C	Per scaldare le stoviglie.
	Mantenere in caldo	50 - 100 °C	Per mantenere calde le pietanze cotte.

5.2 Altre opzioni

Qui è riportata una panoramica di ulteriori opzioni.
Per visualizzare le opzioni, premere su :

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Illuminazione	Attivazione o disattivazione dell'illuminazione nel vano cottura
	Sicurezza bambini	Attivazione della sicurezza bambini
	Avvio a distanza	Attivazione dell'avvio remoto → "Home Connect ", Pagina 17

5.3 Simboli

Qui è riportata una panoramica di ulteriori simboli sul display.

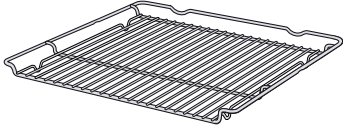
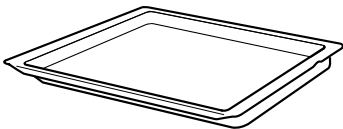
Simbolo	Nome	Utilizzo
✓	Salvataggio	Salvataggio delle impostazioni
✗	Chiudere	Chiusura del messaggio
🕒	Ripristino	Ripristino della durata
i	Informazioni	Visualizzazione delle impostazioni
🔥	Riscaldamento rapido	Attivazione o disattivazione del funzionamento rapido
📶	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rete domestica e server Home Connect collegati ▪ Il numero di linee indica la potenza della rete domestica → "Home Connect ", Pagina 17
📶	Rete domestica	Rete domestica non collegata → "Home Connect ", Pagina 17
📶	Server Home Connect	Server Home Connect non collegato → "Home Connect ", Pagina 17
🔑	Ricerca guasti remota	Ricerca guasti remota attivata → "Home Connect ", Pagina 17

6 Accessori

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

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

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

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


6.1 Funzione d'arresto

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

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

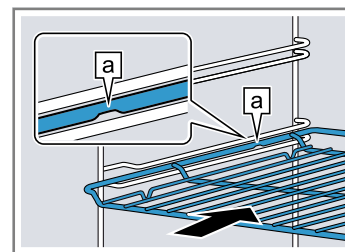
6.2 Inserimento degli accessori nel vano cottura

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

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

Griglia

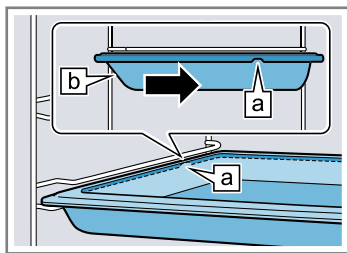
Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio.



Teglia

ad es. leccarda o teglia per forno

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




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

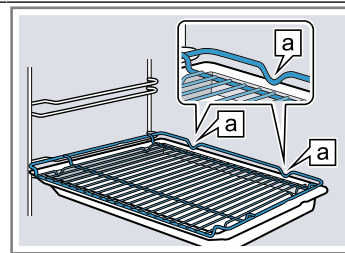
Nota: Togliere dal vano cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

Combinazione accessori

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

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

Griglia su leccarda



6.3 Altri accessori

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

www.neff-home.com

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

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

7 Prima del primo utilizzo

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

7.1 Prima messa in funzione




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

Note

- Le impostazioni possono sempre essere adattate nelle impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base", Pagina 16
- È possibile eseguire le impostazioni anche con Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.
→ "Home Connect", Pagina 17

Impostazione della lingua

Requisito: L'apparecchio è allacciato alla rete elettrica.



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

Configurazione di Home Connect

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





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

Impostazione dell'ora

1. Selezionare le ore con .
2. Premere sui minuti.
3. Selezionare i minuti con .



4. Confermare l'ora con .

Impostazione della data


1. Selezionare l'anno con .
 2. Premere sul mese.
 3. Selezionare il mese con .
 4. Premere sul giorno.
 5. Selezionare il giorno con .
 6. Confermare la data con .
 7. Terminare la prima messa in funzione con "OK".
 8. Aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ L'apparecchio esegue il controllo e infine è funzionante.
 - ✓ La prima messa in funzione è terminata.

7.2 Pulizia dell'apparecchio

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

1. Togliere dal vano cottura le informazioni sul prodotto, l'accessorio e i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.
 2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
 3. Accendere l'apparecchio con .
- "Accensione dell'apparecchio", Pagina 12
4. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura per il riscaldamento e avviare con .
- "Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura", Pagina 12

Riscaldamento

Tipo di riscaldamento	Aria calda Circo Therm 
Temperatura	Massimo
Durata	1 ora

5. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
6. Trascorsa 1 ora spegnere l'apparecchio con \odot .
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 12
7. Lasciar raffreddare l'apparecchio.

8. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
9. Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

8 Comandi di base

8.1 Accensione dell'apparecchio

ATTENZIONE

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

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

Note

- Nelle impostazioni di base è possibile determinare se all'accensione sul display viene visualizzato il menu principale o un'altra funzione.
→ "Impostazioni di base", Pagina 16
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lasso di tempo prolungato si spegne automaticamente.

8.2 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Spegnere l'apparecchio con \odot .

Note

- A seconda della temperatura presente nel vano cottura, sul display compare l'indicazione del calore residuo.
→ "Indicatore del calore residuo", Pagina 12
- A seconda della temperatura presente nel vano cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare, finché il vano cottura non si è raffreddato.
→ "Ventola di raffreddamento", Pagina 8

8.3 Indicatore del calore residuo

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

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

8.4 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Accendere l'apparecchio con \odot .
2. Premere su "Tipi di riscaldamento".
3. Sfogliare i tipi di riscaldamento con \langle o \rangle .
4. Premere sul tipo di riscaldamento desiderato.
5. Premere su "Temperatura".
6. Selezionare la temperatura con \langle o \rangle .
7. Confermare l'impostazione con \checkmark .
Ulteriori selezioni possibili:
 - Riscaldamento rapido → Pagina 16
 - Durata → Pagina 13
 - Fine alle → Pagina 14

– Informazioni → Pagina 12

8. Avviare il funzionamento con \gg .
- ✓ Sul display compare la durata di funzionamento.
- ✓ In alcuni tipi di riscaldamento, la barra di riscaldamento è visibile durante la fase di preriscaldamento. Il momento giusto per introdurre la pietanza è quando la barra di riscaldamento si illumina completamente.
9. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con \odot .

8.5 Modifica della temperatura

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

1. Premere su "Temperatura".
2. Modificare la temperatura con \langle o \rangle .
3. Confermare l'impostazione con \checkmark .
- ✓ La temperatura viene modificata.

8.6 Modifica del tipo di riscaldamento

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

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

8.7 Interruzione del funzionamento

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

8.8 Visualizzazione delle informazioni

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

1. Premere "Informazioni".
- ✓ Le informazioni compaiono per alcuni secondi.
2. Per chiudere le informazioni, premere su \times .

8.9 Mantenere in caldo per un tempo prolungato

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

Nota: Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, l'apparecchio smette di riscaldare. Se lo sportello dell'apparecchio viene chiuso, l'apparecchio




recchio ricomincia a riscaldare. Per garantire che il comportamento dell'apparecchio non cambi durante il funzionamento, non aprire lo sportello prima che sia trascorso il tempo impostato.

1. Modificare le impostazioni di base.
→ *"Impostazioni di base", Pagina 16*
 - Modificare l'impostazione di base "Illuminazione" su "Sempre off".
 - Modificare l'impostazione di base "Indicazione di standby" su "On".
 - Modificare l'impostazione di base "Segnale acustico" su "Durata molto breve".
- ✓ In questo modo, l'illuminazione nel vano cottura rimane sempre spenta durante il funzionamento e quando si apre lo sportello dell'apparecchio. Il display dell'orologio non cambia. La durata del segnale acustico alla fine del funzionamento è ridotta.
2. Impostare la modalità di funzionamento desiderata.
→ *"Tipi di riscaldamento", Pagina 8*

3. A seconda della modalità di funzionamento, impostare la durata desiderata.
→ *"Impostazione della durata", Pagina 13*
→ *"Funzioni durata", Pagina 13*
4. Utilizzando "Fine" impostare l'ora a cui deve terminare il funzionamento.
→ *"Impostazione del funzionamento differito "Pronto alle", Pagina 14*
→ *"Funzioni durata", Pagina 13*
5. Inserire la pietanza nel vano cottura, prima che l'apparecchio inizi a riscaldarsi.
6. Avviare il funzionamento con **▶**.
- ✓ Il display indica la durata fino all'avvio. L'apparecchio è in modalità stand-by.
- ✓ Una volta raggiunto l'orario di avvio, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
7. Quando il funzionamento è terminato, togliere la pietanza dal vano cottura. Dopo circa 15-20 minuti, l'apparecchio si spegne completamente in automatico.
Nota: Se necessario, modificare nuovamente le diverse impostazioni di base.

9 Funzioni durata



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

Funzione durata	Utilizzo
Timer 	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Il timer influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
Durata 	Allo scadere della durata impostata, l'apparecchio smette di riscaldare in automatico.
Fine alle 	Per la durata, è possibile impostare l'ora in cui terminare il funzionamento. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.


9.1 Timer

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

Impostazione del timer




1. Premere su .
2. Premere su ore, minuti o secondi.
3. Selezionare il tempo del contaminuti con **< o >**.
4. Confermare l'impostazione con **▶**.
- ✓  è acceso di rosso. Il tempo del contaminuti inizia a scorrere.
- ✓ Se il contaminuti è trascorso, viene emesso un segnale acustico.
5. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica del timer

1. Premere su .
2. Premere su **▶**.
3. Premere su ore, minuti o secondi.
4. Modificare il tempo del contaminuti con **< o >**.

5. Confermare l'impostazione con **▶**.

Interruzione del timer

1. Premere su .
2. Ripristinare il contaminuti con .
3. Chiudere il contaminuti con .

9.2 Durata

Allo scadere della durata impostata, l'apparecchio smette di riscaldare in automatico. È possibile utilizzare la durata soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.


Impostazione della durata

1. Impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.
2. Premere "Durata".
3. Premere su Ore o Minuti.
4. Selezionare la durata con **< o >**.
5. Confermare l'impostazione con **✓**.
6. Avviare il funzionamento con la durata servendosi di **▶**.
- ✓ Sul display compare la durata. La durata inizia a scorrere.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
7. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica della durata

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

Interruzione della durata

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

9.3 Funzionamento posticipato - "Pronto alle"

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

Impostazione del funzionamento differito "Pronto alle"

Note

- È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.
 - Non è possibile impostare ogni tipo di riscaldamento con il funzionamento differito.
1. Inserire le pietanze nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
 2. Impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.
 3. Premere su "Durata".
 4. Premere su Ore o Minuti.
 5. Selezionare la durata con (< o >).
 6. Confermare l'impostazione con ✓.
 7. Premere su "Fine alle".
 - ✓ Sul display compare la fine del funzionamento.
 8. Selezionare l'ora di fine cottura con }.

9. Confermare l'impostazione con ✓.
10. Avviare il funzionamento posticipato con ⏸.
- ✓ Una volta raggiunto l'orario di avvio, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
11. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica del funzionamento differito "Pronto alle"

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

Interruzione del funzionamento differito "Pronto alle"

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

Nota: Se si desidera proseguire il funzionamento senza durata, interrompere quest'ultima.

→ "Interruzione della durata", Pagina 13

10 Piatti

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

10.1 Stoviglia per pietanze

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

Non sono adatte le stoviglie realizzate nel seguente materiale:

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

10.2 Possibilità di regolazione delle pietanze

Per preparare al meglio le pietanze, l'apparecchio utilizza diverse impostazioni a seconda dell'alimento. Sul display vengono visualizzate le impostazioni utilizzate. È possibile adeguare determinate impostazioni. Seguire le indicazioni sul display.

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

Consigli e indicazioni sulle impostazioni

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

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

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

Programmi

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

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

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

Impostazioni consigliate

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

10.3 Panoramica dei piatti

Qui si possono vedere le pietanze a disposizione. Le pietanze dipendono dalla dotazione dell'apparecchio.

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

→ "Impostazioni di base", Pagina 16

Piatti

- Pavlova
- Muffin
- Scone
- Panini o baguette da riscaldare
- Sformato salato, fresco, ingredienti appena cotti
- Gratin di patate crude, spessore 4 cm
- Lasagne, fresche
- Crumble alla frutta
- Pollo, diviso a metà
- Pollo a pezzi
- Anatra, non ripiena
- Cosce d'oca
- Tacchino, non ripieno
- Petto di tacchino
- Tacchino, nuca - british style
- Arrosto di coppa di maiale disossato
- Arrosto di maiale in crosta ad es. spalla
- Arrosto lombata di maiale
- Lombata di maiale - british style
- Arrosto di maiale - british style
- Pancetta di maiale - british style
- Roastbeef, all'inglese
- Roastbeef, medio
- Brasato di manzo
- Manzo arrosto a cottura lenta - british style
- Manzo coppa superiore, lombata superiore - british style
- Arrosto di vitello, con venature di grasso
- Arrosto di vitello, magro
- Cosciotto d'agnello con osso, ben cotto
- Cosciotto d'agnello disossato, cottura media
- Spalla di agnello, senza osso, rolata - british style
- Polpettone di carne trita fresca
- Osso buco di vitello
- Spezzatino di carne
- Pesce, intero, al forno
- Pizza surgelata, con fondo sottile, 1 pezzo
- Pizza, surgelata con fondo spesso, 1 pezzo
- Patate fritte surgelate
- Patate al forno, intere

- Stufato di verdure

10.4 Impostazione del piatto

1. Premere su "Piatti".
2. Premere sul piatto desiderato.
Nota: Le opzioni di impostazione sono diverse a seconda del piatto.
→ "Possibilità di regolazione delle pietanze", Pagina 14
- ✓ Sul display compaiono le impostazioni relative al piatto.
3. Se necessario adattare le impostazioni.
Le opzioni di impostazione sono diverse a seconda del piatto.
→ "Possibilità di regolazione delle pietanze", Pagina 14
4. Per ottenere le indicazioni ad esempio sull'accessorio e sul livello di inserimento, premere su "Informazioni".
5. Avviare il funzionamento con \triangleright .
- ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Quando la pietanza è pronta, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.
6. Decidere come procedere:

Termina	La pietanza è pronta
Prolunga cottura	→ "Prolungamento del tempo di cottura", Pagina 15
Mantenere in caldo	→ "Mantenere in caldo il piatto", Pagina 15

10.5 Prolungamento del tempo di cottura

1. Per proseguire la cottura del piatto, premere su "Prolunga cottura".
2. Se necessario modificare le impostazioni con \langle o \rangle .
3. Confermare le impostazioni con \checkmark .

10.6 Mantenere in caldo il piatto

1. Per mantenere in caldo il piatto, premere su "Mantenere in caldo".
2. Se necessario modificare le impostazioni con \langle o \rangle .
3. Confermare le impostazioni con \checkmark .
4. Avviare la funzione di mantenimento in caldo con \triangleright .

11 Preferiti

Nei preferiti è possibile memorizzare le impostazioni e riutilizzarle.

Note

- A seconda del modello di apparecchio / della versione del software dell'apparecchio, prima è necessario scaricare queste funzioni. Reperire informazioni nell'app Home Connect.
- L'avvio dei preferiti è possibile sull'apparecchio oppure con l'app Home Connect. Tutte le altre funzioni sono disponibili sull'app Home Connect.

11.1 Memorizzazione dei preferiti

È possibile memorizzare come preferiti un massimo di 10 funzioni diverse.

- Per memorizzare una funzione come preferita, utilizzare l'app Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.

11.2 Selezione dei preferiti

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

1. Premere "Preferiti".
2. Premere sul preferito desiderato.
3. Se necessario, è possibile modificare le impostazioni.
4. Avviare il funzionamento con \triangleright .

11.3 Modifica dei preferiti

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

- Per modificare i preferiti, utilizzare l'app Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.


12 Sicurezza bambini

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

12.1 Attivazione della sicurezza bambini



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

Note

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

- Inoltre, è possibile attivare il bloccaggio sportello dell'apparecchio.

→ "Impostazioni di base", Pagina 16

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

12.2 Disattivare la sicurezza bambini

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




13 Riscaldamento rapido

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

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

Nota: È possibile disattivare il riscaldamento rapido automatico a partire da 200 °C nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base", Pagina 16




Per questi tipi di riscaldamento è possibile il riscaldamento rapido:

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



13.1 Attivazione Riscaldamento rapido

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

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

1. Impostare un tipo di riscaldamento adatto e una temperatura a partire da 100 °C.
A partire da una temperatura impostata a 200 °C, il riscaldamento rapido si accende in automatico.
 2. Premere .
 3. Avviare il funzionamento con .
- ✓ Se il riscaldamento rapido è terminato, "Riscaldamento rapido" si disattiva in automatico e viene emesso un segnale acustico.  sul display si spegne.
 - 4. Inserire le pietanze nel vano cottura.

13.2 Disattivazione del funzionamento rapido

1. Premere .
2. Premere .

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 con "Informazioni".

Impostazioni di base	Selezione
Lingua	Vedere la selezione sull'apparecchio







Impostazioni di base	Selezione
Home Connect	Collegare il forno a un terminale mobile e comandarlo a distanza
Ora	Formato ora su 24 ore
Data	Formato data GG/MM/AAAA
Display	Selezione
Luminosità	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹

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

Display	Selezione
Indicatore stand-by	<ul style="list-style-type: none"> On, durata limitata On (questa impostazione aumenta il consumo energetico) Off¹
Ora	<ul style="list-style-type: none"> Digitale + data¹ Digitale Analogico + data Analogico
Regolazione	Allineamento orizzontale e verticale del display
Suoneria	Selezione
Tono tasti	<ul style="list-style-type: none"> On¹ Off
Segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"> Durata brevissima Durata breve Durata media¹ Durata prolungata
Impostazioni dell'apparecchio	Selezione
Tempo di post-funzionamento della ventola	<ul style="list-style-type: none"> Minimo Consigliato¹ Lungo Molto lungo
Sistema di estrazione	<ul style="list-style-type: none"> Equipaggiato (con estensione doppia e tripla) Non equipaggiato (con supporto ed estensione singola)¹
Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> On durante la cottura e l'apertura dello sportello¹ Solo all'apertura dello sportello Sempre spenta
Personalizzazione	Selezione
Logo del marchio	<ul style="list-style-type: none"> Indicatori¹ Non mostrare
Funzionamento dopo l'attivazione	<ul style="list-style-type: none"> Menu principale¹ Tipi di riscaldamento Piatti Preferiti

Personalizzazione	Selezione
Tempo di cottura trascorso	<ul style="list-style-type: none"> Indicatori¹ Non mostrare
Piatti regionali	<ul style="list-style-type: none"> Tutti¹ Piatti europei Piatti in stile britannico
Piatti	<ul style="list-style-type: none"> Tutti¹ Niente carne di maiale Solo koscher
Sicurezza bambini	<ul style="list-style-type: none"> Solo blocco tasti¹ Bloccaggio sportello + blocco tasti Disattivata
Riscaldamento rapido automatico	<ul style="list-style-type: none"> On¹ Off
Impostazioni di fabbrica	Selezione
Impostazioni di fabbrica	<ul style="list-style-type: none"> Annullamento Ripristinare
Informazioni sull'apparecchio	Indicatore
Informazioni sull'apparecchio	Visualizzazione delle informazioni tecniche relative all'apparecchio

14.2 Modifica dell'impostazione di base

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

15 Home Connect

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

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

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

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.

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

→ "Sicurezza", Pagina 2

- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.

15.1 Configurazione dell'app Home Connect

1. Installare l'app Home Connect sul dispositivo mobile.
2. Avviare l'app Home Connect e configurare l'accesso a Home Connect.
L'app Home Connect guiderà attraverso l'intera procedura di accesso.

15.2 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.

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

1. Aprire l'app Home Connect e fare la scansione del codice QR qui di seguito.



2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

15.3 Impostazioni Home Connect

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

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

15.4 Utilizzo dell'apparecchio con l'app Home Connect

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.


- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.

- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

Requisiti

- L'apparecchio è spento.
- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per poter regolare l'apparecchio attraverso l'app, l'avvio remoto manuale o permanente deve essere sele-

zionato nelle impostazioni di base Stato comando a distanza.

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

Note

- Se sull'apparecchio si avvia il funzionamento forno, viene automaticamente attivato l'avvio a distanza. È possibile modificare le impostazioni tramite l'app Home Connect o avviare un nuovo programma.
- È possibile aprire lo sportello dell'apparecchio entro 15 minuti, dopo che è stato attivato l'avvio remoto. L'avvio remoto non viene disattivato. Una volta trascorsi 15 minuti, con l'apertura dello sportello dell'apparecchio viene disattivato l'avvio remoto manuale.

15.5 Aggiornamento del software

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

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

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

Note

- L'aggiornamento del software consiste in due fasi.
 - La prima fase è il download.
 - La seconda fase è l'installazione sull'apparecchio.

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

15.6 Ricerca guasti remota

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

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

15.7 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

Con il primo collegamento dell'apparecchio a una rete domestica connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

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

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

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

16 Pulizia e cura

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

16.1 Detergenti

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

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

ATTENZIONE

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

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

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

- Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.

- Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

I diversi detergenti mescolati possono reagire chimicamente l'uno con l'altro.

- Non mescolare i detergenti.

- Rimuovere completamente i residui di detergente. Il sale contenuto nei panni di spugna nuovi può danneggiare le superfici.

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

Detergenti adatti

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

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia dell'apparecchio", Pagina 21

Lato frontale dell'apparecchio

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

Sportello dell'apparecchio

Zona	Detergenti idonei	Note
Pannelli dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda ▪ Detergente per forno ▪ Spirale in acciaio inox 	Non utilizzare raschietti per vetro. Consiglio: Per una pulizia profonda rimuovere i pannelli dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 24
Telaio interno dello sportello in acciaio inox	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Detergente per acciaio inox 	Non è possibile rimuovere variazioni cromatiche con il detergente per acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.
Maniglia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda 	Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.
Guarnizione dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione di lavaggio calda 	Non rimuovere né strofinare.

Vano cottura

Zona	Detergenti idonei	Note
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda ▪ Acqua e aceto ▪ Detergente per forno ▪ Spirale in acciaio inox 	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p>Per asciugare il vano cottura dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio.</p> <p>Note</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → "Funzione pulizia Pulizia pirolitica", Pagina 21 ▪ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. La funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa. ▪ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione. ▪ I residui di cibo lasciano una patina bianca sulle superfici smaltate. La patina non è dannosa per la salute. La funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa. Rimuovere la patina con acido citrico.

Zona	Detergenti idonei	Note
Supporti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda ▪ Spirale in acciaio inox 	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Nota: Per una pulizia profonda, sganciare i supporti. → "Sostegni", Pagina 23
Accessori	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda ▪ Detergente per forno ▪ Spirale in acciaio inox 	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

16.2 Pulizia dell'apparecchio

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

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

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

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

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

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

→ "Detergenti", Pagina 19

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
 - ▶ Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.
 → "Detergenti adatti", Pagina 20
2. Asciugare con un panno morbido.

17 Funzione pulizia "Pulizia pirolitica"

Con la funzione di pulizia "Pulizia pirolitica" ☼ il vano cottura si pulisce in maniera pressoché autonoma. La funzione di pulizia consuma circa 3,9 - 4,8 chilowattora.

17.1 Preparazione dell'apparecchio per la funzione di pulizia

Per ottenere un buon risultato di pulizia e per evitare danni, preparare accuratamente l'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- ▶ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
- ▶ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.

- ▶ Non strofinare né rimuovere la guarnizione.

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

1. Rimuovere dal vano cottura le stoviglie e gli accessori.

È possibile pulirvi insieme anche i supporti.

Consiglio: Rimuovere anche i supporti per risparmiare energia e ottenere un miglior risultato di pulizia nel vano cottura.

→ "Sostegni", Pagina 23

2. Eliminare lo sporco più ostinato dal vano cottura e dai supporti.
Lo sporco grossolano può bruciare, rendendo difficile la sua rimozione.
3. Pulire l'interno dello sportello dell'apparecchio e le superfici laterali del vano cottura in corrispondenza della guarnizione con una soluzione di lavaggio e un panno morbido.
Non rimuovere la guarnizione dello sportello e non strofinarla.
Rimuovere lo sporco ostinato sul pannello interno dello sportello utilizzando un detergente per forno.
4. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano cottura deve essere vuoto fino ai supporti.

17.2 Impostazione della funzione di pulizia "Pulizia pirolitica"

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

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti.


In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

- ▶ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▶ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▶ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.

- ▶ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.


 Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Nota: La lampadina del forno non si accende durante la funzione di pulizia.

Requisito:

→ "Preparazione dell'apparecchio per la funzione di pulizia", Pagina 21


1. Premere su "Pulizia".
2. Premere su "Pulizia pirolitica" .
3. Premere "Livello" e impostare il livello di pulizia.

Livello di pulizia	Grado di pulizia	Durata in ore
1	Poco sporco	Ca. 2:15
2	Elevato	Ca. 2:30


In caso di sporco più ostinato o sporco, stantio selezionare il livello di pulizia superiore.

Non è possibile modificare la durata della funzione di pulizia.

Dopo che la funzione di pulizia scorre non è più possibile modificare il livello di pulizia.


- ✓ Sul display compare la durata del livello di pulizia.
- 4. Avviare la funzione pulizia con .
- ✓ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per la funzione di pulizia.

5. Confermare l'avviso con "OK".

- ✓ La funzione di pulizia viene avviata. La durata scorre sul display.
- ✓ Per la vostra sicurezza, lo sportello dell'apparecchio blocca il vano cottura. Sul display compare .
- ✓ Non appena si conclude la funzione di pulizia, viene emesso un segnale acustico.


6. Preparare l'apparecchio al funzionamento al termine della funzione pulizia.

→ "Preparazione al funzionamento dell'apparecchio al termine della funzione pulizia", Pagina 22

Lo sportello dell'apparecchio si apre soltanto una volta che l'apparecchio si è sufficientemente raffreddato e che  si spegne.

17.3 Interruzione della funzione pulizia

Nota: Dopo l'avvio non è più possibile arrestare o modificare la funzione di pulizia.

- ▶ Per interrompere la funzione di pulizia, spegnere l'apparecchio con .

17.4 Preparazione al funzionamento dell'apparecchio al termine della funzione pulizia

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere la cenere residua nel vano cottura, sui supporti e nello spazio dello sportello dell'apparecchio.

→ "Pulizia e cura", Pagina 19

3. Rimuovere le patine bianche con acido citrico.

Nota: Se lo sporco è molto ostinato, può rimanere una patina bianca sulle superfici smaltate. Questi residui di cibo non comportano alcun rischio. Le patine non limitano la funzione dell'apparecchio.

Nota: Durante la funzione di pulizia l'intelaiatura può subire un'alterazione cromatica sul lato interno dello sportello dell'apparecchio o su altre parti in acciaio inox dello sportello. L'alterazione cromatica non limita la funzionalità dell'apparecchio. È possibile rimuovere le variazioni cromatiche utilizzando un apposito detergente per acciaio inossidabile.

18 Sistema ausiliario di pulizia "Easy Clean"

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

18.1 Impostazione del sistema ausiliario di pulizia "Easy Clean"

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

Note

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

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

Requisiti

- È possibile avviare il sistema ausiliario di pulizia soltanto se il vano cottura è freddo (temperatura ambiente) e lo sportello dell'apparecchio è chiuso.
- Per rimuovere lo sporco particolarmente ostinato, strofinare i punti sporchi sulle superfici lisce con del detersivo, prima di avviare il sistema ausiliario di pulizia.

1. Togliere gli accessori dal vano cottura.

2. **ATTENZIONE** – L'acqua distillata nel vano cottura causa la corrosione.

- ▶ Non utilizzare acqua distillata.

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

3. Premere su "Pulizia".
 4. Premere "Easy Clean".
 5. Avviare il sistema ausiliario di pulizia con ►.
 - ✓ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per il sistema ausiliario di pulizia.
 6. Confermare l'avviso con "OK".
 - ✓ Il sistema ausiliario di pulizia si avvia. La durata scorre sul display.
 - ✓ Non appena si conclude il sistema ausiliario di pulizia, viene emesso un segnale acustico.
 7. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.
 8. Dopo il sistema ausiliario di pulizia, pulire il vano cottura.
- "Pulizia successiva del vano cottura", Pagina 23

18.2 Pulizia successiva del vano cottura

ATTENZIONE

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

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

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

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

19 Asciugatura

19.1 Asciugatura del vano cottura

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

ATTENZIONE

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

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

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

1. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
2. Asciugare il vano cottura con una spugna.
3. Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
4. Fare asciugare il vano cottura lasciando lo sportello aperto per 1 ora o utilizzare "Funzione di asciugatura".

→ "Impostazione di Funzione di asciugatura", Pagina 23

19.2 Impostazione di "Funzione di asciugatura"

Requisito:

→ "Asciugatura del vano cottura", Pagina 23

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

20 Sostegni

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

20.1 Sgancio dei sostegni

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

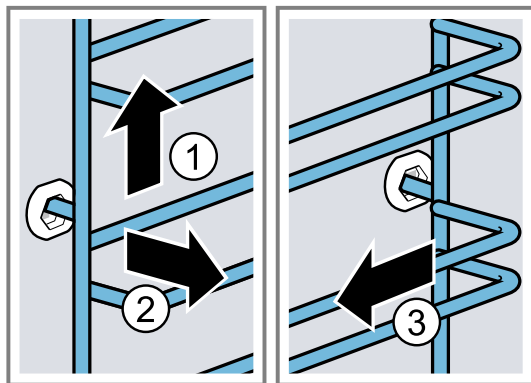
I supporti si surriscaldano molto.

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

- Tenere lontano i bambini.

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

2. Tirare in avanti il sostegno ③ ed estrarlo.



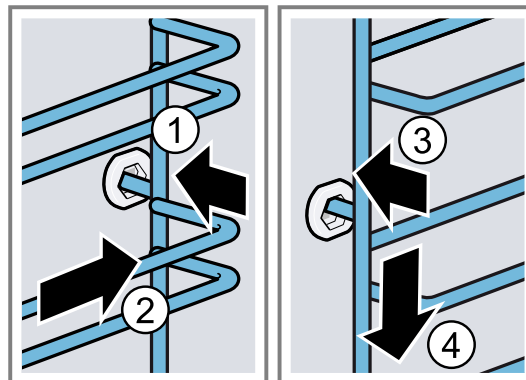
3. Pulire il supporto.
→ "Detergenti", Pagina 19

20.2 Riaggancio dei sostegni

Note

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

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



21 Sportello dell'apparecchio

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

Nota: Ulteriori informazioni:

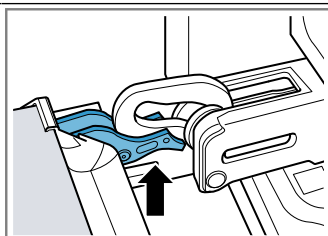


21.1 Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

Nota: Le maniglie dello sportello sono diverse a seconda del tipo di apparecchio.

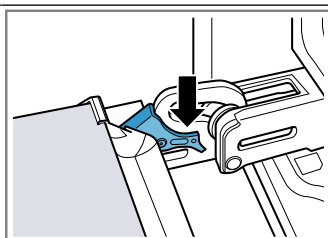
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire completamente la leva di bloccaggio sulle cerniere a destra e a sinistra.

Leva di bloccaggio aperta



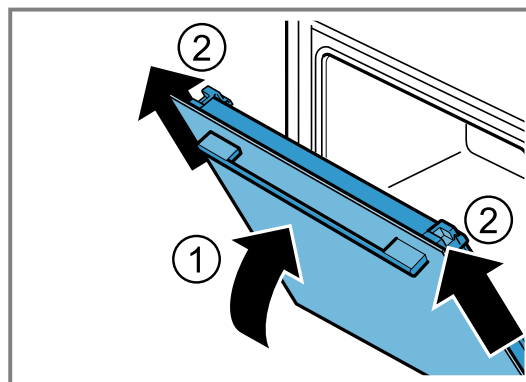
La cerniera è fissata e non può richiudersi.

Leva di bloccaggio chiusa



Lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.

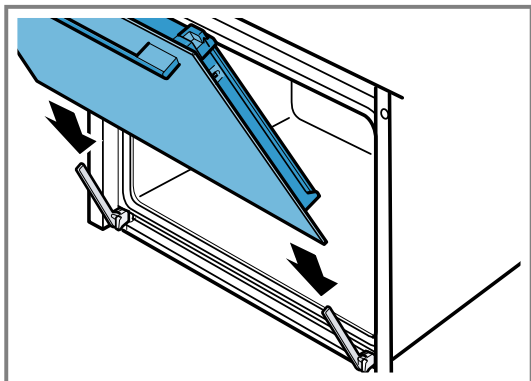
- ✓ Le leve di bloccaggio sono aperte. Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto ①. Afferrare con le mani lo sportello dell'apparecchio a destra e a sinistra ed estrarlo dall'alto ②.



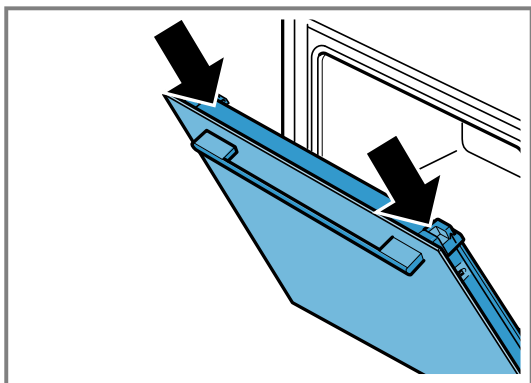
4. Collocare lo sportello dell'apparecchio su una superficie piana.

21.2 Aggancio dello sportello dell'apparecchio

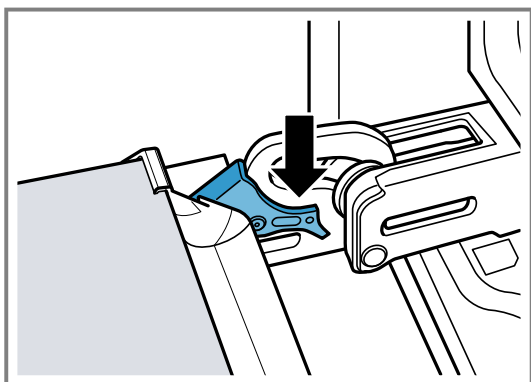
Nota: Accertarsi di riuscire a spingere lo sportello dell'apparecchio sulla cerniera senza che ci sia una resistenza.



1. Spingere con entrambe le mani lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto.



2. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
3. Richiudere la leva di bloccaggio sulla cerniera di sinistra e di destra.



- ✓ Le leve di bloccaggio sono chiuse. Lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.

4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

21.3 Smontaggio dei pannelli dello sportello

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

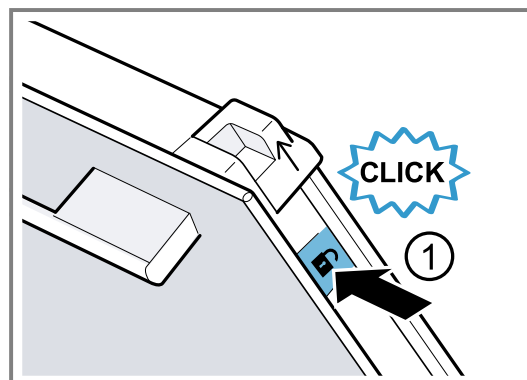
- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

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

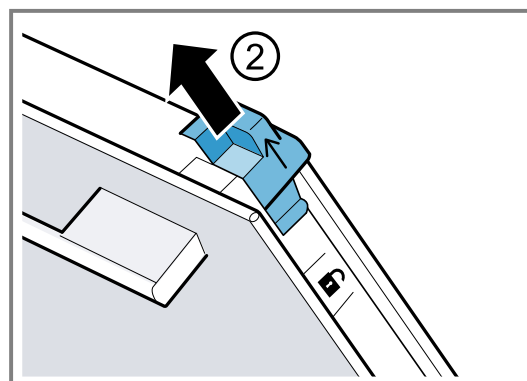
- ▶ Indossare guanti protettivi.

Nota: A seconda del modello, l'apparecchio è dotato di una barra metallica che può essere aperta.

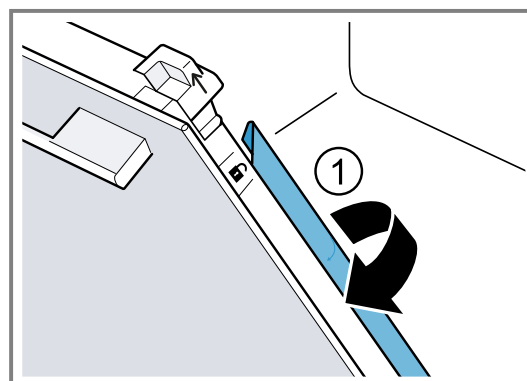
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire completamente la leva di bloccaggio sulle cerniere a destra e a sinistra.
- ✓ Le leve di bloccaggio sono aperte. Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto.
4. Premere il pulsante destro e sinistro ①, fino a quando si sente un clic.



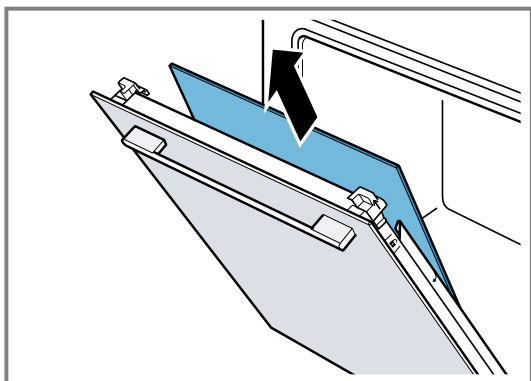
5. Spingere le due coperture scorrevoli verso l'alto nella direzione della freccia ②.



6. Estrarre obliquamente verso l'alto il pannello interno e riporlo con cautela su una superficie piana.
7. A seconda del modello di apparecchio, aprire la barra metallica sinistra e destra in direzione della freccia ①.



8. Estrarre obliquamente verso l'alto il primo e il secondo pannello intermedio e riporre con cautela su una superficie piana.



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

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

10. Pulire lo sportello dell'apparecchio.

→ "Detergenti adatti", Pagina 20

11. Asciugare i pannelli dello sportello e rimontarli.

Nota: Durante la funzione di pulizia l'intelaiatura può subire un'alterazione cromatica sul lato interno dello sportello dell'apparecchio o su altre parti in acciaio inox dello sportello. L'alterazione cromatica non limita la funzionalità dell'apparecchio. È possibile rimuovere le variazioni cromatiche utilizzando un apposito detergente per acciaio inossidabile.

21.4 Montaggio dei pannelli dello sportello

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

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

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

- ▶ Indossare guanti protettivi.

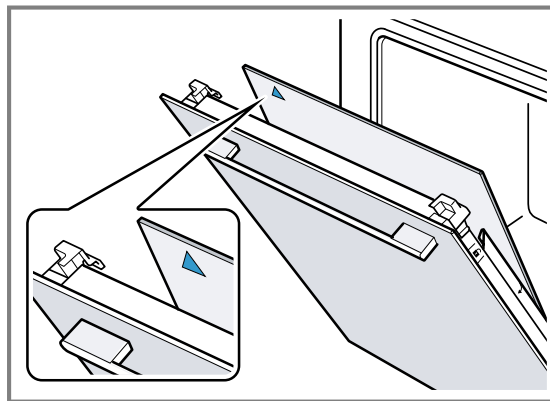
A seconda del modello, l'apparecchio è dotato di

- una barra metallica che può essere chiusa
- o due diversi pannelli intermedi.

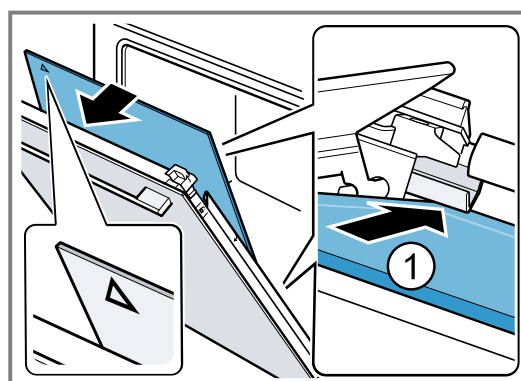
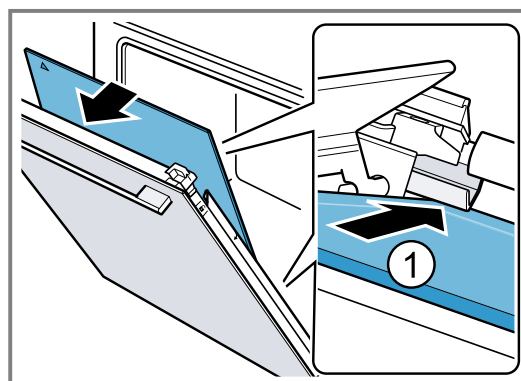
Nota: I pannelli intermedi sono contrassegnati dal simbolo del triangolo.

Installare prima il pannello intermedio con un triangolo vuoto △, poi il pannello intermedio con un triangolo pieno ▲.

Assicurarsi che la freccia nel pannello intermedio si trovi in alto a sinistra.

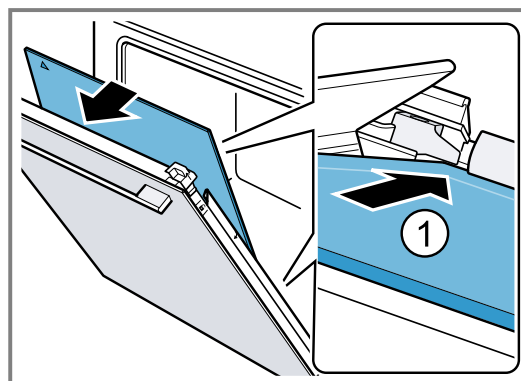


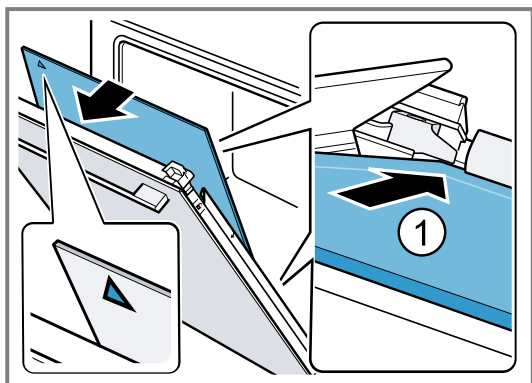
1. Inserire il primo pannello intermedio nel fermo più basso ① e posizionare in alto.



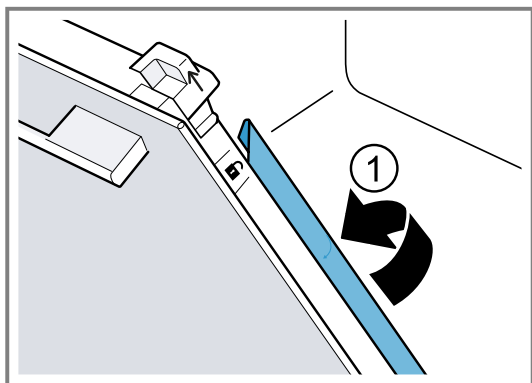
- ✓ Il pannello intermedio si posiziona automaticamente grazie al movimento di rotazione del distanziatore.

2. Inserire il secondo pannello intermedio nel fermo centrale ① e posizionare in alto.

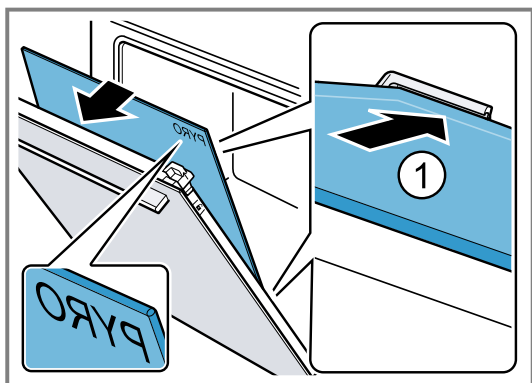




3. a seconda del modello di apparecchio, richiudere le barre metalliche a sinistra e destra. ①.

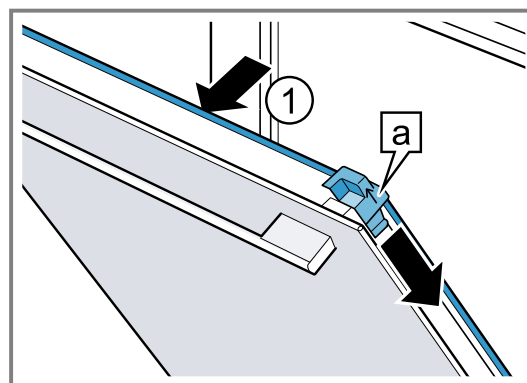


4. Inserire il pannello interno in basso nel fermo ① e posizionarlo in alto.

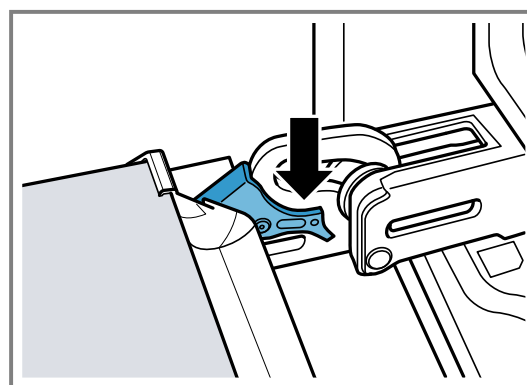


La scritta "Pyro" deve trovarsi in alto, come si può vedere nell'immagine.

5. Spingere il pannello interno dall'alto ①. Premere verso il basso le coperture scorrevoli **a** in direzione della freccia.



6. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
7. Richiudere la leva di bloccaggio sulla cerniera di sinistra e di destra.



8. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

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

22 Sistemazione guasti

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

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

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

→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 29

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


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

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

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

22.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <p>Errore elettronico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente per almeno 30 secondi, disattivando il fusibile. 2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 16</i>
Sul display compare "Lingua: italiano".	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. → <i>"Prima messa in funzione", Pagina 11</i>
Il funzionamento non si avvia o si interrompe.	<p>Sono possibili diverse cause scatenanti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → <i>"Visualizzazione delle informazioni", Pagina 12</i> <p>Anomalia di funzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rivolgersi al . → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 29</i>
L'apparecchio non scalda.	<p>La modalità demo è attivata.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente per almeno 30 secondi, disattivando il fusibile. 2. Spegnerne la modalità demo entro circa 5 minuti nelle impostazioni di base. → <i>"Modifica dell'impostazione di base", Pagina 17</i> <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ A seguito di un'interruzione di corrente, aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio. ✓ L'apparecchio esegue un controllo ed è pronto per l'uso.
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	<p>L'impostazione di base è stata modificata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 16</i>
Lo sportello dell'apparecchio non si apre.	<p>Lo sportello dell'apparecchio è bloccato dalla funzione di pulizia, sul display si accende .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio finché sul display non scompare . → <i>"Funzione pulizia Pulizia pirolitica", Pagina 21</i> <p>La sicurezza bambini blocca lo sportello dell'apparecchio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Disattivare la sicurezza bambini con "Sblocca". → <i>"Sicurezza bambini", Pagina 16</i> <p>È possibile spegnere il blocco nelle impostazioni di base. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 16</i></p>
Home Connect non funziona correttamente.	<p>Sono possibili diverse cause scatenanti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Accedere a www.home-connect.com.
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	<p>L'impostazione di base è stata modificata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Modificare l'impostazione di base relativa all'illuminazione. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 16</i> <p>La lampadina a LED è guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rivolgersi al . → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 29</i>
Sul display compare il messaggio che la durata di funzionamento massima è stata raggiunta.	<p>La durata di funzionamento massima è stata raggiunta. L'apparecchio smette di riscaldare.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Confermare l'avviso relativo alla durata di funzionamento massima con "OK". 2. Verificare se si necessita ancora dell'apparecchio.

Guasto	Causa e ricerca guasti
Sul display compare il messaggio che la durata di funzionamento massima è stata raggiunta.	<ul style="list-style-type: none"> ► Affinché il funzionamento non si interrompa, impostare una durata. → "Funzioni durata", Pagina 13
Il funzionamento si interrompe.	<p>La durata di funzionamento massima è stata raggiunta. L'apparecchio smette di riscaldare.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner l'apparecchio con ☹. 2. Se necessario, riaccendere l'apparecchio con ☹ e riavviare il funzionamento. <ul style="list-style-type: none"> ► Affinché il funzionamento non si interrompa, impostare una durata. → "Funzioni durata", Pagina 13
Sul display viene visualizzato il codice errore composto da lettere e cifre, ad es. E0111.	<p>Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 29
Il risultato di cottura è insoddisfacente.	<p>Le impostazioni non erano adatte. I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► La prossima volta impostare valori minori o maggiori. <p>Consiglio: Nell'app Home Connect o sulla nostra homepage www.neff-home.com sono contenute molte altre indicazioni relative alla preparazione, ai valori di impostazione adatti e alle ricette.</p> 
Il risultato della funzione di pulizia non è soddisfacente.	<p>Il vano cottura era troppo sporco.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Eliminare lo sporco grossolano dal vano di cottura prima della funzione di pulizia. ► Rimuovere i supporti dal vano cottura per risparmiare energia e ottenere un miglior risultato di pulizia nel vano cottura. ► Prestare attenzione alla pulizia e alla cura dell'apparecchio. → "Pulizia e cura", Pagina 19

23 Smaltimento

23.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

24 Servizio di assistenza clienti

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

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.), il codice di produ-

zione (FD) e il numero progressivo (Z-Nr.) dell'apparecchio.

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

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G. Tali sorgenti sono disponibili co-

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

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

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

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



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.
È possibile visualizzare le informazioni dell'apparecchio anche nelle impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base", Pagina 16

25 Informazioni sul software libero e open source

Questo prodotto contiene componenti software concessi in licenza dai titolari dei diritti d'autore sotto forma di software libero o open source.
Le informazioni di licenza corrispondenti sono memorizzate nell'elettrodomestico. Si può accedere alle informazioni di licenza corrispondenti anche tramite la Home Connect App: "Profilo -> Informazioni legali -> Informazioni di licenza".¹ Le informazioni di licenza possono essere scaricate dal sito web dei prodotti del marchio. (Cercare sul sito web del prodotto il modello di apparecchio e altri documenti). In alternativa è possibile richiedere le informazioni corrispondenti all'indirizzo e-

mail ossrequest@bshg.com o a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Il codice sorgente viene messo a disposizione su richiesta.
Inviare la richiesta a ossrequest@bshg.com oppure a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Oggetto: „OSSREQUEST“
I costi di gestione della richiesta saranno addebitati in fattura. Questa offerta è valida per tre anni dalla data di acquisto o almeno per il periodo in cui offriamo il supporto e i ricambi per il relativo apparecchio.

26 Dichiarazione di conformità

Con la presente, BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.
La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile sul sito Internet www.neff-home.com alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW

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

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

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

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

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

27 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

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

27.1 Istruzioni generali per la preparazione

Attenersi a queste informazioni durante la preparazione di tutte le pietanze.

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

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.

Indicazioni per soggetti allergici al nichel

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

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

→ "Altri accessori", Pagina 11

27.2 Istruzioni per la preparazione della cottura al forno

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

ATTENZIONE

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

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

Livelli di inserimento

Cottura al forno su un livello	Altezza
Impasti alti/stampo sulla griglia	2
Impasto piatto/teglia	3
Cottura al forno su più livelli	Altezza
2 livelli	
▪ Leccarda	3
▪ Teglia	1
2 livelli	
▪ 2 griglie con stampi posizionati sopra	3 1
3 livelli	
▪ Teglia	4
▪ Leccarda	3
▪ Teglia	1

Utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda CircoTherm.

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

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

- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze da arrostiti a temperatura di frigorifero e pollame non ripieno pronto da arrostiti.
- Disporre il pollame nella stoviglia dalla parte del petto oppure controllando che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.
- Dopo ca. ½ - ¾ del tempo indicato girare la carne, la pietanza da arrostiti o il pesce intero.

Cottura arrosto sulla griglia

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

- Procedere con la cottura arrosto di porzioni di spessore e peso simili così rosolano in modo uniforme e rimangono succosi.
- Collocare la pietanza da cuocere direttamente sulla griglia.
- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, inserire la leccarda con la griglia posizionata al livello di inserimento indicato.
- A seconda delle dimensioni e del tipo di arrosto, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda. Con il fondo di cottura raccolto si può preparare una salsa. Inoltre si produce meno fumo e il vano cottura rimane meno sporco.

Cottura arrosto in pentola

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

Informazioni generali per la cottura arrosto in pentola

- Utilizzare stoviglie refrattarie che possono essere utilizzate nel forno.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.

- Si addice meglio una stoviglia in vetro.
- Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia.

Cottura arrosto in una stoviglia senza coperchio

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

Cottura arrosto in una stoviglia con coperchio

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

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

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

Grill

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

- Grigliare porzioni di spessore e peso simili così rosolano in modo uniforme e rimangono succose.
- Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, spingere la leccarda almeno un livello al di sotto della griglia.

Note

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

27.4 Istruzioni per la preparazione di piatti pronti

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























27.5 Scelta delle pietanze

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

Impostazioni consigliate per diverse pietanze

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	2	≡	150-170	60-80
Torta morbida, 2 livelli	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	3+1	⌘	140-150	70-85
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	≡	170-190	55-80
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2	≡	150-160 ¹	30-40
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3	≡	160-180	55-95
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3	≡	180-190	30-55
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3	⌘	180-190 ¹	10-15
Muffin	Teglia per muffin	2	≡	170-190	20-40
Dolcetti lievitati	Teglia	3	⌘	160-170	25-45
Biscottini	Teglia	3	≡	140-160	15-25
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	⌘	140-160	15-30
Biscottini, 3 livelli	2x	4+3+1	⌘	140-160	15-30

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
	Teglia + Leccarda				
Pane, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		1. 210-220 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 25-35
Pane, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		1. 210-220 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Focaccia	Leccarda	3		240-250	20-25
Pagnotte fresche	Teglia	3		180-190	20-30
Pizza, fresca, sulla teglia	Teglia	3		190-210	20-30
Pizza, fresca, sulla teglia, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		180-190	30-40
Pizza, fresca, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	2		250-270 ¹	8-13
Börek	Leccarda	1		180-190	40-50
Quiche	Lo stampo per quiche con rivestimento scuro	2		190-210	25-35
Tarte flambée	Leccarda	3		260-270 ¹	10-15
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		200-220	30-60
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		150-170	60-80
Pollo, 1,3 kg, non ripieno	Stoviglia senza coperchio	2		200-220	60-70
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	3		220-230	30-35
Oca, non ripiena, 3 kg	Stoviglia senza coperchio	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		190-200	120-150
Lonza di maiale, magra, 1 kg	Stampo di vetro basso	2		180	90-120
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	griglia + Leccarda	3		210-220	40-50 ²
Brasato di manzo, 1,5 kg ³	Stoviglia con coperchio	2		200-220	130-150
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	griglia + Leccarda	3		200-220	60-70 ²
Hamburger, spessore 3-4 cm	griglia	4		290	25-30 ⁴
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg ⁵	Stoviglia senza coperchio	2		170-190	70-80 ⁶

¹ Preriscaldare l'apparecchio.² Girare la pietanza dopo 1/2 - 2/3 del tempo totale di cottura.³ Per iniziare, aggiungere i liquidi nella stoviglia, il pezzo di arrosto deve essere immerso per almeno 2/3 nel liquido⁴ Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.⁵ Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo.⁶ Non girare la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota ¹	griglia	2		160-180	20-30
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Stoviglia con coperchio	2		170-190	30-40
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Stoviglia con coperchio	2		180-200	55-65

Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt.

Preparazione dello yogurt

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

Impostazioni consigliate per dessert, composte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano cottura		40-45	8-9 h

27.6 Tipi di preparazione particolari e altri usi

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

Cottura a fuoco lento

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

Cottura a fuoco lento di pollame o carne

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

Requisito: Il vano cottura è freddo.

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

- 3. Aggiungere 150 g di yogurt a temperatura di frigorifero nel latte.
- 4. Riempire piccoli recipienti, come ad es. tazze o bicchieri piccoli.
- 5. Coprire i contenitori con della pellicola, come ad es. quella per alimenti.
- 6. Collocare il recipiente sul fondo del vano cottura.
- 7. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
- 8. Dopo la preparazione, lasciar riposare lo yogurt in frigorifero per almeno 12 ore.

- 5. Disporla subito sul piatto preriscaldato nel vano cottura.
Affinché la temperatura all'interno del vano cottura resti uniforme, durante la cottura a fuoco lento tenere chiuso lo sportello del vano cottura.

Consigli per la cottura delicata

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

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

¹ Inserire la leccarda sotto la griglia.

Impostazioni consigliate per la cottura a fuoco lento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tempo di rosolatura in min.	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Petto d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	2	6-8		95 ¹	60-70
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio	2	4-6		85 ¹	75-100
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	2	6-8		85 ¹	90-150
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	2	4		80 ¹	50-70
Costolette d'agnello dissossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	2	4		85 ¹	30-70

27.7 Pietanze sperimentate

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

Cottura al forno

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

- Livelli di inserimento per la cottura al forno su 2 livelli:
 - Leccarda: livello 3
 - Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia:
 - Prima griglia: livello 3
 - Seconda griglia: livello 1
- Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:
 - Teglia: livello 4
 - Leccarda: livello 3
 - Teglia: livello 1
- Pan di Spagna all'acqua
 - Se si cuoce su 2 livelli, disporre gli stampi centralmente l'uno sopra l'altro sulle griglie.
 - In alternativa a una griglia, è possibile utilizzare anche la teglia Air Fry da noi proposta.

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150 ²	25-35
Biscotti	Teglia	3		140 ²	28-38
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		140 ²	30-40
Biscotti siringati, 3 livelli	2x Teglia + Leccarda	4+3+1		130-140 ²	35-55
Cupcake	Teglia	3		150 ²	25-35
Cupcake	Teglia	3		150 ²	20-30
Cupcake	Teglia	3		160 ³	20-30
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		140 ²	25-35
Cupcake, 3 livelli	2x Teglia	4+3+1		140 ²	25-35

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

² Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.

³ Non preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
	+ Leccarda				
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	≡	160-170 ¹	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	⌚	160-170 ²	30-40
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	2x Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1	⌚	150-160 ¹	35-50
Apple Pie (torta di mele), 2 pezzi	2x Stampo a cerniera Ø 20 cm	2	⌚	180-190 ²	75-90

Grill

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dorare i toast	griglia	4	⚡	290 ²	5-6

28 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.




mm

28.1 Indicazioni generali di montaggio

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

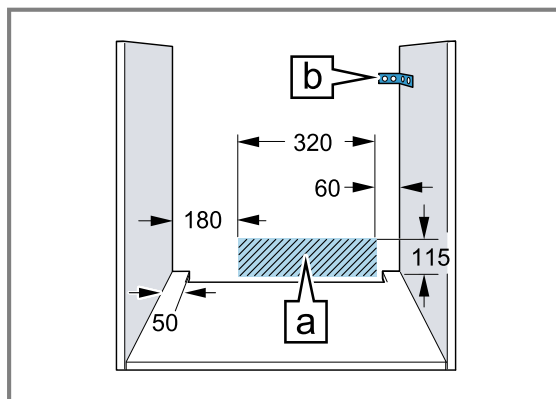
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Non utilizzare la maniglia dello sportello per trasportare o installare l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.

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

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

² Non preriscaldare l'apparecchio.

- 1 Fissare il mobile alla parete con un angolare 1.  disponibile in commercio.



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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

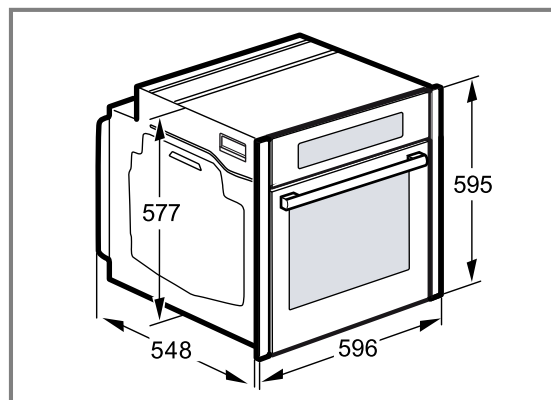
ATTENZIONE

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.

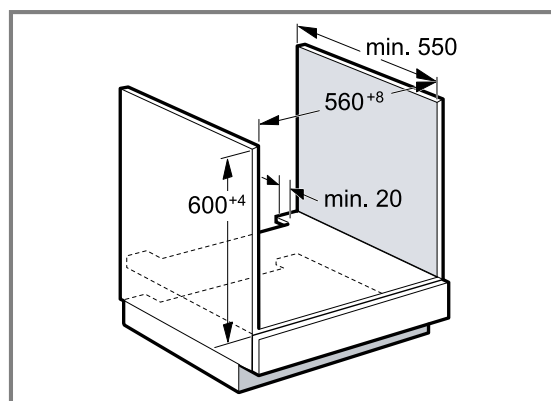
28.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



28.3 Montaggio sotto un piano di lavoro

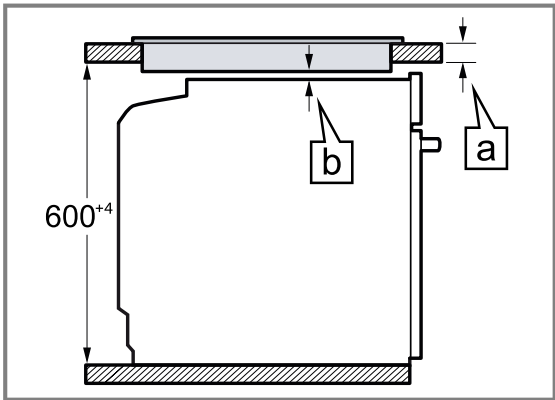
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



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

28.4 Montaggio sotto un piano cottura

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

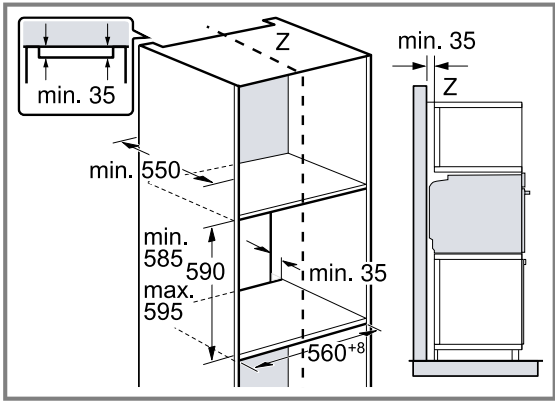


Sulla base della distanza minima necessaria \boxed{b} risulta lo spessore minimo del piano di lavoro \boxed{a} .

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

28.5 Montaggio in un mobile alto

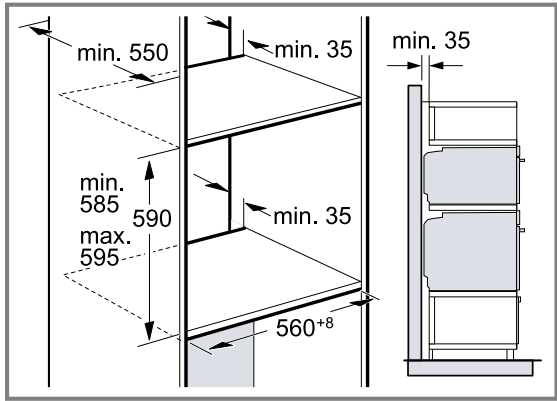
Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



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

28.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

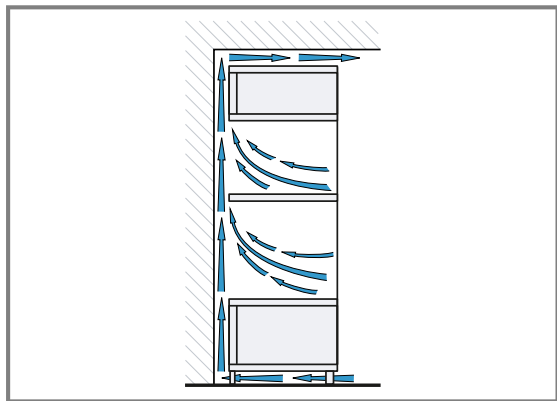
È possibile montare l'apparecchio anche sopra o sotto un altro apparecchio. Per il montaggio in sovrapposizione, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



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

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

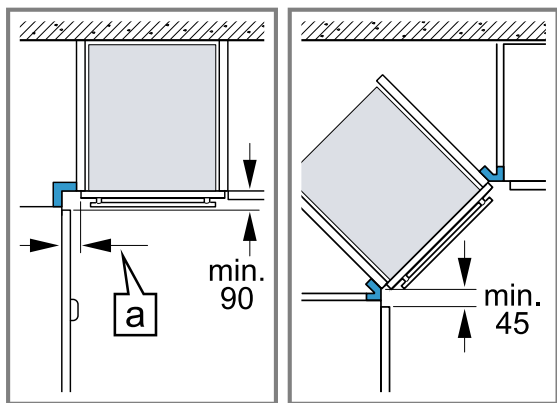
- Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



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

28.7 Montaggio angolare

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



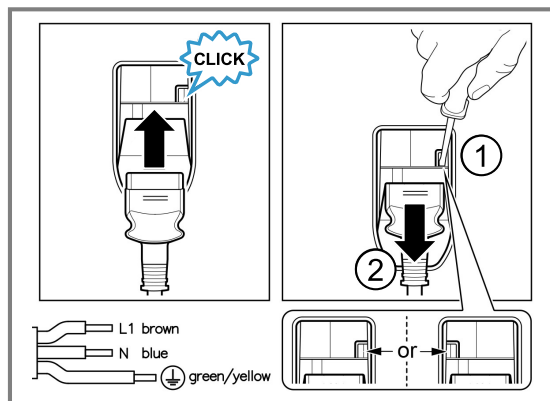
- Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare. La misura **a** dipende dallo spessore del frontale del mobile e della maniglia.

28.8 Collegamento elettrico

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

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione.
- Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio fino ad udire un clic. È possibi-

le richiedere presso il servizio di assistenza tecnica un cavo di alimentazione di 3 m.



- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.
- Se il display dell'apparecchio rimane scuro, l'allacciamento è errato. Disconnettere l'apparecchio dalla rete; verificare l'allacciamento.

Collegamento elettrico dell'apparecchio alla spina con messa a terra

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

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

Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

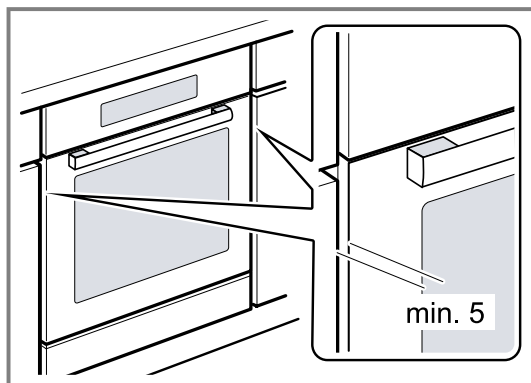
Nota: L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

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

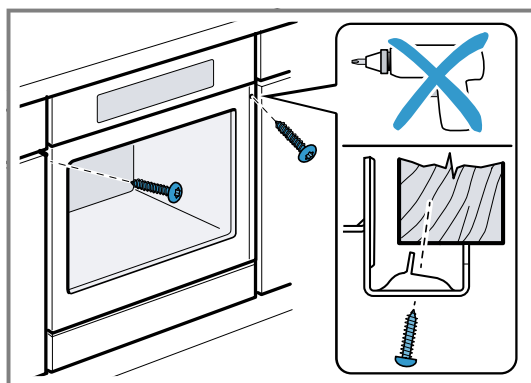
1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Attenersi allo schema di allacciamento. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili del collegamento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

28.9 Montaggio dell'apparecchio

1. Inserire l'apparecchio fino in fondo e centrarlo.



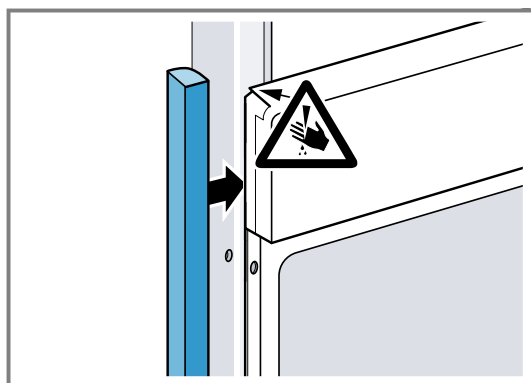
2. Fissare l'apparecchio con le viti.



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

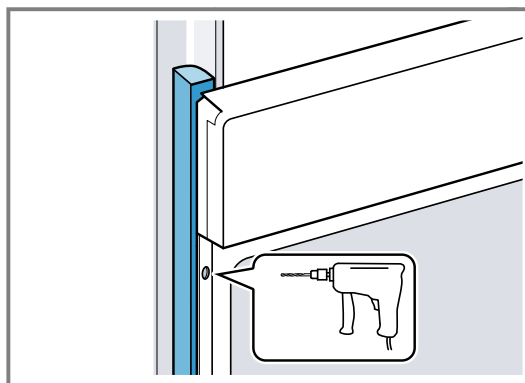
28.10 In caso di cucine con maniglia integrata verticale:

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

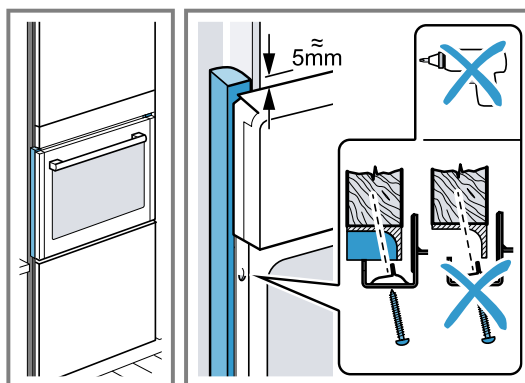


2. Fissare il pezzo di riempimento al mobile.

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



4. Fissare l'apparecchio con la vite adeguata.



28.11 Smontaggio dell'apparecchio

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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



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



Register your product online
neff-home.com

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



9001896368 (050221) REG25
it