

Forno da incasso

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione



C29MY7M.0

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



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2	17	Impostazioni di base	26
2	Prevenzione di danni materiali	7	18	Home Connect	27
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	8	19	Pulizia e cura	29
4	Conoscere l'apparecchio	9	20	Funzione pulizia "Pulizia pirolitica"	31
5	Funzioni	12	21	Sistema ausiliario di pulizia "Easy Clean"	33
6	Accessori	14	22	Asciugatura	33
7	Prima del primo utilizzo	15	23	Sostegni	34
8	Comandi di base	16	24	Sportello dell'apparecchio	35
9	Microonde	17	25	Sistemazione guasti	37
10	Funzione di aspirazione "Crisp Finish"	19	26	Smaltimento	39
11	Funzioni durata	19	27	Servizio di assistenza clienti	39
12	Termometro per arrosti	21	28	Informazioni sul software libero e open source	39
13	Piatti	23	29	Dichiarazione di conformità	40
14	Preferiti	25	30	Funziona così	40
15	Sicurezza bambini	25	31	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	49
16	Riscaldamento rapido	25	31.2	Indicazioni generali di montaggio	49

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;

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

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

1.3 Limitazione di utilizzo

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

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 14

⚠ 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.

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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.



La caduta dell'elemento di comando Twist Pad Flex può ferire i bambini e gli adulti.

- ▶ Prima della pulizia togliere l'elemento di comando Twist Pad Flex.
- ▶ Collocare l'elemento di comando Twist Pad Flex sul pannello di comando esclusivamente in una delle posizioni indicate.

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

→ "Prevenzione di danni materiali", Pagina 7

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 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 39

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

- ▶ Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!**



Attenzione campi magnetici



Attenzione per le persone con pacemaker

Nel pannello di comando e negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono compromettere la funzionalità di impianti elettronici, ad esempio pacemaker o pompe per l'insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando e dagli elementi di comando magnetici.
- ▶ Non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

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

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

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

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

1.5 Microonde

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

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

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

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

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

L'olio può prendere fuoco.

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!**

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

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

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

- ▶ Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode.

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

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

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

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

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

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

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

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

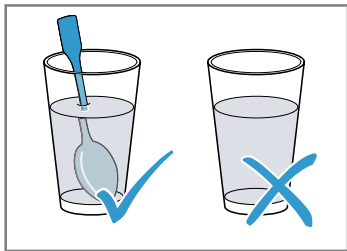
- ▶ Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

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

- ▶ Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ri-

tardo nel processo di ebollizione.



⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- ▶ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

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

- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- ▶ Tenere sempre puliti vano cottura, guarnizione dello sportello, sportello e cerniera.
→ "Pulizia e cura", Pagina 29

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

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello del vano cottura, la guarnizione dello sportello o l'intelaiatura in plastica sono danneggiati.

- ▶ La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del servizio di assistenza clienti.

Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.

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

1.6 Termometro per arrosti

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il termometro per arrosti è appuntito.

- ▶ Maneggiare con attenzione il termometro per arrosti.

1.7 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 rimosibili.

- ▶ 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.

L'elemento di comando Twist Pad Flex potrebbe danneggiarsi.

- ▶ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, quali acido citrico, aceto, detersivi aggressivi o detersivi per vetroceramica.
- ▶ Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.
- ▶ Non lavare mai in lavastoviglie.
- ▶ Non immergere mai in acqua.
- ▶ Pulire l'elemento di comando Twist Pad Flex con un panno morbido inumidito con una soluzione di lavaggio.

L'elemento di comando Twist Pad Flex rimovibile è magnetico. Frammenti di metallo che aderiscono al lato inferiore potrebbero graffiare il pannello di comando.

- ▶ Tenere pulito l'elemento di comando Twist Pad Flex.
- ▶ Rimuovere completamente i frammenti di metallo dal lato inferiore.

Il magnete dell'elemento di comando Twist Pad Flex rimovibile può influenzare altri apparecchi e disturbare i supporti dati magnetici.

- ▶ Non avvicinare l'elemento di comando Twist Pad Flex a supporti dati magnetici, ad es. videocassette, dischetti, carte di credito e altre carte con banda magnetica.
- ▶ Tenere lontano l'elemento di comando Twist Pad Flex da televisioni e monitor.

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

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

2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

ATTENZIONE

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare

l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

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

Gli accessori inseriti direttamente uno sull'altro generano scintille.

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

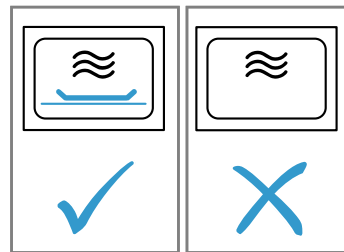
La leccarda universale o la teglia da forno non sono adatte per il funzionamento esclusivamente a microonde. Potrebbero formarsi scintille e si danneggerebbe il vano cottura.

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

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

- ▶ Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio. Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.

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



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

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

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

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

→ "Funziona così", Pagina 40

- ✓ 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 26

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

Riscaldare contemporaneamente due bicchieri o tazze con del liquido.

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

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.

AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!



Attenzione campi magnetici



Attenzione per le persone con pacemaker

Nel pannello di comando e negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono compromettere la funzionalità di impianti elettronici, ad esempio pacemaker o pompe per l'insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando e dagli elementi di comando magnetici.
- ▶ Non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti.

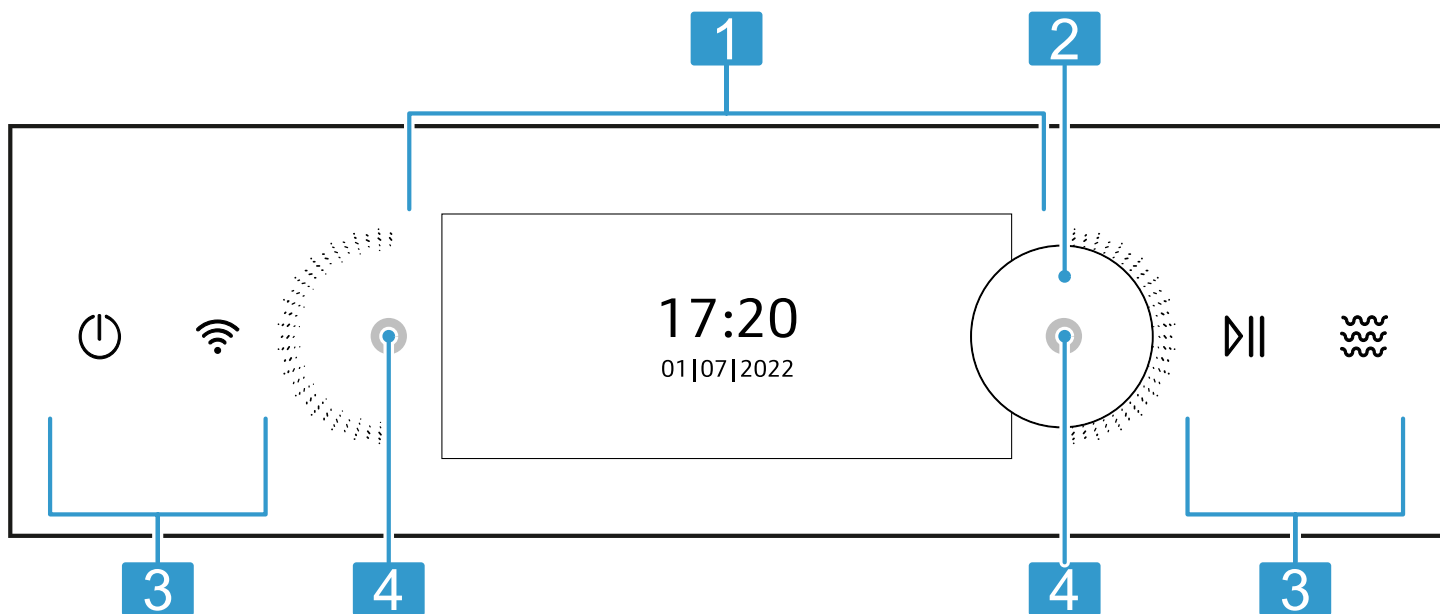
AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!



La caduta dell'elemento di comando Twist Pad Flex può ferire i bambini e gli adulti.

- ▶ Prima della pulizia togliere l'elemento di comando Twist Pad Flex.

- Collocare l'elemento di comando Twist Pad Flex sul pannello di comando esclusivamente in una delle posizioni indicate.



1 Display
→ "Display", Pagina 10

2 Twist Pad Flex¹
→ "Elemento di comando Twist Pad Flex",
Pagina 10

3 Tasti
→ "Tasti", Pagina 11

4 I magneti per l'applicazione dell'elemento di comando Twist Pad Flex si trovano dietro al pannello di comando.

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 12

Navigazione

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

Per impostare con precisione i valori, tenere il dito sulla scala vicino al valore desiderato finché non appare una scala più precisa.

4.3 Elemento di comando Twist Pad Flex¹

Ruotando l'elemento di comando Twist Pad Flex, è possibile modificare i valori di regolazione.

L'elemento di comando Twist Pad Flex è magnetico e può essere rimosso. Si può applicare a destra o a sinistra accanto al display e si centra in automatico.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!



Attenzione campi magnetici



Attenzione per le persone con pacemaker

Nel pannello di comando e negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono compromettere la funzionalità di impianti elettronici, ad esempio pacemaker o pompe per l'insulina.

- I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando e dagli elementi di comando magnetici.
- Non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti.

¹ Non compreso nella fornitura → "Altri accessori", Pagina 15

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

La caduta dell'elemento di comando Twist Pad Flex può ferire i bambini e gli adulti.

- ▶ Prima della pulizia togliere l'elemento di comando Twist Pad Flex.
- ▶ Collocare l'elemento di comando Twist Pad Flex sul pannello di comando esclusivamente in una delle posizioni indicate.

ATTENZIONE

L'elemento di comando Twist Pad Flex rimovibile è magnetico. Frammenti di metallo che aderiscono al lato inferiore potrebbero graffiare il pannello di comando.

- ▶ Tenere pulito l'elemento di comando Twist Pad Flex.
- ▶ Rimuovere completamente i frammenti di metallo dal lato inferiore.

4.5 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
	Home Connect	Indicatore per Home Connect. Il campo non ha altre funzioni. Quando si accende il simbolo, l'apparecchio è collegato.
	Avvio/stop	Avvio o sospensione del funzionamento
	Microonde	Impostazione microonde

4.6 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.

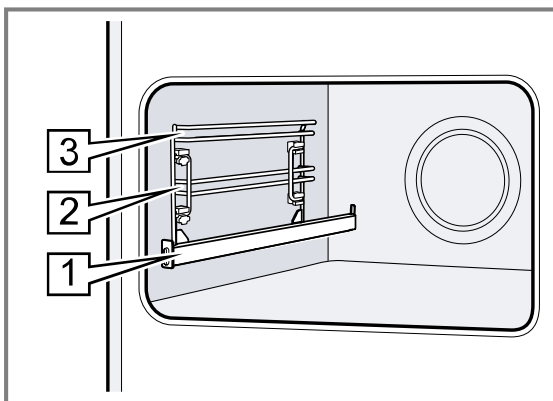
→ "Accessori", Pagina 14

L'apparecchio ha 3 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

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

Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.

→ "Sostegni", Pagina 34

**Illuminazione**

Una o più lampadine illuminano il vano cottura.

Il magnete dell'elemento di comando Twist Pad Flex rimovibile può influenzare altri apparecchi e disturbare i supporti dati magnetici.

- ▶ Non avvicinare l'elemento di comando Twist Pad Flex a supporti dati magnetici, ad es. videocassette, dischetti, carte di credito e altre carte con banda magnetica.
- ▶ Tenere lontano l'elemento di comando Twist Pad Flex da televisioni e monitor.

4.4 Modalità Classica

In questo modo è possibile comandare con 2 elementi di comando Twist Pad Flex anche nella modalità Classica.

Per ulteriori informazioni sulla modalità Classica, consultare le istruzioni per l'uso interattive sul nostro sito web.

→ Funzionamento - Utilizzo - Modalità Classica

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 26

Sportello dell'apparecchio










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

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

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
	Microonde	Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare in modo rapido le pietanze → "Microonde", Pagina 17
	Preferiti	Selezionare i preferiti memorizzati → "Preferiti", Pagina 25
	Piatti	Utilizzare programmi o impostazioni consigliate per diverse pietanze → "Piatti", Pagina 23
	Pulizia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulizia pirolitica  pulisce il vano cottura in maniera pressoché autonoma → "Funzione pulizia Pulizia pirolitica", Pagina 31 ▪ Easy Clean  rimuove lo sporco non ostinato nel vano cottura → "Sistema ausiliario di pulizia Easy Clean", Pagina 33 ▪ Funzione di asciugatura  asciuga il vano cottura → "Asciugatura", Pagina 33
	Impostazioni di base	Adattare le impostazioni dell'apparecchio in modo personalizzato → "Impostazioni di base", Pagina 26

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 arrostitire su un livello. Il tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Circo Therm delicato	125 - 230 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. Durante la cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Se si apre lo sportello dell'apparecchio anche solo per poco tempo, l'apparecchio continuerà a riscaldarsi senza utilizzare il calore residuo. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica.
	Riscaldamento sup./inf. delicato	150 - 250 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate, senza preriscaldare. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	Termogrill	30 - 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.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	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 Potenze microonde

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

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





Note

- Per proteggere l'apparecchio, la potenza massima del microonde "Boost" viene gradualmente ridotta a

- 600 W nei primi minuti. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.
- Le potenze del microonde non corrispondono alla potenza assorbita effettiva dell'apparecchio.

5.3 Altre opzioni

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

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Illuminazione	Attivazione o disattivazione dell'illuminazione nel vano cottura
	Timer	Impostazione del timer
	Sicurezza bambini	Attivazione della sicurezza bambini
	Avvio a distanza	Attivazione dell'avvio remoto → "Home Connect", Pagina 27

5.4 Simboli

Qui è riportata una panoramica di ulteriori simboli sul display.

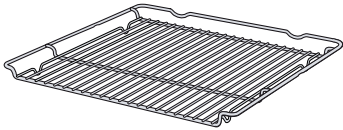
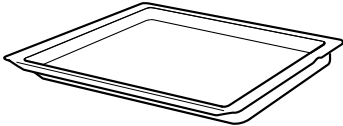
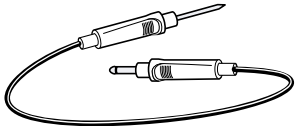
Simbolo	Nome	Utilizzo
✓	Salvataggio	Salvataggio delle impostazioni
	Indietro	Navigazione indietro
X	Chiudere	Chiusura del messaggio
↺	Ripristino	Ripristino della durata
↻	Reset	Ripristino dei valori
↺↻	Cambia	Cambio della selezione
i	Informazioni	Visualizzazione delle impostazioni
🔥	Riscaldamento rapido	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 27
📶	Rete domestica	Rete domestica non collegata → "Home Connect ", Pagina 27
📶	Server Home Connect	Server Home Connect non collegato → "Home Connect ", Pagina 27
📶	Ricerca guasti remota	Ricerca guasti remota attivata → "Home Connect ", Pagina 27

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.
Termometro per arrostiti 	Cottura a puntino sia per una cottura arrostito che in pentola. → "Termometro per arrostiti", Pagina 21

6.1 Avvertenze sugli accessori

Alcuni accessori sono adatti solo per determinate funzioni.

Accessori per il microonde

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

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

Attenersi alle avvertenze per il microonde.

→ "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 17

6.2 Funzione d'arresto

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

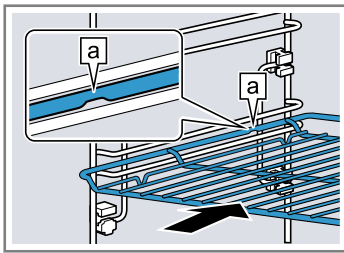
È possibile estrarre gli accessori per la metà della loro lunghezza, dopodiché l'accessorio si blocca in posizione. La protezione antiribaltamento funziona soltanto se gli accessori vengono inseriti correttamente nel vano cottura.

6.3 Inserimento degli accessori nel vano cottura

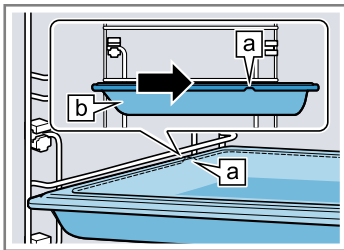
Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano cottura. Soltanto in questo modo gli accessori possono essere estratti per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

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

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

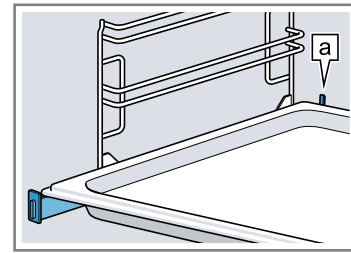


Teglia Inserire la teglia con la smussatura **b** rivolta verso lo sportello dell'apparecchio. ad es. leccarda o teglia per forno



Posizionare gli accessori sulle guide telescopiche inserite.

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



Nota: Spingere indietro con una leggera pressione le guide di estrazione nel vano cottura.

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

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

6.4 Altri accessori

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

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

www.neff-home.com

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

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

7 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. 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 26
- È possibile eseguire le impostazioni anche con Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.
→ "Home Connect", Pagina 27

Impostazione della lingua

Requisito: L'apparecchio è allacciato alla rete elettrica.

1. Accendere l'apparecchio con \odot .
2. Per selezionare la lingua, trascinare verso sinistra o verso destra.

3. Premere sulla lingua desiderata.
4. Confermare la lingua con \rightarrow .

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. Per selezionare le ore, trascinare verso sinistra o verso destra.
2. Premere sui minuti.
3. Per selezionare i minuti, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Confermare l'ora con \checkmark .

Impostazione della data

1. Per selezionare l'anno, trascinare verso sinistra o verso destra.
2. Premere sul mese.

3. Per selezionare il mese, trascinare verso sinistra o verso destra.
4. Premere sul giorno.
5. Per selezionare il giorno, trascinare verso sinistra o verso destra.
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 16
4. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura per il riscaldamento e avviare con ►►.
→ "Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura", Pagina 16

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 ☺.
→ "Spegnimento dell'apparecchio", Pagina 16
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 ☺.

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 26
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lasso di tempo prolungato si spegne automaticamente.

8.2 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Spegnere l'apparecchio con ☺.

Note

- A seconda della temperatura presente nel vano cottura, sul display compare l'indicazione del calore residuo.
→ "Indicatore del calore residuo", Pagina 16
- 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 11

8.3 Indicatore del calore residuo

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

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

8.4 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Accendere l'apparecchio con ☺.
2. Premere su "Tipi di riscaldamento".
3. Ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display finché non viene visualizzato il tipo di riscaldamento desiderato.
4. Premere sul tipo di riscaldamento.
5. Premere su "Temperatura".
6. Per selezionare una temperatura, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
7. Confermare l'impostazione con ✓.
 - ▶ Se non viene visualizzato ►, l'impostazione viene accettata direttamente.
 Ulteriori selezioni possibili:
 - Riscaldamento rapido → Pagina 25
 - Durata → Pagina 20
 - Fine alle → Pagina 20
 - Microonde → Pagina 18
 - → "Termometro per arrosti", Pagina 21
 - Informazioni → Pagina 17
8. Avviare il funzionamento con ►►.
 - ✓ 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 ☺.

8.5 Modifica della temperatura

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

1. Premere su \wedge .
2. Premere su "Temperatura".
3. Ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra finché non compare la temperatura modificata.
4. Confermare l'impostazione con \checkmark .
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.
- ✓ 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 \triangleright .
2. Con spostarsi nei tipi di riscaldamento.
3. Ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra finché non compare il tipo di riscaldamento modificato.
4. Premere sul tipo di riscaldamento desiderato.
5. Se necessario, adattare la temperatura o il livello.
6. Avviare il funzionamento con \triangleright .

8.7 Interruzione del funzionamento

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

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 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 26
 - ▶ 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 12
3. A seconda della modalità di funzionamento, impostare la durata desiderata.
 - "Impostazione della durata", Pagina 20
 - "Funzioni durata", Pagina 19
4. Utilizzando "Fine" impostare l'ora a cui deve terminare il funzionamento.
 - "Impostazione del funzionamento differito "Pronto alle""", Pagina 20
 - "Funzioni durata", Pagina 19
5. Inserire la pietanza nel vano cottura, prima che l'apparecchio inizi a riscaldarsi.
6. Avviare il funzionamento con \triangleright .
 - ✓ 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 Microonde

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

Il microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un'altra funzione.

9.1 Stoviglie e accessori con microonde

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

Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia utilizzata.

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

Stoviglie adatte al microonde

Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde:

- vetro
- vetroceramica
- porcellana
- plastica resistente alle alte temperature
- ceramica completamente invetriata senza crepe
- Piatti di servizio

Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

- Griglia fornita in dotazione

Le teglie, come ad es. la leccarda o la teglia per il forno, durante l'esclusivo funzionamento a microonde possono formare delle scintille e quindi non sono adatte.

Questi materiali sono permeabili alle microonde e non vengono danneggiati.

Stoviglie non adatte al microonde

Nota: Osservare le indicazioni per evitare danni materiali.

→ "Microonde", Pagina 8

- Stoviglie e stampi in metallo

Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze vengono riscaldate a malapena o non vengono riscaldate. Il metallo può formare scintille durante il funzionamento a microonde.

Stoviglie per l'aggiunta di microonde a una modalità di funzionamento

Se si inserisce il microonde in un'altra modalità di funzionamento, è possibile utilizzare il metallo in aggiunta alla stoviglia e agli accessori per microonde:

- Stoviglie e stampi in metallo
I componenti in metallo devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.
Collocare sempre gli stampi e la stoviglia di metallo sulla griglia fornita.
- Accessori forniti in dotazione:
griglia
Leccarda
Teglia

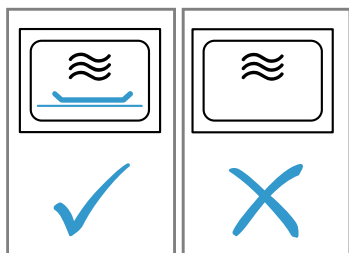
Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

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

ATTENZIONE

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

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



⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
2. Impostare l'apparecchio alla massima potenza per 1/2 - 1 minuto.
3. Avviare il funzionamento.

4. Verificare più volte la stoviglia:

- ▶ se la stoviglia resta fredda o tiepida, è adatta al microonde.
- ▶ Se è calda o sono si formano delle scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta al microonde.

9.2 Funzionamento con solo microonde

Le sole onde elettromagnetiche del microonde generano energia che viene convertita in calore nel cibo, per esempio.

Al fine di evitare la formazione di condensa, alle potenze di microonde "600 W" e "Boost", l'apparecchio aziona automaticamente un elemento riscaldante. Il vano cottura e gli accessori diventano caldi. Il risultato della cottura non è influenzato.

La funzione di asciugatura automatica può essere disattivata nelle impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base", Pagina 26

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

9.3 Aggiunta microonde

L'aggiunta di microonde a un tipo di riscaldamento o a una funzione abbrevia la durata di cottura delle pietanze.

Tipi di riscaldamento e funzioni per l'aggiunta di microonde

Per questi tipi di riscaldamento e funzioni è possibile attivare l'aggiunta di microonde:

- "Aria calda Circo Therm" ☼
- "Riscaldamento superiore/inferiore" ≡
- "Termogrill" ☼
- "Funzione cottura pane"
- "Grill, superficie grande" ☼
- "Grill, superficie piccola" ☼
- → "Piatti", Pagina 23
- → "Termometro per arrosti", Pagina 21
- → "Funzione di aspirazione Crisp Finish", Pagina 19

Le possibili potenze microonde combinate a un tipo di riscaldamento o una funzione sono:

- "90 W"
- "180 W"
- "360 W"

Impostazione dell'aggiunta microonde

Nota

Prestare attenzione alla corretta gestione del forno a microonde:

- → "Sicurezza", Pagina 2
- → "Prevenzione di danni materiali", Pagina 7
- → "Potenze microonde", Pagina 13
- → "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 17

Requisito: Prestare attenzione alle indicazioni del rispettivo tipo di riscaldamento o della rispettiva funzione.

1. Impostare un tipo di riscaldamento o una funzione adatti.
→ *"Tipi di riscaldamento e funzioni per l'aggiunta di microonde", Pagina 18*
2. Impostare la temperatura.
3. Premere su "Microonde".
4. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata:
 - "90 W"
 - "180 W"
 - "360 W"
5. Confermare l'impostazione con ✓.
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.
6. Premere su "Durata".
7. Per selezionare la durata, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
8. Confermare l'impostazione con ✓.
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.

9. Avviare il funzionamento con l'aggiunta di microonde servendosi di \triangleright .
 - ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
 - ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato.
10. Per terminare il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi.

Interruzione dell'aggiunta microonde

1. Premere su \wedge .
2. Premere su "Microonde".
3. Premere su "Off".
4. Confermare l'impostazione con ✓.
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.
- ✓ La cottura riprende a funzionare senza aggiunta di microonde.

10 Funzione di aspirazione "Crisp Finish"

La funzione di aspirazione "Crisp Finish" rimuove l'umidità dal vano cottura in modo che il cibo diventi più croccante.

Il vapore caldo che potrebbe fuoriuscire aprendo lo sportello dell'apparecchio viene ridotto.

10.1 Tipi di riscaldamento per la funzione di aspirazione

Per la funzione di aspirazione sono adatti solo alcuni tipi di riscaldamento.

Per questi tipi di riscaldamento è possibile attivare la funzione di aspirazione:

- "Aria calda Circo Therm" ☼
- "Riscaldamento superiore/inferiore" ☰
- "Termogrill" ☼
- "Livello pizza" ☼
- "Funzione cottura pane" ☼

10.2 Attivazione della funzione di aspirazione

È sempre possibile attivare la funzione di aspirazione, anche dopo l'avvio del funzionamento.

1. Accendere l'apparecchio con ☉ .
2. Impostare un tipo di riscaldamento adatto.
→ *"Tipi di riscaldamento per la funzione di aspirazione", Pagina 19*
3. Impostare la temperatura.
4. Premere su "Crisp Finish" ☼ .
5. Avviare il funzionamento con la funzione di aspirazione servendosi di \triangleright .
6. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ☉ .
Nota: Durante il funzionamento si può udire un aumento dei rumori della ventola.

10.3 Interruzione della funzione di aspirazione

1. Premere \wedge .
2. Premere su "Crisp Finish" ☼ .
- ✓ Il funzionamento prosegue senza la funzione di aspirazione.

11 Funzioni durata

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

Funzione dura- Utilizzo

Timer ☼	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Il timer influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
------------------	---

Funzione dura- Utilizzo

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.

11.1 Timer

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

Impostazione del timer

1. Premere su $\dot{:}$.
2. Premere su \odot .
3. Premere su ore, minuti o secondi.
4. Per selezionare il contaminuti, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
5. Confermare l'impostazione con \triangleright .
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.
- ✓ Sul display compare \odot . Il tempo del contaminuti inizia a scorrere.
- ✓ Se il contaminuti è trascorso, viene emesso un segnale acustico.
6. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica del timer

1. Premere su $\dot{:}$.
2. Premere su \odot .
3. Premere su II .
4. Premere su ore, minuti o secondi.
5. Per modificare il contaminuti, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
6. Confermare l'impostazione con \triangleright .
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.

Interruzione del timer

1. Premere $\dot{:}$.
2. Premere su \odot .
3. Ripristinare il contaminuti con \odot .
4. Chiudere il contaminuti con \leftarrow .

11.2 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 su "Durata".
3. Per selezionare la durata, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
4. Confermare l'impostazione con \triangleright .
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.
5. Avviare il funzionamento con la durata servendosi di \triangleright .
- ✓ Sul display compare la durata. La durata inizia a scorrere.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
6. Per disattivare il segnale, premere un tasto qualsiasi.

Modifica della durata

1. Premere su \wedge .
2. Premere su "Durata".
3. Per modificare la durata, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
4. Confermare l'impostazione con \triangleright .
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.

Interruzione della durata

1. Premere su \wedge .
2. Premere su "Durata".
3. Ripristinare la durata con \odot .
4. Confermare l'impostazione con \checkmark .
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.

11.3 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. Per selezionare la durata, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
 6. Confermare l'impostazione con \checkmark .
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.
 7. Premere su "Fine alle".
 - ✓ Sul display compare la fine del funzionamento.
 8. Per selezionare l'ora di fine cottura, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
 9. Confermare l'impostazione con \checkmark .
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.
 10. Avviare il funzionamento posticipato con \triangleright .
 - ✓ 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 \triangleright ||.
2. Premere su "Fine alle".
3. Per modificare l'ora di fine cottura, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
4. Confermare l'impostazione con \checkmark .
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.
5. Avviare il funzionamento differito con \triangleright ||.

Interruzione del funzionamento differito "Pronto alle"

1. Premere su \triangleright ||.
2. Premere su "Fine alle".
3. Ripristinare l'ora di fine cottura con \curvearrowright .
4. Confermare l'impostazione con \checkmark .
 - ▶ Se non viene visualizzato \triangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.
- ✓ L'ora di fine cottura corrisponde all'ora attuale più la durata impostata.
- ✓ Avviare il funzionamento con la durata servendosi di \triangleright ||.

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

12 Termometro per arrosti

Una cottura a puntino è garantita infilzando il termometro per arrosti \nearrow nella pietanza e impostando una temperatura interna nell'apparecchio. Il termometro per arrosti misura la temperatura all'interno della carne. Non appena all'interno della pietanza viene raggiunta la temperatura interna impostata, l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare.

12.1 Tipi di riscaldamento adatti con il termometro per arrosti

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

- "Aria calda Circo Therm" ☼
- "Riscaldamento superiore/inferiore" ≡
- "Circo Therm delicato" ☼
- "Riscaldamento sup./inf. delicato" ≡
- "Termogrill" ☼
- "Livello pizza" ☼
- "Funzione cottura pane" ☼
- "Riscaldamento inferiore" ≡
- "Cottura a fuoco lento" ☼
- "Mantenere in caldo" ☼

12.2 Inserimento del termometro per arrosti

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

ATTENZIONE

Il termometro per arrosti si potrebbe danneggiare.

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

Se durante la funzione microonde la punta del termometro per arrosti non è completamente inserita nella pietanza, potrebbero formarsi scintille.

- ▶ Infilzare completamente il termometro per arrosti nella pietanza.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

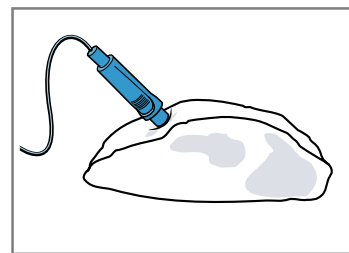
Il termometro per arrosti è appuntito.

- ▶ Maneggiare con attenzione il termometro per arrosti.

1. Infilare il termometro per arrosti nella pietanza.

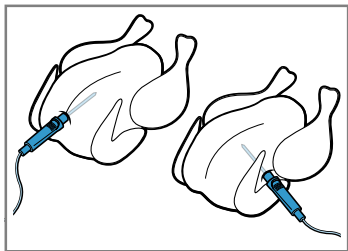
Il termometro per arrosti dispone di tre punti di misurazione. Accertarsi che almeno il punto di misurazione centrale sia nella pietanza.

Pezzi di carne piuttosto sottili	Infilare il termometro per arrosti lateralmente, nel punto più spesso della carne.
Pezzi di carne piuttosto spessi	Infilzare nella carne il termometro per arrosti dall'alto tenendolo inclinato.



Nota: Se si desidera girare l'alimento, inserire il termometro per arrosti lateralmente nella pietanza in modo che non debba essere rimosso quando si gira.

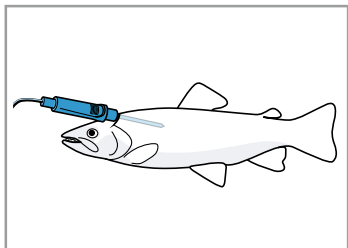
- | | |
|---------|---|
| Pollame | Infilzare il termometro per arrosti nella parte più spessa del petto di pollo. A seconda delle caratteristiche del pollame, inserire il termometro per arrosti trasversalmente o nel senso della lunghezza. |
|---------|---|



Ruotare il pollame e disporlo sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso.

Pesce

Per il pesce intero, infilzare il termometro per arrosti dietro la testa del pesce in direzione della lisca.



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

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

Nota: Se si desidera girare la pietanza, non scollegare il termometro per arrosti. Dopo averla girata, verificare che il termometro per arrosti sia posizionato correttamente nella pietanza.

12.3 Temperatura interna di diversi alimenti

Qui sono riportati i valori indicativi delle temperature interne dei diversi alimenti.

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

Pollame	Temperatura interna in °C
Pollo	80 - 85
Petto di pollo	75 - 80
Anatra	80 - 85
Petto d'anatra, leggermente al sangue	55 - 60
Tacchino	80 - 85
Petto di tacchino	80 - 85
Oca	80 - 90
Carne di maiale	Temperatura interna in °C
Coppa di maiale	85 - 90
Filetto di maiale, leggermente al sangue	62 - 70
Lonza di maiale, ben cotta	72 - 80

Carne di manzo	Temperatura interna in °C
Filetto di manzo o roastbeef, all'inglese	45 - 52
Roastbeef o filetto di manzo, leggermente al sangue	55 - 62
Filetto di manzo o roastbeef, ben cotto	65 - 75

Carne di vitello	Temperatura interna in °C
Arrostito di vitello o parte di spalla, magri	75 - 80
Arrostito di vitello, spalla	75 - 80
Stinco di vitello	85 - 90

Carne d'agnello	Temperatura interna in °C
Cosciotto d'agnello, leggermente al sangue	60 - 65
Cosciotto d'agnello, ben cotto	70 - 80
Costolette d'agnello, leggermente al sangue	55 - 60

Pesce	Temperatura interna in °C
Pesce intero	65 - 70
Filetto di pesce	60 - 65

Altro	Temperatura interna in °C
Polpettone, tutti i tipi di carne	80 - 90
Riscaldamento, rigenerazione degli alimenti	65 - 75


12.4 Impostazione della temperatura vano di cottura e temperatura interna

È possibile impostare una temperatura interna compresa tra 30 °C e 99 °C.

Requisiti

- La pietanza con il termometro per arrosti è all'interno del vano cottura.
 - Il termometro per arrosti è inserito nel vano cottura.
1. Premere su "Tipi di riscaldamento".
 2. Selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura del vano di cottura idonei.
Impostare la temperatura per il vano cottura almeno di 10 °C in più rispetto a quella interna.
Non impostare una temperatura del vano cottura superiore a 250 °C.
 3. Premere su "Termometro per arrosti".
 4. Per selezionare la temperatura interna, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
 5. Confermare le impostazioni con ✓.
 - ▶ Se non viene visualizzato ↵, l'impostazione viene accettata direttamente.
 6. Avviare il funzionamento con il termometro per arrosti con ↵.
- ✓ Una volta raggiunta la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette

di riscaldare. Per il tipo di riscaldamento "Cottura a fuoco lento", l'apparecchio continua a riscaldare.

7. Spegner l'apparecchio con .

8. **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

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

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

Estrarre il termometro per arrostiti dalla presa all'interno del vano cottura.

Consiglio


È possibile combinare il termometro per arrostiti anche con un'altra modalità di funzionamento, ad es.:

- → "Microonde", Pagina 17

- → "Piatti", Pagina 23

Nota: È possibile utilizzare il termometro per arrostiti anche senza che sia impostata una temperatura interna. In questo modo, è possibile leggere la temperatura interna della pietanza sul display e terminare manualmente il funzionamento, se necessario.

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

1. Premere su .
2. Premere sulla temperatura corrispondente.
3. Per modificare la temperatura, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.

13 Piatti

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

13.1 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'arrostito dovrebbe ricoprire circa i 2/3 del fondo della pentola.

Non sono adatte le stoviglie realizzate nel seguente materiale:

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

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

→ "Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 17

13.2 Possibilità di regolazione delle pietanze

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

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

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

Consigli e indicazioni sulle impostazioni

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

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

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

Programmi

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


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

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

Impostazioni consigliate

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

Pietanze con termometro per arrostiti

Per alcune pietanze è possibile utilizzare il termometro per arrostiti .

È possibile adattare la temperatura e la temperatura interna.

→ "Termometro per arrostiti", Pagina 21


Previsione di tempo residuo del funzionamento

Se l'apparecchio è collegato a Home Connect, l'apparecchio può prevedere il tempo residuo presumibile del processo di cottura.

Il primo tempo residuo compare sul display dopo ca. 1 minuto. Viene costantemente ricalcolato e aggiornato.

Nota: La previsione del tempo residuo non è disponibile per tutti i tipi di pietanze.

Pietanze con microonde

Per alcune pietanze è possibile scegliere una modalità di preparazione con microonde . Il tempo di cottura è più breve.

Osservare le informazioni relative al funzionamento con microonde.

→ "Microonde", Pagina 17

13.3 Panoramica dei piatti

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

I piatti sono suddivisi per categorie e per pietanze.

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

→ "Impostazioni di base", Pagina 26

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

13.4 Impostazione del piatto

1. Premere su "Piatti".

2. Premere sulla categoria desiderata.

3. Premere sulla pietanza desiderata.

4. Premere sul piatto desiderato.

Nota: Le opzioni di impostazione sono diverse a seconda del piatto.

→ "Possibilità di regolazione delle pietanze", Pagina 23

- ✓ Sul display compaiono le impostazioni relative al piatto.

5. Se necessario adattare le impostazioni.

Le opzioni di impostazione sono diverse a seconda del piatto.

→ "Possibilità di regolazione delle pietanze", Pagina 23

6. Per ottenere le indicazioni ad esempio sull'accessorio e sul livello di inserimento, premere su "Informazioni".

7. Avviare il funzionamento con \blacktriangleright .

- ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.

- ✓ Non viene visualizzata alcuna durata quando si utilizza un roastingSensor. Sul display sono indicati i valori di regolazione e il tempo da quanto il programma è già in funzione. Se l'apparecchio è collegato a Home Connect, per alcune pietanze viene visualizzato il tempo residuo previsto.

→ "Previsione di tempo residuo del funzionamento", Pagina 23

- ✓ Quando la pietanza è pronta, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

8. Decidere come procedere:

Termina	La pietanza è pronta
Prolunga cottura	→ "Prolungamento del tempo di cottura", Pagina 24
Mantenere in caldo	→ "Mantenere in caldo il piatto", Pagina 24
Asciugatura del vassoio cottura	→ "Asciugatura", Pagina 33

13.5 Prolungamento del tempo di cottura

1. Per proseguire la cottura del piatto, premere su "Prolunga cottura".
2. Per regolare le impostazioni, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
3. Confermare le impostazioni con \checkmark .
 - ▶ Se non viene visualizzato \blacktriangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.

13.6 Mantenere in caldo il piatto

1. Per mantenere in caldo il piatto, premere su "Mantenere in caldo".
2. Per modificare le impostazioni, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
3. Confermare le impostazioni con \checkmark .
 - ▶ Se non viene visualizzato \blacktriangleright , l'impostazione viene accettata direttamente.
4. Avviare la funzione di mantenimento in caldo con \blacktriangleright .

14 Preferiti

Nei preferiti è possibile memorizzare le impostazioni e riutilizzarle.

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

14.1 Memorizzazione dei preferiti

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

1. Se si imposta una funzione, premere ♥ "Preferiti".
2. Se necessario, modificare il nome del preferito con la tastiera sul display.
3. Premere "Salva".

14.2 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 ▶.

Nota

Osservare le indicazioni relative alle diverse funzioni:

- → "Microonde", Pagina 17

- → "Funzione di aspirazione Crisp Finish", Pagina 19
- → "Termometro per arrosti", Pagina 21

14.3 Modifica dei preferiti

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

1. Premere "Preferiti".
2. Premere sul preferito desiderato.
3. Premere ↵.
4. Modificare le impostazioni o il nome del preferito.
5. Confermare la modifica con "Applica".

14.4 Cancellazione dei preferiti

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

14.5 Ordinamento dei preferiti

1. Premere su "Preferiti".
2. Premere su ↵.
3. Tenere premuto il preferito desiderato e trascinarlo in un'altra posizione.

15 Sicurezza bambini

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

15.1 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 26

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

15.2 Disattivare la sicurezza bambini

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

16 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 26

Per questi tipi di riscaldamento è possibile il riscaldamento rapido:

- "Aria calda Circo Therm" ☺
- "Riscaldamento superiore/inferiore" ☰

- "Funzione cottura pane" ☞

16.1 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.

16.2 Disattivazione del funzionamento rapido

1. Premere ⏏ .
2. Premere ⏏ .

17 Impostazioni di base

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

17.1 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
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
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
Volume	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹

Suoneria	Selezione
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
Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On durante la cottura e l'apertura dello sportello¹ ▪ Solo all'apertura dello sportello ▪ Sempre spenta
Potenza microonde preimpostazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ Boost¹
Prosecuzione microonde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On ▪ Off¹
Asciugatura microonde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On¹ ▪ Off
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 ▪ Microonde ▪ Piatti ▪ Preferiti
Tempo di cottura trascorso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicatori¹ ▪ Non mostrare
Teglia per microonde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On¹ ▪ Off
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 kosher

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

Personalizzazione	Selezione
Sicurezza bambini	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solo blocco tasti ¹ ▪ Bloccaggio sportello + blocco tasti ▪ Disattivata
Riscaldamento rapido automatico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On ¹ ▪ 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

17.2 Modifica delle impostazione di base

1. Accendere l'apparecchio con .
2. Premere "Impostazioni di base".
3. Ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display, finché non viene visualizzata l'impostazione di base o la categoria desiderata.
4. Premere sull'impostazione di base o sulla categoria desiderata.
 - ▶ In una categoria premere sull'impostazione di base desiderata.
5. **Nota:** Per alcune impostazioni di base è necessario rimuovere l'elemento di comando Twist Pad Flex. Per selezionare l'impostazione desiderata, ruotare l'elemento di comando Twist Pad Flex o trascinare verso sinistra o verso destra sul display.
6. Premere sull'impostazione desiderata.
7. Confermare la modifica con . Se non viene visualizzato , la modifica viene accettata direttamente.
8. Per modificare altre impostazioni di base, tornare a queste ultime con .

18 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale.

I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

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

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

Note

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

18.2 Impostazioni Home Connect

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

18.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti

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



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

2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

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

Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
Assistente Home Connect	Avvio dell'assistente Scollegamento dalla rete	Tramite l'assistente Home Connect è possibile collegare l'apparecchio all'app Home Connect. Nota: Se si usa per la prima volta l'assistente Home Connect, è disponibile solo l'impostazione "Avvio dell'assistente".
Wi-Fi	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.

18.3 Utilizzo dell'apparecchio con l'app Home Connect

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


AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

Requisiti

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

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

Note

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

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

18.4 Aggiornamento del software

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

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

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

Note

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

18.5 Ricerca guasti remota

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

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

18.6 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

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

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

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

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

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

19 Pulizia e cura

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

19.1 Detergenti

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

ATTENZIONE

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.

Detergenti adatti

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

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia dell'apparecchio", Pagina 31

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.

Superficie	Detergenti idonei	Note
Elemento di comando Twist Pad Flex	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente calda 	Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'elemento di comando Twist Pad Flex. → "Pulizia dell'elemento di comando Twist Pad Flex", Pagina 31

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 35
Rivestimento dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In acciaio: Detergente per acciaio inox ▪ In plastica: Detersivo caldo 	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. Consiglio: Per una pulizia profonda, rimuovere la copertura dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 35
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.

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 	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Per asciugare il vano cottura dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio. Note <ul style="list-style-type: none"> ▪ Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → "Funzione pulizia Pulizia pirolitica", Pagina 31 ▪ 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.
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 34
Sistema di estrazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda 	In caso di sporco ostinato, utilizzare una spazzola. Per non rimuovere il grasso lubrificante, pulire le guide di estensione quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie. Nota: Per una pulizia di fondo, sganciare il sistema di estrazione. → "Sostegni", Pagina 34
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.
Termometro per arrosti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda 	In caso di sporco ostinato, utilizzare una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.

19.2 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 29

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
 - ▶ Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.
 - "Detergenti adatti", Pagina 29
2. Asciugare con un panno morbido.

Pulizia dell'elemento di comando Twist Pad Flex

Per pulire a fondo l'elemento di comando Twist Pad Flex, è possibile scomporlo in 2 parti.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!



Attenzione campi magnetici



Attenzione per le persone con pacemaker

Nel pannello di comando e negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono compromettere la funzionalità di impianti elettronici, ad esempio pacemaker o pompe per l'insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando e dagli elementi di comando magnetici.
- ▶ Non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!





La caduta dell'elemento di comando Twist Pad Flex può ferire i bambini e gli adulti.

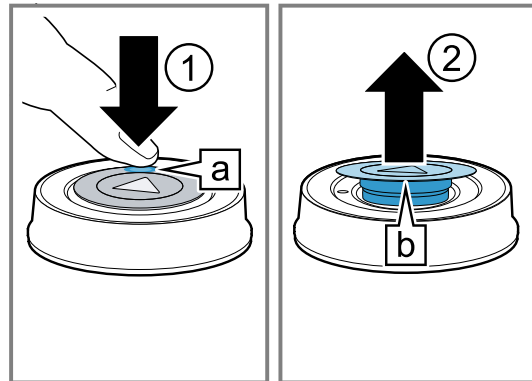
- ▶ Prima della pulizia togliere l'elemento di comando Twist Pad Flex.
- ▶ Collocare l'elemento di comando Twist Pad Flex sul pannello di comando esclusivamente in una delle posizioni indicate.

ATTENZIONE

L'elemento di comando Twist Pad Flex potrebbe danneggiarsi.


- ▶ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, quali acido citrico, aceto, detergenti aggressivi o detergenti per vetroceramica.
- ▶ Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.
- ▶ Non lavare mai in lavastoviglie.
- ▶ Non immergere mai in acqua.
- ▶ Pulire l'elemento di comando Twist Pad Flex con un panno morbido inumidito con una soluzione di lavaggio.

1. Premere sulla parte posteriore dell'elemento di comando Twist Pad Flex sul bordo dello statore  ① e rimuovere lo statore  ②.



2. Pulire tutti i componenti con un panno morbido inumidito con una soluzione di lavaggio.
3. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
4. Lasciar asciugare completamente tutti i componenti prima di assemblarli.
5. Riasssemblare l'elemento di comando Twist Pad Flex.

20 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 3,1 - 4,0 chilowattora.

20.1 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.

I supporti e gli elementi estraibili possono essere lavati insieme.

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

→ "Sostegni", Pagina 34

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.

20.2 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 31




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 32
Lo sportello dell'apparecchio si apre soltanto una volta che l'apparecchio si è sufficientemente raffreddato e che  si spegne.

20.3 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 .

20.4 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 29
3. Estrarre e inserire più volte gli elementi estraibili. Durante la funzione di pulizia, gli elementi estraibili possono subire delle variazioni cromatiche. L'alterazione cromatica non limita la funzionalità dell'apparecchio.
4. 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 del-
lo sportello. L'alterazione cromatica non limita la funzionalità dell'apparecchio. È possibile rimuovere le variazioni cromatiche utilizzando un apposito detergente per acciaio inossidabile.

21 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.

21.1 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 detersivo 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 33

21.2 Pulizia successiva del vano cottura

ATTENZIONE

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

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

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

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

→ "Asciugatura", Pagina 33

22 Asciugatura

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

22.1 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 34

22.2 Impostazione di "Funzione di asciugatura"

Requisito:

→ "Asciugatura del vano cottura", Pagina 33

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 \triangleright .
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.

23 Sostegni

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

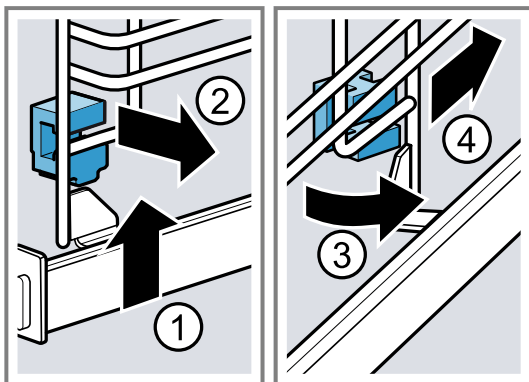
23.1 Sgancio dei sostegni

⚠ 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.

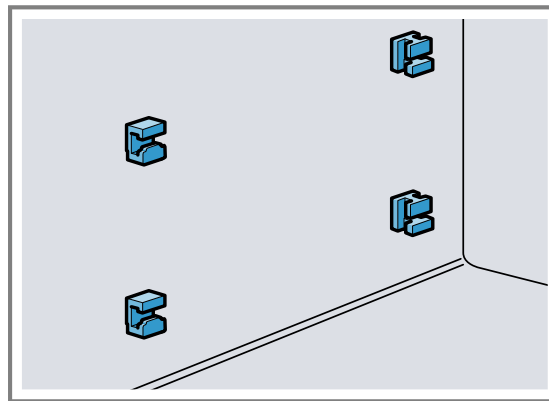
1. Sollevare leggermente in avanti il sostegno ① e sganciarlo ②.
2. Spostare l'intero sostegno verso l'esterno ③ e agganciarlo nella parte posteriore ④.



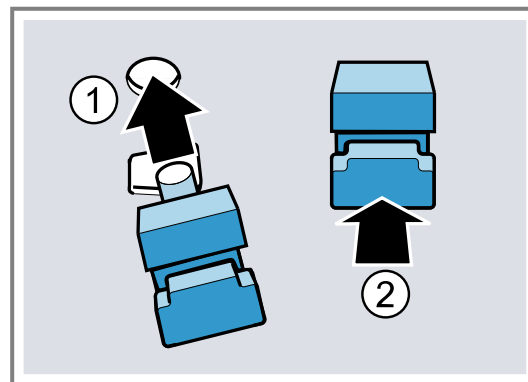
23.2 Inserimento dei fermi

Se si sganciano i sostegni, i fermi possono cadere.

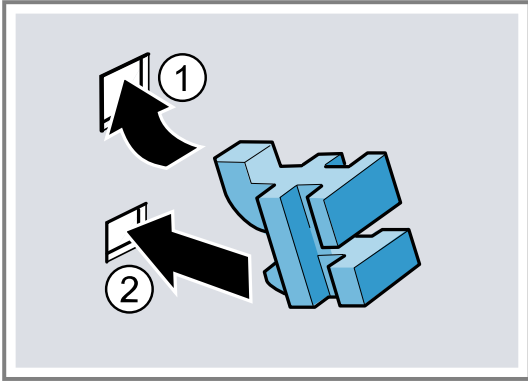
Nota: I fermi anteriori e posteriori sono diversi.



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

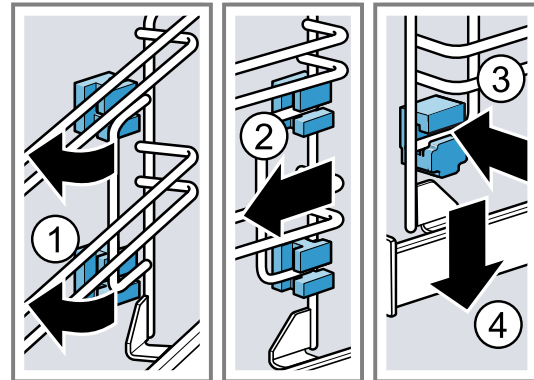


3. Agganciare i fermi posteriori con il gancio nel foro superiore ① e inserirlo nel foro inferiore ②.



23.3 Riaggancio dei sostegni

1. Applicare trasversalmente il sostegno nella parte posteriore in alto e in basso e infilarlo nei fermi ①.
2. Tirare in avanti il sostegno ②.
3. Agganciare davanti il sostegno ③ e premerlo verso il basso ④.



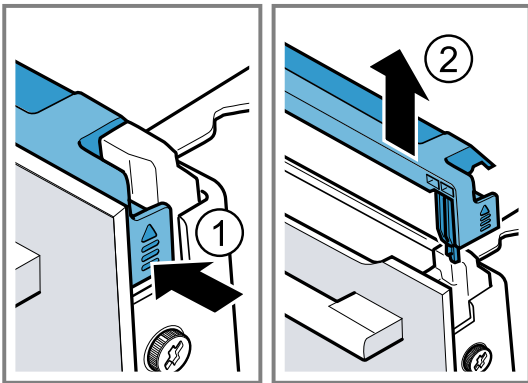
24 Sportello dell'apparecchio

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

24.1 Rimozione del rivestimento della porta

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

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



24.2 Smontaggio dei pannelli dello sportello

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie. Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.
- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

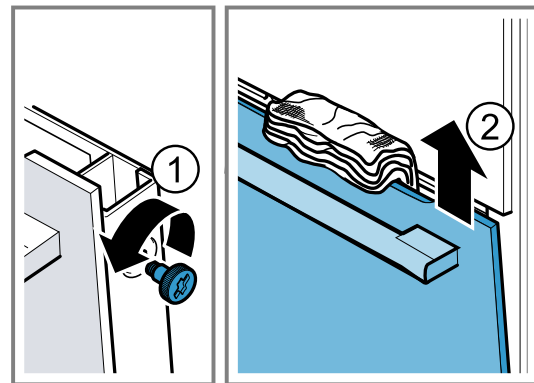
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- ▶ Indossare guanti protettivi.

Requisito: La copertura dello sportello è stata rimossa.

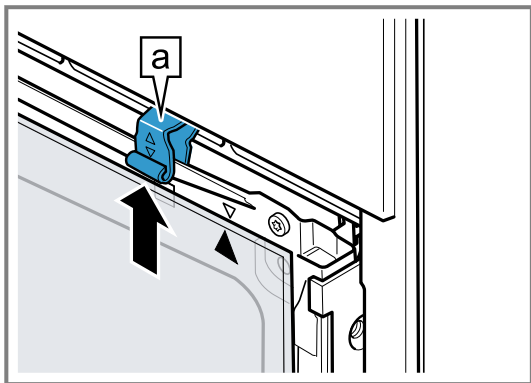
→ "Rimozione del rivestimento della porta", Pagina 35

1. Allentare e rimuovere le viti a sinistra ① e a destra dello sportello dell'apparecchio.
2. Incastrare nello sportello dell'apparecchio un panno da cucina ripiegato più volte.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Estrarre il pannello frontale verso l'alto ②.



5. Riporre il pannello frontale con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.
6. Premere con una mano il pannello intermedio contro l'apparecchio, nel frattempo premere verso l'alto i

supporti di sinistra e di destra **a**. Non rimuovere i supporti **a**.



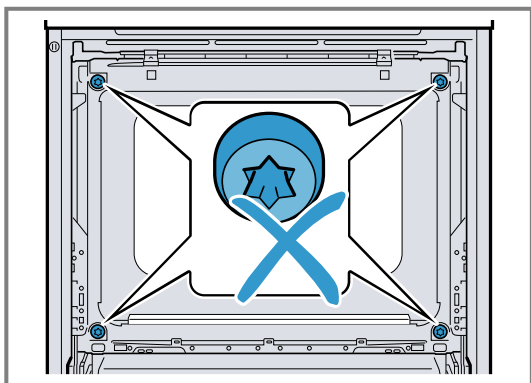
7. Estrarre il pannello intermedio.

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

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

► Non svitare mai le viti.

Non svitare mai le 4 viti nere sull'intelaiatura.



24.3 Montaggio dei pannelli dello sportello

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

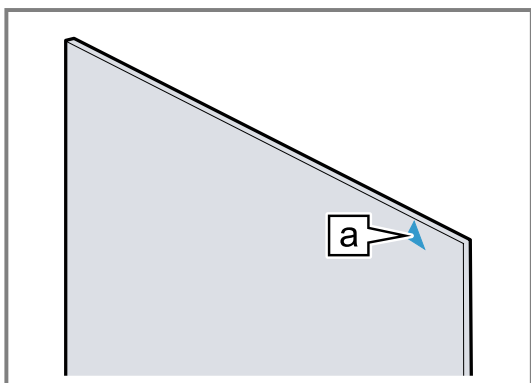
Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

► Non toccare mai la zona delle cerniere.

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

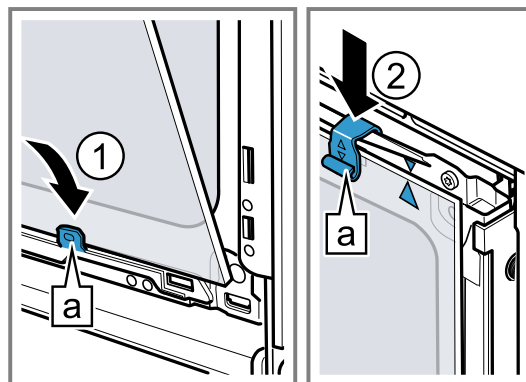
► Indossare guanti protettivi.

1. Ruotare il pannello intermedio finché la freccia **a** non è rivolta verso l'alto.



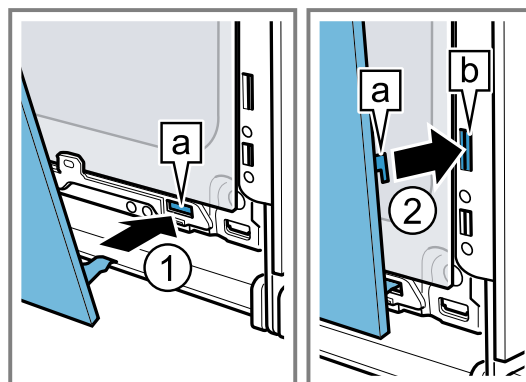
2. Inserire il pannello intermedio sotto il fermo **a** e ① premerlo in alto e fissarlo.

3. Premere verso il basso il fermo **a** di sinistra e di destra finché il pannello intermedio non è agganciato ②.



4. Agganciare il pannello frontale in basso nel fermo **a** di sinistra e di destra ①.

5. Premere il pannello frontale verso l'apparecchio finché il gancio **a** di sinistra e di destra non è antistante alla sede **b** ②.

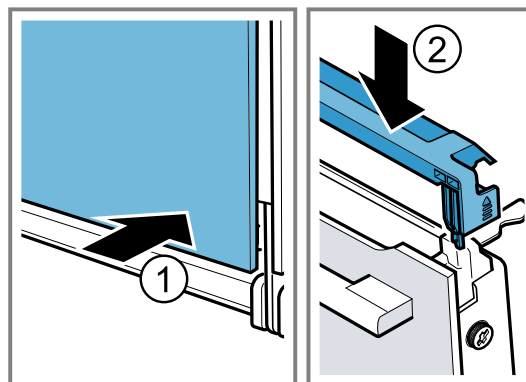


6. Spingere il pannello frontale in basso ①, finché non si aggancia con uno scatto.

7. Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio e rimuovere il panno da cucina.

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

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



10. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

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

25 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 39


⚠ **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.

25.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <p>Errore elettronico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente per almeno 30 secondi, disattivando il fusibile. 2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → "Impostazioni di base", Pagina 26
Sul display non compare la funzione.	<p>La modalità Classica è attivata e nasconde l'indicazione della funzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere 1 o 2 elementi di comando Twist Pad Flex.
Sul display compare "Lingua: italiano".	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. → "Prima messa in funzione", Pagina 15
Il funzionamento non si avvia o si interrompe.	<p>Sono possibili diverse cause scatenanti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → "Visualizzazione delle informazioni", Pagina 17 <p>Anomalia di funzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rivolgersi al . → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 39
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. → "Modifica delle impostazioni di base", Pagina 27 <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>Il display si spegne dopo breve tempo. Nessun trattamento necessario.</p>
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 . → "Funzione pulizia Pulizia pirolitica", Pagina 31

Guasto	Causa e ricerca guasti
Lo sportello dell'apparecchio non si apre.	La sicurezza bambini blocca lo sportello dell'apparecchio. ▶ Disattivare la sicurezza bambini con "Sblocca". → "Sicurezza bambini", Pagina 25 È possibile spegnere il blocco nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base", Pagina 26
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Accedere a www.home-connect.com .
Con la cottura al solo microonde, il vano di cottura può diventare molto caldo.	La funzione di asciugatura è attivata. ▶ È possibile modificare l'impostazione di base per la funzione di asciugatura durante il funzionamento a microonde. → "Impostazioni di base", Pagina 26 ▶ Osservare le informazioni relative al funzionamento con microonde. → "Microonde", Pagina 17
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	L'impostazione di base è stata modificata. ▶ Modificare l'impostazione di base relativa all'illuminazione. → "Impostazioni di base", Pagina 26 La lampadina a LED è guasta. ▶ Rivolgersi al . → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 39
Sul display compare il messaggio che la durata di funzionamento massima è stata raggiunta.	La durata di funzionamento massima è stata raggiunta. L'apparecchio smette di riscaldare. 1. Confermare l'avviso relativo alla durata di funzionamento massima con "OK". 2. Verificare se si necessita ancora dell'apparecchio. ▶ Affinché il funzionamento non si interrompa, impostare una durata. → "Funzioni durata", Pagina 19
Il funzionamento si interrompe.	La durata di funzionamento massima è stata raggiunta. L'apparecchio smette di riscaldare. 1. Spegnere l'apparecchio con ☺. 2. Se necessario, riaccendere l'apparecchio con ☺ e riavviare il funzionamento. ▶ Affinché il funzionamento non si interrompa, impostare una durata. → "Funzioni durata", Pagina 19
Sul display viene visualizzato il codice errore composto da lettere e cifre, ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. 1. Spegnere e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 39
Il risultato di cottura è insoddisfacente.	Le impostazioni non erano adatte. I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze. ▶ La prossima volta impostare valori minori o maggiori. Consiglio: Nell'app Home Connect o sulla nostra homepage www.neff-home.com sono contenute molte altre indicazioni relative alla preparazione, ai valori di impostazione adatti e alle ricette. 
Il risultato della funzione di pulizia non è soddisfacente.	Il vano cottura era troppo sporco. ▶ 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 29

26 Smaltimento

26.1 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.

27 Servizio di assistenza clienti

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

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

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

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

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 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.

27.1 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 26

28 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.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

29 Dichiarazione di conformità

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

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



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

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

	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.

30 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.

30.1 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 15

Consiglio: Per alcune pietanze è possibile utilizzare la funzione di aspirazione "Crisp Finish". La funzione di aspirazione "Crisp Finish" rimuove maggiore umidità dal vano cottura. Si consiglia tale preparazione per cibi con molta umidità, ad esempio

- per la preparazione su più livelli
- per biscotti con ripieni umidi
- per meringhe
- se si desidera una croccantezza maggiore

Per alimenti più croccanti, si raccomanda l'attivazione nella seconda metà della cottura.

→ "Funzione di aspirazione Crisp Finish", Pagina 19

30.2 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 1.
- I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.
- Le impostazioni consigliate per la cottura al forno in combinazione con il microonde valgono per gli stampi in metallo.

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.

30.3 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. 1/2 - 2/3 del tempo indicato girare la carne, la pietanza da arrostiti o il pesce intero.

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

Cottura arrostito in pentola

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

Informazioni generali per la cottura arrostito 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 arrostito in una stoviglia senza coperchio

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

Cottura arrostito 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'arrostito 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.

30.4 Preparazione con microonde

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

Informazioni generali

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

Consiglio

Qui sono riportate altre preparazioni con microonde:

- → "Scongelamento", Pagina 46
- → "Riscaldamento al microonde", Pagina 46

Come cuocere o stufare al microonde

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

30.5 Istruzioni per la preparazione di piatti pronti

- Il risultato della cottura dipende in larga misura dall'alimento. Parti bruciate e irregolarità possono già essere presenti sui prodotti acquistati.

- Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio attorno alla pietanza.
- Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Se si riscalda o si prepara un piatto pronto, utilizzare una stoviglia refrattaria.
- Distribuire le porzioni delle pietanze, come panini e prodotti a base di patate, in maniera uniforme e in piano sull'accessorio. Disporre le porzioni ben distanziate l'una dall'altra.

- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.
- Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di riscaldare gli alimenti o i piatti precotti a 600 watt. Se sulla confezione è indicata una potenza di microonde maggiore, aumentare il tempo.

30.6 Scelta delle pietanze
























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

Impostazioni consigliate per diverse pietanze

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	1		160-180	90	30-40
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	1		150-170	-	60-80
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		1. 160-180 2. 100	1. 180 2. -	1. 30-40 2. 20
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-170 ¹	-	30-50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-160	-	50-60
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1		160-180 ²	-	60-80
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	1		180-190 ²	-	30-45
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	1		180-190 ¹	-	10-20
Muffin	Teglia per muffin	1		170-190	-	15-30
Dolcetti lievitati	Teglia	1		160-170	-	30-40
Biscottini	Teglia	2		140-160	-	15-30
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		130-150	-	20-35
Meringhe	Teglia	2		80-90 ^{1,2}	-	120-150
Pane, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1		1. 210-220 2. 180-190 ^{1,2}	-	1. 10-15 2. 25-35
Pane, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1		1. 210-220 2. 180-190 ^{1,2}	-	1. 10-15 2. 40-50
Pane, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1		200-210	-	35-45
Focaccia	Leccarda	1		250-270	-	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	1		180-190	-	25-35
Pizza fresca	Teglia	1		180-200 ²	-	20-30
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda	3+1		180-190 ²	-	35-45

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

² Attivare la funzione di aspirazione Crisp Finish.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza min-croonde in W	Durata in min.
	+ Teglia					
Pizza, fresca, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	1		210-230	-	20-30
Börek	Leccarda	1		180-190	-	35-45
Quiche	Lo stampo per quiche con rivestimento scuro	1		190-210	-	25-40
Tarte flambée	Leccarda	1		260-270 ¹	-	10-20
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		200-220	-	35-55
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		140-160	360	20-30
Lasagne, surgelate, 350-450 g, spessore 3 cm	Stoviglia senza coperchio	1		200-210	180	20-25
Lasagne, surgelate, 600-1000 g, spessore 4-5 cm	Stoviglia senza coperchio	1		200-210	180	35-45
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170-180	-	50-65
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170-190	360	20-25
Pollo, diviso a metà	Stoviglia senza coperchio	1		180-200	360	25-35
Pollo, 1,3 kg, non ripieno	griglia	1		200-220 ²	-	60-70
Pollo, 1,3 kg, non ripieno	Stoviglia con coperchio	1		230-250	360	25-35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	griglia	2		220-230	-	30-35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	1		190-210	360	20-30
Oca, non ripiena, 3 kg	Stoviglia senza coperchio	1		160-170	-	120-150
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		180-200	-	120-130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		180-200	180	55-65
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		180-190	-	120-140
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	1		210-220	-	40-50
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		200-220	-	130-140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		200-220	-	140-160
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		220-230	-	60-70

¹ Preriscaldare l'apparecchio.² Attivare la funzione di aspirazione Crisp Finish.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1	≡	240-260	180	30-40
Hamburger, spessore 3-4 cm	griglia	2	☞	290	-	20-30 ¹
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1	☞	170-190	-	50-70
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1	☞	240-260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35-40
Polpettone, 1 kg + 50 ml d'acqua	Stoviglia senza coperchio	1	☞	170-190	360	30-40
Pesce intero alla griglia, 300 g, ad es. trota	Stoviglia senza coperchio	1	☞	170-190	-	20-30
Pesce intero alla griglia, 300 g, ad es. trota	griglia	2	☞	250	90	15-20
Verdura, fresca, 250 g	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	8-12 ²
Verdure miste, 250 g + 25 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	10-14 ²
Patate al forno, tagliate a metà, 1 kg	Leccarda	2	☞	200-220	360	15-20
Patate lesse, tagliate in quattro, 500 g	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	12-15 ²
Riso a chicco lungo, 250 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 13-16
Miglio intero, 250 g + 600 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 10-15
Polenta o semola di mais, 125 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	6-8 ²

Dessert

Preparazione dello yogurt

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

Preparazione del budino in polvere

- Utilizzare un recipiente alto adatto al microonde.

- Nel recipiente mescolare il budino in polvere con il latte e lo zucchero.
- Mettere il recipiente sulla griglia nel vano cottura.
- Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
- Quando il latte fa le bolle, mescolare con energia.
- Ripetere l'operazione finché non viene raggiunta la consistenza desiderata.

Preparazione dei popcorn nel microonde

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

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

- Utilizzare stampi per sfornati piatti e adatti al microonde.
Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.




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

² Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.

- Collocare il sacchetto dei popcorn nella stoviglia seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
- A seconda del prodotto e della quantità può essere necessario adeguare il tempo.
- Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e ½ estrarre il sacchetto e scuoterlo.

- Rimettere quindi il sacchetto dei popcorn nel forno e continuare a farli scoppiare.
- Se si sentono scoppiare i popcorn solo ogni 2-3 secondi, spegnere l'apparecchio e togliere il sacchetto dal forno.
- Al termine della preparazione pulire il vano cottura.

Impostazioni consigliate per dessert, composte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Budino in polvere	Stoviglia con coperchio	1		-	600	5-8 ¹
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano cottura		40-45	-	8-9 h
Popcorn per il microonde, 1 sacchetto da 100 g ²	Stoviglia senza coperchio	1		-	600	4-6

30.7 Tipi di preparazione particolari e altri usi

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

Cottura a fuoco lento

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



Cottura a fuoco lento di pollame o carne

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

Requisito: Il vano cottura è freddo.

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

Impostazioni consigliate per la cottura a fuoco lento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza	Tempo di rosolatura in min.	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Petto d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	1	6-8		95 ³	-	45-60
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio	1	4-6		85 ³	-	45-70

- 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 Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.

² Disporre il sacchetto chiuso sulla stoviglia.

³ Preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza	Tempo di rosolatura in min.	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	1	4-6		85 ¹	-	90-120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	1	4		80 ¹	-	40-60
Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	1	4		85 ¹	-	30-45











Scongelamento

Scongelare le pietanze surgelate con il proprio apparecchio.

Istruzioni per la preparazione dello scongelamento

- Con il tipo di funzionamento "Microonde" è possibile scongelare frutta, verdura, pollame, carne, pesce o prodotti da forno surgelati.
- Per scongelare gli alimenti surgelati, toglierli dalla confezione.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.
- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze a temperatura di surgelamento (-18 °C).
- Si ottengono risultati migliori se lo scongelamento viene effettuato in più fasi. Le fasi sono indicate in successione nelle impostazioni consigliate.
- Girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Spezzettare di tanto in tanto la pietanza. Rimuovere i pezzi già scongelati dal vano cottura.
- Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per uniformare la temperatura.

Impostazioni consigliate per lo scongelamento

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

Riscaldamento al microonde

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

Istruzioni per la preparazione del riscaldamento con microonde

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio.
- Girare o mescolare la pietanza 2-3 volte.
- Lasciare riposare la pietanza per 1-2 minuti dopo averla riscaldata.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi.
- Osservare i seguenti punti quando si riscaldano gli alimenti per la prima infanzia:

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

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

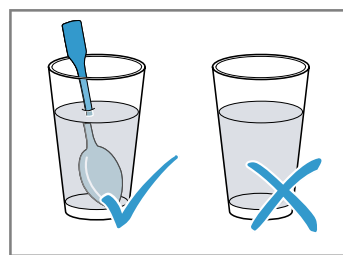
- posizionare sulla griglia i biberon senza tettarella o coperchio.
 - Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
 - Controllare assolutamente la temperatura degli alimenti per la prima infanzia.
- Pulire il vano cottura dopo il riscaldamento e asciugarlo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

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

di ebollizione.



ATTENZIONE

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

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

Impostazioni consigliate per il riscaldamento e la rigenerazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microwonde in W	Durata in min.
Riscaldare le bevande, 200 ml	Stoviglia senza coperchio	1	☞	-	max	1-3 ¹
Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia, ad es. biberon, 150 ml	Stoviglia senza coperchio	1	☞	-	360	1-3 ¹
Verdura, refrigerata, 250 g	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	3-8
Verdura surgelata e separata, 250 g	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	8-12
Piatto, refrigerato, 1 porzione	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	4-8
Zuppa, minestrone, refrigerati 400 ml	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	5-7
Contorni refrigerati, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	5-10
Piatto, congelato, 1 porzione	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	11-15
Zuppa, pasticcio, congelato, 200 ml	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	4-6 ¹
Contorni congelati, 500 g, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Stoviglia con coperchio	1	☞	-	600	7-10 ¹
Sformati congelati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate	Stoviglia senza coperchio	1	☞	180-200	180	20-25

Mantenere in caldo

Istruzioni per la preparazione dello scaldavivande

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

- Osservare che alcune pietanze continuano la cottura mentre le si mantiene in caldo.

30.8 Pietanze sperimentate

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

¹ Mescolare bene le pietanze.

60350-1 e in conformità alla norma EN 60705, IEC 60705.

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.
- Pan di Spagna all'acqua
 - Se si cuoce su 2 livelli, disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.
 - In alternativa a una griglia, è possibile utilizzare anche la teglia Air Fry da noi proposta.

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

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

Grill

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Dorare i toast	griglia	3	⋈	290 ³	-	3-6

Preparazione con microonde

- Per una verifica con il solo funzionamento a microonde, disattivare la funzione asciugatura nelle impostazioni di base. → *Pagina 26*

Impostazioni consigliate per lo scongelamento con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Carne	Stoviglia senza coperchio	1	⋈	-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Impostazioni consigliate per la cottura con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Latte all'uovo	Stoviglia senza coperchio	1	⋈	-	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20-25
Pan di Spagna	Stoviglia senza coperchio	1	⋈	-	600	7-9

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

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

³ Non preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Polpettone	Stoviglia senza coperchio	1	☼	-	600	22-27

Impostazioni consigliate per la cottura combinata con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Gratin di patate	Stoviglia senza coperchio	1	☼	150-170	360	25-30
Torta	Stoviglia senza coperchio	1	☼	190-210	180	12-18
Pollo, diviso a metà	Stoviglia senza coperchio	1	☼	180-200	360	25-35

31 Istruzioni per il montaggio

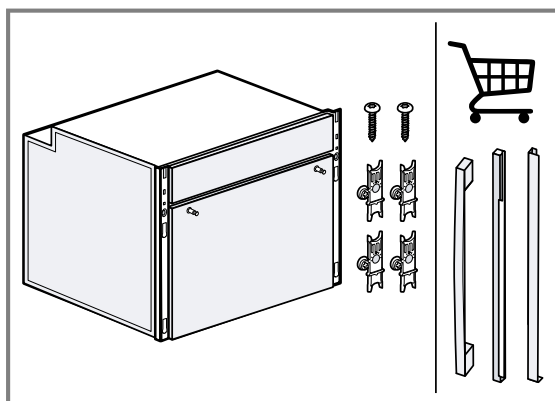
Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



← mm →

31.1 Contenuto della confezione

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




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

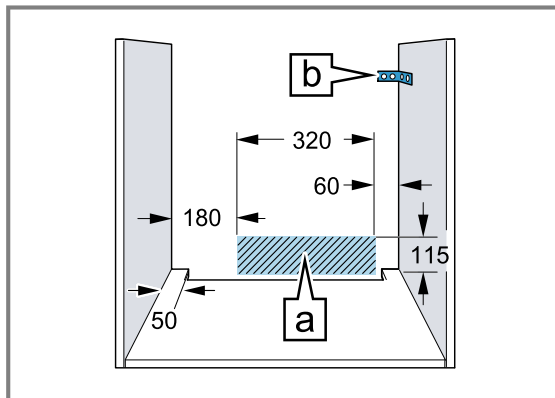
⚠ 31.2 Indicazioni generali di montaggio

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

- Rispettare una distanza pari ad almeno 35 mm tra il muro e il fondo o la parete posteriore del pensile sottostante.

- Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- 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 Fissare il mobile alla parete con un angolare
2.  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: magnetismo!



Attenzione campi magnetici



Attenzione per le persone con pacemaker

Nel pannello di comando e negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono compromettere la funzionalità di impianti elettronici, ad esempio pacemaker o pompe per l'insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando e dagli elementi di comando magnetici.
- ▶ Non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti.

⚠ 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.

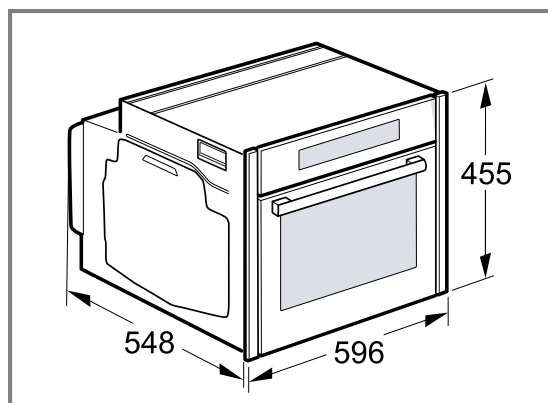
ATTENZIONE

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.

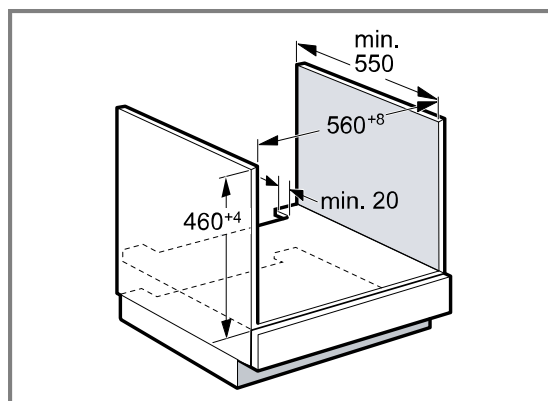
31.3 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



31.4 Montaggio sotto un piano di lavoro

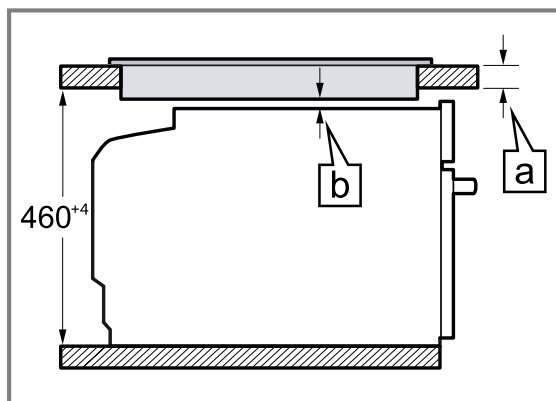
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.
- Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.
- Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura eventualmente presenti.
- Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.
- Rispettare la profondità del piano di lavoro min. 600 mm.
- Per l'installazione sotto un piano cottura a gas, assicurarsi che l'apparecchio non entri in contatto con l'allacciamento del gas del piano cottura.
- Se necessario, rivolgersi a uno specialista autorizzato per l'installazione del gas.

31.5 Montaggio sotto un piano cottura

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

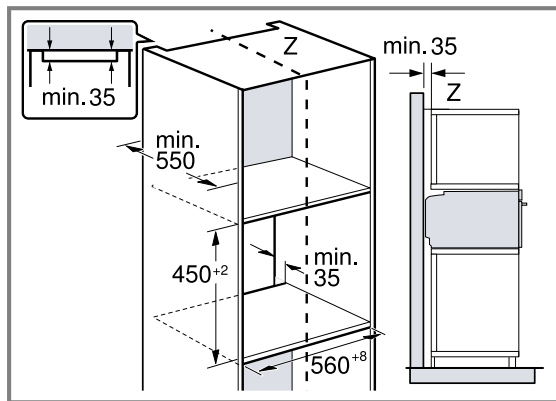


Sulla base della distanza minima necessaria \boxed{b} risulta lo spessore minimo del piano di lavoro \boxed{a} .

Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a induzione	42	43	5
Piano cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	52	53	5
Piano cottura a gas	32	43	5 ¹
Piano cottura elettrico	32	35	2

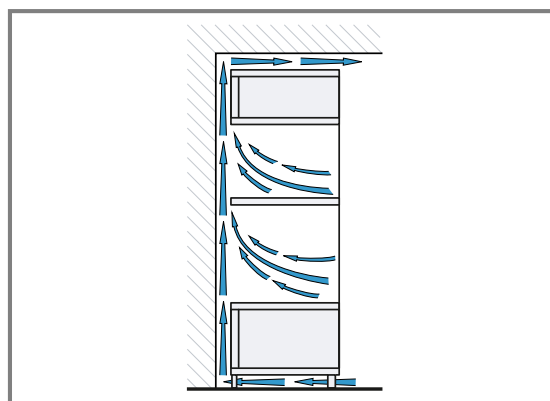
31.6 Montaggio in un mobile alto

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



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

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

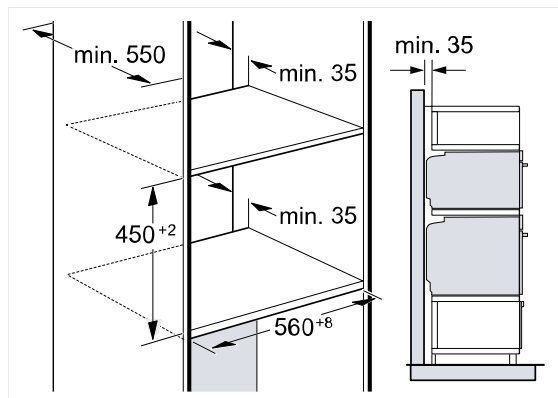


- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

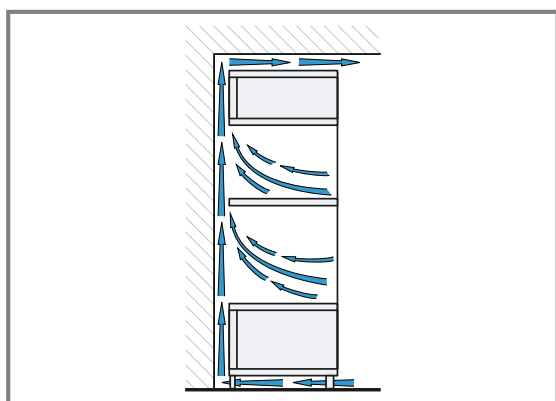
¹ Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.

31.7 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

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



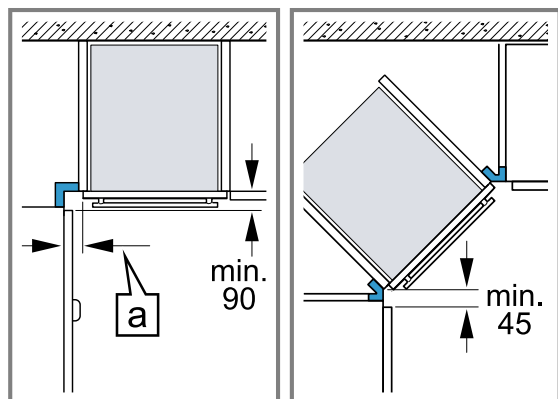
- Per la ventilazione degli apparecchi occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.
- Per garantire un'aerazione sufficiente degli apparecchi, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 200 cm² nello zoccolo. A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.
- Prestare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

31.8 Montaggio angolare

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



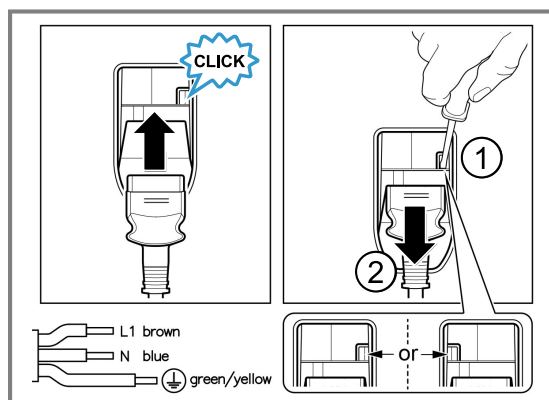
- Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare. La

misura a dipende dallo spessore del frontale del mobile e della maniglia.

31.9 Collegamento elettrico

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

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione.
- Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio fino ad udire un clic. È possibile 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 eseguiti esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

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

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

31.10 Montaggio dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

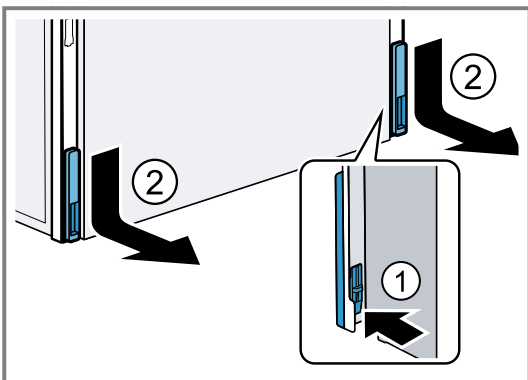
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con maniglia e pannelli montati.

Note

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

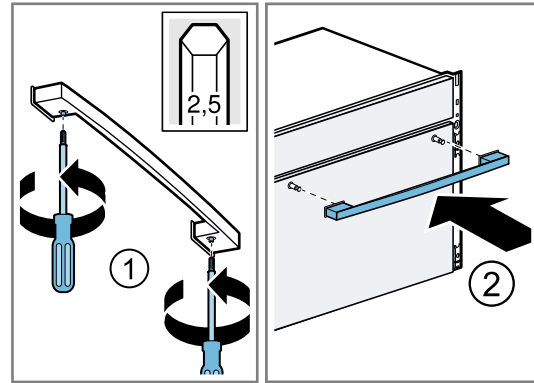


1. Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio e tirare verso l'esterno i blocchi di trasporto triangolari rossi.
2. Rimuovere i due blocchi di trasporto.
 - ▶ Premere sulla superficie smussata nella parte posteriore del blocco di trasporto ①.
 - ▶ Tenere premuta la superficie smussata ed estrarre il blocco di trasporto verso il basso ②.

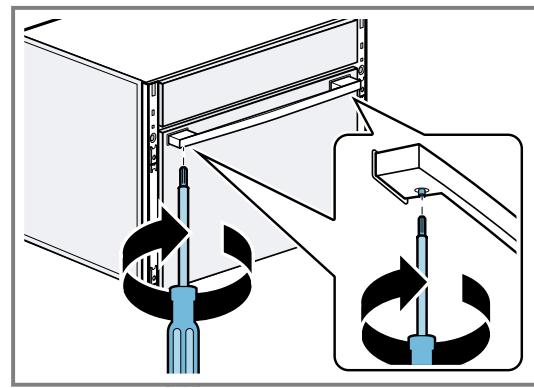


3. Svitare leggermente le viti della maniglia ①.

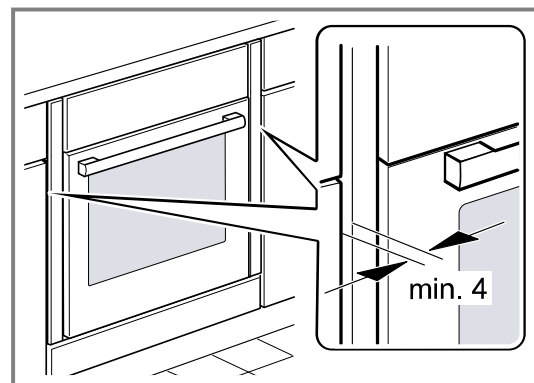
4. Inserire la maniglia ②.
 - ▶ Il foro più grande deve essere rivolto verso l'interno.
 - ▶ Verificare che il sottofondo in silicone sia presente tra il vetro e la maniglia.



5. Serrare le viti finché la maniglia è fissata.

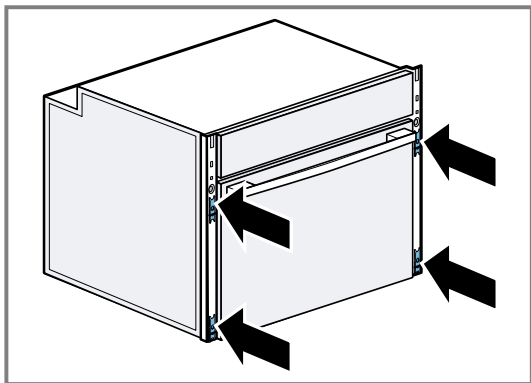


6. Inserire l'apparecchio fino in fondo.
Non piegare, non far rimanere incastrato e non passare su spigoli vivi il cavo di collegamento.
7. Centrare l'apparecchio.

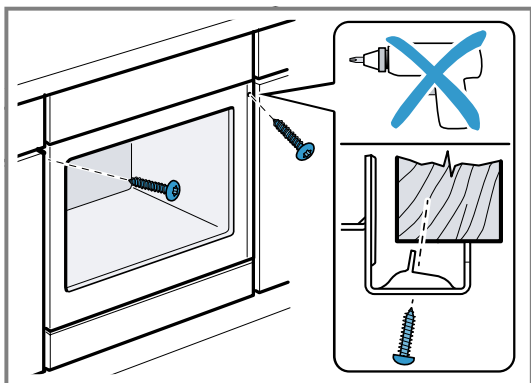


Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di almeno 4 mm.

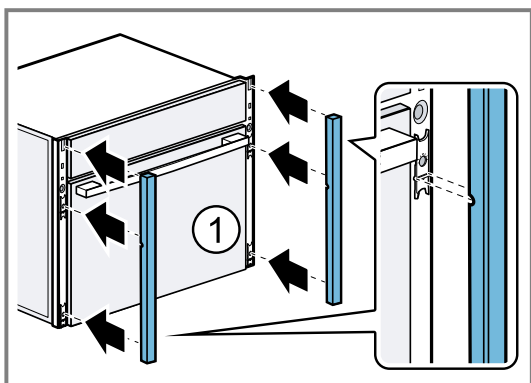
8. Applicare i quattro elementi di fissaggio.
→ Pagina 54



9. Fissare l'apparecchio con le viti.



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



- ✓ I pannelli sono innestati.

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

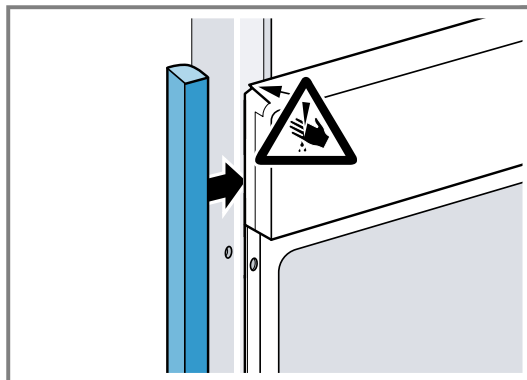
12. Se necessario, allineare i pannelli. → Pagina 55

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

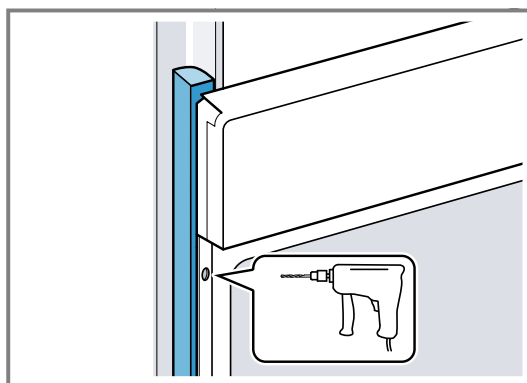
Sulle pareti laterali del mobile non deve essere collocato alcun listello di isolamento termico.

31.11 In caso di cucine con maniglia integrata verticale:

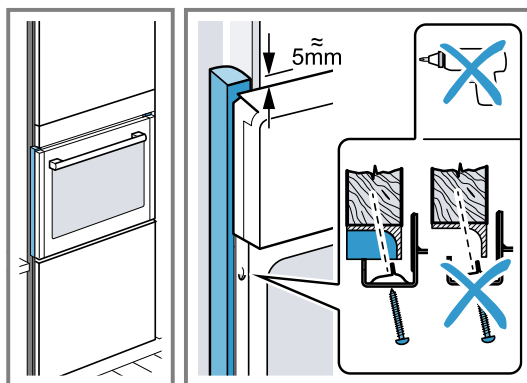
1. Applicare su entrambi i lati un pezzo di riempimento adatto per coprire eventuali bordi taglienti e garantire un montaggio sicuro.



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



4. Fissare l'apparecchio con la vite adeguata.



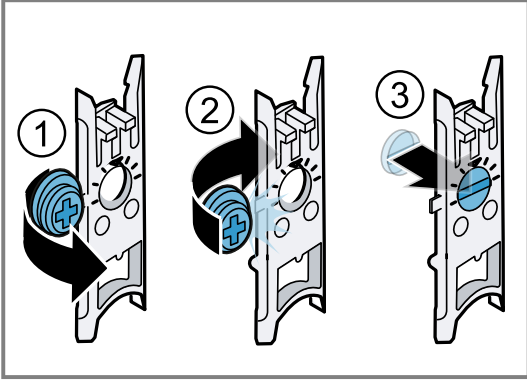
31.12 Applicazione degli elementi di fissaggio

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

1. Spingere l'eccentrico in avanti rispetto all'elemento di fissaggio ①.
2. Spingere l'eccentrico indietro rispetto all'elemento di fissaggio ②.

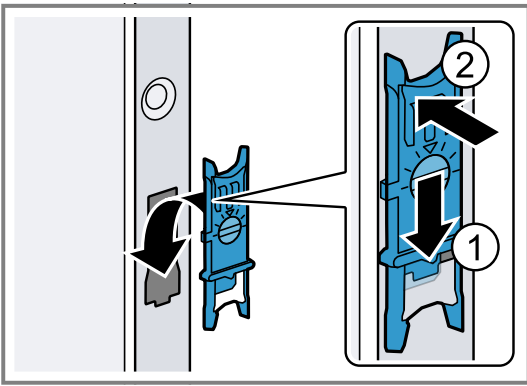
- ✓ L'eccentrico si stacca.

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



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

4. Inserire l'elemento di fissaggio in basso ① e spingere sulla parte superiore ②, finché non si innesta.



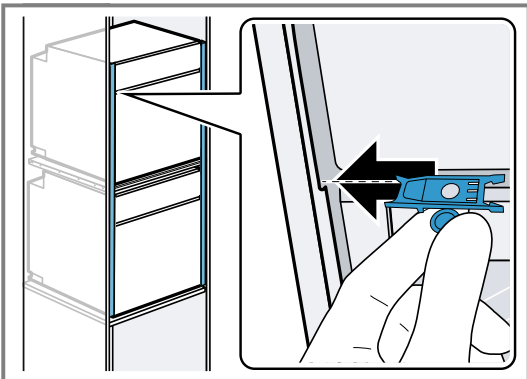
31.13 Allineamento dei pannelli

ATTENZIONE

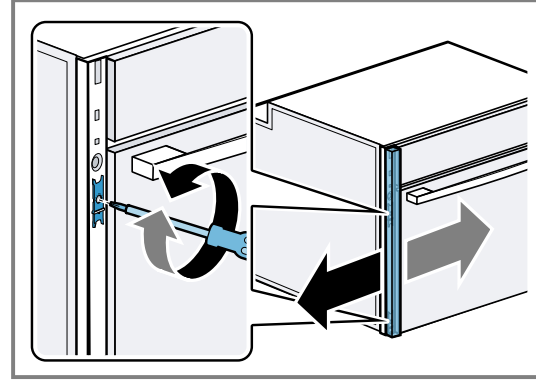
I mezzi ausiliari non appropriati possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.

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

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



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



4. Reinscrivere i pannelli.

31.14 Smontaggio della maniglia e dei pannelli laterali

ATTENZIONE

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

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

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

31.15 Smontaggio dell'apparecchio

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



Register your product online
neff-home.com

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



9001840950 (050507) REG25
it

