

Forno da incasso

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione



**B5AVM7A.7**

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



## Indice

### MANUALE UTENTE

1	Sicurezza .....	2	15	Home Connect .....	21
2	Prevenzione di danni materiali .....	6	16	Pulizia e cura .....	23
3	Tutela dell'ambiente e risparmio .....	7	17	Pulizia pirolitica .....	24
4	Conoscere l'apparecchio .....	7	18	Sistema ausiliario di pulizia Easy Clean .....	26
5	Accessori .....	10	19	Decalcificazione .....	26
6	Prima del primo utilizzo .....	12	20	Sportello dell'apparecchio .....	27
7	Comandi di base .....	13	21	Supporti .....	32
8	Riscaldamento rapido .....	13	22	Sistemazione guasti .....	33
9	Funzioni durata .....	13	23	Smaltimento .....	35
10	Vapore .....	15	24	Servizio di assistenza clienti .....	35
11	Programmi .....	17	25	Dichiarazione di conformità .....	36
12	Termometro per arrostiti .....	18	26	Funziona così .....	36
13	Sicurezza bambini .....	19	27	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO .....	42
14	Impostazioni di base .....	20	27.1	Indicazioni generali di montaggio .....	42

## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Definizione delle avvertenze

Qui si trova il significato delle avvertenze utilizzate nelle presenti istruzioni.

#### **AVVERTENZA**

Osservare le presenti avvertenze per evitare possibili lesioni gravi o mortali.

#### **ATTENZIONE**

Osservare queste avvertenze per evitare danni all'apparecchio o altri danni materiali.

**Nota:** Segnala informazioni importanti.

### 1.2 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.

### 1.3 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un telecomando.

### 1.4 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.

### 1.5 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 10

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

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

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

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

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

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

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

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

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

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

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

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

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

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

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

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

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

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

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

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

- ▶ Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.
  - ▶ Indossare guanti protettivi, se possibile.
- Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

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

- ▶ Indossare guanti protettivi.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventual-

mente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi.

→ "Prevenzione di danni materiali", Pagina 6

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

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

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

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

mentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.

- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ Pagina 35

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

- ▶ Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

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

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

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

I bambini possono 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.

## **1.6 Lampadina alogena**

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

Le lampadine nel vano di cottura diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature.

- ▶ Non toccare la copertura in vetro.
- ▶ Durante la pulizia evitare il contatto con la pelle.

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

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

## **1.7 Vapore**

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

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

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

- ▶ Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni azionamento dell'apparecchio con vapore.

Nel vano cottura si sviluppa del vapore caldo.

- ▶ Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano cottura.

Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo.

- ▶ Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

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

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

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

### **1.8 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.

### **1.9 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 ( $\geq 15$  % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Dopo avere utilizzato il vano cottura, lasciarlo asciugare.
- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 2.2 Vapore

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

#### ATTENZIONE

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

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

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

- ▶ Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti.

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

- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

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

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

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

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

## 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

### 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

### 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

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

→ "Funziona così", Pagina 36

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

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- ✓ Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

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

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

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

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

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

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

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- ✓ Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

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

**Nota:** In conformità al regolamento UE relativo alla progettazione ecocompatibile 2023/826, questo apparecchio si trova in uno stato diverso quando è spento. Di seguito si parla di modo di consumo ridotto.

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

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

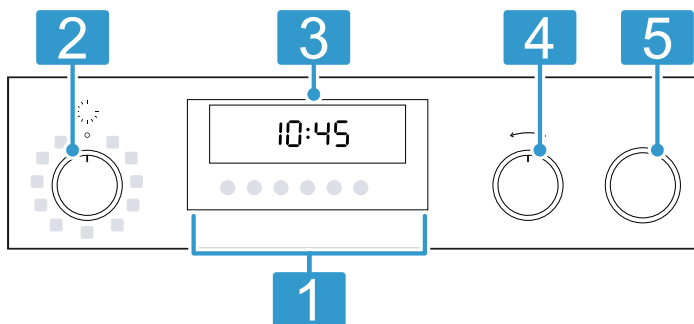
Per definizione, quindi, non esiste né uno stato "off" né uno stato "standby", motivo per cui si parla di modo di consumo ridotto. Per misurare la modo di consumo ridotto è necessario utilizzare la norma EN IEC 60350-1:2023.

## 4 Conoscere l'apparecchio

### 4.1 Elementi di comando

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

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



#### 1 Tasti

→ "Tasti e display", Pagina 7

#### Selettore funzioni

- 2 Il selettore funzioni può essere ruotato dalla posizione zero verso sinistra o verso destra.  
→ "Tipi di riscaldamento", Pagina 8

#### 3 Display

→ "Tasti e display", Pagina 7

#### Selettore temperatura

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare l'impostazione per ulteriori funzioni. Il selettore temperatura può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

→ "Temperatura e livelli di impostazione", Pagina 9

#### Serbatoio dell'acqua

Riempire e svuotare il serbatoio dell'acqua.







- 5 → "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15  
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 16







**Nota:** A seconda del tipo di apparecchio, le manopole sono a scomparsa. Per estrarli e reinserirli, premerli quando si trovano in posizione zero.

### 4.2 Tasti e display

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










Se una funzione è attiva, si accende il rispettivo simbolo sul display.

Simbolo	Utilizzo
	Impostare l'ora, il contaminuti, la durata o la fine cottura → "Funzioni durata", Pagina 13
	Per ridurre i valori di impostazione
	Per aumentare i valori di impostazione
	Avviare o interrompere il supporto della funzione a vapore → "Vapore", Pagina 15
	Avviare o interrompere il riscaldamento rapido → "Riscaldamento rapido", Pagina 13
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Durante la fase di riscaldamento viene visualizzata la temperatura attuale del vano cottura.</li> <li>■ Settaggio delle impostazioni di base → "Impostazioni di base", Pagina 20</li> </ul>

Simbolo	Utilizzo
	Protezione bambini è attivata → "Sicurezza bambini", Pagina 19
	Indicazione sulla decalcificazione dell'apparecchio → "Decalcificazione", Pagina 26
	Lo sportello dell'apparecchio è bloccato → "Sicurezza bambini", Pagina 19 → " <b>Pulizia pirolitica</b> ", Pagina 24
	Indicazioni sullo svuotamento del serbatoio dell'acqua → "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 16
	Indicazioni sul riempimento del serbatoio dell'acqua → "Vapore", Pagina 15
	L'apparecchio si riscalda

### 4.3 Tipi di riscaldamento

Qui si trova una panoramica dei tipi di riscaldamento. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento. Con il selettore funzioni è possibile impostare i tipi di riscaldamento. Se si seleziona un tipo di riscaldamento, l'apparecchio suggerisce la temperatura o il livello adatti. Si possono accettare i valori proposti oppure si possono modificare nell'area indicata.

Simbolo	Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo e funzionamento
	Aria calda Circo Therm <sup>1</sup> 30 - 200 °C	Cuocere o arrostitire su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.
	Circo Therm delicato 125 - 200 °C	Cuocere delicatamente le pietanze selezionate senza preriscaldare su un livello. La ventola distribuisce uniformemente 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.
	Funzione cottura pane <sup>1</sup> 180 - 240 °C	Per la cottura di pane, panini e prodotti da forno che necessitano di temperature elevate.
	Rigenerazione <sup>2</sup> 80 - 180 °C	Per un riscaldamento delicato di pietanze o per la cottura di dolci.
	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.
	Grill, superficie grande 30 - 275 °C da 275 °C: 	Grigliare alimenti sottili, quali verdure, salsicce o toast. Gratinare le pietanze. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Termogrill <sup>1</sup> 30 - 250 °C	Arrostitire 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.
	Riscaldamento sup./inf. <sup>1</sup>	Di norma, cuocere o arrostitire su un livello. Il tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa.

<sup>1</sup> Emissione di vapore possibile a partire da 80 °C (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)

<sup>2</sup> Tipo di riscaldamento con vapore (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)

Simbolo	Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo e funzionamento
	30 - 275 °C	Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.


### Tipi di riscaldamento con vapore

Cuocere al vapore le pietanze particolarmente delicate.

I tipi di riscaldamento in cui è possibile attivare il supporto della funzione a vapore sono:

- **Aria calda Circo Therm** 
- **Funzione cottura pane** 
- **Termogrill** 

### ▪ Riscaldamento sup./inf.











**Rigenerazione**  è un tipo di riscaldamento a vapore puro in cui l'apparecchio utilizza automaticamente il vapore.

**Nota:** Utilizzare i tipi di riscaldamento con vapore solo con il serbatoio dell'acqua pieno. Rispettare le indicazioni relative al funzionamento con vapore.

→ "Vapore", Pagina 15

## 4.4 Funzioni


Qui si trova una panoramica delle funzioni. Con il selettore funzioni è possibile impostare le funzioni.

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Lampadina del forno	Illuminare il vano cottura senza riscaldarlo. → "Illuminazione", Pagina 10
	Home Connect	Attivare e comandare l'apparecchio mediante l'app Home Connect. → Pagina 21 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪  Rete domestica e server Home Connect collegati Il numero di linee indica la potenza della rete domestica</li> <li>▪  Rete domestica non collegata</li> <li>▪  Server Home Connect non collegato</li> <li>▪  Avvio a distanza attivato</li> </ul>
	Funzioni di pulizia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La decalcificazione  mantiene l'apparecchio funzionante. → "Decalcificazione", Pagina 26</li> <li>▪ Easy Clean  rimuove lo sporco non ostinato nel vano cottura. → "Sistema ausiliario di pulizia <b>Easy Clean</b>", Pagina 26</li> <li>▪ Pulizia pirolitica  pulisce il vano cottura in maniera pressoché autonoma. → "<b>Pulizia pirolitica</b>", Pagina 24</li> </ul>
<b>P</b>	Programmi	Per molte pietanze i parametri di impostazioni adatti sono già programmati nell'apparecchio. → "Programmi", Pagina 17

## 4.5 Funzioni con Home Connect

Se si comanda l'apparecchio con l'app Home Connect, sono a disposizione ancora più funzioni.

Reperire informazioni relative alle funzioni attualmente disponibili nell'app.

Simbolo	Funzione	Utilizzo
	AirFry	Cottura croccante su un livello con poco grasso. Adatta in particolare a pietanze solitamente fritte in olio, ad esempio patatine fritte.
<b>SAB</b>	Mantenere in caldo per un tempo prolungato	Con l'apparecchio è possibile mantenere in caldo pietanze fino a 70 ore a una temperatura compresa tra 85 °C e 140 °C con <b>Riscaldamento sup./inf.</b> , senza dover accendere o spegnere l'apparecchio.

## 4.6 Temperatura e livelli di impostazione

Per i tipi di riscaldamento e per le funzioni ci sono diverse impostazioni.

Le impostazioni compaiono sul display.

La temperatura fino a 100 °C può essere impostata a 1 grado alla volta, per temperature superiori si avanza di 5 gradi alla volta.



**Nota:** Se si imposta una temperatura superiore a 275 °C con un tipo di riscaldamento grill, dopo circa 20 minuti l'apparecchio riduce la temperatura portandola a circa 250 °C.

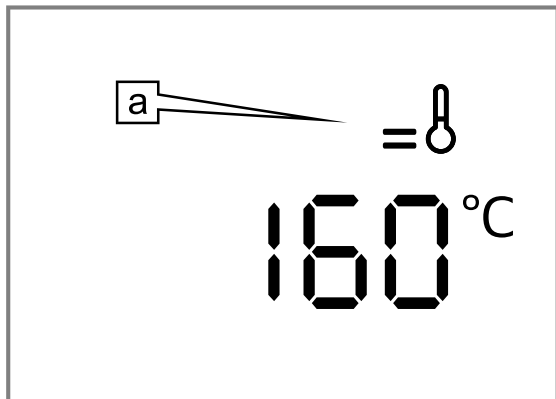
## Indicatore della temperatura


Il display della temperatura indica la temperatura nel vano cottura.

### Nota

- L'indicatore della temperatura si colora soltanto con le modalità di funzionamento in cui si deve impostare la temperatura, ad es. con le funzioni di pulizia, l'indicatore della temperatura si colora subito.
- Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano cottura.

Durante il riscaldamento dell'apparecchio, sul display compare il simbolo . Le linee  si colorano dal basso verso l'alto, man mano che il vano di cottura si scalda.



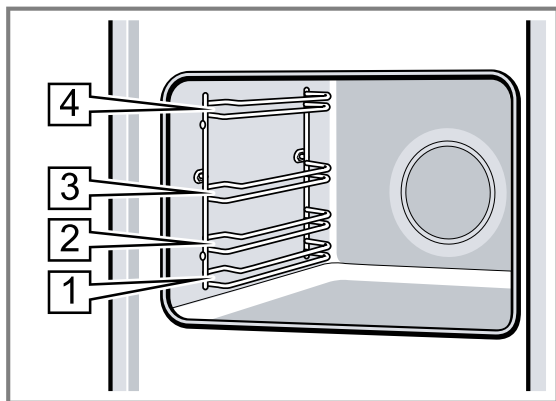
Quando si preriscalda, il momento giusto per mettere la pietanza in forno è quando il simbolo  si spegne.

#### 4.7 Vano cottura


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

##### Supporti

Nei supporti presenti all'interno del vano cottura si possono inserire accessori a diverse altezze. L'apparecchio ha 4 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto. Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire. → "Supporti", Pagina 32



#### Illuminazione

La lampadina del forno illumina il vano cottura. Per la maggior parte dei tipi di riscaldamento e delle funzioni durante il funzionamento è accesa l'illuminazione. L'illuminazione si spegne al termine del funzionamento. Posizionando il selettore funzioni sul simbolo della lampadina del forno  è possibile accendere l'illuminazione anche a forno spento.

#### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva in automatico durante il funzionamento. L'aria fuoriesce attraverso lo sportello. L'apparecchio rileva umidità elevata all'interno del vano cottura. Per regolare l'umidità, l'intensità e il rumore di funzionamento della ventola di raffreddamento possono variare.

#### 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 20

#### Sportello dell'apparecchio

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.

## 5 Accessori

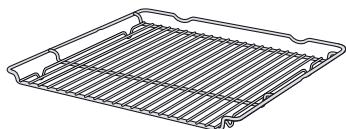
Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

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

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

#### Accessori

Griglia

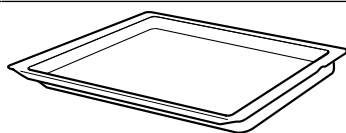


#### Utilizzo

- Stampi per dolci
- Stampi per sfornato
- Stoviglie
- Carne, ad es. arrostiti o pezzi da grigliare
- Pietanze surgelate

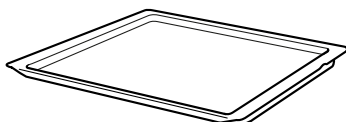
**Accessori**

Leccarda

**Utilizzo**

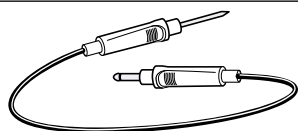
- Dolci umidi
- Prodotti da forno
- Pane
- Arrosti di grandi dimensioni
- Pietanze surgelate
- Raccogliere i liquidi che gocciolano, ad es. il grasso sulla griglia mentre si griglia.

Teglia



- Dolci in teglia
- Pasticcini

Termometro per arrosti



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

**5.1 Funzione d'arresto**

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

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

**5.2 Inserimento degli accessori nel vano di cottura**

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

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

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

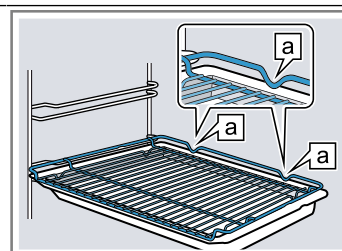
**Nota:** Togliere dal vano cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

**Combinazione accessori**

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

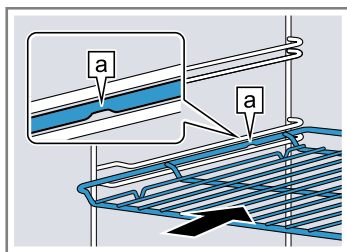
1. Disporre la griglia sulla leccarda in modo che entrambi i supporti distanziatori **a** si trovino nella parte posteriore, sul bordo della leccarda.
2. Inserire la leccarda sempre tra le due aste guida di un livello di inserimento. La griglia qui è sopra l'asta di guida superiore.

Griglia su leccarda



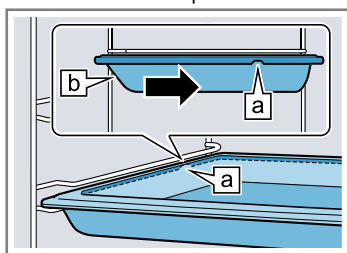
griglia

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



Teglia ad es. leccarda o teglia per forno

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

**5.3 Altri accessori**

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

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

[www.neff-home.com](http://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.

## 6 Prima del primo utilizzo

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

### 6.1 Prima messa in funzione

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

#### Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento dell'apparecchio o a seguito di un'interruzione di corrente, sul display lampeggia l'ora. L'ora si avvia alle 12:00. Impostare l'ora attuale.

**Requisito:** Il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero o.

1. Impostare l'ora utilizzando il tasto < o >.
2. Premere il tasto  $\ominus$ .
- ✓ Sul display viene visualizzata l'ora impostata.

**Consiglio:** È possibile stabilire nelle impostazioni di base → *Pagina 20* se l'ora viene mostrata sul display.

#### Impostazione della durezza dell'acqua

##### ATTENZIONE

Se è stata impostata una durezza dell'acqua sbagliata, la funzione di vapore viene compromessa e l'apparecchio non è in grado di ricordarvi con esattezza quando eseguire la decalcificazione.

- ▶ Impostare correttamente la durezza dell'acqua. Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.
- ▶ Non utilizzare acqua distillata o altri liquidi.
- ▶ Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

**Requisito:** Prima di impostare la durezza dell'acqua, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente.

1. Modificare le impostazioni di base delle durezza dell'acqua.
  - ▶ Nel capitolo Impostazioni di base → *Pagina 20* è riportata la modalità con cui modificare le impostazioni di base.

**Nota:** Se l'acqua del rubinetto risulta molto calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita.

Impostazione di base della durezza dell'acqua	Durezza acqua in mmol/l	Durezza tedesca in °dH	Durezza francese in °fH
0 = addolcita <sup>1</sup>	-	-	-
1 = dolce	fino a 1,5	fino a 8,4	fino a 15
2 = medio	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 = dura	2,5-3,8	14-21,3	25-38

Impostazione di base della durezza dell'acqua	Durezza acqua in mmol/l	Durezza tedesca in °dH	Durezza francese in °fH
4 = molto dura <sup>2</sup>	oltre 3,8	oltre 21,3	oltre 38

2. Confermare la modifica dell'impostazione di base.

### 6.2 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

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

1. Togliere dal vano di cottura l'accessorio e i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.
2. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua.  
→ *"Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15*
4. Arieggiare l'ambiente durante il riscaldamento dell'apparecchio.
5. Impostare il tipo di riscaldamento con il supporto della funzione a vapore e la temperatura.  
→ *"Comandi di base", Pagina 13*

Tipo di riscaldamento	Aria calda Circo Therm $\oplus$ con supporto della funzione a vapore <b>high</b>
Temperatura	200 °C
Durata	30 minuti

6. Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio.
7. Attendere fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.
8. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura.
9. Impostare il tipo di riscaldamento senza supporto della funzione a vapore e senza la temperatura.

Tipo di riscaldamento	Riscaldamento sup./inf. $\equiv$
Temperatura	240 °C
Durata	30 minuti

10. Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio.
11. Attendere fino a quando il vano cottura non si è raffreddato.
12. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
13. Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

<sup>1</sup> Impostare solo con l'utilizzo di acqua addolcita


<sup>2</sup> Impostare anche per acqua minerale. Utilizzare esclusivamente acqua minerale senza anidride carbonica.

## 7 Comandi di base

### 7.1 Accensione dell'apparecchio

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in una posizione che non sia zero o.
- ✓ L'apparecchio è acceso.

### 7.2 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
2. Impostare la temperatura o il livello grill servendosi del selettore temperatura.
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi.
- ✓ A seconda del tipo di apparecchio, con alcuni tipi di riscaldamento e a temperature impostate a partire dai 200 °C, il riscaldamento rapido  si accende automaticamente.  
→ "Riscaldamento rapido", Pagina 13
3. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio.

#### Consigli

- Il tipo di riscaldamento più adatto per le pietanze si può consultare nella descrizione dei tipi di riscaldamento.  
→ "Tipi di riscaldamento", Pagina 8
- Sull'apparecchio è possibile impostare una durata oppure una fine per il funzionamento.  
→ "Funzioni durata", Pagina 13

#### Modifica del tipo di riscaldamento

È possibile modificare il tipo di riscaldamento in qualunque momento.

- ▶ Impostare il tipo di riscaldamento desiderato servendosi del selettore funzioni.

#### Modifica della temperatura

È sempre possibile modificare la temperatura.

- ▶ Impostare la temperatura desiderata con il selettore temperatura.

### 7.3 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero o.
- ✓ L'apparecchio è spento.


## 8 Riscaldamento rapido

Per risparmiare tempo, è possibile ridurre il tempo di riscaldamento con il riscaldamento rapido.

### 8.1 Impostazione del 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.  
Per questi tipi di riscaldamento è possibile il riscaldamento rapido:
  - **Aria calda Circo Therm** 

- **Funzione cottura pane** 
- **Riscaldamento sup./inf.** 


A partire da una temperatura impostata a 200 °C, il riscaldamento rapido si accende in automatico.


2. Se il riscaldamento rapido non si accende in modo automatico, premere il tasto .
  - ✓ Sul display compare  e le frecce  si colorano dal basso verso l'alto.
  - ✓ Dopo alcuni secondi si avvia il riscaldamento rapido.
  - ✓ Quando il riscaldamento rapido termina, viene emesso un segnale acustico e sul display si spegne il simbolo .
3. Inserire le pietanze nel vano cottura.

## 9 Funzioni durata

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

### 9.1 Panoramica delle funzioni durata

servendosi del tasto  selezionare le diverse funzioni durata.

Funzione dura-	Utilizzo
Ora 	È possibile impostare l'ora.

**Funzione dura- Utilizzo  
ta**

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

**9.2 Impostazione dell'ora**

Dopo il collegamento dell'apparecchio o a seguito di un'interruzione di corrente, sul display lampeggia l'ora. L'ora si avvia alle 12:00. Impostare l'ora attuale.

**Requisito:** Il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero 0.

1. Impostare l'ora utilizzando il tasto < o >.
  2. Premere il tasto ⏰.
- ✓ Sul display viene visualizzata l'ora impostata.

**Consiglio:** È possibile stabilire nelle impostazioni di base → *Pagina 20* se l'ora viene mostrata sul display.

**Modifica dell'ora**

È possibile modificare l'ora in qualunque momento.

**Requisito:** Il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero 0.

1. Premere ripetutamente il tasto ⏰ finché sul display non viene contrassegnato ⏰.
  2. Modificare l'ora servendosi del tasto < o >.
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

**9.3 Impostazione della durata**

Per il funzionamento è possibile impostare una durata fino a 23 ore e 59 minuti.

**Requisito:** Sono impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura o un livello.

1. Premere ripetutamente il tasto ⏰ finché sul display non viene contrassegnato I→I.
2. Impostare una durata con il tasto < o >.

Pulsante	Valore proposto
<	10 minuti
>	30 minuti

È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, durate maggiori a intervalli di 5 minuti.

- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.
3. Quando è trascorsa la durata:
    - ▶ per disattivare anticipatamente il segnale, premere un tasto qualsiasi.
    - ▶ Per impostare nuovamente una durata, premere il tasto >.
    - ▶ Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio.

**Modifica della durata**

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato I→I.

- ▶ Modificare la durata con il tasto < o >.
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

**Interruzione della durata**

È sempre possibile interrompere la durata.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato I→I.

- ▶ Riportare la durata in posizione zero servendosi del tasto <.
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio accetta la modifica e continua a riscaldare senza durata.

**9.4 Impostazione dell'ora di fine**

È possibile posticipare l'ora in cui termina la durata fino a 23 ore e 59 minuti.

**Note**

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

**Requisiti**

- Sono impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura o un livello.
  - La durata è impostata.
1. Premere ripetutamente il tasto ⏰ finché sul display non viene contrassegnato →I.
  2. Premere il tasto < o >.
- ✓ Sul display viene visualizzato l'orario calcolato in cui termina il funzionamento.
3. Posticipare l'ora di fine con il tasto < o >.
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio accetta l'impostazione e sul display viene visualizzata l'ora di fine impostata.
- ✓ Una volta raggiunto l'orario di avvio calcolato, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.
4. Quando è trascorsa la durata:
    - ▶ per disattivare anticipatamente il segnale, premere un tasto qualsiasi.
    - ▶ Per impostare nuovamente una durata, premere il tasto >.
    - ▶ Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio.

**Modifica dell'ora di fine**

Per raggiungere un buon risultato di cottura, è possibile modificare soltanto l'ora di fine impostata finché non si avvia il funzionamento e non scorre la durata.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato →I.

- ▶ Posticipare l'ora di fine con il tasto < o >.
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

**Interruzione dell'ora di fine**

È possibile cancellare in ogni momento l'ora di fine impostata.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato →I.

- ▶ Ripristinare l'ora di fine con il tasto < all'ora attuale oltre alla durata impostata.
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio accetta la modifica e inizia a scaldarsi. La durata inizia a scorrere.

## 9.5 Impostazione del timer

Il timer funziona indipendentemente dal funzionamento. È possibile impostare il timer fino a 23 ore e 59 minuti sia se l'apparecchio è acceso o spento. Il timer dispone di un segnale proprio, in modo tale che si possa distinguere se è terminato il tempo del timer o della durata.

1. Premere ripetutamente il tasto  $\ominus$  finché sul display non viene contrassegnato  $\Delta$ .
2. Impostare il tempo del timer con il tasto  $\langle$  o  $\rangle$ .

Pulsante	Valore proposto
$\langle$	5 minuti
$\rangle$	10 minuti

È possibile impostare il timer a intervalli di 30 secondi alla volta fino a 10 minuti di tempo. Dopodiché gli intervalli aumentano all'aumentare del valore.

- ✓ Il timer entra in funzione dopo alcuni secondi e il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Non appena si conclude il tempo del timer, viene emesso un segnale acustico e il tempo del timer è visualizzato in posizione zero sul display.

3. Una volta trascorso il tempo impostato sul timer:
  - ▶ per spegnere il timer, premere un tasto qualsiasi.

### Modifica del timer

È sempre possibile modificare il timer.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato  $\Delta$ .

- ▶ Modificare il tempo del timer con il tasto  $\langle$  o  $\rangle$ .
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

### Interruzione del timer

È sempre possibile interrompere il timer.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato  $\Delta$ .

- ▶ Riportare il tempo del timer su zero servendosi del tasto  $\langle$ .
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica e si spegne  $\Delta$ .

## 10 Vapore

Cuocere al vapore le pietanze particolarmente delicate.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

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

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

### 10.1 Prima di ogni funzionamento con vapore

Prima di ogni funzionamento con vapore assicurarsi che l'apparecchio sia alimentato con sufficiente acqua.

### Riempimento del serbatoio dell'acqua

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

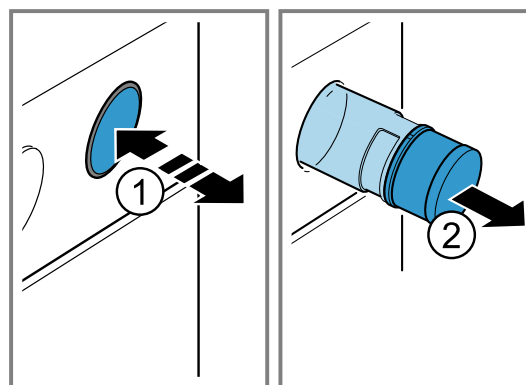
Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

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

**Requisito:** La durezza dell'acqua è impostata correttamente.

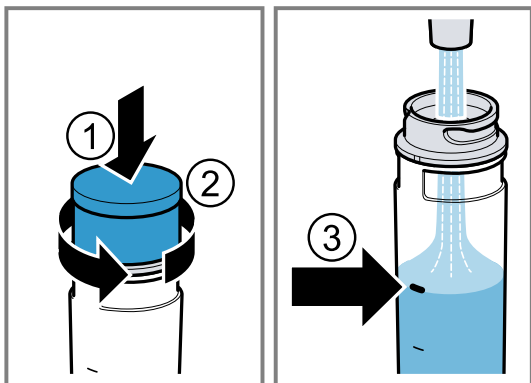
→ "Impostazione della durezza dell'acqua", Pagina 12

1. Premere sul serbatoio dell'acqua ① ed estrarlo ②.

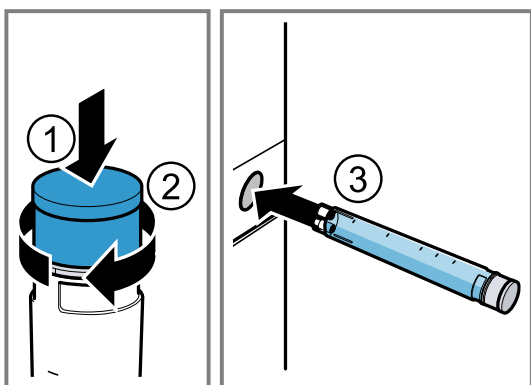


2. Premere sul coperchio del serbatoio dell'acqua ① e svitarlo ②.

3. Riempire d'acqua il serbatoio fino al contrassegno ③.



4. Premere sul coperchio del serbatoio dell'acqua ① e avvitarlo per chiuderlo ②.  
5. Impostare il serbatoio dell'acqua nell'apertura e premere finché non si innesta in posizione ③.



## 10.2 Ausilio della funzione a vapore

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

### Impostazione del supporto della funzione a vapore

**Requisito:** Il serbatoio dell'acqua è pieno.

→ "Prima di ogni funzionamento con vapore", Pagina 15

- Impostare un tipo di riscaldamento adatto servendosi del selettore funzioni.  
I tipi di riscaldamento appropriati sono:
  - **Aria calda Circo Therm** ☼
  - **Riscaldamento sup./inf.** ≡
  - **Termogrill** ☼
  - **Funzione cottura pane** ☼
- Impostare una temperatura compresa tra 80 °C e 240 °C servendosi dell'apposito selettore.
- Impostare l'intensità del vapore con il tasto ☼.

Livello	Intensità
low	ridotta
high	Sporco ostinato

- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi e attiva il vapore.

- Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio.
- Asciugare il vano cottura.  
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 16

## 10.3 Rigenerazione

Con il tipo di riscaldamento **Rigenerazione** ☼ è possibile riscaldare in modo delicato le pietanze già cotte o preparare in anticipo i prodotti da forno. L'apparecchio attiva automaticamente il vapore.

### Impostazione della rigenerazione

#### Requisiti

- Il vano cottura è raffreddato.
- Il serbatoio dell'acqua è pieno.  
→ "Prima di ogni funzionamento con vapore", Pagina 15

- Impostare il tipo di riscaldamento **Rigenerazione** ☼ servendosi del selettore funzioni.
- Impostare la temperatura servendosi dell'apposito selettore.  
✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi e attiva il vapore.
- Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio.
- Asciugare il vano cottura.  
→ "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 16

## 10.4 Dopo ogni funzionamento con vapore

Dopo ciascun funzionamento con vapore asciugare l'apparecchio.

**Nota:** Attenersi alle indicazioni per la pulizia.

→ "Pulizia e cura", Pagina 23

### Svuotamento del serbatoio dell'acqua

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

#### ATTENZIONE

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

- Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.
- Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

- Premere sul serbatoio dell'acqua.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua.
- Svitare il coperchio del serbatoio dell'acqua.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
- Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
- Asciugare bene la guarnizione del coperchio.
- Lasciare asciugare il serbatoio con il coperchio aperto.

8. Collocare e avvitare il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
9. Inserire il serbatoio dell'acqua.

## Asciugatura del vano cottura

### 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:** L'apparecchio si è raffreddato.

1. Asciugare il vano cottura con una spugna o un panno morbido.
2. Eliminare le possibili macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
3. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

# 11 Programmi

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

## 11.1 Stoviglie per programma

Utilizzare sempre stoviglie refrattarie e resistenti a temperature fino a 300 °C.

Si addice meglio una stoviglia in vetro o in vetroceramica. L'arrosto dovrebbe ricoprire circa i 2/3 del fondo della pentola.

Non sono adatte le stoviglie realizzate nel seguente materiale:

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

## 11.2 Impostazioni dei programmi

L'apparecchio adotta il tipo di riscaldamento ottimale, la temperatura e la durata.

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, è necessario impostare solo il peso dell'alimento.

**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.

### Programmi con vapore

Per alcuni programmi, l'apparecchio utilizza in automatico il supporto della funzione a vapore.

I programmi con il supporto della funzione a vapore sono contrassegnati nella relativa tabella. Osservare le informazioni relative al funzionamento con vapore.

→ "Vapore", Pagina 15

## 11.3 Tabella programmi

Nella tabella dei programmi troverete i valori di impostazione adatti alle pietanze elencate.

N°	Pianta	Stoviglie	Intervallo di peso Peso da impostare	Livello di in- seri- mento	Nota
P1	<b>Treccia/corona lievitata</b> <sup>1</sup>	Teglia con carta da forno	0,6 - 1,5 kg Peso dell'impasto	3	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
P2	<b>Far lievitare la pasta</b> <sup>1</sup>	Ciotola su griglia	0,5 - 1,5 kg Peso dell'impasto	2	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
P3	<b>Pane di frumento, pane di frumento misto su teglia</b> <sup>1</sup>	Teglia con carta da forno	0,5-2,0 kg Peso dell'impasto	2	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
P4	<b>Pane di frumento, pane di frumento misto in stampo quadrato</b> <sup>1</sup>	Stampo quadrato, imburrato e infarinato	0,8 - 2,0 kg Peso dell'impasto	2	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
P5	<b>Pane bianco nella teglia</b> <sup>1</sup>	Teglia con carta da forno	0,5-2,0 kg Peso dell'impasto	2	Se si cuociono al forno contemporaneamente 2 panini, immettere il peso del panino più pesante.
P6	<b>Pane di segale mista</b> <sup>1</sup>	Stampo quadrato, imburrato e infarinato	0,8 - 2,0 kg Peso dell'impasto	2	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.
P7	<b>Panfocaccia</b> <sup>1</sup>	Teglia con carta da forno	0,4 - 1,0 kg Peso dell'impasto	3	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo.

<sup>1</sup> Programma con vapore (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)

N°	Pietanza	Stoviglie	Intervallo di peso Peso da impostare	Livello di in- seri- mento	Nota
P 8	<b>Pollo, non ripieno</b> <sup>1</sup> pronto per la cottura, speziato	Tegame senza coperchio senza leccarda	0,9 - 1,5 kg Peso del pollo	2	Disporre nella stoviglia con il petto rivolto verso l'alto.
P 9	<b>Pollo a pezzi</b> <sup>1</sup> pronto per la cottura, speziato	Tegame senza coperchio senza leccarda	0,1 - 0,8 kg Peso del pezzo più pesante	3	-
P 10	<b>Anatra, non ripiena</b> <sup>1</sup> pronto per la cottura, speziato	Tegame senza coperchio senza leccarda	1,3 - 2,5 kg Peso dell'anatra	2	Disporre nella stoviglia con il petto rivolto verso l'alto.
P 11	<b>Oca, non ripiena</b> <sup>1</sup> pronto per la cottura, speziato	Tegame senza coperchio senza leccarda	2,3 - 4,5 kg Peso dell'oca	2	Disporre nella stoviglia con il petto rivolto verso l'alto.
P 12	<b>Filetto di manzo, medio</b> <sup>1</sup> pronto per la cottura, speziato	Tegame senza coperchio senza leccarda	0,8 - 2,0 kg Peso della carne	2	La carne non deve prima essere rosolata.
P 13	<b>Pesce, intero</b> <sup>1</sup> pronto per la cottura, speziato	Tegame senza coperchio senza leccarda	0,8 - 1,5 kg Peso del pesce	2	Inserire il pesce con il ventre appoggiato nella stoviglia.
P 14	<b>Stufato di capocollo</b> <sup>1</sup> disossato, speziato	Tegame senza coperchio senza leccarda	0,8 - 2,5 kg Peso della carne	2	La carne non deve prima essere rosolata.
P 15	<b>Arrosti di maiale</b> <sup>1</sup> ad es. spalla, speziata e con la cotenna incisa	Tegame senza coperchio senza leccarda	1,0 - 2,0 kg Peso della carne	2	Disporre nella stoviglia con la parte grassa rivolta verso l'alto, salare bene la cotenna

## 11.4 Impostazione del programma

L'apparecchio adotta il tipo di riscaldamento ottimale, la temperatura e la durata. È necessario impostare soltanto il peso.

### Note

- Si può impostare il peso soltanto nell'area prevista.
- Dopo l'avvio non si possono più modificare né il programma né il peso.

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

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.

- Impostare **Programmi P** con il selettore funzioni.
  - ✓ Sul display compare P I.
- Impostare il programma con il tasto < o >.
- Impostare il peso servendosi del selettore della temperatura.
  - ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
  - ✓ Se la pietanza è pronta, l'apparecchio smette di riscaldare e viene emesso un segnale acustico.
- In caso di necessità cuocere a posteriore la pietanza.
  - ▶ Impostare la durata per il proseguimento della cottura con il tasto \.
- Spegnere l'apparecchio.

## 12 Termometro per arrosti

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

### 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.

I tipi di riscaldamento appropriati sono:

- **Aria calda Circo Therm**

- **Circo Therm delicato**
- **Livello pizza**
- **Termogrill**
- **Riscaldamento sup./inf.**

**Nota:** Se si seleziona un tipo di riscaldamento non adeguato, mentre il termometro per arrosti infilato, viene emesso un segnale acustico.

### 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.

<sup>1</sup> Programma con vapore (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)

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

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

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

**ATTENZIONE**

Il termometro per arrostito si potrebbe danneggiare.

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

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il termometro per arrostiti è appuntito.

- ▶ Maneggiare con attenzione il termometro per arrostiti.

1. Infilare in obliquo il termometro per arrostiti nel punto più spesso della carne.  
Accertarsi che la punta del termometro per arrostiti sia posizionata correttamente all'interno della carne:
  - la punta deve essere collocata all'incirca al centro della pietanza.
  - La punta non deve essere infilata nella parte grassa.
  - La punta non deve toccare la stoviglia né le ossa della carne.
2. Inserire nel vano cottura la pietanza con il termometro per arrostiti infilato.  
Collocare la pietanza al centro della griglia, meglio se in una stoviglia.
3. Inserire il collegamento del termometro per arrostiti nella presa a sinistra nel vano cottura.


**Note**

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

**12.3 Impostazione del termometro per arrostiti**

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

**Requisiti**

- La pietanza con il termometro per arrostiti è all'interno del vano cottura.
  - Il termometro per arrostiti è inserito nel vano cottura.
1. Impostare un tipo di riscaldamento adatto servendosi del selettore funzioni.
  - ✓ Sul display viene contrassegnato il simbolo  e compare "-/°C".
  2. Impostare la temperatura interna con il tasto - o +.  
A sinistra compare la temperatura interna attuale nella pietanza, a destra la temperatura interna impostata, ad es. 15/75 °C.  
**Nota:** La temperatura interna attuale compare soltanto una volta raggiunti 10 °C.
  3. Impostare la temperatura del vano cottura con il selettore temperatura.  
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.
  - ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi.
  - ✓ Una volta che la temperatura all'interno della pietanza viene raggiunta, viene emesso un segnale acustico e la temperatura interna attuale e la temperatura interna impostata risultano uguali sul display, ad es. 75 C/ 75 C.

**4. ⚠ 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.

Una volta raggiunta la temperatura interna:

- ▶ Spegnerne l'apparecchio.
- ▶ Estrarre il termometro per arrostiti dalla presa all'interno del vano cottura.
- ▶ Estrarre il termometro per arrostiti dalla pietanza e toglierlo dal vano cottura.

**13 Sicurezza bambini**

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





Se è attivata la sicurezza bambini, l'apparecchio resta bloccato finché non viene disattivata la sicurezza bambini. Se dopo il prossimo utilizzo l'apparecchio viene spento, la sicurezza bambini non si attiva automaticamente.

**Nota:** Nelle impostazioni di base → *Pagina 20* si può definire se è possibile impostare o meno la funzione sicurezza bambini.

Con la sicurezza bambini si possono bloccare soltanto gli elementi di comando dell'apparecchio. Inoltre si possono bloccare lo sportello dell'apparecchio.

→ *"Impostazioni di base", Pagina 20*

**13.1 Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini**

1. Per attivare la sicurezza bambini, tenere premuto il tasto  finché sul display non compare .
2. Per disattivare la sicurezza bambini, tenere premuto il tasto  finché sul display non si spegne .

**13.2 Sicurezza bambini automatica**

Dopo lo spegnimento l'apparecchio si blocca automaticamente. Prima di poter accendere l'apparecchio, interrompere la sicurezza bambini automatica.

È possibile attivare e disattivare la sicurezza bambini automatica nelle impostazioni di base.

→ *"Impostazioni di base", Pagina 20*

## Interruzione della sicurezza bambini automatica

**Requisito:** La sicurezza bambini automatica è attivata nelle impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base", Pagina 20

- ▶ Tenere premuto il tasto  $\odot$  finché sul display non si spegne  $\leftrightarrow$ .

# 14 Impostazioni di base

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

## 14.1 Panoramica delle impostazioni di base

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

Indicatore	Impostazione di base	Selezione
c00	Sicurezza bambini automatica → "Sicurezza bambini", Pagina 19	□ = no <sup>1</sup> I = sì
c01	Durata segnale acustico una volta terminato il tempo del contaminuti o del parametro di durata	I = 10 secondi 2 = 30 secondi <sup>1</sup> 3 = 2 minuti
c02	Tempo di attesa prima dell'acquisizione di un'impostazione	I = 3 secondi <sup>1</sup> 2 = 6 secondi 3 = 10 secondi
c03	Tono tasti premendo un tasto	□ = spento I = on <sup>1</sup>
c04	Intensità dell'illuminazione del display	I = bassa 2 = normale <sup>1</sup> 3 = elevata
c05	Indicatore dell'ora	□ = nascondere l'ora I = visualizzare l'ora <sup>1</sup>
c06	Sicurezza bambini impostabile → "Sicurezza bambini", Pagina 19	□ = no I = sì <sup>1</sup> 2 = sì, con bloccaggio dello sportello
c07	Illuminazione interna durante il funzionamento	□ = no I = sì <sup>1</sup>
c08	Tempo di postfunzionamento della ventola di raffreddamento	I = breve 2 = normale <sup>1</sup> 3 = lungo 4 = molto lungo
c09	Estensioni telescopiche aggiunte	□ = no <sup>1</sup> (con supporto ed estensione singola) I = sì (con estensione doppia e tripla)
c10	Mantenere in caldo per un tempo prolungato → "Funzioni con Home Connect", Pagina 9	□ = no <sup>1</sup> I = sì
c11	Durezza acqua → "Impostazione della durezza dell'acqua", Pagina 12	□ = addolcita I = dolce (fino a 1,5 mmol/l) 2 = media (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = dura (2,5 - 3,8 mmol/l) <sup>1</sup> 4 = molto dura (oltre 3,8 mmol/l)
c12	Riscaldamento rapido a partire da 200 °C <sup>2</sup>	□ = no I = sì <sup>1</sup>
c13	Ripristino di tutte le impostazioni predefinite	□ = no <sup>1</sup> I = sì
HC..	Impostazioni Home Connect	→ "Home Connect", Pagina 21

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

<sup>2</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

## 14.2 Modifica dell'impostazione di base

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

1. Tenere premuto il tasto **⏻** per ca. 4 secondi.
- ✓ Sul display viene visualizzata la prima impostazione di base, ad es. **☐☐ I**.
2. Modificare l'impostazione con il selettore temperatura.
3. Con il tasto **<** oppure **>** passare alla prossima impostazione di base.
4. Per salvare le modifiche, tenere premuto il tasto **⏻** per ca. 4 secondi.

**Nota:** A seguito di un'interruzione di corrente, le modifiche relative alle impostazioni di base vengono mantenute.

## 14.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

- ▶ Ruotare il selettore funzioni.
- ✓ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

# 15 Home Connect

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

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

L'app Home Connect vi guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni e le avvertenze dell'app Home Connect.

### Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza del presente manuale utente 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.

## 15.1 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.

## 15.2 Home Connect Impostazioni

Nelle impostazioni di base dell'apparecchio è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete.

Impostazione	Selezione o indicatori	Spiegazione
HC ☐ I	Connessione alla rete ☐ - Non collegato I - Collegamento automatico ☒ - Collegamento manuale ☓ - Collegato	☐ e ☓ sono indicatori che non è possibile regolare.
HC ☐ ☒	Collegamento all'app Home Connect ☐ - Pronto I - Collegamento ☒ - Collegato	☐ e ☒ sono indicatori che non è possibile regolare.
HC ☐ ☓	Wi-Fi ☐ - Off I - Attivare ☒ - On	Se è attivo il WiFi, è possibile sfruttare le funzionalità di Home Connect. L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 W. ☒ è un'indicatore che non è possibile regolare.
HC ☐ ☐	Avvio remoto ☐ - Disattivato	Se l'avvio remoto è disattivato, nell'app è possibile visualizzare soltanto lo stato di funzionamento dell'apparecchio.

Impostazione	Selezione o indicatori	Spiegazione
	I - Manuale <sup>1</sup> 𐄂 - Permanente	In caso di avvio remoto manuale, è necessario attivarlo ciascuna volta prima di poter avviare l'apparecchio tramite l'app. Se si apre lo sportello dell'apparecchio 15 minuti dopo l'attivazione dell'avvio remoto o al termine del funzionamento, l'avvio remoto si disattiva automaticamente. Se l'avvio remoto è permanente, è possibile avviare e utilizzare a distanza l'apparecchio in qualsiasi momento.
HC 05	Aggiornamento del software I - Aggiornamento disponibile 𐄂 - Avvio aggiornamento	L'impostazione viene visualizzata soltanto quando è disponibile un aggiornamento. I è un'indicatore che non è possibile regolare.
HC 06	Ricerca guasti remota 𐄂 - Non consentito <sup>1</sup> I - Consentito	L'impostazione viene visualizzata soltanto quando il servizio di assistenza clienti prova ad accedere all'apparecchio.

### 15.3 Utilizzare l'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 acceso.
  - 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 HC 04.
1. Per attivare l'avvio remoto, portare il selettore funzioni su 𐄂.
  2. Applicare l'impostazione nell'app e inviarla all'apparecchio.

### 15.4 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.

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. La versione software attuale è disponibile nell'app Home Connect, nelle informazioni del rispettivo elettrodomestico.

#### **Note**

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

### 15.5 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](http://www.home-connect.com).

### 15.6 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.

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

**Nota:** Osservare che le funzionalità Home Connect sono utilizzabili solo in abbinamento all'app Home Connect.

Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

## 16 Pulizia e cura

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

### 16.1 Detergenti

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

#### **ATTENZIONE**

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

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

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

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

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

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

### 16.2 Detergenti adatti

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio. Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

#### Lato frontale dell'apparecchio

Superficie	Detergenti idonei	Note
Acciaio inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> <li>▪ Detergenti specifici per acciaio inox per superfici calde</li> </ul>	Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox per prevenire la corrosione. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox.
Plastica o superfici laccate ad. es. pannello di comando	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> </ul>	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.

#### Sportello dell'apparecchio

Zona	Detergenti idonei	Note
Pannelli dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> <li>▪ Spirale in acciaio inox</li> </ul>	Non utilizzare raschietti per vetro. <b>Consiglio:</b> Per una pulizia profonda rimuovere i pannelli dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 27
Rivestimento dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In acciaio: Detergente per acciaio inox</li> <li>▪ In plastica: Soluzione detergente calda</li> </ul>	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. <b>Consiglio:</b> Per una pulizia profonda, rimuovere la copertura dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 27
Maniglia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> </ul>	Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente i residui di calcare dalla maniglia.

**Vano cottura**

Zona	Detergenti idonei	Note
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> <li>▪ Acqua e aceto</li> <li>▪ Detergente per forno</li> <li>▪ Spirale in acciaio inox</li> </ul>	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p>Per asciugare il vano cottura dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio.</p> <p><b>Consiglio:</b> Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → "<b>Pulizia pirolitica</b>", Pagina 24</p> <p><b>Note</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. La funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa.</li> <li>▪ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anti-corrosione.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>
Copertura in vetro della lampadina del forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> </ul>	In caso di sporco ostinato, utilizzare un detergente per forno.
Supporti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> <li>▪ Paglietta inox</li> </ul>	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta inox o un detergente per forno.</p> <p><b>Consiglio:</b> Per pulire, sganciare i supporti. → "<b>Supporti</b>", Pagina 32</p>
Accessori	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> <li>▪ Detergente per forno</li> <li>▪ Spirale in acciaio inox</li> </ul>	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p>L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie.</p>
Serbatoio dell'acqua	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> </ul>	<p>Per rimuovere i residui del detergente, dopo aver pulito, risciacquare a fondo con acqua pulita.</p> <p>Per asciugare il serbatoio dell'acqua, dopo aver pulito, lasciare asciugare il serbatoio dell'acqua con il coperchio aperto. Asciugare bene la guarnizione sul coperchio.</p> <p>Non lavare in lavastoviglie.</p>
Termometro per arrosti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> </ul>	<p>In caso di sporco ostinato, utilizzare una spazzola.</p> <p>Non lavare in lavastoviglie.</p>

**16.3 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 il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

**⚠ 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 23

1. Pulire l'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
  - ▶ Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.  
→ "**Detergenti adatti**", Pagina 23
2. Asciugare con un panno morbido.

**17 Pulizia pirolitica**

Con la funzione di pulizia **Pulizia pirolitica** il vano cottura si pulisce in maniera pressoché autonoma.

Pulire il vano cottura utilizzando la funzione di pulizia ogni 2-3 mesi. In caso di necessità, si può utilizzare la funzione di pulizia con maggiore frequenza.

La funzione di pulizia consuma circa 2,5-4,8 chilowattora.

## 17.1 Preparazione dell'apparecchio per la funzione di pulizia

Per ottenere un buon risultato di pulizia, 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.
2. Sganciare i supporti e rimuoverli dal vano cottura.  
→ "Supporti", Pagina 32
3. Eliminare lo sporco più intenso dal vano cottura.  
Lo sporco grossolano può bruciare, rendendo difficile la sua rimozione.
4. 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.
5. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano cottura deve essere vuoto.

## 17.2 Impostazione della funzione di pulizia

Arieggiare la cucina finché è attiva la funzione di pulizia.

### ⚠ **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:** Preparare l'apparecchio per la funzione pulizia.

1. Impostare le funzioni di pulizia  con il selettore funzioni.
- ✓ Sul display compaiono il simbolo  e le funzioni di pulizia. È contrassegnata la prima funzione di pulizia.
2. Premere ripetutamente il tasto < o > finché non viene contrassegnato il simbolo .
- ✓ Sul display compare PYRO.
3. Impostare il livello di pulizia utilizzando il selettore temperatura.

Livello di pulizia	Grado di pulizia	Durata in ore
1	Poco sporco	Ca. 1:15
2	Medio	Ca. 1:30
3	Elevato	Ca. 2:00

In caso di sporco più ostinato o sporco stantio selezionare un livello di pulizia più alto.

Non è possibile modificare la durata.

- ✓ Dopo alcuni secondi, la funzione di pulizia si avvia e la durata scorre.
  - ✓ Per motivi di sicurezza, lo sportello dell'apparecchio viene bloccato al raggiungimento di una data temperatura all'interno del vano cottura. Sul display viene visualizzato .
  - ✓ Quando la funzione pulizia è terminata, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.
4. Spegnere l'apparecchio.  
Una volta che l'apparecchio si è sufficientemente raffreddato, lo sportello viene sbloccato e  si spegne.
  5. → "Preparazione al funzionamento dell'apparecchio al termine della funzione pulizia", Pagina 25

## 17.3 Preparazione al funzionamento dell'apparecchio al termine della funzione pulizia

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere la cenere residua nel vano cottura e nello spazio dello sportello dell'apparecchio.  
→ "Pulizia e cura", Pagina 23
3. Rimuovere le patine bianche con acido citrico.

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

## 18 Sistema ausiliario di pulizia Easy Clean

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

### 18.1 Impostazione del sistema ausiliario di pulizia Easy Clean

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

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

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

#### **Note**

- L'illuminazione interna non si accende durante il sistema ausiliario di pulizia.
- Non è possibile posticipare la fine.
- La durata per ogni livello di pulizia è predefinita e non può essere modificata.




#### **Requisiti**


- È possibile avviare il sistema ausiliario di pulizia soltanto se il vano cottura è freddo (temperatura ambiente) e lo sportello dell'apparecchio è chiuso.
- Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento. Altrimenti l'apparecchio interrompe il sistema ausiliario di pulizia.

1. Togliere gli accessori dal vano cottura.
2. **ATTENZIONE** – L'acqua distillata nel vano cottura causa la corrosione.

- ▶ Non utilizzare acqua distillata.

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

3. Impostare le funzioni di pulizia  con il selettore funzioni.
- ✓ Sul display compaiono il simbolo  e le funzioni di pulizia. È contrassegnata la prima funzione di pulizia.
4. Premere ripetutamente il tasto < o > finché non viene contrassegnato il simbolo .
- ✓ Sul display compare EF5Y.

5. Ruotare il selettore temperatura.
- ✓ Sul display compare .
- ✓ Il sistema ausiliario di pulizia entra in funzione dopo pochi secondi. La durata scorre sul display.
- ✓ Non appena si conclude il sistema ausiliario di pulizia, viene emesso un segnale acustico.

### 18.2 Pulizia successiva del vano cottura

#### **ATTENZIONE**

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


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

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.

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. Per lo spegnimento, ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
6. Abbassare lo sportello dell'apparecchio e lasciarlo aperto per 1 ora in modo che le superfici del vano cottura si asciugano.

## 19 Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, è necessaria una decalcificazione regolare . La frequenza della decalcificazione dipende dai funzionamenti eseguiti con vapore e dalla durezza dell'acqua. Non appena restano disponibili circa 5 o meno funzionamenti con vapore, l'apparecchio ricorda di eseguire la decalcificazione tramite il relativo simbolo sul display. Se non si esegue la decalcificazione, non si può più impostare alcun funzionamento con il vapore.

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi, visualizzate sul display, e dura ca. 80 - 110 minuti:

- Fase 1: decalcificazione (ca. 60 minuti)
- Fase 2: primo risciacquo (ca. 8 minuti)
- Fase 3: secondo risciacquo (ca. 8 minuti)

- Fase 4: terzo risciacquo (ca. 8 minuti)

Per motivi igienici la decalcificazione deve essere eseguita completamente. Se la decalcificazione viene interrotta, non è più possibile impostare un funzionamento.

### 19.1 Preparazione della decalcificazione

#### **ATTENZIONE**

I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare liquido da noi consigliato. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto da noi consigliato.

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

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

**Nota:** Durante l'intero processo di decalcificazione riempire il serbatoio dell'acqua con una quantità di liquido non superiore a 150 ml.

1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare acqua e anticalcare:

Versione anticalcare	Anticalcare	Acqua
Volume flacone 500 ml	50 ml	100 ml
Volume flacone 250 ml	100 ml	50 ml

**Consiglio:** L'anticalcare liquido da noi consigliato è disponibile nel nostro negozio online o presso il servizio di assistenza clienti. Al momento dell'acquisto indicare il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

2. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.  
→ *"Riempimento del serbatoio dell'acqua"*, Pagina 15
3. Inserire il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.

## 19.2 Impostazione della decalcificazione

### Requisito:

→ *"Preparazione della decalcificazione"*, Pagina 26

1. Impostare le funzioni di pulizia  $\swarrow$  con il selettore funzioni.
2. Premere ripetutamente il tasto < o > finché sul display non viene contrassegnato  $\nabla$ .
- ✓ Sul display compare  $\square$ .
- ✓ Il display indica la durata. Non è possibile modificare la durata.

3. Ruotare il selettore temperatura.
  - ✓ Sul display viene visualizzato  $\square$ .
  - ✓ La decalcificazione si avvia dopo alcuni secondi. La durata scorre e sul display viene visualizzato  $1/4$ .
  - ✓ Quando la decalcificazione è terminata sul display viene visualizzato  $2/4$  e  $\square$ .
4. Per ciascuno dei tre cicli di risciacquo ( $2/4$ ,  $3/4$ ,  $4/4$ ):
  - ▶ Estrarre il serbatoio dell'acqua  $\square$ .
  - ▶ Pulire a fondo il serbatoio d'acqua.
  - ▶ Riempire il serbatoio con 150 ml acqua  $\square$ .
  - ▶ Inserire il serbatoio dell'acqua.
- ✓ Dopo alcuni secondi si avvia il ciclo di risciacquo e la durata inizia a scorrere.
- ✓ Quando un ciclo di risciacquo è terminato, sul display viene visualizzato  $\square$ .
5. Quando l'ultimo ciclo di risciacquo  $4/4$  è terminato, la durata visualizzata è zero.
  - ▶ Svuotare il serbatoio dell'acqua, asciugarlo e reinserirlo.  
→ *"Svuotamento del serbatoio dell'acqua"*, Pagina 16
  - ▶ Spegnerne l'apparecchio.

## 19.3 Interruzione della decalcificazione

Se il programma di decalcificazione viene interrotto, ad es. a causa di un'interruzione di corrente o dello spegnimento dell'apparecchio, è necessario risciacquare personalmente l'apparecchio. L'apparecchio è bloccato per altri funzionamenti. Sul display compare  $\square$ .

1. Svuotare il serbatoio dell'acqua e pulirlo a fondo con dell'acqua.
2. Inserire il serbatoio dell'acqua vuoto.
3. Impostare le funzioni di pulizia  $\swarrow$  con il selettore funzioni.
4. Premere ripetutamente il tasto < o > finché sul display non viene contrassegnato  $\nabla$ .
- ✓ Il display indica la durata. Non è possibile modificare la durata.
5. Ruotare il selettore temperatura.
  - ✓ Sul display viene visualizzato  $\square$ .
  - ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio pompa il liquido residuo nel serbatoio dell'acqua.
6. Per risciacquare il sistema a vapore, eseguire i tre cicli di risciacquo della decalcificazione.
7. Avviare nuovamente la decalcificazione.

## 20 Sportello dell'apparecchio

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

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

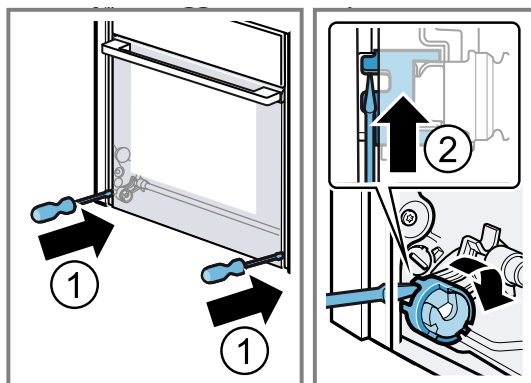
**Nota:** Ulteriori informazioni:



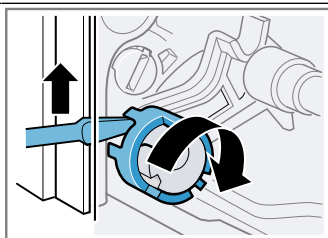
## 20.1 Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

### Requisiti

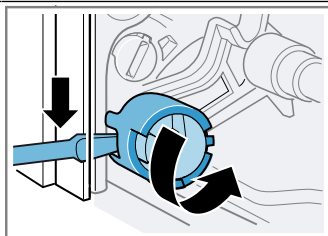
- Preparare una torcia.
  - Preparare un cacciavite.
  - Preparare una moneta.
1. Per vedere meglio il dispositivo di sicurezza dello sportello, illuminare la fessura accanto allo sportello dell'apparecchio con la torcia.
  2. A tal proposito, tenendo in posizione orizzontale il cacciavite ①, spingere verso l'alto il dispositivo di sicurezza dello sportello (componente di colore nero) su entrambi i lati finché non si innesta in posizione ②.



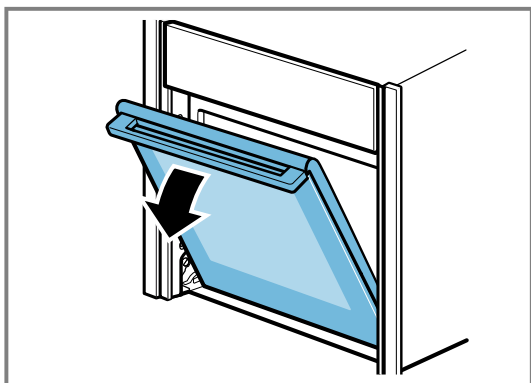
Dispositivo di sicurezza aperto



Dispositivo di sicurezza chiuso

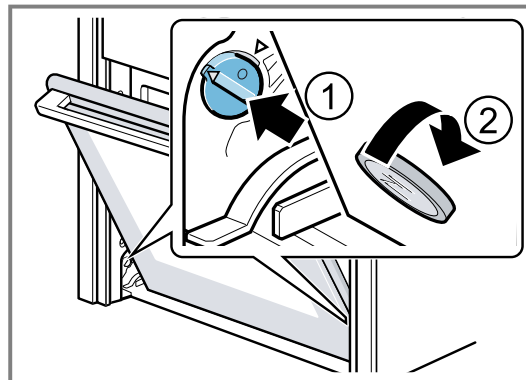


3. Aprire lo sportello dell'apparecchio di circa 45°.

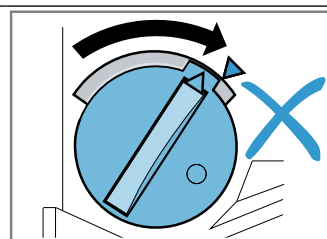


4. Infilare la moneta nella fessura del dispositivo di arresto ① e ruotare il dispositivo di bloccaggio fino allo scatto ②.
  - ▶ Ruotare in senso orario il dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro.

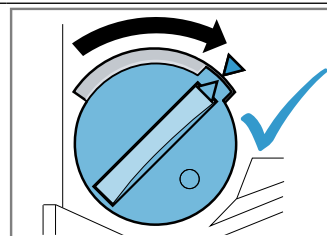
- ▶ Ruotare in senso antiorario il dispositivo di bloccaggio sul lato destro.



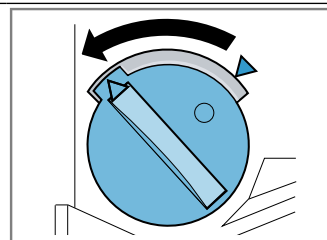
Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro non fissato  
Le frecce non sono rivolte l'una verso l'altra



Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro fissato  
Le frecce sono rivolte l'una verso l'altra



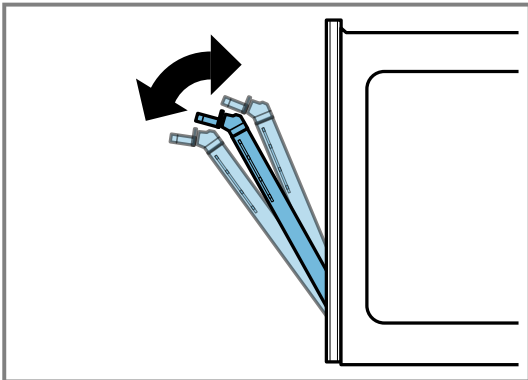
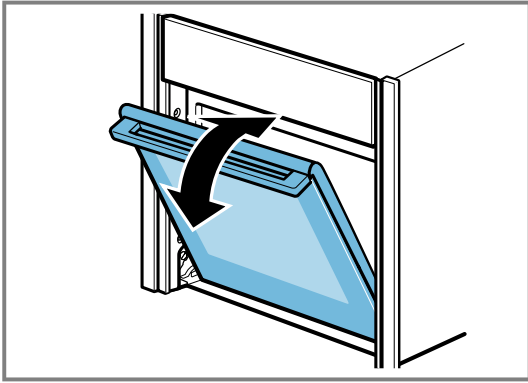
Dispositivo di bloccaggio sul lato sinistro sbloccato



- ✓ Il dispositivo di bloccaggio si innesta in posizione.
5. **ATTENZIONE** – L'apertura e la chiusura dello sportello dell'apparecchio in posizione di bloccaggio danneggia le cerniere dello sportello.
    - ▶ Non aprire né chiudere mai lo sportello dell'apparecchio se si percepisce della resistenza.
    - ▶ Se la cerniera dello sportello è stata danneggiata, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Muovere attentamente lo sportello in entrambe le direzioni delle frecce, finché non si sente un leggero

clic. Lo sportello dell'apparecchio ha ancora un gioco minimo.



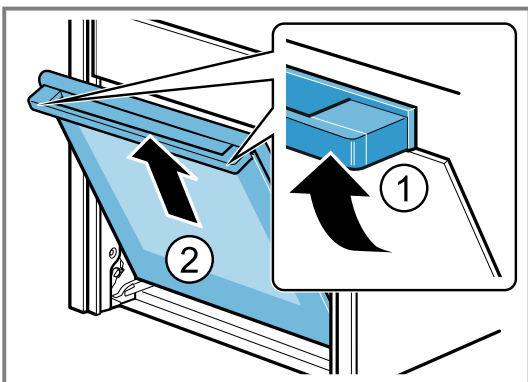
- ✓ Lo sportello dell'apparecchio si trova in posizione di arresto.

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

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

- ▶ Maneggiare con cautela lo sportello dell'apparecchio.

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

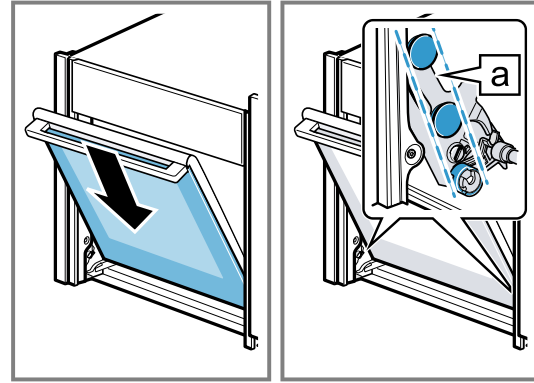


- 7. Appoggiare lo sportello dell'apparecchio su una superficie piana, morbida e pulita.

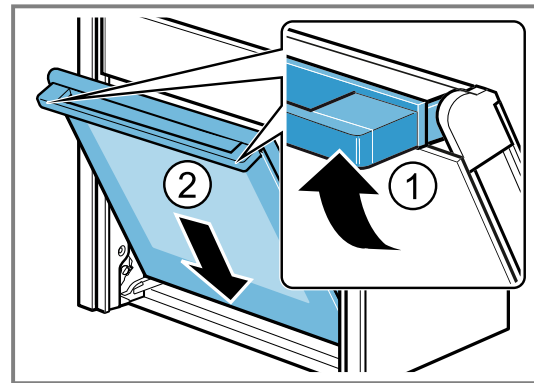
## 20.2 Montaggio dello sportello dell'apparecchio

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

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



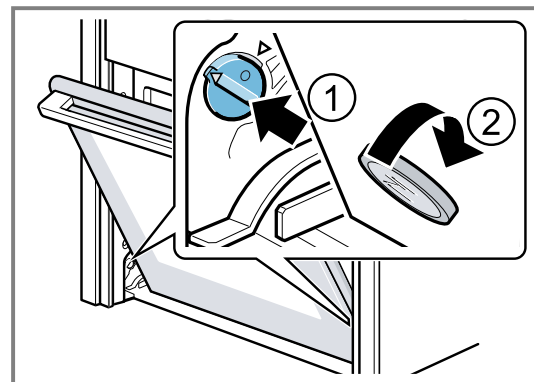
2. Ruotare leggermente verso l'alto la maniglia ①.



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

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

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



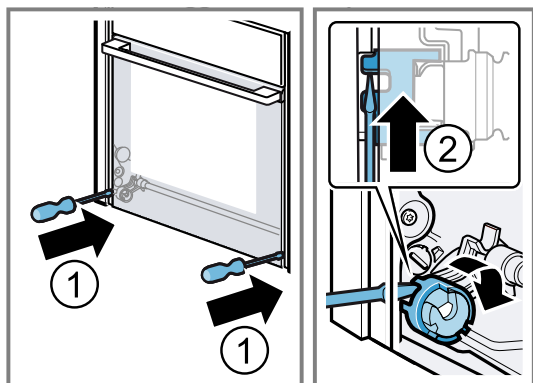
4. Aprire un po' lo sportello finché non si sente un leggero clic e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

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

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

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

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



✓ Il dispositivo di sicurezza chiuso.

### 20.3 Smontaggio dei pannelli dello sportello

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

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

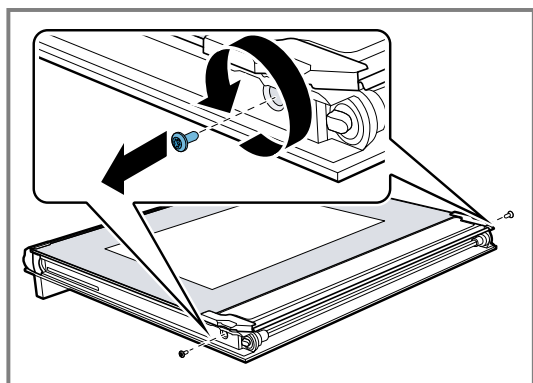
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

▶ Indossare guanti protettivi.

**Requisito:** Lo sportello dell'apparecchio è sganciato.

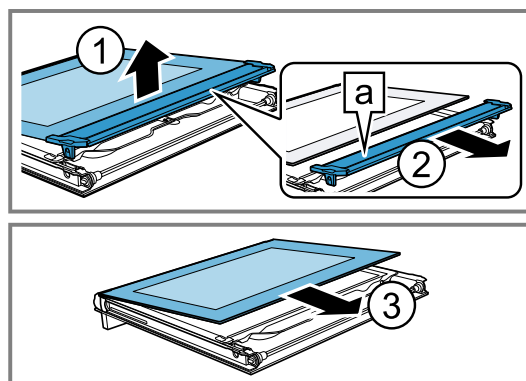
→ "Smontaggio dello sportello dell'apparecchio", Pagina 28

1. Appoggiare lo sportello dell'apparecchio con la parte anteriore in basso su una superficie piana, morbida e pulita.
2. Allentare la vite a sinistra e a destra dello sportello dell'apparecchio e rimuoverle.

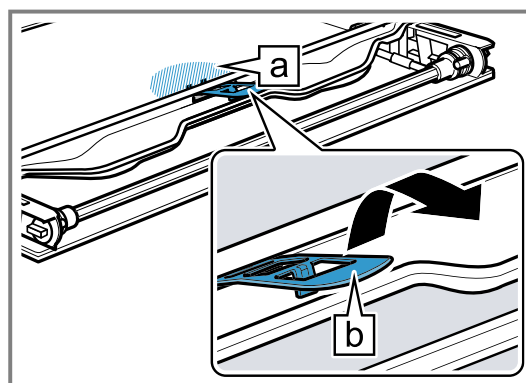


3. Sollevare attentamente verso l'alto in modo obliquo il pannello interno ① e rimuovere il supporto ②.

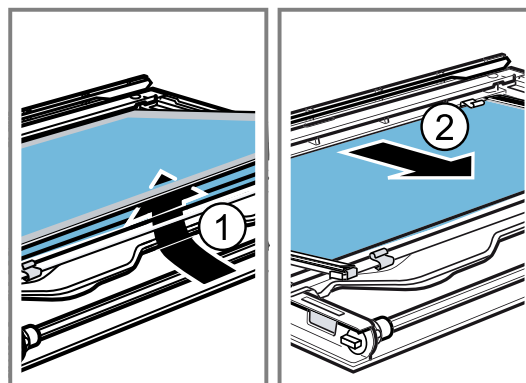
4. Sollevare attentamente il pannello interno verso l'alto in modo obliquo ed estrarlo seguendo la direzione indicata dalla freccia ③.



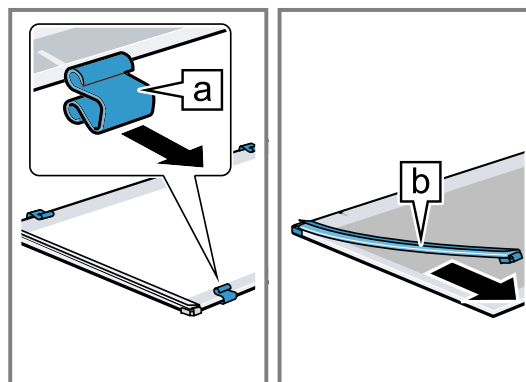
5. Premere verso il basso il pannello intermedio nella zona ④ e sollevare attentamente il supporto ⑤, finché non è possibile rimuoverlo.



6. Sollevare il primo e il secondo pannello intermedio dal basso ① ed estrarli in direzione della freccia ②.



7. Se necessario, per la pulizia togliere i distanziatori ⑥ e le guarnizioni ⑦.



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

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

**9. Asciugare i pannelli dello sportello e rimontarli.**

→ "Montaggio dei pannelli dello sportello",  
Pagina 31


**20.4 Montaggio dei pannelli dello sportello****⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

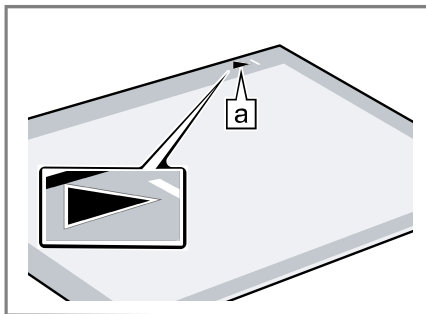
Il montaggio non corretto del pannello o dello sportello dell'apparecchio costituisce un pericolo.

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


**Consiglio**

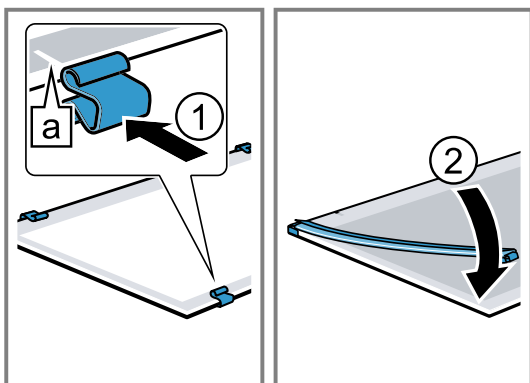
A seconda del modello, l'apparecchio ha due diversi pannelli intermedi.


1. I pannelli intermedi sono contrassegnati dal simbolo del triangolo.  
Installare prima il pannello intermedio con un triangolo pieno ▲, poi il pannello intermedio con un triangolo vuoto △.  
Durante il montaggio accertarsi che i pannelli si trovino nella sequenza originaria.  
Inserire il pannello intermedio in modo che la freccia  punti verso l'alto a destra.

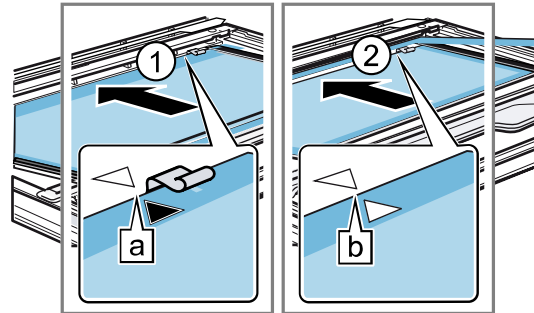



2. Controllare la sede dei 4 distanziatori e le 2 guarnizioni sul pannello.



- ▶ Mettere i distanziatori al centro sulle linee  ①.
- ▶ Fissare le guarnizioni sugli angoli ②.

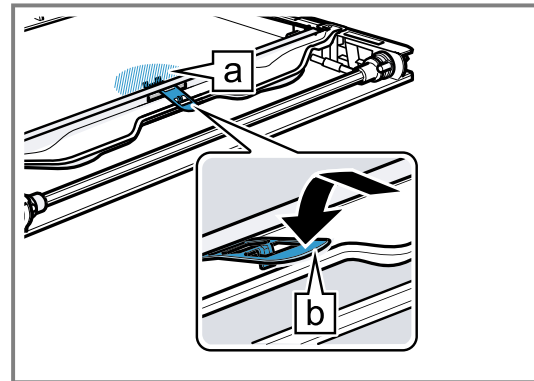


3. Inserire il pannello intermedio con il distanziatore e le guarnizioni nella direzione della freccia ①.  
La freccia sul pannello intermedio deve coincidere con la freccia sulla cornice .
4. Inserire il secondo pannello intermedio senza distanziatore né guarnizioni e spingerlo nella direzione della freccia finché non si inserisce nella cornice ②.

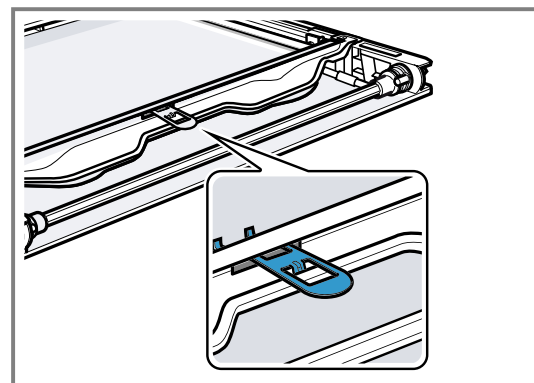



La freccia sul pannello intermedio deve coincidere con la freccia sulla cornice .


5. Premere verso il basso il pannello intermedio nella zona , inserire il supporto  obliquamente e premere finché non si aggancia con uno scatto.

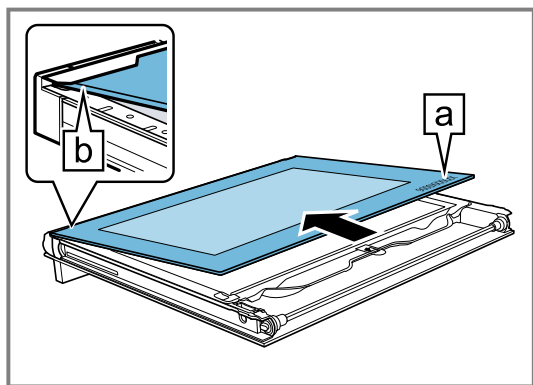



- ✓ Il supporto è inserito.

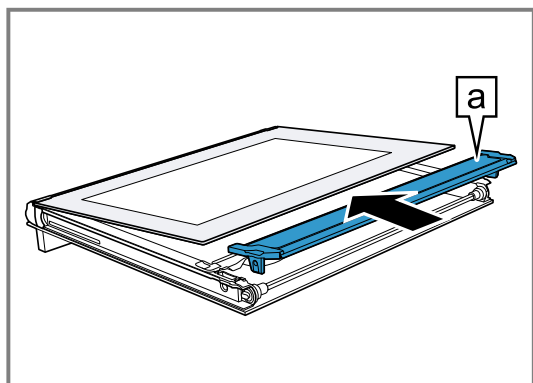



6. Disporre il pannello sullo sportello dell'apparecchio in modo tale che il numero  sia leggibile in basso a

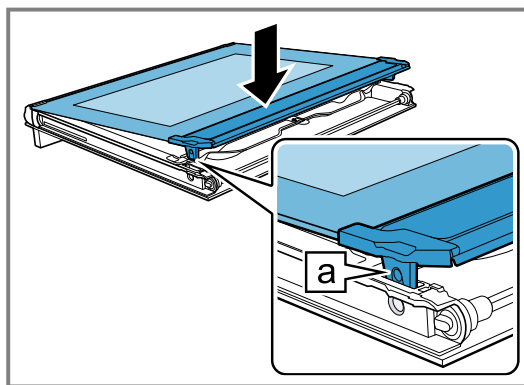
destra. Inserire il pannello interno obliquamente verso la parte posteriore nella guida di fissaggio .



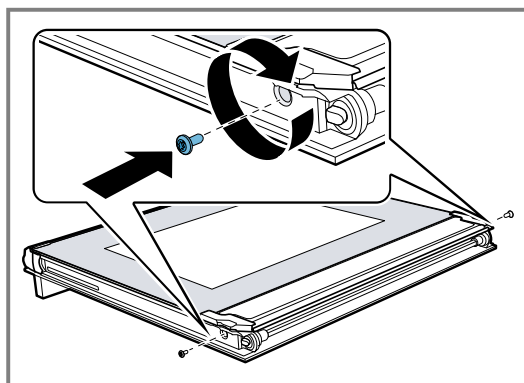
7. Sollevare attentamente verso l'alto in modo obliquo il pannello interno e reinserire il supporto .



8. Inserire il pannello interno con il supporto  nell'apertura.



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



## 21 Supporti

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

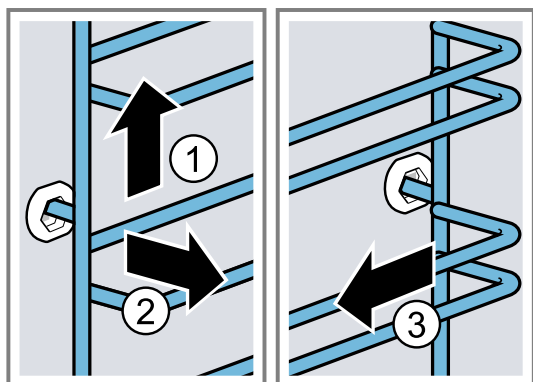
### 21.1 Sgancio dei supporti

 **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

I supporti si surriscaldano molto.

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

1. Sollevare leggermente in avanti il sostegno ① e sganciarlo ②.
2. Tirare in avanti il sostegno ③ ed estrarlo.



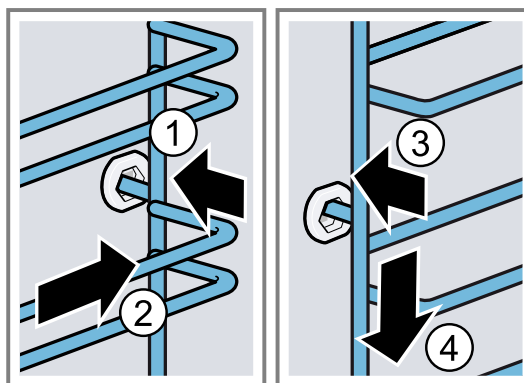
3. Pulire il supporto.  
→ "Detergenti", Pagina 23

### 21.2 Riaggancio dei supporti

**Note**

- I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra.
- Per entrambi i supporti accertarsi che le aste piegate siano davanti.

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



## 22 Sistemazione guasti

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

**Consiglio:** Collegare l'apparecchio in modo permanente all'app Home Connect per ricevere automaticamente gli aggiornamenti software. In questo modo vengono corretti gli errori, migliorate le prestazioni e installate nuove funzioni.

### ⚠ **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 35

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

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

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

### 22.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.</li> </ul> <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.</li> </ul> <p>Errore elettronico</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare l'apparecchio dalla corrente per almeno 30 secondi, disattivando il fusibile.</li> <li>2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → "Impostazioni di base", Pagina 20</li> </ol>
L'apparecchio non scalda sul display compare  .	<p>La modalità demo è attivata.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo.</li> <li>2. Disattivare infine la modalità Demo entro 5 minuti regolando le impostazioni di base (a seconda del tipo di apparecchio <math>\leq 1 \exists</math> o <math>\leq 1 \text{H}</math>) sul valore <math>\square</math>. → "Impostazioni di base", Pagina 20</li> </ol>
Il funzionamento con l'ausilio del vapore non si avvia.	<p>Il serbatoio dell'acqua è vuoto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Riempire il serbatoio dell'acqua. → "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15</li> </ul> <p>La decalcificazione blocca il supporto della funzione a vapore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eseguire completamente la decalcificazione.</li> </ul> <p>Il sistema del vapore è difettoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti → Pagina 35.</li> </ul>
Lo sportello dell'apparecchio non si apre, sul display si accende  .	<p>La sicurezza bambini blocca lo sportello dell'apparecchio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare la sicurezza bambini. → "Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini", Pagina 19</li> </ul>
Sul display lampeggia l'ora.	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Impostare nuovamente l'ora.</li> </ul>
Sul display si accende  e non è possibile eseguire le impostazioni sull'apparecchio.	<p>È attivata la sicurezza bambini.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare la sicurezza bambini. → "Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini", Pagina 19</li> </ul>
Sul display lampeggia $\text{H}$ e l'apparecchio non si avvia.	<p>Il vano cottura è troppo caldo per il funzionamento selezionato.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.</li> <li>2. Avviare nuovamente il funzionamento.</li> </ol>

Guasto	Causa e ricerca guasti
Sul display compare F B.	La durata massima del funzionamento è stata raggiunta. Per evitare un funzionamento duraturo involontario, dopo un po' di ore l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, se le impostazioni restano invariate. ▶ Spegnerne l'apparecchio. In caso di necessità effettuare una nuova impostazione. <b>Consiglio:</b> Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, per tempi di preparazione molto lunghi, impostare una durata. → "Funzioni durata", Pagina 13
Sul display compare ES 122.	Nel sistema del vapore c'è troppa acqua. L'acqua non riesce a essere pompata nuovamente nel serbatoio dell'acqua. 1. Svuotare il serbatoio dell'acqua e inserire il serbatoio dell'acqua vuoto. → "Svuotamento del serbatoio dell'acqua", Pagina 16 2. Impostare nuovamente l'ora. 3. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio. 4. Completare la "Decalcificazione interrotta".
Sul display compare un messaggio con E, ad es. E05-32.	Anomalia elettronica 1. Premete il tasto ☺. ▶ Se necessario, impostare nuovamente l'ora. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio di errore scompare. 2. Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza clienti. Comunicare il messaggio di errore preciso e il codice E dell'apparecchio. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 35
Sul display si illumina ☹ a luce fissa.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto. ▶ Riempire il serbatoio dell'acqua. → "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 15 Il serbatoio dell'acqua non è inserito fino in fondo. ▶ Inserire completamente il serbatoio dell'acqua. Il serbatoio dell'acqua non è ermetico. ▶ Ordinare un nuovo serbatoio dell'acqua. Il sensore è difettoso. ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti → Pagina 35.
Sul display si accende ☹.	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare. ▶ Eseguire completamente la decalcificazione.
Sul display compare CLN.	Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento. ▶ Eseguire completamente la decalcificazione interrotta.
L'apparecchio ronza durante il funzionamento e dopo il suo spegnimento.	Il controllo del funzionamento della pompa genera dei rumori di funzionamento. Nessun trattamento necessario.
Durante il funzionamento con supporto della funzione a vapore, il vapore fuoriesce dalle fessure di ventilazione.	Il vapore fuoriesce per motivi fisici. ▶ Attendere finché la cottura termina con il supporto della funzione a vapore. Dopo il termine della cottura con il supporto della funzione a vapore fuoriesce, dopo breve tempo non fuoriesce più vapore.
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▶ Accedere a <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
Lo sportello dell'apparecchio non si apre, sul display si accende il simbolo ☹.	Lo sportello dell'apparecchio è bloccato dalla funzione di pulizia. ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio finché sul display non si elimina ☹. → "Pulizia pirolitica", Pagina 24
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. <b>Consiglio:</b> Nell'app Home Connect o sulla nostra homepage <a href="http://www.neff-home.com">www.neff-home.com</a> sono contenute molte altre indicazioni relative alla preparazione, ai valori di impostazione adatti e alle ricette.



Guasto	Causa e ricerca guasti
Il risultato della funzione di pulizia non è soddisfacente.	<p>Il vano cottura era troppo sporco.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eliminare lo sporco grossolano dal vano di cottura prima della funzione di pulizia.</li> <li>▶ Prestare attenzione alla pulizia e alla cura dell'apparecchio.</li> </ul> <p>→ "Pulizia e cura", Pagina 23</p>

## 22.2 Sostituzione della lampadina del forno

Se la lampadina nel vano cottura si è bruciata, sostituirla.

**Nota:** Le lampadine alogene resistenti al calore da 230V, 40 - 43 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Utilizzare soltanto queste lampadine. Afferrare le nuove lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito in modo da non comprometterne la durata.

### ⚠ 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 scosse elettriche!

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

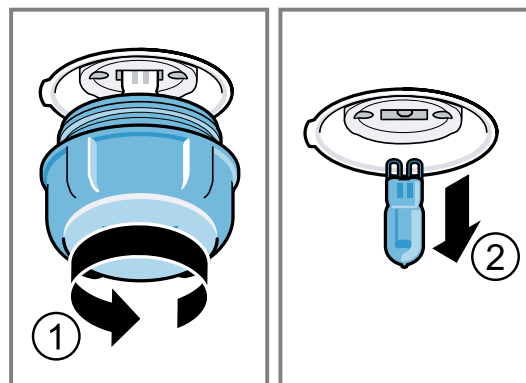
### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il coperchio in vetro può essere già rotto a causa di agenti esterni o può rompersi durante l'installazione o la rimozione a causa di una pressione eccessiva.

- ▶ Prestare attenzione al coperchio in vetro durante il montaggio e lo smontaggio.
- ▶ Utilizzare dei guanti o un canovaccio.

### Requisiti

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica.
  - Il vano cottura è raffreddato.
  - È disponibile una nuova lampadina alogena per la sostituzione.
1. Stendere un canovaccio nel vano cottura per evitare di danneggiarlo.
  2. Svitare la copertura in vetro verso sinistra ①.
  3. Estrarre la lampadina alogena senza girarla ②.



4. Inserire la lampadina alogena nuova e fissarla nell'attacco. Fare attenzione alla posizione del perno.
5. A seconda del tipo di apparecchio, la copertura in vetro è dotata di anello di tenuta. Applicare l'anello di tenuta.
6. Avvitare la copertura in vetro.
7. Togliere il canovaccio dal vano cottura.
8. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

## 23 Smaltimento

### 23.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

## 24 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circola-

zione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo. Inoltre, presso il nostro servizio di assistenza clienti è possibile reperire ulteriori ricambi originali funzionalmen-

te rilevanti e disponibili a magazzino fino a 15 anni dalla messa in circolazione dell'apparecchio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

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

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

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

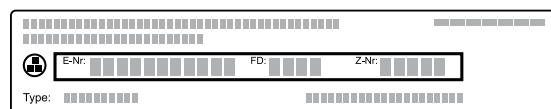
Le informazioni conformi alla normativa (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com) nella pagina del prodotto

e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

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

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

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



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

## 25 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](http://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. 50 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.

## 26 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](http://www.neff-home.com) sono contenute molte altre indicazioni relative alla preparazione, ai valori di impostazione adatti e alle ricette.

### 26.1 Istruzioni generali per la preparazione

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

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

**ATTENZIONE**

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

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

**Indicazioni per soggetti allergici al nichel**

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

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

→ "Altri accessori", Pagina 11

**26.2 Avvertenze per la cottura al forno**

Durante la cottura al forno rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura al forno su un livello	Livello
Teglie dai bordi alti o stampo sulla griglia	2
Teglie dai bordi bassi o nella teglia	3

Cottura al forno su due livelli	Livello
Leccarda	3
Teglia	1

Stampi sulla griglia:	Livello
prima griglia	3
seconda griglia	1

Cottura al forno su tre livelli	Altezza
Teglia	4
Leccarda	3
Teglia	1

**Note**

- Per la cottura su più livelli utilizzare sempre la modalità aria calda. Non sempre i biscotti inseriti nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro o uno sopra l'altro in modo sfalsato all'interno del vano cottura.
- Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.
- La cottura al forno è possibile soltanto a un livello.

**26.3 Avvertenze per la cottura arrosto e al grill**

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo di pollame, carne o pesce non ripieni e pronti per la cottura a temperatura di frigorifero.

- Più grande è il pollame, la carne o il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.
- Dopo ca. 1/2 o 2/3 del tempo indicato girare il pollame, la carne e il pesce.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.

**Arrosti e brasati con l'ausilio del vapore**

- Per pietanze preparate con l'ausilio del vapore, che necessitano di tanto tempo per la cottura, il serbatoio

dell'acqua potrebbe svuotarsi. Se necessario, riempire il serbatoio dell'acqua.

- Non girare l'arrosto né il pesce.

**Cottura arrosto e al grill sulla griglia**

La cottura arrosto sulla griglia è particolarmente indicata per pollame di grandi dimensioni o per cuocere più pezzi contemporaneamente.

- A seconda delle dimensioni e del tipo di arrosto, 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.
- Durante la cottura al grill tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con lo sportello dell'apparecchio aperto.
- Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, così si raccoglie il grasso che fuoriesce.

**Arrosti in pentola**

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

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

**Stoviglia senza coperchio**

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

**Stoviglia con coperchio**

- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- La carne, il pollame e il pesce possono diventare croccanti anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro. Impostare una temperatura più alta.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Se viene posizionata una stoviglia calda su un ripiano bagnato o freddo, il vetro può spaccarsi.

- ▶ Deposare i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto.

**⚠ 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.

















**26.4 Scelta delle pietanze**

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

## Impostazioni consigliate per diverse pietanze

Piantanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	2	≡	150-170	-	50-70
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	2	⌘	150-160	-	70-90
Torta morbida, sottile (nello stampo a cassetta)	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	2	≡	150-170	-	60-80
Torta morbida, 2 livelli	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	3+1	⌘	140-150	-	70-85
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	≡	170-190	-	55-80
Torta lievitata in stampo a cerniera	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2	⌘	160-170	-	25-35
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2	⌘	150-160	1	40-45
Rotolo di Pan di Spagna	Leccarda	3	⌘	190-200 <sup>1</sup>	1	10-15
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	2	≡	160-180	-	55-95
Torta lievitata con coper- tura umida	Leccarda	3	≡	180-200	-	30-55
Muffin	Teglia per muffin	2	≡	170-190	-	20-40
Dolcetti lievitati	Leccarda	3	≡	160-180	-	25-35
Dolcetti lievitati	Leccarda	3	⌘	160-170	1	20-30
Dolcetti lievitati	Leccarda	3	⌘	160-170	-	25-45
Biscottini	Leccarda	3	≡	140-160	-	15-25
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	⌘	140-160	-	15-25
Biscotti, 3 livelli	Leccarda + 2x Teglia	4+3+1	⌘	140-160	-	15-25
Meringhe	Leccarda	3	⌘	80-90 <sup>1</sup>	-	120-150
Pane, 1000 g (in stampo a cassetta e infornato)	Leccarda o Stampo a cassetta	2	☞	<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 0	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 40-50
Pizza, fresca, sulla teglia	Leccarda	3	⌘	180-200	-	20-30
Pizza, fresca, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	2	⌘	250-270	-	8-13
Quiche	Stampo per crosta- ta o Lamiera nera	2	⌘	190-210	-	25-35
Börek	Leccarda	1	≡	180-200	-	40-50
Sformato, salato, ingre- dienti cotti	Stampo per sforma- to	2	⌘	150-170	1	40-45

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Pollo, 1,3 kg, non ripieno	Stoviglia senza coperchio	2		220-230	1	60-70
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	3		220-230	1	35-45
Oca, non ripiena, 3 kg	griglia	2	<b>1.</b>  <b>2.</b>  <b>3.</b> 	<b>1.</b> 140-150 <b>2.</b> 140-150 <b>3.</b> 180-190	<b>1.</b> 1 <b>2.</b> 0 <b>3.</b> 0	<b>1.</b> 30-40 <b>2.</b> 70-80 <b>3.</b> 40-50
Lonza di maiale, magra, 1 kg	Stampo di vetro basso	2		180	-	90-120
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		160-170	1	130-150
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		190-200	-	120-150
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg <sup>1</sup>	Leccarda + griglia	3		210-220	-	40-50 <sup>2</sup>
Brasato di manzo, 1,5 kg <sup>3</sup>	Stoviglia con coperchio	2		200-220	-	130-150
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		180-200	1	50-60
Hamburger, spessore 3-4 cm <sup>4</sup>	griglia	4		Int / ---	-	25-30 <sup>5</sup>
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,0 kg	Stoviglia senza coperchio	2		170-180	1	65-75
Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota	Leccarda	2		170-180	1	20-30
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Stoviglia con coperchio	2		170-190	-	30-40
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Stoviglia con coperchio	2		180-200	-	55-65

## Dessert

### Preparazione dello yogurt

1. Togliere dal vano cottura i supporti e gli accessori.
2. Riempire piccoli recipienti, come ad es. tazze o bicchieri piccoli con lo yogurt precedentemente preparato.

3. Coprire i contenitori con della pellicola, come ad es. quella per alimenti.
4. Collocare il recipiente sul fondo del vano cottura.
5. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
6. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

<sup>1</sup> Inserire la leccarda sotto la griglia.

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

<sup>3</sup> Per iniziare, aggiungere i liquidi nella stoviglia, il pezzo di arrosto deve essere immerso per almeno 2/3 nel liquido

<sup>4</sup> Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2.

<sup>5</sup> Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

**Impostazioni consigliate per dessert**

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

**26.5 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.

**Rigenerazione**

È possibile riscaldare le pietanze in modo delicato con l'emissione di vapore. Le pietanze sono gustose e sembrano appena fatte. È anche possibile cuocere prodotti da forno preparati il giorno prima.

**Istruzioni per la preparazione della rigenerazione**

- Utilizzare sempre stoviglie senza coperchio, refrattarie e adatte alla cottura al vapore.
- Utilizzare stoviglie larghe e piane. Le stoviglie prolungano la rigenerazione.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- Disporre le pietanze che non devono essere preparate nella stoviglia direttamente sulla griglia al livello 2, ad es. le pagnotte.
- Non coprire le pietanze.
- Non aprire lo sportello del vano cottura durante la rigenerazione, altrimenti si forma troppo vapore.
- Pulire il vano cottura e asciugare la canalina di scolo dopo la rigenerazione.

**Impostazioni consigliate per il riscaldamento e la rigenerazione**

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Piatto, 1 porzione	Stoviglia senza coperchio	2	☞☞☞	120-130	15-25
Pizza, cotta al forno	griglia	2	☞☞☞	170-180 <sup>1</sup>	5-15

**26.6 Pietanze sperimentate**

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

**Cottura al forno**

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

- Livelli di inserimento per la cottura al forno su 2 livelli:
  - Leccarda: livello 3
  - Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia:
  - Prima griglia: livello 3
  - Seconda griglia: livello 1
- Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:
  - Teglia: livello 5
  - Leccarda: livello 3
  - Teglia: livello 1
- Pan di Spagna all'acqua
  - Se si cuoce su 2 livelli, disporre gli stampi centralmente l'uno sopra l'altro sulle griglie.
  - In alternativa a una griglia, è possibile utilizzare anche la teglia Air Fry da noi proposta.

**Impostazioni consigliate per la cottura al forno**

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Biscotti	Leccarda	3	☞☞☞	140-150 <sup>2</sup>	-	25-35
Biscotti	Leccarda	3	☞☞☞	140 <sup>2</sup>	-	28-38
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	☞☞☞	140 <sup>2</sup>	-	30-40

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

<sup>2</sup> Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Non utilizzare la funzione riscaldamento rapido.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello vapore	Durata in min.
Biscotti siringati, 3 livelli	Leccarda + 2x Teglia	4+3+1		130-140 <sup>1</sup>	-	35-55
Small Cakes	Leccarda	3		150 <sup>1</sup>	-	25-35
Small Cakes	Leccarda	3		150 <sup>1</sup>	-	20-30
Small Cakes	Leccarda	3		170	-	20-30
Small Cakes, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		150 <sup>1</sup>	-	25-35
Small Cakes, 3 livelli	Leccarda + 2x Teglia	4+3+1		140 <sup>1</sup>	-	30-40
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	-	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170	-	30-40
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		150-160	1	30-35
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1		150-160 <sup>2</sup>	-	35-50
Apple Pie, 2 pezzi	2x Stampo a cerniera Ø 20 cm	2		180-190	-	75-90

## Grill

### Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dorare i toast	griglia	4		Int / 3	5-6

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

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

<sup>3</sup> Non preriscaldare l'apparecchio.

## 27 Istruzioni per il montaggio


Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



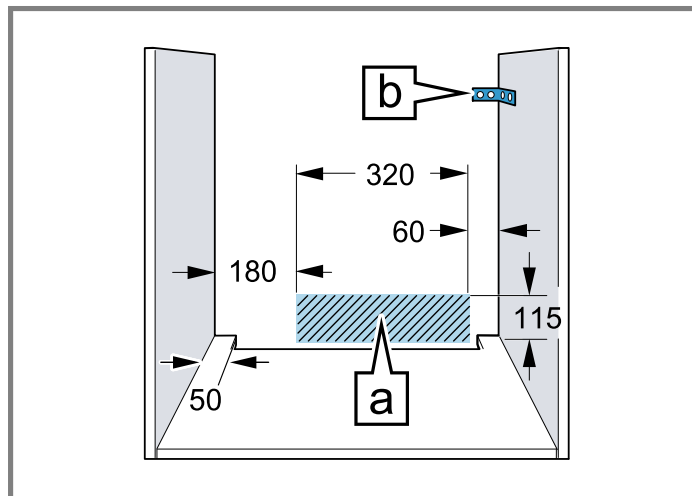
mm

### **⚠ 27.1 Indicazioni generali di montaggio**

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

- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio errato, la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Non utilizzare la maniglia dello sportello per trasportare o installare l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli, in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- L'installazione dell'apparecchio è consentita ad un'altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.
- 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.

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



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

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

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

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

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

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

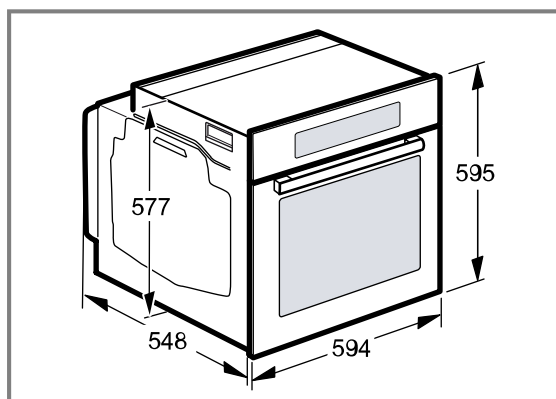
### **ATTENZIONE**

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

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

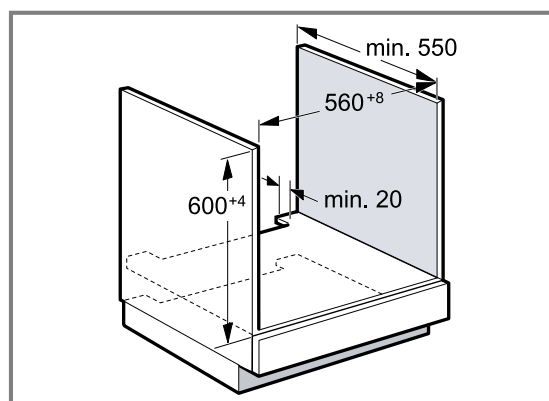
## 27.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



## 27.3 Montaggio sotto un piano di lavoro

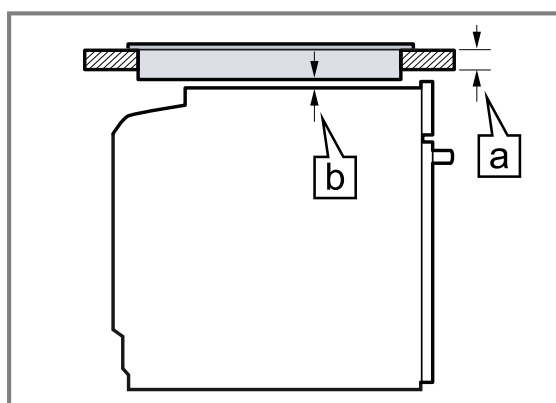
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.
- In combinazione con il piano cottura a induzione, non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.
- 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.

## 27.4 Montaggio sotto un piano cottura

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

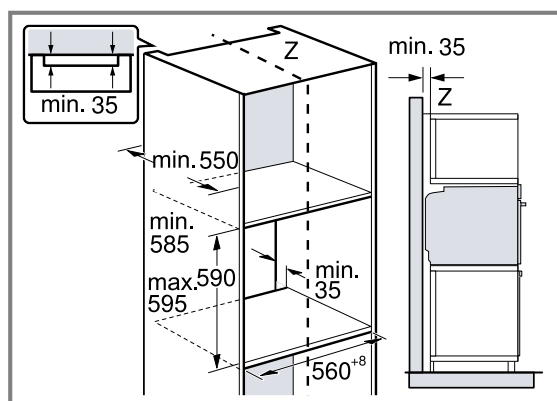


Sulla base della distanza minima necessaria  $\square$  risulta lo spessore minimo del piano di lavoro  $\square$ .

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

## 27.5 Montaggio in un mobile alto

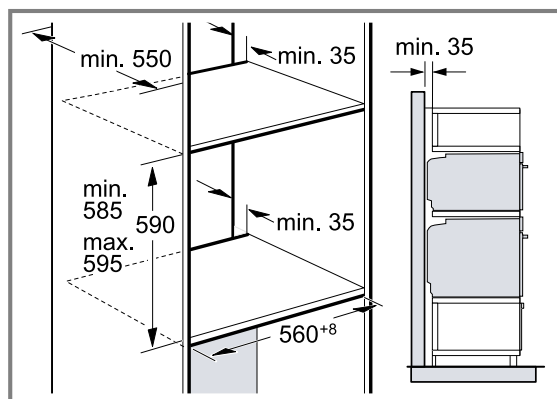
Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



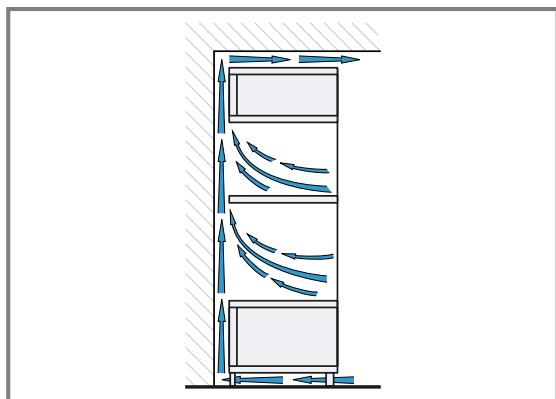
- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.
- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

## 27.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

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



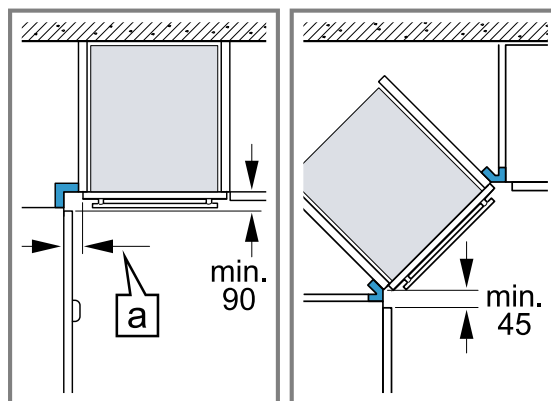
- Per la ventilazione degli apparecchi occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.
- Per garantire un'aerazione sufficiente degli apparecchi, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 200 cm<sup>2</sup> nello zoccolo. A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.
- Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



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

## 27.7 Montaggio angolare

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

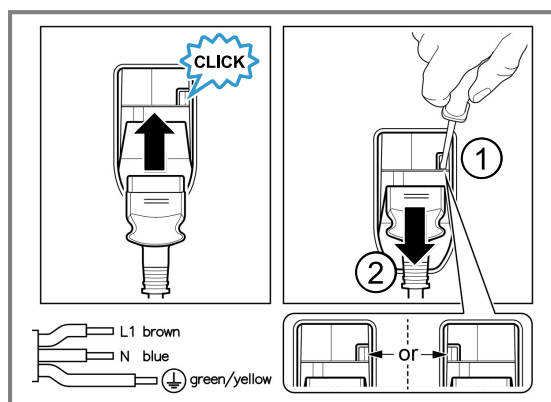


- Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare. La misura 'a' dipende dallo spessore del frontale del mobile e della maniglia.

## 27.8 Collegamento elettrico

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

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



- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

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

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

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

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

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

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

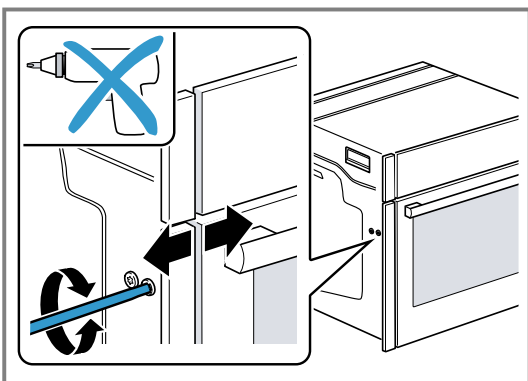
1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero").  
Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Attenersi allo schema di allacciamento.  
Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili del collegamento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

## 27.9 Montaggio dell'apparecchio

### Note

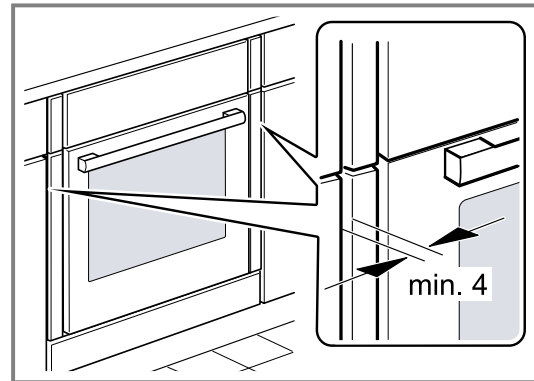
- Non fissare i pannelli utilizzando un avvitatore a batteria. I pannelli possono essere danneggiati.
- Conservare i blocchi di trasporto per un utilizzo successivo.

1. Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio e tirare verso l'esterno i blocchi di trasporto triangolari rossi.
2. Se necessario, adattare lo spazio tra lo sportello dell'apparecchio e i pannelli tramite le viti di regolazione a sinistra e a destra.



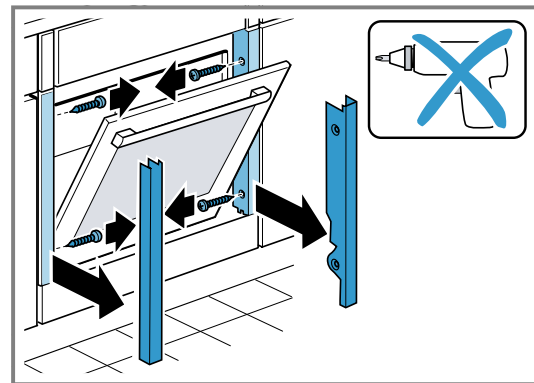
In senso orario: lo spazio aumenta  
In senso antiorario: lo spazio si riduce

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

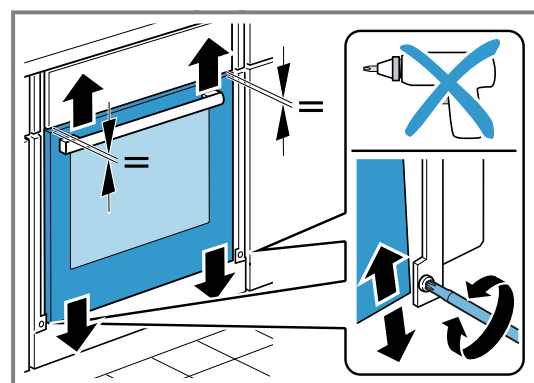


Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di almeno 4 mm.

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

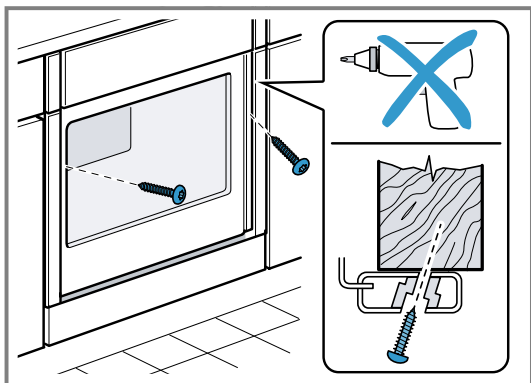


6. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
7. Se necessario, impostare l'altezza dello sportello dell'apparecchio con le viti di regolazione a sinistra e a destra.

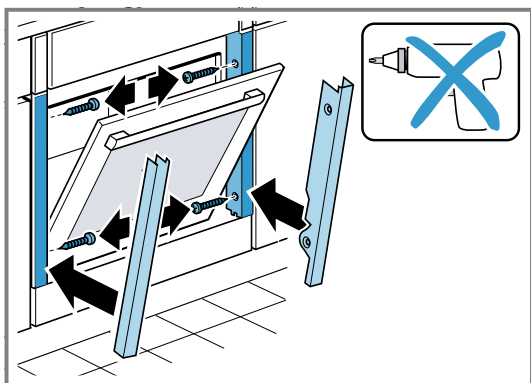


In senso orario: lo spazio si riduce  
In senso antiorario: lo spazio aumenta

8. Fissare l'apparecchio con le viti.



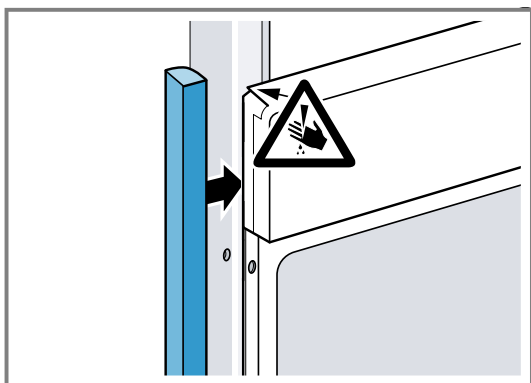
9. Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio, applicare i pannelli e avvitare prima in alto e poi in basso.



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

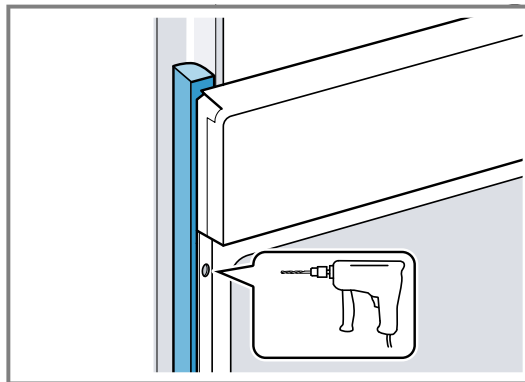
### 27.10 In caso di cucine con maniglia integrata verticale:

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

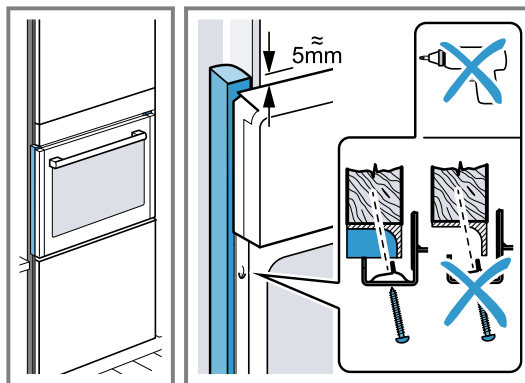


2. Fissare il pezzo di riempimento al mobile.

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



4. Fissare l'apparecchio con la vite adeguata.



### 27.11 Smontaggio dell'apparecchio

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





Register your product online  
**neff-home.com**

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



9001910117 (060115) REG25  
it

