

CASSETTO TERMICO

WS46.1.2

Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2	13	Ulteriori applicazioni	10
2	Prevenzione di danni materiali	3	14	Scongela- mento	10
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	3	15	Ecco come funziona	11
4	Conoscere l'apparecchio	4	16	Home Connect	13
5	Prima del primo utilizzo	5	17	Pulizia e cura	14
6	Stoviglia	5	18	Sistemazione guasti	14
7	Comandi di base	6	19	Smaltimento	16
8	Preriscaldamento stoviglie	6	20	Servizio di assistenza clienti	16
9	Preriscaldamento tazze	7	21	Informazioni sul software libero e open sour- ce	17
10	Mantenimento in caldo degli alimenti	7	22	Dichiarazione di conformità	17
11	Preparazione di pasta lievitata o yogurt	8	23	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	18
12	Cottura a bassa temperatura	8	23.5	Montaggio sicuro	19

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per mantenere calde le pietanze e riscaldare le stoviglie.
- 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:

- su barche o autovetture.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in meri-

to all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

1.4 Utilizzo sicuro

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Il vano interno dell'apparecchio si surriscalda molto, materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco.

- Non conservare mai oggetti infiammabili o contenitori in plastica nell'apparecchio.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda durante l'utilizzo.

- Servirsi delle presine per estrarre gli accessori caldi o la stoviglia dall'apparecchio. Il vano interno dell'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento.
- Non toccare mai il vano interno dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini.

Il retro del pannello frontale diventa molto caldo durante il funzionamento.

- Per l'apertura dell'apparecchio, toccare il pannello frontale solo sul lato oppure nella parte inferiore.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

- Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 16*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

L'apparecchio diventa molto caldo durante la pirolisi di un forno montato sopra di esso.

- Non toccare l'apparecchio durante la pirolisi.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE

Un peso eccessivo può danneggiare l'apparecchio.

- Il peso massimo che si può caricare sull'apparecchio è pari a 25 kg.

L'umidità può danneggiare l'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio per la conservazione di cibi e bevande. L'umidità degli alimenti può causare danni da corrosione.

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

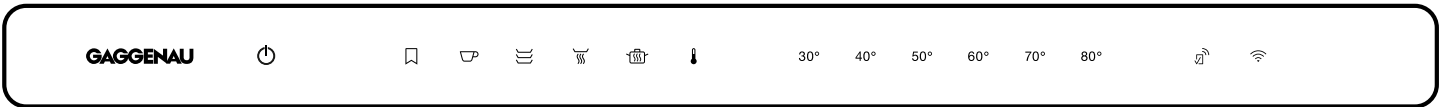
Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Per pre-riscaldare in maniera efficiente la stoviglia, distribuirla uniformemente all'interno dell'apparecchio. La preparazione delle pietanze, ad esempio la cottura a bassa temperatura, è più efficiente dal punto di vista energetico nello scaldavivande che nel forno.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

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



Campi touch

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

Campo touch	Funzione
	Attivazione o disattivazione dell'apparecchio
	Aggiunta di preferiti ¹
	Preriscaldamento tazze
	Preriscaldamento stoviglie
	Mantenimento in caldo degli alimenti
	Cottura a bassa temperatura
	Regolazione della temperatura
30° - 80°	Selezione della temperatura ²
	Avvio pairing Home Connect

Note

- Toccando il campo touch, l'apparecchio esegue la funzione corrispondente.
- I campi touch delle funzioni attualmente non selezionabili non si illuminano.
- Le impostazioni selezionate al momento si colorano.
- Mantenere sempre asciutti gli elementi di comando. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Indicatori

Gli indicatori sul pannello comandi segnalano lo stato di funzionamento dell'apparecchio.

Indicatore	Funzione
si illumina in bianco	Home Connect è disponibile.
lampeggia in bianco	L'apparecchio si collega a Home Connect.
si accende con luce colorata	L'apparecchio è collegato a Home Connect.
lampeggia con luce colorata	Il collegamento a Home Connect è disturbato.
La spia di funzionamento si trova sul pannello comandi dell'apparecchio.	
Spia di funzionamento	Funzione
Off	Apparecchio OFF
A luce fissa	Apparecchio ON
A luce intermittente	Indicatore del riscaldamento
Lampeggio rapido	Anomalia

¹ Disponibile soltanto quando l'apparecchio è collegato a Home Connect.

² In funzione della modalità di funzionamento selezionata.

Temperatura predefinita e intervallo di temperatura

A seconda della modalità di funzionamento selezionata, l'apparecchio indica l'intervallo di temperatura possibile. La modalità di funzionamento selezionata e la relativa temperatura predefinita si accendono con luce colorata. All'attivazione, la modalità di funzionamento e la temperatura impostate per ultime si accendono con luce colorata.

Modalità di funzionamento	Temperatura predefinita in °C	Intervallo di temperatura regolabile in °C
Preriscaldamento tazze ☐	50	40 - 60
Preriscaldamento stoviglie ☐	60	50 - 70
Mantenimento in caldo degli alimenti ☐	70	60 - 80
Cottura a bassa temperatura ☐	80	70 - 80
Intervallo di temperatura ↓	50	30 - 80

4.2 Timer lungo

Con questa funzione, l'apparecchio mantiene più a lungo una temperatura compresa tra 30 e 80 °C. È possibile tenere in caldo le pietanze per un periodo di tempo fino a 74 ore, senza attivare o disattivare l'apparecchio. Fare attenzione a non lasciare troppo a lungo gli alimenti deperibili nell'apparecchio. Se con questa funzione si apre l'apparecchio, questo continua a scaldare e la ventola gira.

4.3 Disinserimento di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con un disinserimento di sicurezza. Ogni processo termico viene spento dopo 24 ore se in quest'arco di tempo non ha luogo alcun funzionamento. Tutti gli indicatori sono spenti. Quando l'apparecchio si spegne, viene emesso un segnale acustico. Anche dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio rimane spento. Nel timer lungo il disinserimento di sicurezza è disattivato.

5 Prima del primo utilizzo

Preparare l'apparecchio per l'uso.

5.1 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta e riscaldamento

Nota: Alla prima attivazione, l'apparecchio impiega circa 60 secondi ad essere pronto per il funzionamento. Viene emesso un segnale acustico. I campi touch si accendono in ordine crescente da sinistra a destra.

Requisito: All'interno dell'apparecchio non vi sono oggetti.

1. Aprire l'apparecchio con la maniglia nella parte inferiore del pannello frontale.
2. Pulire l'apparecchio con un panno umido e un detergente neutro, come il detersivo per piatti e l'acqua.
3. Premere ☐.
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.
4. Premere ↓.
5. Premere 80° e chiudere l'apparecchio.
- ✓ La spia di funzionamento lampeggia, mentre l'apparecchio si preriscalda.
6. Riscaldare l'apparecchio per un'ora a 80 °C. La formazione di fumo e di odori è normale. Areare bene il luogo di installazione.

6 Stoviglia

Rispettare le avvertenze relative al riempimento dell'apparecchio. Il peso massimo che si può caricare sull'apparecchio è pari a 25 kg. In base all'altezza dell'apparecchio, è possibile scaldare una quantità diversa di stoviglie.

6.1 Stoviglia per apparecchi alti 29 cm

Con un apparecchio alto 29 cm è possibile preriscaldare ad es. le stoviglie per 12 persone.

Stoviglie	Dimensioni
12 piatti	ø 27 cm
12 scodelle	ø 13 cm
1 ciotola	ø 24 cm
1 ciotola	ø 21 cm

Stoviglie	Dimensioni
1 ciotola	ø 17 cm
2 piastre per la carne	32x20 cm

6.2 Stoviglia per apparecchi alti 14 cm

Con un apparecchio alto 14 cm è possibile preriscaldare ad es. le stoviglie per 6 persone.

Stoviglie	Dimensioni
6 piatti	ø 27 cm
6 scodelle	ø 13 cm
1 ciotola	ø 20 cm
1 ciotola	ø 18 cm
1 ciotola	ø 14 cm

Stoviglie	Dimensioni
1 piastra per la carne	32x20 cm

7 Comandi di base

7.1 Apertura dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Il retro del pannello frontale diventa molto caldo durante il funzionamento.

- ▶ Per l'apertura dell'apparecchio, toccare il pannello frontale solo sul lato oppure nella parte inferiore.
- ▶ Aprire l'apparecchio con la maniglia nella parte inferiore del pannello frontale.

7.2 Chiusura dell'apparecchio

- ▶ Inserire l'apparecchio.

7.3 Accensione dell'apparecchio

1. Premere .
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.
2. Selezionare una modalità di funzionamento.
- ✓ La temperatura predefinita si colora.
- ✓ Le temperature disponibili sono illuminate.
3. In caso di necessità, selezionare un'altra temperatura.
- ✓ La temperatura selezionata si illumina con luce colorata.
4. Chiudere l'apparecchio.
- ✓ La spia di funzionamento lampeggia, mentre l'apparecchio si preriscalda.
- ✓ La spia di funzionamento è accesa, l'apparecchio riscalda e la ventola è in funzione.

7.4 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Premere .
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.

7.5 Regolazione della temperatura

1. Premere .
- ✓ La temperatura predefinita si colora.
- ✓ Le temperature impostabili si accendono in bianco.
2. Selezionare una temperatura.
- ✓ La temperatura selezionata si illumina con luce colorata.

7.6 Adattamento della temperatura predefinita

1. Selezionare la modalità di funzionamento.
2. Tenere premuto il simbolo per la temperatura predefinita che si desidera, finché non viene emesso il segnale acustico.
- ✓ La temperatura predefinita è modificata.

7.7 Avvio del timer lungo

1. Premere .
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.
2. Premere .
- ✓ La temperatura predefinita si colora.
3. Regolare la temperatura desiderata tra 30 e 80 °C.
4. Premere  e  contemporaneamente.
- ✓  si accende con luce colorata. 30° si illumina in bianco.
5. Premere 30°.
- ✓ 30° si accende con luce colorata.
6. Tenere premuto , finché non viene emesso un segnale.
- ✓  si illumina in bianco.
- ✓  e la temperatura impostata si accendono con luce colorata. La luminosità dell'indicatore è ridotta.
7. Chiudere l'apparecchio.
- ✓ La spia di funzionamento è accesa, l'apparecchio riscalda e la ventola è in funzione.
- ✓ Se con questa funzione si apre l'apparecchio, questo continua a scaldare e la ventola gira.

7.8 Termine del timer lungo

1. Premere .
- ✓ Il timer lungo è terminato.
2. Per spegnere l'apparecchio, premere nuovamente .
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.

Consiglio: Se l'apparecchio è stato collegato a Home Connect, è possibile programmare un timer di spegnimento nell'app Home Connect.

8 Preriscaldamento stoviglie

All'interno di stoviglie pre-riscaldate le pietanze rimangono calde più a lungo.

8.1 Avvio del preriscaldamento stoviglie

1. Collocare le stoviglie nell'apparecchio.
 - ▶ Assicurarsi che nessuna stoviglia alta o pila di piatti blocchi l'apertura di ventilazione in corrispondenza della parete posteriore dell'apparecchio, affinché

ché sia garantita una buona circolazione dell'aria calda.

- ▶ Distribuire le stoviglie su tutto il fondo dell'apparecchio, per ridurre il tempo di riscaldamento.

Il tempo di riscaldamento dipende dal materiale, dallo spessore, dalla quantità e dalla distribuzione delle stoviglie. In caso di stoviglie per 6 persone, il tempo di riscaldamento è pari a circa 30-40 minuti.

2. Premere .
- ✓ La temperatura predefinita si colora.
- ✓ Le temperature disponibili sono illuminate.
3. In caso di necessità, selezionare un'altra temperatura.
4. Chiudere l'apparecchio.
- ✓ La spia di funzionamento lampeggia, mentre l'apparecchio si preriscalda.
- ✓ La spia di funzionamento è accesa, l'apparecchio riscalda e la ventola è in funzione.

8.2 Termine del preriscaldamento stoviglie

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda durante l'utilizzo.

- ▶ Servirsi delle presine per estrarre gli accessori caldi o la stoviglia dall'apparecchio.

1. Aprire l'apparecchio.
2. Spegnerne l'apparecchio.
3. Estrarre la stoviglia.

9 Preriscaldamento tazze

Le bevande all'interno delle tazze preriscaldate rimangono calde a lungo.

9.1 Avvio del preriscaldamento tazze

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

In caso di temperature eccessive, sussiste il pericolo di ustioni.

- ▶ Per le tazze, impostare sempre temperature inferiori a 60 °C.
1. Collocare le tazze nell'apparecchio.
 - ▶ Distribuire le tazze su tutto il fondo dell'apparecchio, per ridurre la durata.

La durata dipende dal materiale, dallo spessore, dalla quantità e dalla distribuzione delle tazze.
 2. Premere .
 - ✓ La temperatura predefinita si colora.
 - ✓ Le temperature disponibili sono illuminate.

3. In caso di necessità, selezionare un'altra temperatura.
4. Chiudere l'apparecchio.
- ✓ La spia di funzionamento lampeggia, mentre l'apparecchio si preriscalda.
- ✓ La spia di funzionamento è accesa, l'apparecchio riscalda e la ventola è in funzione.

9.2 Termine del preriscaldamento tazze

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda durante l'utilizzo.

- ▶ Servirsi delle presine per estrarre gli accessori caldi o la stoviglia dall'apparecchio.

1. Aprire l'apparecchio.
2. Spegnerne l'apparecchio.
3. Estrarre le tazze.

10 Mantenimento in caldo degli alimenti

Con l'apparecchio è possibile tenere in caldo gli alimenti per un determinato tempo.

Attenersi alle impostazioni consigliate.

→ "Impostazioni consigliate per mantenere in caldo le pietanze", Pagina 7

10.1 Avvio del mantenimento in caldo degli alimenti

1. Non riempire completamente le stoviglie, in modo da evitare fuoriuscite.
2. Coprire gli alimenti con una pellicola trasparente resistente al calore, una pellicola di alluminio oppure un coperchio refrattario.
3. Collocare le stoviglie nell'apparecchio.
4. Premere .
- ✓ La temperatura predefinita si colora.
- ✓ Le temperature disponibili sono illuminate.

5. In caso di necessità, selezionare un'altra temperatura.
6. Chiudere lo scaldavivande.
- ✓ La spia di funzionamento lampeggia, mentre l'apparecchio si preriscalda.
- ✓ La spia di funzionamento è accesa, l'apparecchio riscalda e la ventola è in funzione.

10.2 Termine del mantenimento in caldo degli alimenti

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda durante l'utilizzo.

- ▶ Servirsi delle presine per estrarre gli accessori caldi o la stoviglia dall'apparecchio.

1. Aprire l'apparecchio.
2. Spegnerne l'apparecchio.
3. Estrarre la stoviglia.

10.3 Impostazioni consigliate per mantenere in caldo le pietanze

Osservare le seguenti informazioni consigliate quando si mantengono in caldo le pietanze. Rispettare la durata massima nella panoramica, al fine di evitare che le pietanze si secchino.

Pietanza	Preriscaldamento stoviglie	Temperatura in °C	Durata in minuti	Avvertenza
Uova sode, uova strapazzate	Sì	50	Massimo 60	Coprire le pietanze
Pane per toast, pagnotte	Sì	60	Massimo 60	
Pietanze delicate, ad es. carne cotta a bassa temperatura	No	60	Massimo 60	Tagliare la carne solo poco prima di servirla, coprire le pietanze
Pietanze	Sì	80	Massimo 60	Coprire le pietanze
Bevande	Sì	70	Massimo 60	Coprire le bevande

11 Preparazione di pasta lievitata o yogurt

L'apparecchio consente di preparare con semplicità la pasta lievitata o lo yogurt.
Attenersi alle impostazioni consigliate.
→ "Impostazioni consigliate per la preparazione della pasta lievitata o dello yogurt", Pagina 8

11.1 Preparazione della pasta lievitata

1. Preparare la pasta lievitata.
2. Versarla in una stoviglia adeguata.
3. Collocare la stoviglia nell'apparecchio.
4. Coprire la stoviglia con un panno umido.
5. Riscaldare l'apparecchio secondo le indicazioni di temperatura e tempistiche corrispondenti.

11.2 Preparazione dello yogurt

1. Per ottenere uno yogurt compatto, prima di scaldare il latte, aggiungervi latte scremato in polvere.
Per ogni litro di latte utilizzare da uno a due cucchiaini di latte scremato in polvere.

2. Scaldare del latte pastorizzato sul piano cottura a 90 °C per evitare di interrompere la fermentazione lattica dello yogurt.
Nel caso del latte UHT, il riscaldamento non è necessario.
Con latte freddo il tempo di maturazione si allunga.
3. Per non distruggere i fermenti lattici dello yogurt, lasciare raffreddare il latte a bagnomaria a 40 °C.
4. Far riposare lo yogurt naturale con fermenti lattici vivi insieme al latte.
Per ogni 100 ml di latte utilizzare da uno a due cucchiaini di yogurt.
5. Se si usano fermenti lattici, osservare le istruzioni riportate sulla confezione.
6. Usare vasetti di yogurt con coperchio a vite.
7. Se disponibili, sterilizzare i vasetti lavati nel proprio forno a vapore a 100 °C e a un'umidità del 100% per 20-25 minuti.
8. Riempire i vasetti sterilizzati con la miscela di yogurt.
9. Chiuderli con un coperchio a vite.
10. Collocarli nell'apparecchio.
11. Riporre lo yogurt pronto in frigorifero.

11.3 Impostazioni consigliate per la preparazione della pasta lievitata o dello yogurt

Rispettare queste impostazioni consigliate.

Pietanza	Temperatura in °C	Durata in minuti	Avvertenza
Pasta lievitata	40	45-60	Recipiente, scodella o teglia, coprire la pasta lievitata
Yogurt	40	420	Chiudere i vasetti con i coperchi

12 Cottura a bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura è ideale per la carne tenera che deve avere una cottura media o risultare cotta al punto giusto. La carne resta in questo modo particolarmente succosa e tenera. Dal momento che i tempi per la cottura a bassa temperatura sono molto più lunghi, si ha molto margine di manovra nella pianificazione del menu. La carne cotta a bassa temperatura si può mantenere in caldo senza problemi.

Attenersi alle impostazioni consigliate.
→ "Impostazioni consigliate per la cottura a bassa temperatura", Pagina 9

12.1 Consigli per la cottura a bassa temperatura

Qui sono riportati consigli per un bel risultato durante la cottura a bassa temperatura.

- Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura a bassa temperatura il grasso sviluppa un sapore intenso.
- Anche le fette di carne più grosse non vanno girate.
- Una volta terminata la cottura a bassa temperatura, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.
- Grazie a questo metodo di cottura particolare, internamente la carne risulta sempre rosa. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.
- Con la cottura a bassa temperatura la carne non risulta così calda come la carne arrosto preparata nel modo consueto. Servire le salse molto calde. Negli ultimi 20-30 minuti collocare i piatti nell'apparecchio.
- Se si vuole tenere in caldo la carne cotta a bassa temperatura, selezionare 60 °C. Le porzioni di carne piccole possono essere mantenute in caldo fino a 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni fino a 2 ore.

12.2 Avvio della cottura a bassa temperatura

1. Utilizzare solo stoviglie adeguate di vetro, porcellana o ceramica dotate di coperchio, ad esempio un tegame in vetro.
2. Se non sono disponibili coperchi, usare una pellicola trasparente resistente al calore per coprire le stoviglie.
3. Collocare le stoviglie sul fondo dell'apparecchio.
4. Premere  per preriscaldare la stoviglia.

5. Chiudere l'apparecchio.

- ✓ La spia di funzionamento lampeggia, mentre l'apparecchio si preriscalda.
 - ✓ La spia di funzionamento è accesa, l'apparecchio riscalda e la ventola è in funzione.
6. Far riscaldare del burro o dell'olio in un tegame.
 7. Far rosolare la carne.
 8. Disporre la carne nella stoviglia preriscaldata.
 9. Applicare il coperchio alla stoviglia oppure utilizzare della pellicola trasparente resistente al calore per coprire.
 10. Collocare le stoviglie con la carne nell'apparecchio.
 11. Premere .
 - ✓ La temperatura predefinita si colora.
 - ✓ Le temperature disponibili sono illuminate.
 12. In caso di necessità, selezionare un'altra temperatura.
 13. Chiudere l'apparecchio.
 - ✓ La spia di funzionamento lampeggia, mentre l'apparecchio si preriscalda.
 - ✓ La spia di funzionamento è accesa, l'apparecchio riscalda e la ventola è in funzione.

12.3 Termine della cottura a bassa temperatura

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda durante l'utilizzo.

- ▶ Servirsi delle presine per estrarre gli accessori caldi o la stoviglia dall'apparecchio.

1. Aprire l'apparecchio.
2. Spegnerlo l'apparecchio.
3. Estrarre la stoviglia.

12.4 Impostazioni consigliate per la cottura a bassa temperatura

Le impostazioni seguenti sono state testate appositamente per l'apparecchio.

La funzione di cottura a bassa temperatura è adatta a tutte le parti di manzo, maiale, vitello, agnello, selvaggina e pollame. I tempi di rosolatura e di prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne. I tempi di rosolatura si applicano alla disposizione in grasso caldo.

Pezzi di carne di piccole dimensioni

Pietanza	Tempo di rosolatura sulla zona di cottura	Tempo di prosecuzione nello scaldavivande	Temperatura in °C
Dadini o listarelle	Intorno a 1-2 minuti	20-30 minuti	80
Fettine, bistecche o medaglioni di piccole dimensioni, ca. 1-2 cm di spessore	1-2 minuti per lato	35-50 minuti	80

Pezzi di carne medi

Pietanza	Tempo di rosolatura sulla zona di cottura	Tempo di prosecuzione nello scaldavivande	Temperatura in °C
Filetto, 400-800 g	Intorno a 4-5 minuti	75-120 minuti	80
Costoletta d'agnello, ca. 450 g	2-3 minuti per lato	50-60 minuti	80
Arrosto magro, 800-1000 g	Intorno a 6-8 minuti	120-180 minuti	80

Pezzi di carne di grandi dimensioni

Pietanza	Tempo di rosolatura	Tempo di prosecuzione nello scaldavivande	Temperatura in °C
Filetto, a partire da 800-2000 g	Intorno a 6-8 minuti	120-210 minuti	80
Roastbeef, 1-2 kg	Intorno a 8-10 minuti	180-210 minuti	80

Altre pietanze

Pietanza	Tempo di rosolatura	Tempo di prosecuzione nello scaldavivande	Temperatura in °C	Avvertenza
Spezzatino	Intorno a 6-8 minuti	15 ore	80 80	In pirofila con coperchio
Carne confit		20 ore	80	In pirofila con coperchio, ad es. confit de canard (specialità del sud-ovest della Francia)

13 Ulteriori applicazioni

L'apparecchio offre ulteriori applicazioni utili.

Attenersi alle impostazioni consigliate.
→ "Impostazioni consigliate per ulteriori applicazioni",
Pagina 12

14 Scongela- mento

Con l'apparecchio è possibile scongelare prodotti congelati in modo delicato e più uniforme rispetto al microonde.

Attenersi alle impostazioni consigliate.

→ "Impostazioni consigliate per lo scongelamento",
Pagina 10

14.1 Scongelamento delle pietanze

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, è possibile che si verifichi un trasferimento di germi.

- ▶ Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, rimuovere il liquido formatosi.
- ▶ Assicurarsi che il liquido di scongelamento non entri mai in contatto con altri alimenti.

1. Prima di scongelare, rimuovere la confezione.

2. Scongelare solo la quantità necessaria nell'immediato.
3. Girare il pesce o la carne a metà circa del tempo previsto per lo scongelamento.
4. Staccare i pezzi attaccati tra loro, ad es. frutti di bosco o pezzi di carne.

Note

- La durata dello scongelamento dipende dalle dimensioni, dal peso e dalla forma dell'alimento da scongelare. Surgelare le pietanze in posizione piana o in porzioni singole, per ridurre la durata di scongelamento.
- In alcuni casi gli alimenti scongelati non si conservano bene e si deteriorano più velocemente di quelli freschi. Lavorare subito gli alimenti scongelati e procedere alla loro completa cottura.
- Il pesce non deve essere scongelato del tutto, è sufficiente che la superficie sia abbastanza morbida da trattenere le spezie.

14.2 Impostazioni consigliate per lo scongelamento

Osservare le impostazioni consigliate seguenti per scongelare gli alimenti.

Pietanza	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pietanze surgelate delicate, ad es. burro, formaggio, frutti di bosco	40	45-60
Pane, pagnotte, baguette, torte	60	15-30
Carne, pesce	60	30-60

15 Ecco come funziona

15.1 Impostazioni consigliate per mantenere in caldo le pietanze

Osservare le seguenti informazioni consigliate quando si mantengono in caldo le pietanze. Rispettare la durata massima nella panoramica, al fine di evitare che le pietanze si secchino.

Pietanza	Preriscaldamento stoviglie	Temperatura in °C	Durata in minuti	Avvertenza
Uova sode, uova strapazzate	Sì	50	Massimo 60	Coprire le pietanze
Pane per toast, pagnotte	Sì	60	Massimo 60	
Pietanze delicate, ad es. carne cotta a bassa temperatura	No	60	Massimo 60	Tagliare la carne solo poco prima di servirla, coprire le pietanze
Pietanze	Sì	80	Massimo 60	Coprire le pietanze
Bevande	Sì	70	Massimo 60	Coprire le bevande

15.2 Impostazioni consigliate per la preparazione della pasta lievitata o dello yogurt

Rispettare queste impostazioni consigliate.

Pietanza	Temperatura in °C	Durata in minuti	Avvertenza
Pasta lievitata	40	45-60	Recipiente, scodella o teglia, coprire la pasta lievitata
Yogurt	40	420	Chiudere i vasetti con i coperchi

15.3 Impostazioni consigliate per la cottura a bassa temperatura

Le impostazioni seguenti sono state testate appositamente per l'apparecchio.

La funzione di cottura a bassa temperatura è adatta a tutte le parti di manzo, maiale, vitello, agnello, selvaggina e pollame. I tempi di rosolatura e di prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne. I tempi di rosolatura si applicano alla disposizione in grasso caldo.

Pezzi di carne di piccole dimensioni

Pietanza	Tempo di rosolatura sulla zona di cottura	Tempo di prosecuzione nello scaldavivande	Temperatura in °C
Dadini o listarelle	Intorno a 1-2 minuti	20-30 minuti	80
Fettine, bistecche o medaglioni di piccole dimensioni, ca. 1-2 cm di spessore	1-2 minuti per lato	35-50 minuti	80

Pezzi di carne medi

Pietanza	Tempo di rosolatura sulla zona di cottura	Tempo di prosecuzione nello scaldavivande	Temperatura in °C
Filetto, 400-800 g	Intorno a 4-5 minuti	75-120 minuti	80
Costoletta d'agnello, ca. 450 g	2-3 minuti per lato	50-60 minuti	80
Arrosto magro, 800-1000 g	Intorno a 6-8 minuti	120-180 minuti	80

Pezzi di carne di grandi dimensioni

Pietanza	Tempo di rosolatura	Tempo di prosecuzione nello scaldavivande	Temperatura in °C
Filetto, a partire da 800-2000 g	Intorno a 6-8 minuti	120-210 minuti	80
Roastbeef, 1-2 kg	Intorno a 8-10 minuti	180-210 minuti	80

Altre pietanze

Pietanza	Tempo di rosolatura	Tempo di prosecuzione nello scaldavivande	Temperatura in °C	Avvertenza
Spezzatino	Intorno a 6-8 minuti	15 ore	80 80	In pirofila con coperchio
Carne confit		20 ore	80	In pirofila con coperchio, ad es. confit de canard (specialità del sud-ovest della Francia)

15.4 Impostazioni consigliate per ulteriori applicazioni

Osservare le impostazioni consigliate seguenti.

Riscaldamento

Pietanza	Temperatura in °C	Durata in minuti	Avvertenza
Pietanze a base di uova e farina, ad es. crêpe, pancake, wrap, tacos	80	10-60	Coprire le pietanze
Dolci, ad es. dolci guarniti di pasta zuccherata, muffin	80	30-45	Coprire le pietanze

Fusione

Pietanza	Temperatura in °C	Durata in minuti	Avvertenza
Sciogliere la gelatina	80	10-15	Immergere i fogli di gelatina in acqua prima di scioglierli e strizzarli
Tavolette di cioccolato, glasse al cioccolato	60	30-45	Rompere a pezzetti il cioccolato
Burro	80	30-45	Tagliare il burro a cubetti

Asciugatura

Pietanza	Temperatura in °C	Durata in minuti	Avvertenza
Erbe aromatiche fresche	60	90	
Meringhe	80	150-180	3-4 cm di diametro
Fette di mela	70	420-480	Tagliare la mela a fettine o ad anelli

Aromatizzare l'olio

Pietanza	Temperatura in °C	Durata in minuti	Avvertenza
Olio aromatizzato	80	90-120	ad es. olio d'oliva con limone, rosmarino, peperoncino

Riscaldare un panno di cotone

Biancheria da tavola	Temperatura in °C	Durata in minuti	Avvertenza
Panno di cotone caldo	80	60	Inumidire e arrotolare il panno di cotone prima di riscaldarlo. Disporlo su un piatto o un recipiente di cottura. Collocare il piatto o il recipiente di cottura nello scaldavivande.

15.5 Impostazioni consigliate per lo scongelamento

Osservare le impostazioni consigliate seguenti per scongelare gli alimenti.

Pietanza	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pietanze surgelate delicate, ad es. burro, formaggio, frutti di bosco	40	45-60
Pane, pagnotte, baguette, torte	60	15-30
Carne, pesce	60	30-60

16 Home Connect

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

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

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

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

Note

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

16.1 Configurazione dell'app Home Connect

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

16.2 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. uno smartphone.
- L'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.

16.3 Ripristino delle impostazioni WLAN e spegnimento della WLAN

1. Tenere premuto , finché non viene emesso un segnale acustico.
✓  lampeggia una volta con luce bianca.
2. Tenere nuovamente premuto , finché non viene emesso un segnale acustico.
✓  si illumina per ca. 2 secondi con luce bianca.

16.4 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.

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.

16.5 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.

16.6 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

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

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

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

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

17 Pulizia e cura

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

17.1 Detergenti

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online.

ATTENZIONE

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.
- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.

17.2 Pulizia dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Requisito: L'apparecchio è spento.

1. Pulire l'apparecchio con un panno umido e un detergente neutro per la pulizia, come il detersivo per piatti e l'acqua.
2. Asciugare con un panno morbido.

17.3 Pulizia delle superfici in acciaio inox

1. Rimuovere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.
Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie.
2. Per la pulizia, usare acqua e un po' di detersivo per piatti.
3. Asciugare con un panno morbido.

17.4 Pulizia della parte frontale di vetro

- ▶ Pulire la parte frontale con un detergente per i vetri e un panno morbido.
- ▶ Non usare spugne abrasive o raschietti per vetro.

17.5 Pulizia del piatto in vetro

1. Pulire il piatto con un detergente per i vetri e un panno morbido.
- ▶ Non usare spugne abrasive o raschietti per vetro.
2. Asciugare con un panno morbido.

18 Sistemazione guasti

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 16

⚠ 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.

18.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. Alimentazione di corrente guasta. ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. 1. Aprire l'apparecchio. Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica i campi touch si illuminano in ordine crescente da sinistra verso destra. Dopo circa 30 secondi l'indicatore si spegne e l'apparecchio è pronto per il funzionamento. 2. Avviare la modalità di funzionamento desiderata.
L'apparecchio è acceso. L'indicazione di funzionamento non si accende.	La spia di funzionamento è difettosa. ▶ Rivolgersi al . → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 16
La spia di funzionamento lampeggia.	L'apparecchio inizia il riscaldamento. ▶ Attendere fino al termine del riscaldamento.
La stoviglia o le pietanze rimangono fredde.	Alimentazione di corrente guasta. ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. L'apparecchio è spento. ▶ Accendere l'apparecchio. L'apparecchio non è completamente chiuso. ▶ Chiudere l'apparecchio. La stoviglia copre le feritoie di aerazione e l'apparecchio attiva la protezione da surriscaldamento. 1. Aspettare fino al raffreddamento dell'apparecchio. 2. Assicurarsi che le feritoie di aerazione sul pannello posteriore dell'apparecchio non siano coperte. 3. Spegner e riaccendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale. 4. Selezionare la modalità di funzionamento e la temperatura desiderata.
La stoviglia o le pietanze non diventano sufficientemente calde.	Alimentazione di corrente guasta. ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. La stoviglia o le pietanze non sono state riscaldate abbastanza a lungo. ▶ Riscaldare la stoviglia o le pietanze per un periodo di tempo maggiore. L'apparecchio non è completamente chiuso. ▶ Chiudere l'apparecchio.
L'apparecchio si disattiva. ① e ☹ si illuminano.	L'apparecchio è surriscaldato. 1. Aspettare fino al raffreddamento dell'apparecchio. 2. Assicurarsi che le feritoie di aerazione sul pannello posteriore dell'apparecchio non siano coperte. 3. Verificare se un forno installato sopra è in modalità pirolisi.

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio si disattiva. Viene emesso un segnale acustico. ① e ② lampeggiano rapidamente.	Errore elettronico 1. Scollegare l'apparecchio dalla rete. 2. Attendere circa 30 secondi. 3. Riaccendere l'apparecchio. ► Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 16
L'apparecchio si disattiva. Viene emesso un segnale acustico. ① e ③ lampeggiano rapidamente.	Errore elettronico 1. Scollegare l'apparecchio dalla rete. 2. Attendere circa 30 secondi. 3. Riaccendere l'apparecchio. ► Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 16
L'apparecchio si disattiva. Tutti gli indicatori sono spenti.	Il disinserimento di sicurezza ha disattivato l'apparecchio. ► Riaccendere l'apparecchio.
Gli indicatori si accendono. L'apparecchio non riscalda.	La modalità demo è attivata. ► Disattivare la modalità demo. → Pagina 16
L'indicatore Home Connect lampeggia con luce colorata.	Guasto di rete 1. Verificare il collegamento alla rete domestica, ad es. con un telefono cellulare nelle vicinanze dell'apparecchio. 2. Riavviare il router. ► Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 16
Il pannello frontale non è allineato.	Il pannello frontale non è stato allineato durante il montaggio. ► Regolare il pannello frontale. → Pagina 21

18.2 Modalità demo

Se la modalità demo è attivata, gli indicatori si accendono, ma l'apparecchio non riscalda.

Disattivazione della modalità demo

1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla rete.
 - Staccare il connettore di rete oppure disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili.

2. Entro i successivi 3 minuti disattivare la modalità demo.
 - Tenere premuti contemporaneamente ① e ③ finché ③ e 30° non si accendono con luce colorata.
 - Premere 30° finché non si accende con luce bianca.
3. Per memorizzare le impostazioni, tenere premuto ③ finché tutti gli indicatori non si spengono.

19 Smaltimento

19.1 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 contrasegno 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.

20 Servizio di assistenza clienti

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

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

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 assi-

stenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

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

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

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.gaggenau.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza

dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

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

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

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo il cassetto. Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

21 Informazioni sul software libero e open source

Questo prodotto contiene componenti software concessi in licenza dai titolari dei diritti d'autore sotto forma di software libero o open source.

Le informazioni di licenza corrispondenti sono memorizzate nell'elettrodomestico. Si può accedere alle informazioni di licenza corrispondenti anche tramite la Home Connect App: "Profilo -> Informazioni legali -> Informazioni di licenza".¹ Le informazioni di licenza possono essere scaricate dal sito web dei prodotti del marchio. (Cercare sul sito web del prodotto il modello di apparecchio e altri documenti). In alternativa è possibile richiedere le informazioni corrispondenti all'indirizzo e-

mail ossrequest@bshg.com o a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Il codice sorgente viene messo a disposizione su richiesta.

Inviare la richiesta a ossrequest@bshg.com oppure a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Oggetto: „OSSREQUEST“

I costi di gestione della richiesta saranno addebitati in fattura. Questa offerta è valida per tre anni dalla data di acquisto o almeno per il periodo in cui offriamo il supporto e i ricambi per il relativo apparecchio.

22 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.gaggenau.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. 130 mW



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

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

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

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

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

23 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.

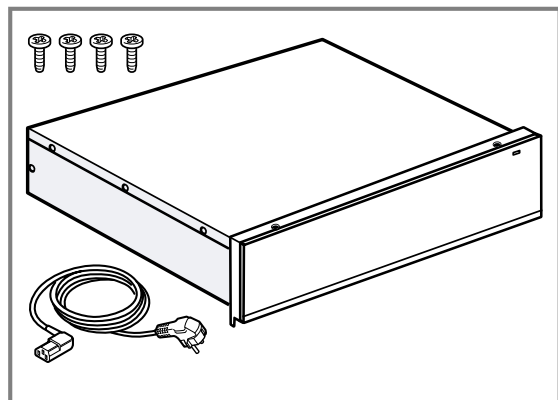


mm

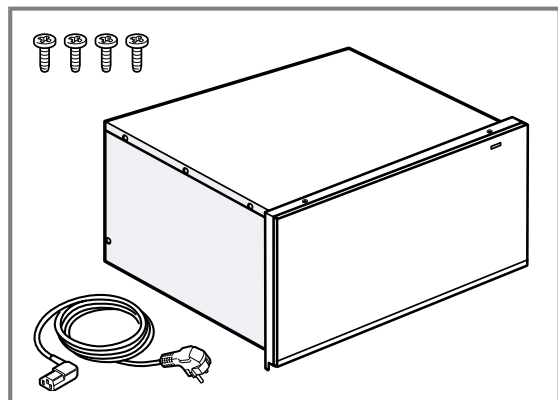
23.1 Contenuto della confezione

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

14 cm

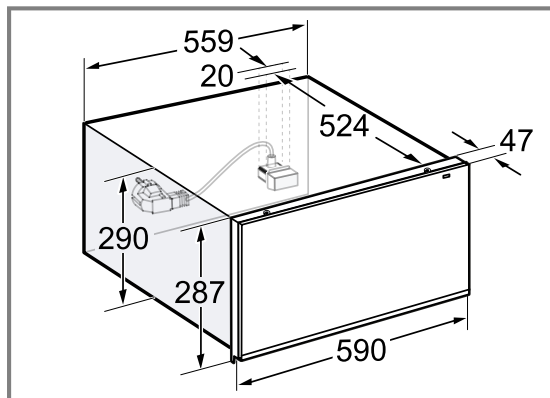
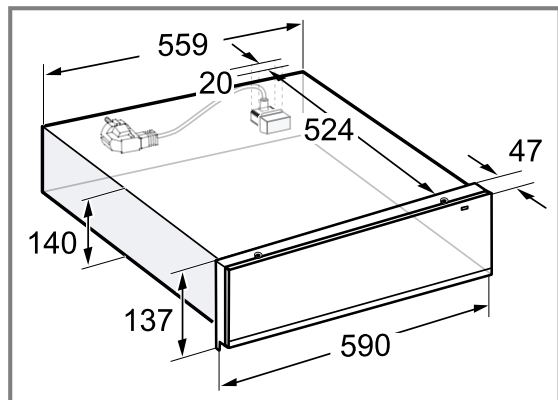


29 cm



23.2 Dimensioni apparecchio

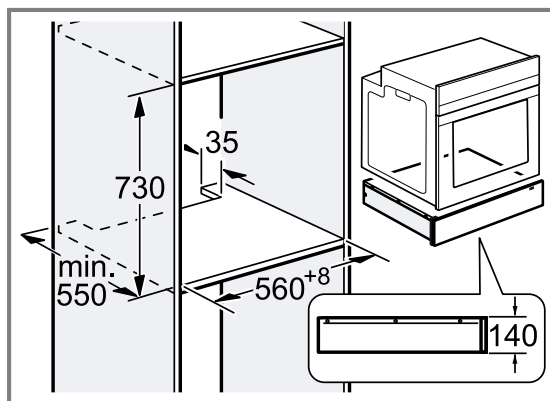
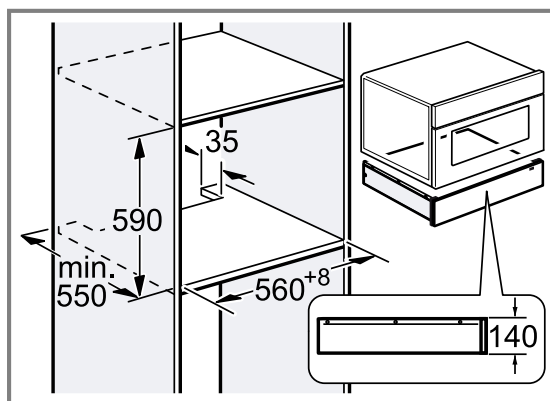
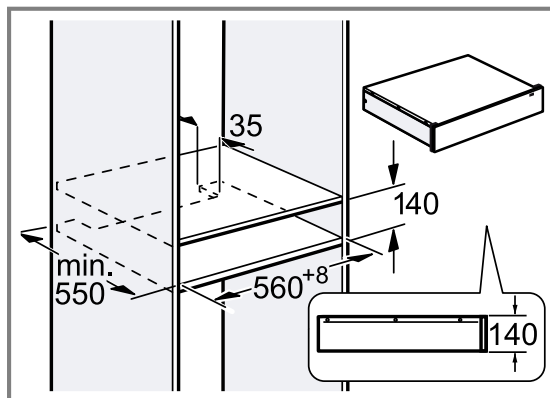
Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



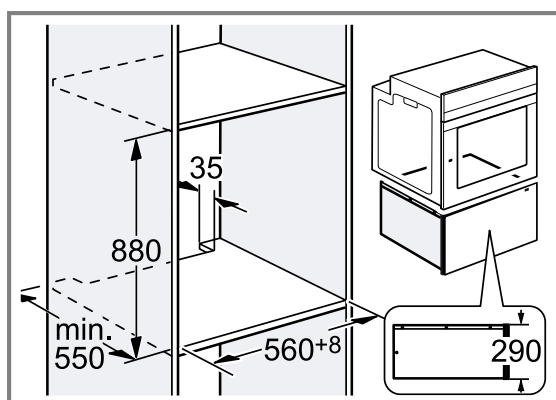
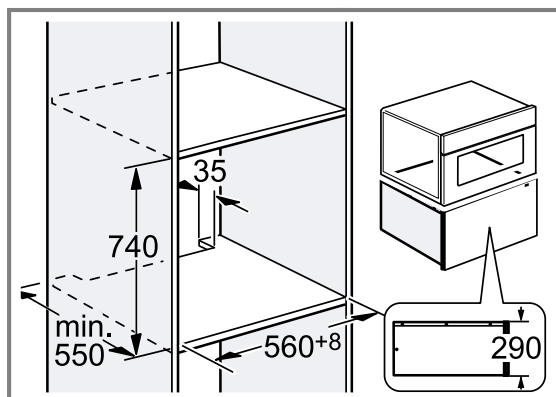
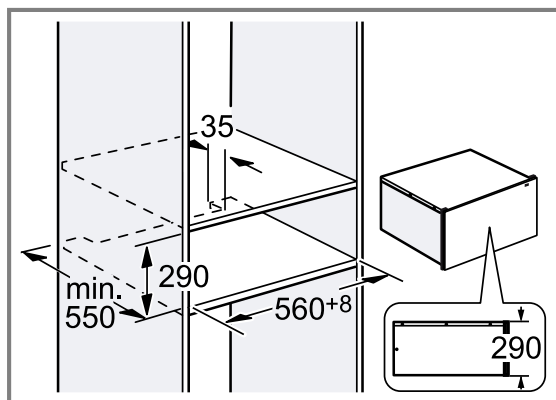
23.3 Montaggio nell'armadio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio

14 cm



29 cm



23.4 Avvertenze sul collegamento elettrico

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

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

Si deve poter sempre separare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.

- ▶ Dopo il montaggio dell'apparecchio, la spina di alimentazione del collegamento alla rete deve essere liberamente accessibile.
- ▶ Se ciò non fosse possibile, durante la posa fissa dell'installazione elettrica deve essere montato un dispositivo di separazione su tutti i poli conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III e alle disposizioni dell'allestimento.
- ▶ Soltanto un elettricista appositamente formato può eseguire la posa fissa dell'installazione elettrica. Noi consigliamo di installare un interruttore differenziale (differenziale) nel circuito elettrico dell'alimentazione dell'apparecchio.

Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione. Collegare il cavo di alimentazione al lato posteriore dell'apparecchio.

I cavi di alimentazione sono disponibili con diversi tipi di prese presso il servizio assistenza clienti.

Non utilizzare prese multiple, prese a ciabatta e prolunghie. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

⚠ **23.5 Montaggio sicuro**

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

⚠ **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.

⚠ **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.

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

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.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il cassetto potrebbe aprirsi in modo brusco durante il trasporto.

- ▶ Trasportare l'apparecchio in modo tale che il cassetto non si apra inavvertitamente.
- ▶ Durante il montaggio possono essere accessibili parti appuntite.
- ▶ Indossare guanti protettivi.

ATTENZIONE

All'apertura l'apparecchio potrebbe ribaltarsi.

- Sopra l'apparecchio prevedere un ripiano intermedio fissato all'interno del mobile da incasso.
- In caso di combinazione con un forno, prevedere un ripiano intermedio fissato sopra il forno.

23.6 Montaggio

Mobile da incasso

Qui sono riportate le avvertenze per un montaggio in sicurezza.

ATTENZIONE

La copertura delle feritoie di aerazione e delle prese d'aria causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

- Non coprire le feritoie di aerazione e le prese d'aria. Il montaggio dietro un pannello decorativo può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non montare l'apparecchio dietro a un pannello decorativo.

All'apertura l'apparecchio potrebbe ribaltarsi.

- Sopra l'apparecchio prevedere un ripiano intermedio fissato all'interno del mobile da incasso.
- In caso di combinazione con un forno, prevedere un ripiano intermedio fissato sopra il forno.

Il mobile d'incasso dietro gli apparecchi non deve avere una parete posteriore.

Combinazione con altri apparecchi

È possibile combinare lo scaldavivande con al massimo un altro apparecchio della stesse serie.

Tra gli apparecchi non è necessario inserire un ripiano intermedio.

Per l'installazione sotto un forno, un forno CombiVapore o una vaporiera, non è necessario utilizzare una protezione antiribaltamento.

Per l'installazione sotto la macchina automatica per il caffè, montare la relativa protezione antiribaltamento.

Per le combinazioni seguenti, montare una protezione antiribaltamento sullo scaldavivande:

- Scaldavivande individuale, anche se installato sotto un ripiano intermedio
- Scaldavivande sotto il microonde
- Scaldavivande sotto il piano cottura
- Scaldavivande con scaldavivande, almeno sull'apparecchio superiore
- Scaldavivande con cassetto per accessori, almeno sull'apparecchio superiore
- Scaldavivande con cassetto per sottovuoto, almeno sull'apparecchio superiore

Montare sempre il cassetto per sottovuoto sotto lo scaldavivande.

È possibile ordinare una protezione antiribaltamento adeguata presso il servizio clienti, sul nostro sito web o nel negozio online.

→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 20

Non montare l'apparecchio sopra un apparecchio che genera vapore, ad esempio una lavastoviglie, un forno a vapore o una vaporiera.

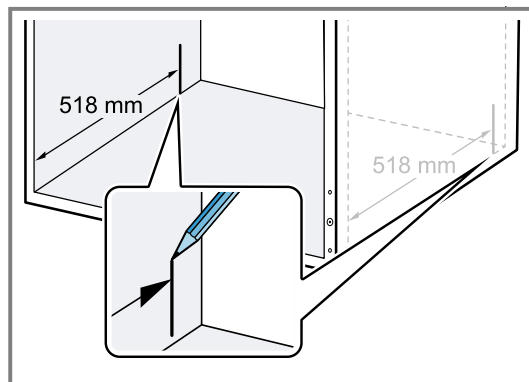
Osservare le indicazioni relative al montaggio

→ *Pagina 22* in caso di combinazione con altri apparecchi.

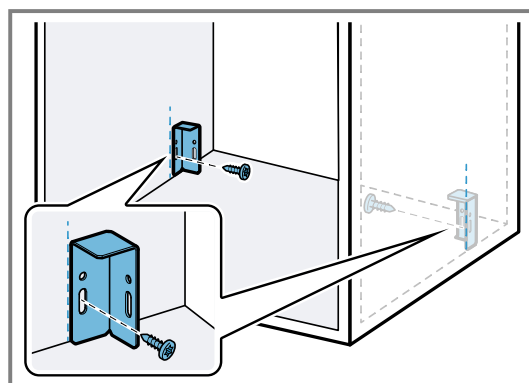
Montaggio della protezione antiribaltamento

È possibile ordinare una protezione antiribaltamento adeguata (numero d'ordine: 12039458) presso il servizio clienti, sul nostro sito web o nel negozio online.

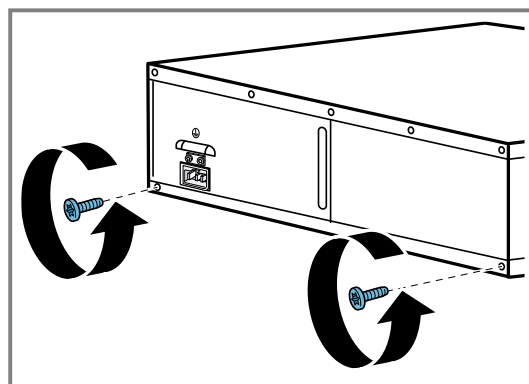
1. Misurare una distanza di 518 mm dal bordo anteriore del mobile e segnare su entrambi i lati nel mobile da incasso.



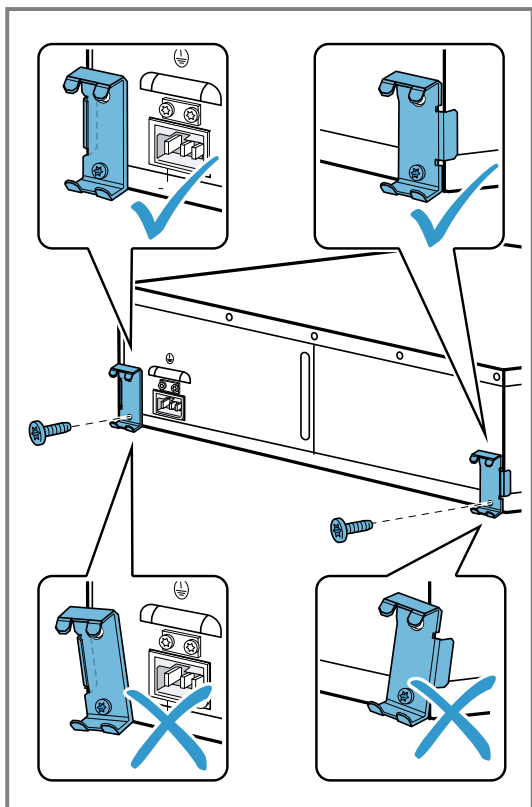
2. Allineare le due squadrette sul contrassegno.
3. Serrare le due squadrette dietro la marcatura nel foro oblungo.



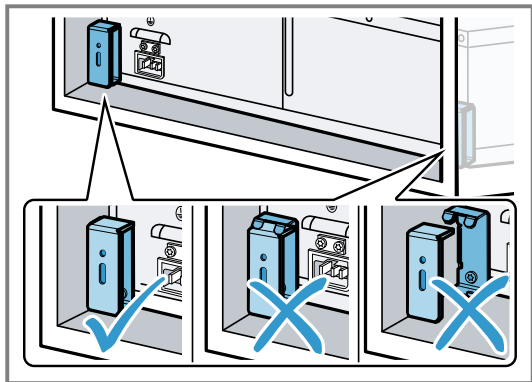
4. Disporre l'apparecchio su una superficie piana.
5. Svitare le due viti inferiori nella parte posteriore dell'apparecchio.



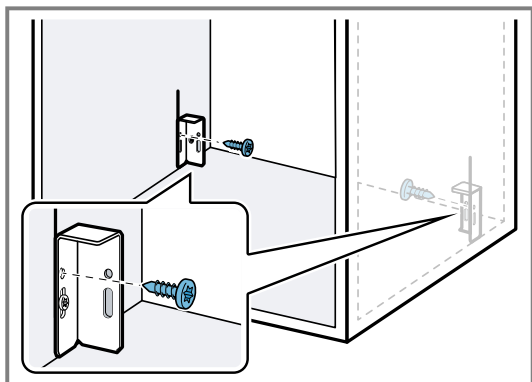
6. Serrare i due supporti metallici nella parte posteriore dell'apparecchio utilizzando le due viti.
- Assicurarsi che i supporti metallici siano allineati esattamente allo spigolo dell'apparecchio.



7. Spingere l'apparecchio nel mobile da incasso e verificare che la protezione antiribaltamento si innesti.



8. Estrarre l'apparecchio dal mobile da incasso.
9. Se necessario, correggere la posizione delle squadrette con il foro oblungo.
10. Avvitare definitivamente le squadrette nel mobile da incasso.



11. Inserire completamente il cavo di allacciamento alla rete nell'apparecchio.
12. Spingere l'apparecchio nel mobile da incasso.
- Non serrare il cavo di allacciamento alla rete.
13. Rimuovere il nastro adesivo nel pannello frontale.
14. Aprire attentamente l'apparecchio e verificare che la protezione antiribaltamento funzioni.

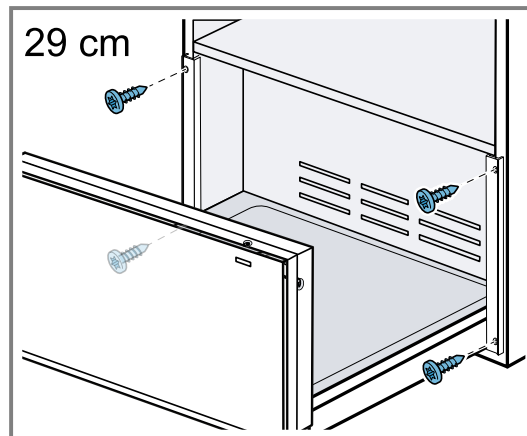
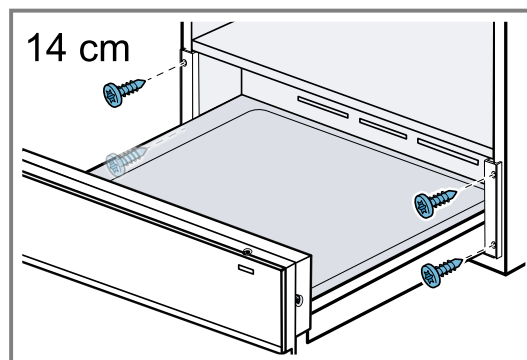
Montaggio dell'apparecchio

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

All'apertura l'apparecchio potrebbe ribaltarsi.

- In caso di montaggio senza ripiano intermedio, fermare l'apparecchio con un peso adeguato prima dell'apertura.

1. Inserire completamente il cavo di allacciamento alla rete nell'apparecchio.
2. Spingere l'apparecchio nel mobile da incasso.
- Non serrare il cavo di allacciamento alla rete.
3. Centrare l'apparecchio.
4. Rimuovere il nastro adesivo nel pannello frontale.
5. Aprire l'apparecchio.
6. Avvitare l'apparecchio nel mobile da incasso.



7. Inserire il cavo di allacciamento in una presa di messa a terra.

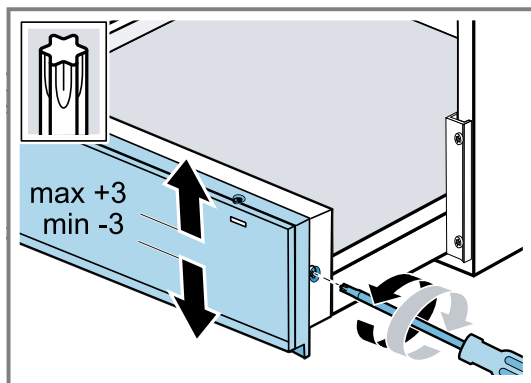
Dopo il montaggio, il cavo di allacciamento alla rete non deve toccare la parte posteriore e il fondo dell'apparecchio.

Regolazione del pannello frontale

Se necessario, regolare verso l'alto o verso il basso il pannello frontale.

1. Aprire l'apparecchio.

2. Allentare le viti sul lato del pannello frontale e non svitare completamente.



3. Allineare verso l'alto o verso il basso il pannello frontale.
È possibile un allineamento massimo da -3 a +3 mm.
4. Serrare le viti.
 - Se le viti non si serrano quando vengono avvitate, allentarle completamente, spostare il frontale del mobile verso l'alto o verso il basso fino a quando è possibile vedere le filettature.

Combinazione dello scaldavivande con un altro apparecchio

ATTENZIONE

I bordi affilati dell'apparecchio possono danneggiare il pannello frontale dello scaldavivande.

- In fase di inserimento dell'apparecchio prestare attenzione a non danneggiare il pannello frontale dello scaldavivande.
- Prima di installare un altro apparecchio, aprire lo scaldavivande, posizionare un panno sul pannello frontale e chiudere lo scaldavivande al fine di proteggere il relativo pannello frontale da eventuali danni.

1. Combinare solo apparecchi idonei dello stesso marchio e della stessa serie.
2. Osservare le indicazioni relative alla combinazione con altri apparecchi → *Pagina 20*.
3. Prima montare lo scaldavivande.
4. Inserire l'apparecchio nel mobile ad incasso sullo scaldavivande.
5. Rispettare le istruzioni per il montaggio dell'apparecchio.
6. Rimuovere il panno dello scaldavivande.



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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001674052 (050312) REG25
it