

FORNO A VAPORE

GS48.120

GAGGENAU





Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2
2	Prevenzione di danni materiali	5
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	7
4	Conoscere l'apparecchio	7
5	Accessori	15
6	Prima del primo utilizzo	17
7	Comandi di base	17
8	Funzioni timer	20
9	Timer lungo ¹	22
10	sicurezza bambini	23
11	Preferiti	23
12	Programmi	24

13	Termosonda	26
14	Home Connect	30
15	Impostazioni di base	32
16	Pulizia e cura	38
17	Sistemazione guasti	45
18	Trasporto, immagazzinamento e smaltimen- to	47
19	Ecco come funziona	48
20	Informazioni sul software libero e open sour- ce	51
21	Servizio di assistenza clienti	51
22	Dichiarazione di conformità	52
23	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	52
23.1	Indicazioni generali di montaggio	52

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

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

1.3 Limitazione di utilizzo

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

¹ Disponibile a seconda della versione software.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 15

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

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

- ▶ Prima del funzionamento, eliminare lo sporco più intenso dal vano cottura 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 il vano cottura.
- ▶ 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.

La parte interna dello sportello dell'apparecchio diventa molto calda durante il funzionamento.

- ▶ Toccare lo sportello solo nell'apposita area laterale durante o dopo il funzionamento dell'apparecchio.
- ▶ Aprire sempre lo sportello dell'apparecchio fino alla battuta.

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

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.

- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

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

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

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

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

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

- ▶ Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.

- ▶ Indossare guanti protettivi, se possibile.

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

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

La luce delle spie LED è molto intensa e può danneggiare gli occhi (gruppo di rischio 1).

- ▶ Non guardare direttamente le spie LED accese per un periodo superiore a 100 secondi.

⚠ 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.
 - ▶ Se il vetro dell'illuminazione è danneggiato, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scariche elettriche.
 - ▶ 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 e chiudere il rubinetto dell'acqua.
 - ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 51*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
 - ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
 - ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Vapore

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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 ustioni!

Durante il funzionamento può fuoriuscire del vapore caldo.

- ▶ Non toccare le aperture di aerazione.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

1.6 Termosonda

Osservare le presenti indicazioni di sicurezza durante l'utilizzo della termosonda.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Con una termosonda sbagliata il calore può danneggiare l'isolamento.

- ▶ Utilizzare soltanto la termosonda indicata per questo apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

La termosonda è appuntita.

- ▶ Maneggiare con attenzione la termosonda.

1.7 Pulizia

Osservare le presenti indicazioni di sicurezza durante la pulizia dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni chimiche!

La soluzione di pulizia può causare causticazioni a bocca, gola, occhi e pelle.

- ▶ Osservare le avvertenze di sicurezza sulla confezione delle cartucce per la pulizia.
- ▶ Non bere la soluzione di pulizia.
- ▶ La soluzione di pulizia non deve entrare in contatto con gli alimenti.
- ▶ Prima del prossimo utilizzo dell'apparecchio, lavare il serbatoio d'acqua nella lavastoviglie.
- ▶ Smaltire la cartuccia per la pulizia esausta secondo le relative normative locali sullo smaltimento dei rifiuti domestici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Le pastiglie decalcificanti possono causare causticazioni a bocca, gola, occhi e pelle.

- ▶ Osservare le avvertenze di sicurezza riportate sulla confezione delle pastiglie decalcificanti.

- ▶ Evitare che la pelle entri in contatto con le pastiglie decalcificanti.
- ▶ Tenere le pastiglie decalcificanti lontano dai bambini.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni chimiche!

La soluzione decalcificante può causare causticazioni a bocca, gola, occhi e pelle.

- ▶ Evitare che la pelle entri in contatto con la soluzione decalcificante.
- ▶ Tenere lontano i bambini dalla soluzione decalcificante.
- ▶ Non bere la soluzione decalcificante.
- ▶ La soluzione decalcificante non deve entrare in contatto con gli alimenti.
- ▶ Prima dell'utilizzo successivo dell'apparecchio, lavare il serbatoio d'acqua nella lavastoviglie oppure accuratamente a mano.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 Informazioni generali

ATTENZIONE

Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano cottura.
- ▶ Non coprire il fondo del vano cottura con pellicola in alluminio.
- ▶ Collocare sempre le stoviglie in un contenitore forato oppure su una griglia.

Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

- ▶ Non usare altri liquidi, eccetto acqua.
- ▶ Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.
- ▶ Chiedere informazioni sull'acqua del rubinetto al proprio acquedotto.

I cloruri e gli acidi danneggiano la superficie dell'acciaio inox.

- ▶ Rimuovere sempre immediatamente i residui di sale, salse piccanti come ketchup o senape, alimenti salati, ad esempio arrostiti salmistrati, o altri alimenti contenenti cloruro o acido.

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.

Il succo di frutta può causare macchie permanenti nel vano cottura.

- ▶ Rimuovere immediatamente eventuale succo di frutta.
- ▶ Ripulire con un panno umido e uno asciutto.

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

- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Il materiale ossidabile può causare corrosione nel vano cottura.

- ▶ Nel vano cottura utilizzare solo gli accessori originali.
- ▶ Non utilizzare teglie o vassoi per grill smaltati.
- ▶ Non usare mai piatti da portata o posate che possano arrugginire.

Piccoli componenti non originali possono danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Utilizzare solo piccoli componenti originali, ad es. dadi zigrinati.
- ▶ In caso di necessità ordinare i piccoli componenti tramite la nostra assistenza per parti di ricambio.

Il calore può danneggiare recipienti in acciaio inox.

- ▶ Riscaldare i recipienti in acciaio inox soltanto fino a 230 °C.
- ▶ Non utilizzare recipienti in acciaio inox nel forno.

Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.

- ▶ Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.

- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

- ▶ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più

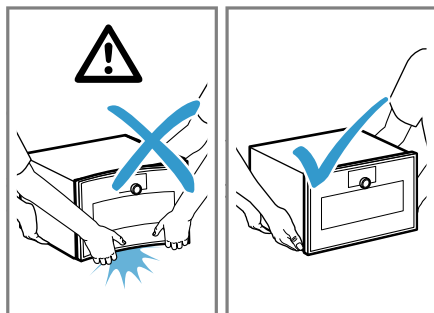
correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- ▶ 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.

Trasportando l'apparecchio dal telaio, questo può piegarsi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.



- ▶ Non sollevare l'apparecchio afferrandolo dal telaio.
- ▶ Sollevare sempre l'apparecchio dal corpo.

2.2 Vapore

ATTENZIONE

I liquidi che colano possono danneggiare il vano cottura.

- ▶ Per raccogliere liquidi che colano, durante la cottura a vapore inserire sempre un recipiente non forato sotto quello forato.

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.

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.

2.3 Termosonda

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Con una termosonda sbagliata il calore può danneggiare l'isolamento.

- ▶ Utilizzare soltanto la termosonda indicata per questo apparecchio.

ATTENZIONE

Temperature superiori a 250 °C danneggiano la termosonda.

- ▶ Utilizzare la termosonda solo nell'apparecchio in cui è stata impostata una temperatura massima di 230 °C.
- ▶ Quando si utilizza il tipo di riscaldamento "Grill + termoventola", "Grill livello 1 + umidità" e "Grill livello 2 + umidità" con la termosonda, non posizionare gli alimenti nel livello di inserimento superiore.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiare il cavo della termosonda.

- ▶ Fare in modo che il cavo della termosonda non rimanga incastrato nello sportello dell'apparecchio.

Il calore della superficie grill può danneggiare la termosonda.

- ▶ Assicurarsi che la distanza tra la superficie grill, la termosonda e il relativo cavo sia di alcuni centimetri. Notare che durante la cottura la carne può aumentare di volume.

I detergenti aggressivi possono danneggiare la termosonda.

- ▶ Non lavare la termosonda in lavastoviglie.

2.4 Pulizia

ATTENZIONE

Il calcare può danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Decalcificare regolarmente l'apparecchio.

Decalcificanti errati possono danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Utilizzare soltanto le pastiglie decalcificanti prescritte.

Una manutenzione errata dell'apparecchio può causare corrosione nel vano di cottura.

- ▶ Attenersi alle istruzioni di cura e di pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia e cura", Pagina 38

- ▶ Pulire subito il vano cottura dopo il raffreddamento e dopo ogni utilizzo dell'apparecchio.

- ▶ Dopo la pulizia, asciugare il vano cottura con l'asciugatura rapida → Pagina 43.

La pastiglia decalcificante può danneggiare il vano cottura.

- ▶ Utilizzare la pastiglia decalcificante esclusivamente per il programma di decalcificazione.

- ▶ Collocare la pastiglia decalcificante nel serbatoio d'acqua.

- ▶ Non appoggiare mai le pastiglie decalcificanti nel vano cottura e non scaldarle.

Il calore può sciogliere la cartuccia per la pulizia e danneggiare il vano cottura.

- ▶ Utilizzare le cartucce per la pulizia solo per il programma di pulizia.

- ▶ Non appoggiare mai le cartucce per la pulizia nel vano cottura caldo e non scaldarle.

Il calore può danneggiare una cartuccia inserita.

- ▶ Non riscaldare mai l'apparecchio, se vi è collocata una cartuccia.

Il calore danneggia il serbatoio dell'acqua.

- ▶ Non asciugare il serbatoio nel vano cottura caldo.

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.

La cottura a vapore consente di cuocere su più livelli contemporaneamente.

- ✓ Con il vapore è possibile preparare contemporaneamente differenti pietanze senza alcuna contaminazione di sapori. Nel caso di pietanze con tempi di cottura diversi, inserire prima quelle che richiedono il tempo di cottura più lungo.

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

- ✓ Il vano cottura è riscaldato dopo il primo procedimento di cottura. In questo modo si riducono i tempi di cottura per la pietanza successiva.

Utilizzare stampi scuri o verniciati di nero.

- ✓ 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.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- ✓ Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

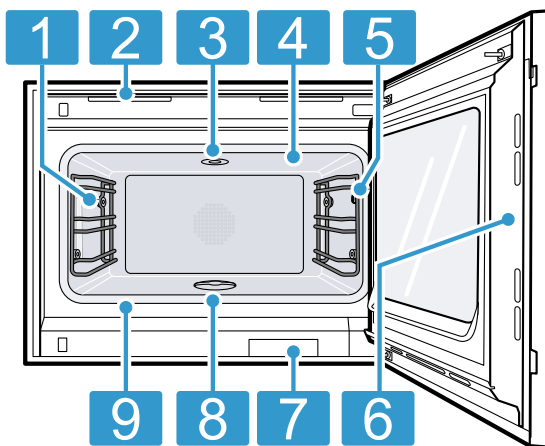
Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

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

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.



1	Illuminazione del vano cottura
2	Feritoie di aerazione
3	Presa per la cartuccia per la pulizia
4	Superficie grill
5	Presa di collegamento per termosonda → <i>Pagina 26</i>
6	Superficie prevista all'apertura dello sportello
7	Serbatoio d'acqua per il programma di decalcificazione

8 Filtro di scarico

9 Guarnizione dello sportello

4.2 Vano cottura

Il vano di cottura ha tre livelli di inserimento. Questi livelli si contano dal basso verso l'alto.

ATTENZIONE

Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.

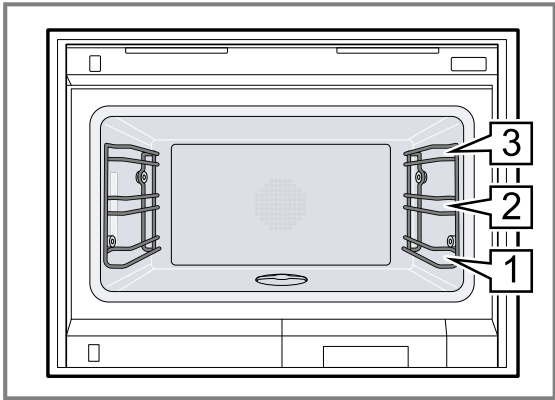
- Assicurarsi che la base del vano cottura rimanga sempre libera.
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano cottura.
- Non coprire il fondo del vano di cottura con pellicola in alluminio.
- Collocare sempre le stoviglie nel recipiente di cottura forato oppure sulla griglia.

L'accessorio può ribaltarsi.

- Non inserire accessori tra i listelli di inserimento.

Per cuocere a vapore, scongelare, cuocere e rigenerare è possibile utilizzare fino a tre livelli di inserimento in contemporanea. È possibile cuocere solo su un livello. Per la cottura utilizzare il livello 2 oppure il livello 1 per stampi da forno alti. In caso di prodotti da forno piccoli,

è possibile utilizzare anche due livelli, ad es. i ripiani 1 e 3.



4.3 Illuminazione interna

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 3 minuti, l'apparecchio spegne l'illuminazione interna.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
La luce delle spie LED è molto intensa e può danneggiare gli occhi (gruppo di rischio 1).
▶ Non guardare direttamente le spie LED accese per un periodo superiore a 100 secondi.

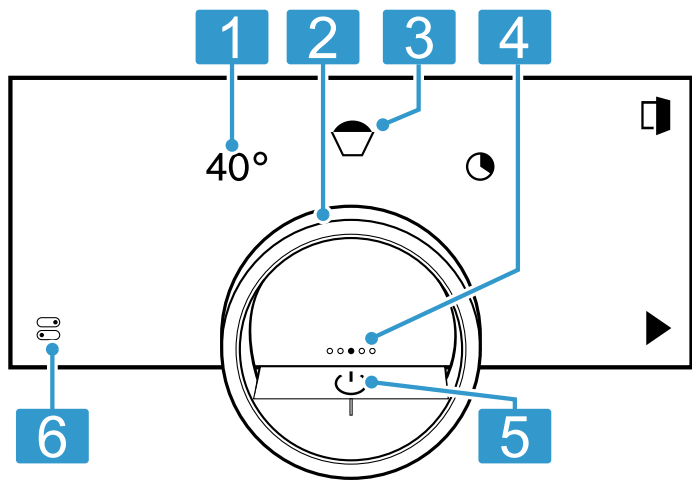
Si può anche accendere l'illuminazione interna, quando l'apparecchio è in modalità di risparmio energetico. Dopo circa 20 minuti l'apparecchio spegne l'illuminazione interna.
Quando l'apparecchio è acceso, l'illuminazione interna si accende.
→ "Accensione o spegnimento dell'illuminazione interna", Pagina 19
Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'apparecchio lascia l'illuminazione interna accesa. Nelle impostazioni di base → Pagina 32 si può stabilire se l'apparecchio accende l'illuminazione interna durante il funzionamento. Se si seleziona l'impostazione "Manuale" nelle impostazioni di base, l'apparecchio non accende automaticamente l'illuminazione interna, ma questa viene accesa a seconda delle necessità. Dopo circa 30 minuti l'apparecchio spegne l'illuminazione interna.

4.4 Serbatoio d'acqua per il programma di decalcificazione

L'apparecchio dispone di un serbatoio d'acqua con una capacità massima di 1,7 litri.
Il serbatoio dell'acqua è visibile aprendo lo sportello dell'apparecchio.

4.5 Elementi di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.
I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio.

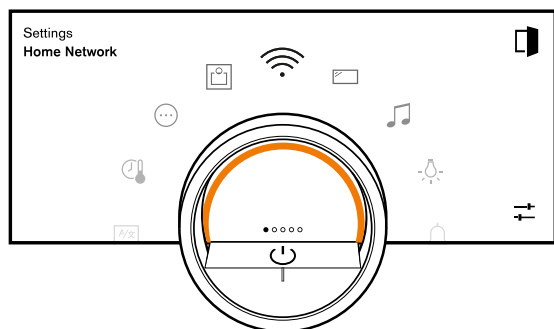


1	Simboli	Indicazione delle impostazioni e avvio o termine delle funzioni.
2	Anello di comando	L'anello di comando consente di modificare la selezione.
3	Posizione a ore 12	La posizione a ore 12 indica il valore attualmente selezionato di una funzione, che può essere modificato utilizzando l'anello di comando. Se necessario, premere un'altra funzione, ad es. la temperatura o il tempo di cottura, per posizionarla/o a ore 12.
4	Indicatore di posizione	Il punto pieno sul display al centro dell'anello di comando indica la posizione di navigazione orizzontale corrente tra gli indicatori dell'apparecchio.
5	Tasto on/off	Accensione e spegnimento dell'apparecchio.
6	Barra di stato	La barra di stato mostra lo stato attuale delle funzioni o dei componenti dell'apparecchio, ad es: ▪ Home Connect Stato di collegamento ▪ sicurezza bambini ▪ Livello di riempimento del serbatoio dell'acqua Premendo  , si apre il centro di controllo → Pagina 11.

Anello di comando

Il funzionamento tramite l'anello di comando è possibile solo se l'apparecchio è acceso. È possibile utilizzare l'anello di comando per navigare tra i menu anello o i menu elenco e selezionare le impostazioni.

Quando si tocca l'anello di comando, sul display viene visualizzato un anello arancione dietro l'anello di comando.



Durante l'esercizio dell'apparecchio, il funzionamento tramite l'anello di comando è possibile solo quando prima si seleziona una funzione sul display.

Rotazione	Navigazione nei menu anello e nei menu elenco: ■ Per incrementare i valori, ruotare l'anello di comando verso destra. ■ Per ridurre i valori, ruotare l'anello di comando verso sinistra. ■ Per modificare i valori con incrementi maggiori, ruotare rapidamente l'anello di comando verso destra o sinistra.
-----------	--

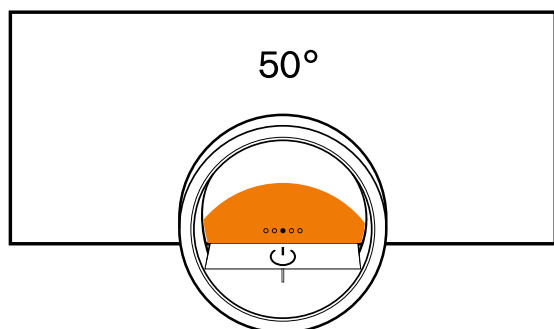
Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è possibile impostare il comportamento dell'anello di comando. Per l'impostazione "Standard", premere la funzione desiderata sul display e modificare il valore della funzione con l'anello di comando.

Per l'impostazione "Selezione rapida", usare l'anello di comando per modificare immediatamente i valori della funzione che si trova sulla posizione a ore 12.

Visualizzazione del processo

Per visualizzare il processo, l'apparecchio mostra una sezione di cerchio arancione dietro l'anello di comando. L'apparecchio mostra la sezione di cerchio arancione nelle seguenti condizioni:

- Il tempo di cottura è impostato.
- La temperatura interna della termosonda è impostata.



Più il timer scorre o più la temperatura interna dell'alimento si avvicina a quella impostata, più la sezione del cerchio arancione diventa grande. Se non sono stati impostati il tempo di cottura e la temperatura interna, la sezione del cerchio arancione pulsa.

Display

Sul display vengono visualizzate le impostazioni selezionate, le opzioni di impostazione, nonché i messaggi relativi allo stato di funzionamento.

Pressione	Selezione o conferma del processo o della funzione
Pressione lunga	Visualizzazione delle informazioni supplementari
Scorrimento orizzontale	Navigazione tra gli indicatori dell'apparecchio Ad esempio, nella schermata dell'apparecchio "Manuale" scorrere verso sinistra o verso destra Nota: La funzione può essere utilizzata solo se ci si trova in una schermata dell'apparecchio → <i>Pagina 10</i> e non è in corso alcun programma.

Nota: Se il display non è disponibile nella propria lingua, selezionare una delle altre lingue presenti, ad es. l'inglese.

Simboli

I simboli consentono di avviare o terminare le funzioni oppure di navigare negli indicatori dell'apparecchio.

Impiego

Simbolo	Funzione
	Attivazione o disattivazione dell'apparecchio sull'anello di comando
	Apertura dello sportello dell'apparecchio → <i>Pagina 17</i>
	Apertura del centro di controllo → <i>Pagina 19</i>
	Elaborare le impostazioni
	Richiamare ulteriori informazioni → <i>Pagina 19</i>
	Salvataggio dei preferiti → " <i>Preferiti</i> ", <i>Pagina 23</i>
	Modifica dei preferiti
	Eliminazione dei preferiti
	Richiamo di consigli per programmi → <i>Pagina 24</i>
	Start
	Arresto
	Passaggio alla fase successiva
	Indietro o acquisizione delle impostazioni
	Avanti
	Conferma
	Cancella
	Annulla
	Attivazione del grill

Simbolo	Funzione
	Passare dalla visualizzazione dei tipi di riscaldamento preferiti alla visualizzazione di tutti i tipi di riscaldamento disponibili → "Impostazioni di base", Pagina 32

Simboli nel centro di controllo

Simbolo	Funzione
	Apertura automatica dello sportello dell'apparecchio dopo un procedimento di cottura → Pagina 19
	Attivazione o disattivazione della sicurezza bambini → Pagina 23
	Accensione o spegnimento dell'illuminazione interna → Pagina 19

Funzioni timer

Simbolo	Funzione
	Richiamo del menu Timer → Pagina 20
	Richiamare il timer lungo → Pagina 22
	cancellazione del ciclo di riscaldamento del timer a lungo termine → Pagina 23
	Posticipo della fine del tempo di cottura → Pagina 21

Pulizia e cura

Simbolo	Funzione
	Sistema ausiliario di pulizia → Pagina 40
	Programma di pulizia → Pagina 40
	Programma di decalcificazione → Pagina 43
	Asciugatura rapida → Pagina 43

Asciugatura e vaporizzazione

Simbolo	Funzione
	Termine dell'asciugatura automatica del vano cottura → Pagina 19

Indicatori dell'apparecchio

Qui è riportata una panoramica degli indicatori dell'apparecchio.

Indicatori dell'apparecchio	Utilizzo	Indicatore di posizione
Impostazioni	- Adattamento delle impostazioni di base → Pagina 32 - Adattamento delle impostazioni Home Connect → Pagina 30	●○○○○

Simbolo	Funzione
	Termine del processo di asciugatura automatico
	Avvio o termine della vaporizzazione → Pagina 18

Stato

Simbolo	Funzione
	Avvio a distanza → Pagina 31
	La termosonda è inserita → "Termosonda", Pagina 26
	Termosonda assente
	Indicatore di stato della procedura di riscaldamento
	Indicazione di un processo di raffreddamento
	Prelavaggio e risciacquo
	L'asciugatura rapida → Pagina 43 è avviata
	L'apparecchio è in modalità demo → Pagina 47
	Il serbatoio dell'acqua è bloccato

Stato nel centro di controllo

Simbolo	Funzione
	Collegamento al router: Alto → "Home Connect ", Pagina 30
	Collegamento al router: ok → "Home Connect ", Pagina 30
	Collegamento al router: debole → "Home Connect ", Pagina 30
	Nessun collegamento al router. → "Home Connect ", Pagina 30
	Apparecchio collegato al router. Nessuna connessione al server Home Connect. → "Home Connect ", Pagina 30
	Stato dell'aggiornamento del software
	Il serbatoio dell'acqua è bloccato
	Serbatoio dell'acqua assente

Indicatori dell'apparecchio	Utilizzo	Indicatore di posizione
Modalità e assistenza	■ Avvio del sistema ausilio lavaggio → <i>Pagina 40</i> ■ Avvio dell'asciugatura rapida → <i>Pagina 43</i> ■ Avvio del programma di decalcificazione → <i>Pagina 43</i> ■ Avvio della guida rapida → <i>Pagina 20</i>	○●○○○
Comando manuale	Impostazione di temperatura, tipo di riscaldamento e funzione timer	○○●○○
Preferiti	Richiamo dei preferiti → <i>Pagina 23</i>	○○○●○
Programmi	Richiamo di programmi automatici e impostazioni consigliate → <i>Pagina 24</i>	○○○○●

Consiglio: Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è possibile stabilire con quale indicatore si avvia l'apparecchio.

Colori

I diversi colori servono per aiutare l'utente a effettuare le impostazioni.

Rosso	■ Messaggi di errore per i quali potrebbe essere necessario il supporto dell'assistenza clienti.
Arancione	■ Informazioni da osservare per consentire il proseguimento del funzionamento ■ Simboli di avvio e arresto
Bianco	■ Note ■ Informazioni supplementari

Visualizzazione

A seconda della situazione, la visualizzazione di simboli, valori e dell'intero display cambia.

Zoom nei menu anello o nei menu elenco	Se si seleziona una voce in un menu elenco utilizzando l'anello di comando, il display mostra questa voce ingrandita e sottolineata. Se si seleziona un valore in un menu anello utilizzando l'anello di comando, il display mostra tale valore ingrandito in posizione a ore 12.
Zoom al termine della cottura o termosonda	Pochi minuti prima della fine del processo di cottura, l'apparecchio mostra il tempo di cottura rimanente ingrandito al centro del display.

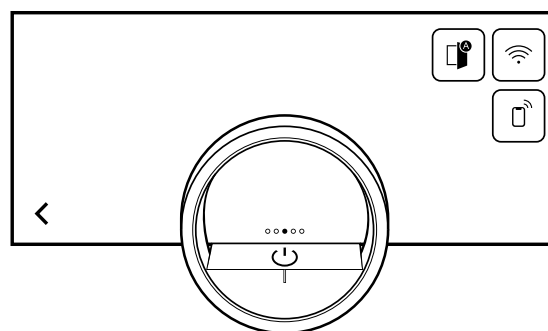
Non appena la temperatura interna attuale è di un paio di gradi inferiore al valore impostato, il display mostra la temperatura interna attuale ingrandita. Tutti gli indicatori sono nascosti.

Visualizzazione display ridotta

Se l'apparecchio non rileva la presenza di un utente nelle immediate vicinanze, riduce la visualizzazione display e mostra soltanto le informazioni più importanti. Questa funzione è predefinita. È possibile modificare l'impostazione nelle impostazioni di base → *Pagina 32*.

Centro di controllo

Tramite il centro di controllo  si ha accesso alle funzioni visibili nella barra di stato solo con simboli. Nel centro di controllo è possibile attivare e disattivare le funzioni.



Sul lato sinistro, il display mostra i simboli e i testi con le informazioni sullo stato attuale dell'apparecchio. Sul lato destro, il display mostra i campi touch del centro di controllo.

4.6 Tipi di riscaldamento

Qui è riportata una panoramica dei tipi di riscaldamento. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento.

Simboli	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura/impostazione	Utilizzo
	Aria calda + 100% di umidità	30-230 °C	Vapore a 70 - 100 °C: gli alimenti vengono completamente avvolti dal vapore e cotti delicatamente, senza prosciugarsi. Per verdure, pesce, frutti di mare. Funzionamento combinato a 150-230 °C: la combinazione di aria calda e vapore garantisce un risultato soffice e croccante. Per pasta sfoglia, pagnotte.
	Aria calda + 80% di umidità	30-230 °C	Funzionamento combinato a 150-230 °C: la combinazione di aria calda e vapore garantisce un risultato succosa e al tempo stesso croccante. Per pollame e alimenti con bassa contenuto di umidità, quali pane, pagnotte.
	Aria calda + 60% di umidità	30-230 °C	Funzionamento combinato a 150-230 °C: la combinazione di aria calda e vapore garantisce un risultato succosa e al tempo stesso croccante. Per pollame e alimenti con alto contenuto di umidità, quali sformati, lasagne.
	Aria calda + 30% di umidità ¹	30-230 °C	Funzionamento combinato a 150 - 230 °C: l'umidità contenuta negli alimenti viene trattenuta, impedendo che si secchino. Per sformati, dolci.
	Aria calda + 0% di umidità	30-230 °C	L'aria calda viene distribuita in modo uniforme e l'umidità può fuoriuscire dal vano cottura. Per piatti umidi come crostate di frutta, quiche e sformati.
	Grill + termoventola	30-230 °C	Calore molto intenso dall'alto, che viene distribuito rapidamente e uniformemente dalla ventola. Assicura la formazione della crosta con un riscaldamento completo. Per carne, pollame, pesce e spiedini di verdure. Non è necessario preriscaldare.
	Grill livello 1 + umidità	30-230 °C	La media potenza del grill combinata con il vapore garantisce la formazione della crosta con un riscaldamento completo. Per sformati e gratin.
	Grill livello 2 + umidità	30-230 °C	L'elevata potenza del grill combinata con il vapore garantisce la formazione della crosta con un riscaldamento completo. Per pollame e verdure ripiene.
	Cottura sottovuoto	50-95 °C	Cottura a vapore precisa di alimenti sottovuoto in un intervallo di temperatura compreso tra 50 e 95 °C. Le sostanze nutrienti e il sapore vengono conservati in modo ottimale. Per carne, pesce, verdure e dolci. La temperatura di

¹ Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN60350-1.

Simboli	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura/impostazione	Utilizzo
			cottura deve essere superiore di soli 1 - 2 °C alla temperatura interna desiderata. Di conseguenza, il tempo di cottura è relativamente lungo e la cottura eccessiva è praticamente impossibile. È possibile rosolare brevemente carne e verdure dopo la cottura sottovuoto; preferibilmente rosolare il pesce prima della cottura. Per la è fondamentale prestare attenzione all'igiene alimentare.
	Cottura a bassa temperatura	30-90 °C	Con questo metodo di cottura la carne risulta particolarmente tenera e succosa e i sapori vengono mantenuti o addirittura esaltati. Condire con parsimonia. Prima della cottura far rosolare brevemente la carne da tutti i lati in una padella a fuoco vivo. In questo modo si forma una crosta che impedisce la fuoriuscita del succo della carne conferendole il tipico aroma della cottura arrosto. La temperatura di cottura deve essere di 10-15 °C/50-60 °F superiore alla temperatura interna desiderata. Più la temperatura del vano cottura si riduce, maggiore sarà la durata del processo di cottura. In questo modo è possibile controllare l'ora di fine cottura.
	Lievitazione	30-50 °C	Clima ottimale in cui l'impasto lievita rapidamente senza seccarsi. Per lievito e lievito madre.
	Tenere in caldo	50-90 °C	Clima ottimale per tenere in caldo gli alimenti, senza che si seccino.
	Scongelamento	40-60 °C	Clima ottimale per scongelare delicatamente gli alimenti congelati senza seccarli. Per arrosti, pesce, verdure.
	Rigenerazione	60-110 °C	Clima ottimale per scaldare delicatamente gli alimenti senza seccarli. I cibi cotti al forno diventano croccanti, come se fossero stati preparati al momento. Per piatti pronti, pane, pizza.
	Misting		Il vapore viene introdotto nel vano cottura per aumentare l'umidità.
	Eliminazione vapore		Il vapore viene condensato dall'acqua fredda in modo che solo una piccola quantità fuoriesca all'apertura dello sportello. La funzione si può utilizzare a temperature fino a 130 °C.
	Aggiungere grill		Il grill viene acceso per qualche minuto per far dorare ulteriormente gli alimenti. La funzione si può utilizzare a temperature fino a 150 °C.

4.7 Indicatore della modalità di risparmio energetico

L'apparecchio dispone di varie indicatori della modalità di risparmio energetico. Gli indicatori dipendono dal fatto che l'apparecchio rilevi o meno un utente.

In caso di l'indicazione senza identificazione dell'utente, l'apparecchio è spento e il display è nero. L'apparecchio passa alla modalità di risparmio energetico senza identificazione dell'utente se non si effettua alcuna impostazione per circa 20 minuti mentre l'apparecchio è acceso o per circa 20 minuti dopo che l'apparecchio ha terminato un processo di riscaldamento.

Se il sensore di prossimità rileva un utente, se si tocca l'anello di comando o se si preme sul display, l'apparecchio passa alla modalità di risparmio energetico con identificazione dell'utente.

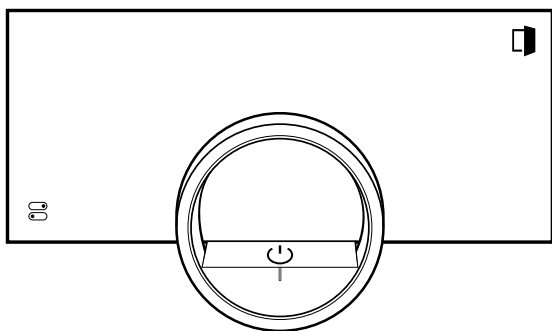
Nella modalità di risparmio energetico con identificazione dell'utente, il display mostra il simbolo di apertura dello sportello e la barra di stato. Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* si può selezionare se visualizzare anche il logo GAGGENAU sul display.

Se l'apparecchio è collegato all'app Home Connect, il display indica .

→ *"Home Connect", Pagina 30*

La distanza dell'identificazione dell'utente dipende dalle impostazioni di base selezionate.

Nella modalità di risparmio energetico con identificazione dell'utente la luminosità dell'indicatore è ridotta. La luminosità del display dipende dall'angolo della visuale.



4.8 Ulteriori informazioni

Se necessario, si possono visualizzare altre informazioni.

Se si preme , sul display vengono visualizzate ulteriori informazioni relative alla funzione corrente.

Se si tengono premuti a lungo alcuni simboli o valori, il display mostra ulteriori informazioni sulla funzione corrente. Le informazioni aggiuntive sono disponibili per tutti i simboli disposti intorno all'anello di comando, ad esempio indicazioni sul tipo di riscaldamento impostato o sull'attuale temperatura del vano cottura.

Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è possibile attivare o disattivare la funzione "Info-i".

Le informazioni rilevanti per la sicurezza e lo stato operativo vengono visualizzati di tanto in tanto in modo automatico sull'apparecchio. Questi messaggi scompaiono automaticamente dopo alcuni secondi oppure quando vengono confermati con .

Per i messaggi relativi a Home Connect, l'apparecchio indica anche lo stato Home Connect.

→ *"Home Connect", Pagina 30*

4.9 Note pop-up

Le note pop-up includono spiegazioni sulle funzioni correnti.

Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è possibile attivare o disattivare la funzione "Suggerimenti pop-up".

4.10 Guida rapida

L'apparecchio dispone di una guida rapida che fornisce impostazioni di ausilio per diverse tematiche.

4.11 Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento entra in funzione. L'aria calda fuoriesce attraverso lo sportello.

Dopo aver prelevato la pietanza, tenere lo sportello del forno chiuso fino al suo completo raffreddamento. Non lasciare aperto a metà lo sportello dell'apparecchio, poiché i mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. La ventola di raffreddamento resta in funzione ancora per qualche tempo prima di arrestarsi automaticamente.

Non coprire le feritoie di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

4.12 Asciugatura del vano cottura

Dopo il funzionamento con funzione vapore a temperature comprese tra 80 e 100 °C, la ventola di raffreddamento e la ventola di aerazione, poste sulla parte posteriore del vano cottura, dopo lo spegnimento dell'apparecchio continuano a funzionare per un po' prima di spegnersi automaticamente.

La funzione di asciugatura automatica del vano cottura non si avvia per i processi di cottura inferiori a 80 °C.

Il vano cottura può contenere ancora umidità dopo l'asciugatura automatica. L'asciugatura rapida asciuga completamente il vano cottura. Se il vano cottura è molto umido, si consiglia di annullare l'asciugatura automatica e di eseguire invece un'asciugatura rapida, che dura circa 15 minuti.

→ *"Termine dell'asciugatura automatica del vano cottura", Pagina 19*

→ *"Avvio dell'Asciugatura rapida", Pagina 43*

Dopo alcuni procedimenti di cottura, l'asciugatura del vano cottura potrebbe richiedere fino a 95 minuti. Durante l'asciugatura del vano cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio.

Se l'asciugatura automatica del vano cottura non si avvia o se dopo l'asciugatura è ancora presente troppa umidità nel vano cottura, avviare l'asciugatura rapida

→ *Pagina 43.*

4.13 Spegnimento automatico

Per la propria sicurezza l'apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento automatico. L'apparecchio spegne il processo termico dopo 12 ore, se in quest'arco di tempo non viene utilizzato e se non si programma alcun tempo di cottura. Viene visualizzato un messaggio sul display.

Se si imposta un tempo di cottura, è possibile far funzionare l'apparecchio più a lungo.

Se si imposta un tempo di cottura, è possibile utilizzare l'apparecchio per massimo 72 ore nei tipi di riscaldamento "Cottura sottovuoto" e "Essiccazione".

In caso di programmazione con il timer a lungo termine → *Pagina 22*, l'apparecchio si spegne dopo massimo 74 ore.

4.14 Blocco display per la pulizia

L'apparecchio rileva se si desidera pulire il display o navigare tra gli indicatori dell'apparecchio. L'apparecchio blocca brevemente il funzionamento tramite il display e l'anello di comando.

Premere sul display per tornare al funzionamento.

4.15 Sensore di prossimità

L'apparecchio rileva quando l'utente si trova davanti a esso o si muove verso di esso. L'apparecchio ignora il passaggio dell'utente.

Se non ci si trova nel raggio di rilevamento dell'apparecchio acceso, questo riduce la visualizzazione all'essenziale.

Nota: Nelle impostazioni di base, è possibile impostare la distanza da cui l'apparecchio rileva l'utente. Per garantire il rilevamento ottimale da parte del sensore di prossimità, impostare l'altezza di installazione del bordo superiore dell'apparecchio nelle impostazioni di base → *Pagina 32*.

4.16 Chiusura di sicurezza

La funzione "Chiusura di sicurezza" impedisce l'apertura involontaria dello sportello dell'apparecchio. È particolarmente utile quando si installa l'apparecchio sotto il piano di lavoro.

Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è possibile attivare o disattivare la funzione "Chiusura di sicurezza". Se si attiva la funzione e si preme , sul display viene visualizzato un cursore al posto del simbolo .

→ "Apertura dello sportello dell'apparecchio", *Pagina 17*

4.17 Eliminazione vapore

Con l'eliminazione vapore l'apparecchio immette acqua fredda nel vano cottura. Il vapore si condensa sulla parete del vano di cottura e il vano cottura si raffredda.

Se dopo l'eliminazione vapore si apre lo sportello dell'apparecchio, fuoriesce solo una piccola quantità di vapore.

L'eliminazione vapore funziona solo per i seguenti tipi di riscaldamento e quando la temperatura del vano cottura è inferiore a 130 °C:

- "Aria calda + 100% di umidità"  ^{100%}
- "Aria calda + 80% di umidità"  ^{80%}
- "Aria calda + 60% di umidità"  ^{60%}
- "Cottura sottovuoto" 

Con un programma automatico → *Pagina 24* o una programmazione con timer (tempo di cottura

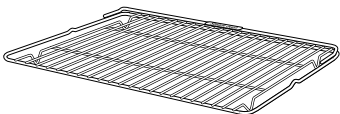
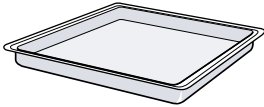
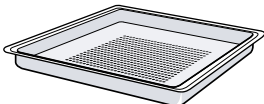
→ *Pagina 20*) l'apparecchio esegue l'eliminazione vapore alla fine del programma.

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		Utilizzo
Griglia		■ Stoviglie ■ Stampi per dolci ■ Stampi per sformato ■ Cottura arrosto Nota: Utilizzare l'apposita griglia solo nel forno CombiVapore e non nel forno o nel microonde. La griglia può scolorirsi a temperature superiori a 250 °C. La griglia per il forno CombiVapore è contrassegnata da una scritta.
Recipiente in acciaio inox, non forato		■ Cottura di riso, cereali e legumi ■ Cottura al forno di dolci in teglia ■ Raccolta di liquidi versati durante la cottura a vapore e lo scongelamento ■ Raccolta dei succhi durante la cottura di carne e pollame
Recipiente in acciaio inox, forato		■ Cottura a vapore di verdure e pesce ■ Estrazione del succo dai frutti di bosco ■ Scongellare

Accessori

Cartuccia di pulizia

**Utilizzo**Pulizia del vano cottura con il programma di pulizia → *Pagina 40***5.1 Altri accessori**

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

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

www.gaggenau.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.

Altri accessori	Codice dell'ordine
Elemento estraibile telescopico	BA010301
Termosonda	BA010050
Recipiente in acciaio inox, forato	BA020370
Recipiente in acciaio inox, non forato	BA020361
Recipiente a copertura antiaderente, forato	BA020390
Recipiente a copertura antiaderente, non forato	BA020381
Vassoio in vetro	BA046118
Set con 4 pastiglie decalcificanti	17002490
Set con 4 cartucce per la pulizia	CLS10040
Adattatore GN, per l'utilizzo con inserti di cottura GN e pirofile	GN010330
Recipiente in acciaio inox, GN 1/3, non forato, profondità 40 mm, 1,5 l	GN114130
Recipiente in acciaio inox, GN 1/3, forato, profondità 40 mm, 1,5 l	GN124130
Recipiente in acciaio inox, GN 2/3, non forato, profondità 40 mm, 3 l	GN114230
Recipiente in acciaio inox, GN 2/3, forato, profondità 40 mm, 3 l	GN124230
Pirofila in alluminio	GN340230
Ausilio di apertura sportello manuale	

5.2 Inserimento degli accessori nel vano cottura

La griglia e il contenitore forato sono dotati di una funzione d'arresto. Affinché la protezione antiribaltamento funzioni, spingere sempre la griglia e il contenitore forato nel verso giusto all'interno del vano cottura. La funzione di bloccaggio non è disponibile per il contenitore di cottura non perforato.

ATTENZIONE

L'accessorio può ribaltarsi.

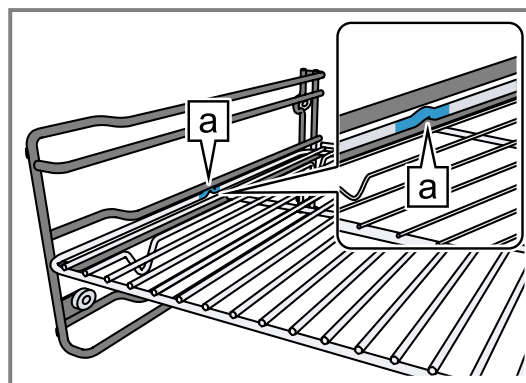
► Non inserire accessori tra i listelli di inserimento.

La griglia del forno non è indicata per il forno CombiVapore.

La griglia del forno può corrodarsi.

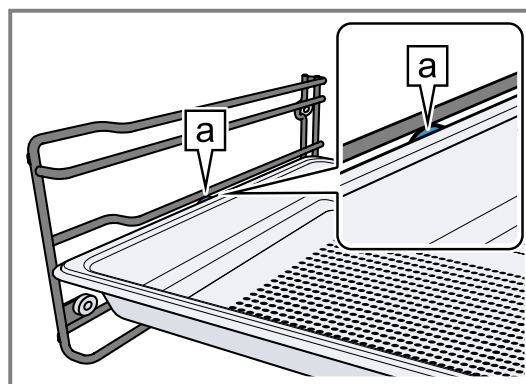
► Non utilizzare la griglia del forno nel forno CombiVapore.

1. Inserendo la griglia, assicurarsi che le tacche di arresto  siano rivolte verso l'alto.



2. Assicurarsi che la staffa di sicurezza della griglia si trovi dietro e sia rivolta verso l'alto.

3. Durante l'inserimento del contenitore forato, assicurarsi che le tacche di arresto  siano rivolte verso l'alto.



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

Nota: Per la rimozione completa, è necessario sollevare leggermente l'accessorio.

Rimuovere dal vano cottura l'accessorio non necessario durante il funzionamento.

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

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione prima di utilizzare l'apparecchio.
Prima leggere le indicazioni contenute nel capitolo Sicurezza → *Pagina 2*.

L'apparecchio deve essere installato e collegato.

Dopo il collegamento elettrico, sull'apparecchio viene visualizzato l'indicatore "Inizializzazione".

Sull'apparecchio viene visualizzato l'indicatore "Inizializzazione" alla prima accensione dopo il collegamento elettrico, se la prima messa in funzione non è andata a buon fine o se l'apparecchio è stato ripristinato alle impostazioni di fabbrica.

Effettuare le impostazioni seguenti:

- Impostazione della lingua
- Attivazione di Home Connect
- Impostazione dell'unità di misura della temperatura
- Impostazione dell'unità di peso
- Impostazione del formato ora
- Impostazione dell'ora

Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è possibile modificare tutte le impostazioni in un secondo momento.

Seguire le istruzioni sul display. Il display guida l'utente attraverso le impostazioni iniziali.

Impostazione della lingua e acquisizione delle impostazioni restanti

1. Premere .

✓ Il display mostra la lingua preimpostata.

2. Selezionare la lingua desiderata per il display, servendosi dell'anello di comando.
3. Confermare con .
4. Premere →.
5. Acquisire le impostazioni restanti.
- ✓ L'apparecchio avvia un processo di risciacquo.
- ✓ Il display mostra la schermata dell'apparecchio selezionata nelle impostazioni di base → *Pagina 32* come schermata iniziale.

Pulizia del pannello dello sportello

Nota: Per garantire la tenuta stagna, la guarnizione dello sportello viene lubrificata di fabbrica. È possibile che i residui restino sul pannello della sportello.

- ▶ Prima del primo utilizzo pulire il pannello dello sportello con detergente per vetri e un panno per vetri oppure con un panno in microfibra.
- Non utilizzare raschietti per vetro.

Pulizia degli accessori

- ▶ Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e un canovaccio morbido.

Riscaldamento dell'apparecchio

1. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio.
2. Rimuovere gli accessori dall'apparecchio.
3. Per eliminare l'odore di nuovo, far riscaldare l'apparecchio vuoto e chiuso.
L'impostazione ideale per il riscaldamento è 200 °C per un'ora nel tipo di riscaldamento Aria calda + 60% umidità .
4. Lavare l'interno dell'apparecchio.

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

1. Per uscire dalla modalità di risparmio energetico → *Pagina 14*, premere  sull'anello di comando dell'apparecchio o nell'app Home Connect.
- ✓ Sul display vengono visualizzati una temperatura, un simbolo per il tipo di riscaldamento e un simbolo per il timer.
- ✓ L'apparecchio accende l'illuminazione interna.
- ✓  si accende a luce arancione.
2. Impostare la temperatura desiderata, il tipo di riscaldamento e il tempo di cottura.

Consiglio: Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è possibile selezionare la schermata dell'apparecchio da visualizzare sul display dopo l'accensione e se l'apparecchio accende l'illuminazione interna.

Nota: Se dopo l'accensione non si effettua alcuna impostazione per un lungo periodo di tempo, il display mostra la schermata selezionata nelle impostazioni di base → *Pagina 32* come schermata iniziale e poi l'indicatore della modalità di risparmio energetico.

7.2 Apertura dello sportello dell'apparecchio

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

La parte interna dello sportello dell'apparecchio diventa molto calda durante il funzionamento.

- ▶ Toccare lo sportello solo nell'apposita area laterale durante o dopo il funzionamento dell'apparecchio.
- ▶ Aprire sempre lo sportello dell'apparecchio fino alla battuta.

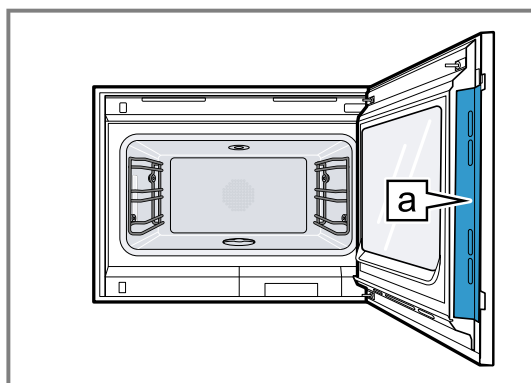
AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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.

1. Premere .
 - ▶ Se la funzione "Chiusura di sicurezza" è attiva nelle impostazioni di base → *Pagina 32*, portare il cursore fino all'altra estremità.
- ✓ Lo sportello dell'apparecchio si apre.

2. Toccare lo sportello dell'apparecchio sono in corrispondenza della superficie prevista  e aprire completamente.



Consiglio: Nel centro di controllo è possibile impostare l'apertura automatica dello sportello dell'apparecchio dopo il procedimento di cottura corrente.
→ "Apertura automatica dello sportello dell'apparecchio dopo un procedimento di cottura", Pagina 19

7.3 Modifica del tipo di riscaldamento

Nota: È possibile modificare il tipo di riscaldamento durante il funzionamento.

1. Premere il simbolo corrente del tipo di riscaldamento.
2. Utilizzare l'anello di comando per selezionare il tipo di riscaldamento desiderato.
3. Premere il tipo di riscaldamento desiderato o < oppure attendere alcuni secondi.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento selezionato e la temperatura predefinita.
- ✓ Se il tipo di riscaldamento è stato utilizzato in precedenza, il display indica l'ultima temperatura utilizzata.
4. Modificare la temperatura, se necessario.
→ Pagina 18
5. Nel caso in cui venga visualizzata una finestra informativa, seguire le istruzioni al suo interno.
6. Premere ► per avviare il funzionamento.

7.4 Modifica della temperatura

Nota: È possibile modificare la temperatura durante il funzionamento.

Requisito: Il tipo di riscaldamento è selezionato.

→ "Modifica del tipo di riscaldamento", Pagina 18

1. Premere sulla temperatura visualizzata.
2. Selezionare la temperatura desiderata con l'anello di comando.
- ✓ Il display indica le temperature disponibili per il tipo di riscaldamento selezionato.
3. Per passare alla schermata precedente, premere sulla temperatura desiderata o <.
Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, il display torna alla schermata precedente.
- ✓ Il display indica la temperatura selezionata.

Nota: Dopo l'avvio del funzionamento, il display indica una barra di avanzamento sotto la temperatura selezionata, se la temperatura modificata è superiore di oltre 20 °C rispetto a quella precedente.

7.5 Indicazione della temperatura attuale del vano di cottura

- Premere a lungo sulla temperatura impostata.
- ✓ Sul display viene visualizzata la temperatura attuale del vano cottura.

Nota: Terminato il riscaldamento, durante il funzionamento continuo è normale che si verifichino lievi oscillazioni di temperatura.

7.6 Aggiungere il grill

Con il grill è possibile dorare o arrostitire le pietanze. La funzione "Aggiungere grill" è disponibile per il tipo di riscaldamento "Aria calda + 100% di umidità", "Aria calda + 80% di umidità", "Aria calda + 60% di umidità", "Aria calda + 30% di umidità" e "Aria calda + 0% di umidità".
La funzione "Aggiungere grill" è disponibile solo a partire da una temperatura di 150 °C.

Attivazione del grill

ATTENZIONE

Temperature superiori a 250 °C danneggiano la termosonda.

- Se si utilizza la termosonda, non inserire mai la pietanza sul livello di inserimento più in alto.
1. Utilizzare l'anello di comando per selezionare il tipo di riscaldamento desiderato e avviare il funzionamento. La funzione "Aggiungere grill" non è disponibile per tutti i tipi di riscaldamento.
 2. Premere .
 - ✓  si accende.
 - ✓ L'apparecchio attiva il grill per il tempo di cottura impostato.

Disattivazione del grill

Requisito:  si accende a luce arancione.

- Premere .
- ✓  si illumina in bianco.
- ✓ Il grill è disattivato.

7.7 Vaporizzazione

Durante la funzione "Misting" l'apparecchio crea appositamente del vapore all'interno del vano cottura. In questo modo è possibile cuocere ad es. pane e pagnotte con una quantità di umidità sufficiente. Gli impasti lievitati ottengono una crosta liscia e lucida.

La funzione "Misting" è disponibile solo per i tipi di riscaldamento seguenti:

- "Aria calda + 30% di umidità" 
- "Aria calda + 0% di umidità" 
- "Grill + termoventola" 

Avvio della vaporizzazione

- Premere .
- ✓  si accende.
- ✓ Dopo breve tempo, l'apparecchio crea vapore all'interno del vano cottura.
- ✓ L'apparecchio arresta automaticamente la nebulizzazione dopo ca. 5 minuti.

Interruzione della vaporizzazione

- Premere ☞.

7.8 Apertura automatica dello sportello dell'apparecchio dopo un procedimento di cottura

La funzione "Apertura automatica dello sportello al termine del processo di cottura" è valida solo per il procedimento di cottura corrente.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

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

- Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.
- Assicurarli che nessun bambino si trovi nelle vicinanze dell'apparecchio quando lo sportello si apre automaticamente.

Nota: Utilizzare la funzione "Apertura automatica dello sportello al termine del processo di cottura" solo se necessario per evitare che gli alimenti si cuociano troppo o si brucino.

Se possibile, aprire completamente lo sportello dell'apparecchio al termine del tempo di cottura, in modo che l'umidità si condensi meno sui pannelli del mobile.

1. Premere ☞.
 2. Premere ☞.
- ✓ Il display indica ☞.
 - ✓ L'apparecchio apre automaticamente lo sportello dopo il processo di cottura corrente con l'ora di fine cottura o la temperatura interna impostate.

Nota: Lo sportello dell'apparecchio si apre anche quando la sicurezza bambini → *Pagina 23* o la chiusura di sicurezza → *Pagina 15* sono attivate.

7.9 Disattivazione automatico dell'apertura dello sportello

1. Premere ☞.
 2. Premere ☞.
- ✓ Il display indica ☞.
 - ✓ L'apertura automatica dello sportello dopo il procedimento di cottura è disattivato.

7.10 Interruzione e continuazione del funzionamento

1. Per interrompere il funzionamento, premere ■.
2. Per continuare il funzionamento, premere ►.

7.11 Termine dell'asciugatura automatica del vano cottura

Nota: Se lo sportello viene aperto, l'apparecchio interrompe l'asciugatura automatica del vano cottura.

Requisito: Nel centro di controllo il display indica ☞.

1. Premere ☞.
 2. Premere ✓.
- ✓ L'apparecchio termina l'asciugatura automatica del vano cottura.

Consiglio: Alla voce "Modalità e assistenza" è possibile avviare sempre la funzione "Asciugatura rapida".
→ "Avvio dell'Asciugatura rapida", *Pagina 43*

7.12 Apertura e chiusura del centro di controllo

1. Per aprire il centro di controllo, premere ☞.
- ✓ L'apparecchio mostra una descrizione relativa alle funzioni al momento attive.
2. Per attivare o disattivare una funzione, premere il relativo simbolo.
 3. Per chiudere il centro di controllo, premere <.
- ✓ Una nota pop-up → *Pagina 14* informa l'utente quando una funzione è stata attivata.

7.13 Accensione o spegnimento dell'illuminazione interna

1. Premere ☞.
2. Premere ☞.

7.14 Dopo ogni utilizzo

Asciugare il vano cottura, affinché non rimanga umidità nell'apparecchio e non si formino odori.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

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.

Asciugatura del vano cottura

1. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, rimuovere i residui di cibo e la sporcizia dal vano cottura. I resti di alimenti e le impurità carbonizzate sono molto più difficili da rimuovere in seguito.
2. Una volta raffreddato, pulire il vano cottura con un panno morbido e asciugare con cura.
3. Se necessario, asciugare l'acqua di condensa sui mobili o sulla maniglia.
4. In caso di necessità, è possibile asciugare rapidamente il vano cottura con la funzione .
→ "Asciugatura rapida", *Pagina 43*

7.15 Spegnimento dell'apparecchio

- Premere ☹ sull'anello di comando.
In base al tipo di riscaldamento, si può avvertire un ciclo di risciacquo automatico.
- ✓ L'apparecchio passa in modalità di risparmio energetico.

7.16 Riaccensione dell'apparecchio dopo uno spegnimento automatico

Requisito: A seguito di un funzionamento prolungato, l'asciugatura automatica → *Pagina 14* ha spento l'apparecchio.

- Premere ☹ sull'anello di comando.

7.17 Visualizzazione delle informazioni

- Premere ⓘ.
- ✓ L'apparecchio mostra informazioni relative alla funzione selezionata.
→ "Ulteriori informazioni", *Pagina 14*

7.18 Visualizzazione delle informazioni sull'apparecchio

1. Scorrere da sinistra a destra finché sul display non viene visualizzato "Modalità e assistenza".
- ✓ Sul display vengono visualizzate le funzioni disponibili in un menu elenco.
2. Selezionare la funzione "Informazioni sull'apparecchio" con l'anello di comando.
3. Premere su "Informazioni sull'apparecchio".
- ✓ Sul display vengono visualizzate le informazioni dell'apparecchio, ad es. il codice prodotto e il numero di serie.

4. Per abbandonare la visualizzazione, premere <.

7.19 Utilizzo della guida rapida

1. Selezionare la schermata dell'apparecchio "Modalità e assistenza".
→ "Indicatori dell'apparecchio", Pagina 10
2. Selezionare "Guida rapida" con l'anello di comando e rilasciarlo.
3. Selezionare e visualizzare la guida rapida desiderata.

8 Funzioni timer

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

8.1 Panoramica delle funzioni timer

Con  selezionare le diverse funzioni timer.

Funzione timer	Utilizzo
	Tempo di cottura
	Fine del tempo di cottura

È possibile impostare un tempo di cottura o un'ora di fine cottura solo in abbinamento a un tipo di riscaldamento.

Le funzioni "Tempo di cottura" e "Termosonda" non sono disponibili nello stesso momento.

8.2 Richiamo del menu Timer

- ▶ Premere .
- ✓ Sul display viene visualizzato h e min per ore e minuti.
- ✓ Sul display viene visualizzato ingrandito l'indicatore dei minuti nella posizione a 12 ore.

8.3 Uscita dal menu Timer

- ▶ Premere < o il tempo di cottura selezionato, per passare alla schermata precedente.
- ✓ Il menu Timer è chiuso.

8.4 Tempo di cottura

Quando si imposta il tempo di cottura della pietanza, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo tale tempo. Il tempo di cottura massimo possibile dipende dal tipo di riscaldamento impostato.

Per la maggior parte dei tipi di riscaldamento, è possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 1 minuto e 24 ore.

Il tempo di cottura massimo per i tipi di riscaldamento "Cottura sottovuoto" e "Essiccazione" è pari a 72 ore. Mentre il tempo di cottura scorre, è possibile modificare il tipo di riscaldamento e la temperatura.

Impostazione del tempo di cottura

Requisito: La temperatura interna non è impostata. Non è possibile utilizzare le funzioni "Tempo di cottura" e "Termosonda" nello stesso momento.

1. Inserire le pietanze nel vano cottura.
2. Premere .
- ✓ Sul display viene visualizzato h : min per ore e minuti.
3. Premere il valore desiderato e utilizzare l'anello di comando per modificarlo.
 - ▶ Ruotare lentamente l'anello di comando, per modificare il valore a incrementi ridotti.
 - ▶ Ruotare velocemente l'anello di comando, per modificare il valore a incrementi maggiori.

Il tempo di cottura massimo possibile dipende dal tipo di riscaldamento.
- ✓ L'apparecchio calcola automaticamente l'ora di fine cottura.
4. Premere < o il tempo di cottura selezionato, per passare alla schermata precedente.
Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, questo memorizza le impostazioni e la schermata torna a quella precedente.
- ✓ Quando l'apparecchio è in funzione, sul display vengono visualizzati la temperatura, il tipo di funzionamento e il tempo di cottura residuo.
- ✓ 3 minuti prima della fine, il tempo di cottura residuo viene ingrandito sul display.
- ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura, il display indica 00:00 e viene emesso un segnale acustico.
5. Ruotare l'anello di comando o aprire lo sportello dell'apparecchio.
Lo sportello dell'apparecchio si apre automaticamente quando è stata attivata questa funzione.
→ "Apertura automatica dello sportello dell'apparecchio dopo un procedimento di cottura", Pagina 19
- ✓ Il segnale acustico si interrompe.

Nota: Se non si eseguono altre operazioni dopo il segnale acustico, il display indica la funzione "Timer tempo di riposo" con il simbolo +. Sul display viene visualizzato il tempo trascorso dall'ora di fine cottura. Dopo ca. 20 minuti senza ulteriori operazioni, l'apparecchio passa in modalità di risparmio energetico.

Modifica del tempo di cottura

Requisito: Sono stati impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura.

1. Premere .
- ✓ Sul display viene visualizzato h : min per ore e minuti.

2. Premere il valore desiderato e utilizzare C per cancellarlo o l'anello di comando per modificarlo.
 - Ruotare lentamente l'anello di comando, per modificare il valore a incrementi ridotti.
 - Ruotare velocemente l'anello di comando, per modificare il valore a incrementi maggiori.
 Il tempo di cottura massimo possibile dipende dal tipo di riscaldamento.
- ✓ L'apparecchio calcola automaticamente l'ora di fine cottura.
3. Premere < o il tempo di cottura selezionato, per passare alla schermata precedente.

Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, il display torna alla schermata precedente.
- ✓ Sul display vengono visualizzati la temperatura, il tipo di riscaldamento, il tempo di cottura residuo e l'ora di fine cottura.

Cancellazione del tempo di cottura

Consiglio: Nella schermata dell'apparecchio "Manuale" fare doppio clic sul tempo di cottura per cancellarlo senza passare alle impostazioni del timer.

1. Premere ○.
- ✓ Sul display viene visualizzato h : min per ore e minuti.
2. Premere il valore desiderato e cancellarlo con C.
- ✓ Il display indica —:—.
3. Premere < o il tempo di cottura selezionato, per passare alla schermata precedente.

Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, il display torna alla schermata precedente.
- ✓ Il display non indica alcun tempo di cottura.

8.5 Fine del tempo di cottura

Non appena si imposta un tempo di cottura, il display visualizza la relativa fine. È possibile posticipare l'ora di fine cottura di massimo 12 ore.

Se si imposta un tempo di cottura di 90 minuti alle 10:00, ad esempio, è possibile posticipare l'ora di fine in modo tale che il procedimento di cottura termini al più tardi alle 22:30.

Nella maggior parte dei tipi di riscaldamento il tempo di cottura massimo è pari a 24 ore.

Il tempo di cottura massimo per i tipi di riscaldamento "Cottura sottovuoto" e "Essiccazione" è pari a 72 ore. Per motivi igienici, nel tipo di riscaldamento "Cottura sottovuoto" non è disponibile il rinvio dell'ora di fine cottura. È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nell'apparecchio.

Posticipo della fine del tempo di cottura

Requisito: La temperatura interna non è impostata. Non è possibile utilizzare le funzioni "Tempo di cottura" e "Termosonda" nello stesso momento.

1. Inserire le pietanze nel vano cottura.
2. Premere ○.
- ✓ Sul display viene visualizzato h : min per ore e minuti.

3. Impostare il tempo di cottura. → *Pagina 20*
- ✓ L'apparecchio calcola automaticamente l'ora di fine cottura.
4. Premere < o il tempo di cottura selezionato, per passare alla schermata precedente.

Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, il display torna alla schermata precedente.
5. Premere sull'ora di fine cottura.
6. Servendosi dell'anello di comando, impostare l'ora di fine cottura desiderata.
7. Premere ►.
- ✓ L'apparecchio passa in modalità standby.
- ✓ Il display indica la temperatura, il tipo di riscaldamento e l'ora di fine cottura.
- ✓ Se l'ora di fine cottura è prevista tra uno o più giorni, sul display viene visualizzato "+1d".
- ✓ L'apparecchio si avvia all'ora prestabilita e si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo di cottura.
- ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura, il display indica 00:00 e viene emesso un segnale acustico.
8. Ruotare l'anello di comando o aprire lo sportello dell'apparecchio.

Lo sportello dell'apparecchio si apre automaticamente quando è stata attivata questa funzione.

→ *"Apertura automatica dello sportello dell'apparecchio dopo un procedimento di cottura", Pagina 19*
- ✓ Il segnale acustico si interrompe.

Nota: Se non si eseguono altre operazioni dopo il segnale acustico, il display indica la funzione "Timer tempo di riposo" con il simbolo +. Sul display viene visualizzato il tempo trascorso dall'ora di fine cottura. Dopo ca. 20 minuti senza ulteriori operazioni, l'apparecchio passa in modalità di risparmio energetico.

Ripristino del posticipo dell'ora fine cottura

Consiglio: Fare doppio clic sull'ora di fine cottura nella schermata "Manuale", per ripristinare il posticipo dell'ora di fine senza passare alle impostazioni del timer.

Requisito: L'ora di fine cottura è stata impostata manualmente mediante l'anello di comando.

1. Premere →.
2. Per ripristinare il posticipo dell'ora di fine cottura, premere ○.
- ✓ L'apparecchio calcola l'ora di fine cottura in base alla durata.
- ✓ Sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura.
3. Premere < o l'ora di fine cottura, per passare alla schermata precedente.

Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, il display torna alla schermata precedente.

8.6 Timer di cottura totale

Se non si imposta un tempo di cottura, sul display viene visualizzato il tempo trascorso dall'inizio del processo. Nelle impostazioni di base è possibile attivare o disattivare la funzione "Timer contaminuti".

9 Timer lungo¹

Con questa funzione è possibile cuocere e tenere in caldo le pietanze per un periodo di tempo fino a 74 ore, senza attivare o disattivare l'apparecchio. È possibile selezionare il tipo di riscaldamento "Aria calda", la temperatura e la durata desiderata.

Fare attenzione a non lasciare troppo a lungo gli alimenti deperibili nell'apparecchio.

Utilizzando il timer a lungo termine si possono programmare 9 diversi cicli di riscaldamento con una durata complessiva di 74 ore. Impostare l'ora di avvio e di fine. Sul display vengono visualizzate le impostazioni selezionate dall'utente.

È possibile specificare se l'illuminazione interna è accesa o spenta per la durata selezionata.

Al termine della durata selezionata, l'apparecchio disattiva automaticamente la funzione. Se necessario, è possibile disattivare il timer a lungo termine in qualsiasi momento utilizzando il pulsante on/off .

Se il timer a lungo termine è attivo, il display non cambia quando ci si avvicina all'apparecchio.

Se il timer a lungo termine è attivo, non è possibile azionare l'apparecchio tramite il display e l'anello di comando.

Se il timer a lungo termine è attivo, la funzione "Apertura automatica dello sportello al termine del processo di cottura" non è disponibile.

9.1 Selezione dell'arco di tempo per il timer a lungo termine

1. Premere l'ora di inizio.
2. Modificare l'ora di inizio con l'anello di comando.
3. Premere <.
- ✓ L'apparecchio calcola automaticamente l'ora di fine.
- ✓ Sul display vengono visualizzate l'ora di inizio e l'ora di fine.
4. Premere sull'ora di fine.
5. Modificare l'ora di fine con l'anello di comando.
- ✓ Sul display vengono visualizzate l'ora di inizio e l'ora di fine.
6. Confermare con ✓.
- ✓ Il display indica .

9.2 Apertura del timer a lungo termine

Requisito: La funzione "Timer a lungo termine" è impostata su "On" nelle impostazioni di base → *Pagina 32*.

1. Scorrere da sinistra a destra finché sul display non viene visualizzato "Modalità e assistenza".
2. Selezionare "Timer a lungo termine" con l'anello di comando.
3. Portare l'interruttore a destra accanto alla voce dell'elenco "Timer a lungo termine" su "On".
- ✓ Sul display vengono visualizzate l'ora di inizio e l'ora di fine.

9.3 Selezione delle impostazioni dell'illuminazione interna durante il timer a lungo termine

Requisito: Sono state selezionate un'ora di inizio e un'ora di fine.

→ *"Selezione dell'arco di tempo per il timer a lungo termine", Pagina 22*

1. Premere →.
 2. Per accendere l'illuminazione interna al livello più basso per tutta la durata del timer a lungo termine, portare l'interruttore dell'illuminazione interna su "On".
 3. Per spegnere l'illuminazione interna per tutta la durata del timer a lungo termine, portare l'interruttore dell'illuminazione interna su "Off".
 - ✓ Sul display vengono visualizzate l'ora di inizio e l'ora di fine.
 4. Per programmare il primo ciclo di riscaldamento, premere +.
- *"Impostazione dei cicli di riscaldamento", Pagina 22*

9.4 Impostazione dei cicli di riscaldamento

1. Premere .
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni selezionate per il timer a lungo termine.
2. Premere su "Riassunto".
3. Premere ←.
4. Premere +.
5. Premere sulla temperatura per impostarla.
 - Utilizzare l'anello di comando per selezionare la temperatura desiderata e premere <.
6. Per impostare il tipo di riscaldamento, premere il relativo simbolo.
 - Utilizzare l'anello di comando per selezionare il tipo di riscaldamento desiderato e premere <.
7. Premere l'ora di inizio per modificarla.
 - Utilizzare l'anello di comando per selezionare l'ora di inizio e premere <.
8. Premere l'ora di fine per modificarla.
 - Utilizzare l'anello di comando per selezionare l'ora di fine e premere <.
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni per il primo ciclo di riscaldamento.
9. Confermare con ✓.
10. Per programmare un ulteriore ciclo di riscaldamento, premere +.
 - Programmare le impostazioni per l'ulteriore ciclo di riscaldamento.

È possibile programmare fino a 9 cicli di riscaldamento.
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni per i cicli di riscaldamento programmati.
- ✓ Sul display vengono visualizzate l'ora di inizio e l'ora di fine per il timer a lungo termine.
11. Toccare l'anello di comando.
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni per i cicli di riscaldamento programmati.

¹ Disponibile a seconda della versione software.

12. Utilizzare l'anello di comando per navigare attraverso il menu elenco dei cicli di riscaldamento programmati.

9.5 Modifica dell'arco di tempo per il timer a lungo termine

1. Premere .
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni selezionate per il timer a lungo termine.
2. Premere su "Riassunto".
3. Premere .
4. Premere .
- ✓ Sul display vengono visualizzate l'ora di inizio e l'ora di fine.
5. Premere sull'ora di inizio e utilizzare l'anello di comando per modificarla.

9.6 Modifica delle impostazioni dell'illuminazione interna

1. Premere .
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni selezionate per il timer a lungo termine.
2. Premere su "Riassunto".
3. Premere .
4. Per accendere l'illuminazione interna al livello più basso per tutta la durata del timer a lungo termine, portare l'interruttore dell'illuminazione interna su "On".
5. Per spegnere l'illuminazione interna per tutta la durata del timer a lungo termine, portare l'interruttore dell'illuminazione interna su "Off".

9.7 Modifica del ciclo di riscaldamento

1. Premere .
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni selezionate per il timer a lungo termine.

2. Premere su "Riassunto".
3. Premere .
4. Utilizzare l'anello di comando per navigare attraverso il menu elenco dei cicli di riscaldamento programmati e premere sul ciclo desiderato.
5. Premere sulle impostazioni del ciclo di riscaldamento, per modificarle.
6. Per salvare l'impostazione modificata, premere .

9.8 Cancellazione del ciclo di riscaldamento

1. Premere .
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni selezionate per il timer a lungo termine.
2. Premere su "Riassunto".
3. Premere .
4. Utilizzare l'anello di comando per navigare attraverso il menu elenco dei cicli di riscaldamento programmati e selezionare il ciclo desiderato.
5. Premere .

9.9 Avvio del timer lungo

- ▶ Avviare con .
- ✓ Avviare il timer a lungo termine.
- ✓ Una volta trascorso il tempo del timer a lungo termine, l'apparecchio si spegne.

9.10 Spegnimento del timer lungo

1. Scorrere da sinistra a destra finché sul display non viene visualizzato "Modalità e assistenza".
2. Selezionare "Timer a lungo termine" con l'anello di comando.
3. Portare l'interruttore a destra accanto alla voce dell'elenco "Timer a lungo termine" su "Off".

10 sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, attivare la funzione "Sicurezza bambini".

Se la sicurezza bambini è attivata, il funzionamento tramite il display e l'anello di comando non è possibile.

Se la sicurezza bambini è attivata e la corrente si interrompe, al ripristino dell'alimentazione di corrente è possibile che la sicurezza bambini sia disattivata.

È possibile attivare la sicurezza bambini anche durante il funzionamento.

10.1 Attivazione della sicurezza bambini

Requisito: Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è impostata l'opzione "On" per la funzione "Display child lock".

1. Premere .
2. Premere .
- ✓ Il display indica .
- ✓ La funzione "Sicurezza bambini" è attivata.

10.2 Disattivazione della sicurezza bambini

1. Tenere premuto  per ca. 2 secondi.
- ✓ La funzione "Sicurezza bambini" è disattivata.
2. Impostare l'apparecchio come di consueto.

11 Preferiti

Nella schermata "Preferiti" è possibile memorizzare programma automatici preferiti, le impostazioni consigliate o le combinazioni di tipo di riscaldamento, temperatura, temperatura interna o tempo di cottura. L'apparecchio

adotta le impostazioni selezionate, come temperatura, tempo di cottura, peso o grado di doratura per il preferito.

Il nome del preferito può essere selezionato a piacere.

Le impostazioni memorizzate o la sequenza dei preferiti si modificano tramite l'app Home Connect. Dopo l'avvio del preferito non è più possibile modificare le impostazioni.

→ *"Modifica di un preferito", Pagina 24*

11.1 Creazione del primo preferito

Nota: È possibile salvare un piatto come preferito all'inizio o alla fine di un programma automatico o di un'impostazione consigliata.

Requisito: Sono state selezionate le impostazioni del preferito o è terminato un processo di riscaldamento.

1. Premere .
- ✓ Il display indica la schermata dell'apparecchio "Preferiti".
2. Premere .
3. Inserire un nome utilizzando la tastiera.
4. Premere .

11.2 Selezione di un preferito

1. Scorrere da destra a sinistra finché sul display non viene visualizzato "Preferiti".
→ *"Indicatori dell'apparecchio", Pagina 10*
2. Utilizzare l'anello di comando per selezionare il preferito desiderato.
3. Premere sul preferito.

11.3 Rinomina di un preferito

Requisito: Il preferito è stato selezionato.

→ *"Selezione di un preferito", Pagina 24*

1. Premere .

2. Immettere il nome del preferito.

3. Confermare con .

11.4 Avvio di un preferito

Requisito: Il preferito è stato selezionato.

→ *"Selezione di un preferito", Pagina 24*

- ▶ Avviare con .

11.5 Modifica di un preferito

Requisiti

- Il preferito è stato selezionato.
→ *"Selezione di un preferito", Pagina 24*
 - Il preferito è stato arrestato.
1. Modificare le impostazioni selezionate, ad es. la temperatura, il tipo di riscaldamento o il tempo di cottura.
 2. Premere .
 3. Avviare con .
 - ✓ Il funzionamento si avvia con le impostazioni modificate.

Nota: L'apparecchio non salva le impostazioni modificate nel preferito selezionato. Se si seleziona di nuovo il preferito, le impostazioni corrispondono a quelle della creazione del preferito.

Con l'app Home Connect è possibile modificare le impostazioni dei preferiti.

11.6 Eliminazione dei preferiti

Requisito: Il preferito è stato selezionato.

→ *"Selezione di un preferito", Pagina 24*

1. Premere .
2. Confermare con .

12 Programmi

Nella schermata "Programmi" sono riportati programmi automatici e impostazioni consigliate.

12.1 Programmi automatici

Con la funzione "Programmi automatici" è possibile preparare i piatti più diversi. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

Con i programmi automatici, l'apparecchio determina le impostazioni ottimali dopo aver inserito, ad esempio, il peso e il risultato di cottura desiderato. I programmi automatici sono contrassegnati da un segno di spunta nell'elenco panoramico.

In base al tipo di riscaldamento, il tempo di cottura inizia solo quando l'apparecchio è preriscaldato. Le informazioni sugli accessori o sui livelli di inserimento sono riportate nel consiglio del rispettivo programma.

Nota: Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è possibile filtrare i programmi automatici, ad es. con i filtri seguenti "Vegetariano" o "No carne e pollame".

Indicazioni sulle impostazioni dei programmi automatici

Osservare le indicazioni sulle impostazioni dei programmi automatici.

- Il risultato di cottura dipende dalla qualità dell'alimento, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale, utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.
- Le pietanze sono suddivise in categorie. Per ogni categoria sono presenti una o più pietanze. L'ultima pietanza selezionata viene visualizzata sul display.
- Per alcune pietanze l'apparecchio richiede di inserire, ad esempio, il peso, il grado di doratura desiderato, lo spessore o il grado di cottura della pietanza.
- Per alcune pietanze preriscaldare il vano cottura vuoto per ottenere un risultato ottimale. Inserire la pietanza nel vano cottura soltanto al termine del preriscaldamento e quando compare un messaggio sul display.
- La volta successiva le impostazioni selezionate vengono visualizzate sull'apparecchio sotto forma di consiglio.
- Per alcuni programmi è necessario l'impiego della termosonda. Utilizzare la termosonda → *Pagina 26* per questi programmi.
- Per ottenere buoni risultati, il vano cottura non deve essere troppo caldo per la pietanza selezionata. Nel caso in cui il vano cottura sia eccessivamente caldo,

sul display viene visualizzata una relativa indicazione. Lasciare raffreddare l'apparecchio e riavviare.

Selezione del programma automatico

1. Scorrere da destra a sinistra finché sul display non viene visualizzato "Programmi".
- ✓ Sul display viene visualizzato il primo programma nella categoria "Verdura" oppure l'ultimo programma impostato.
- ✓ Il display indica i valori preimpostati per il programma o gli ultimi valori impostati.
- ✓ Il display indica un consiglio e i simboli della categoria, dei preferiti → *Pagina 23* e dell'avvio del programma.
2. Utilizzare l'anello di comando per selezionare la pietanza desiderata e premere su di essa.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il nome della pietanza selezionata e i valori corrispondenti.

Modifica della categoria

1. Premere sul simbolo della categoria.
- ✓ Sul display vengono visualizzate le categorie disponibili nel menu anello.
2. Utilizzare l'anello di comando per selezionare la categoria desiderata.
3. Premere < o la categoria, per confermare la selezione.
- ✓ Il display indica la prima pietanza della categoria selezionata e i valori corrispondenti.

Modifica del programma

1. Premere sul nome della pietanza.
2. Se necessario, utilizzare l'anello di comando per navigare nel menu elenco delle pietanze.
3. Premere sulla pietanza desiderata.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il nome della pietanza selezionata e le impostazioni corrispondenti.
4. Premere sull'impostazione.
5. Modificare l'impostazione con l'anello di comando e premere su quella desiderata.
Non tutte le impostazioni possono essere modificate. Non è possibile modificare il tipo di riscaldamento.
6. Premere <.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il nome della pietanza selezionata e le impostazioni corrispondenti.
7. Premere □.
- ✓ Sul display vengono visualizzate avvertenze sull'accessorio e sulla preparazione.
8. Seguire le indicazioni sul display.

Avvio del programma automatico

- ▶ Premere ▶.
- ✓ Quando il tempo di cottura è terminato, viene emesso un segnale acustico.
- ✓ L'apparecchio smette di riscaldare.
- ✓ L'apparecchio esegue l'eliminazione del vapore.

Nota: Aprire lo sportello dell'apparecchio durante lo svolgimento di un programma automatico influisce sul risultato di cottura. Non aprire lo sportello dell'apparecchio oppure aprirlo solo brevemente. L'apparecchio interrompe il programma automatico e prosegue dopo aver chiuso lo sportello.

Prolungamento della cottura

Se non si è ancora soddisfatti del risultato, prolungare il tempo di cottura.

Requisito: Sul display viene visualizzata la richiesta se si vuole aggiungere del tempo di cottura extra.

1. Confermare con ✓.
2. Selezionare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare con ✓.

Nota: Se durante la cottura si preme ⏸, l'apparecchio esegue l'eliminazione vapore e termina il procedimento.

Interruzione del programma automatico

Nota: Dopo aver avviato il programma automatico, non è più possibile modificare le impostazioni.

- ▶ Premere ■.
- ✓ L'apparecchio termina il programma automatico.

Salvataggio del programma come preferito

È possibile salvare un programma come preferito all'inizio o al termine di un programma automatico.

1. Premere □.
- ✓ Il display indica la schermata dell'apparecchio "Preferiti".
2. Premere ↵.
3. Inserire un nome utilizzando la tastiera.
4. Premere ✓.
Solo tramite l'app Home Connect è possibile modificare le impostazioni di un preferito salvato.

12.2 Impostazioni consigliate

Nelle impostazioni consigliate l'apparecchio stabilisce il tipo di riscaldamento.

Le impostazioni consigliate non sono contrassegnate da un segno di spunta nell'elenco panoramico.

Se nel consiglio è specificato un peso, la temperatura e il tempo di cottura consigliati si riferiscono a tale peso.

È possibile regolare la temperatura e il tempo di cottura all'interno degli intervalli disponibili.

In base al tipo di riscaldamento, il tempo di cottura inizia solo quando l'apparecchio è preriscaldato. Le informazioni sugli accessori o sui livelli di inserimento sono riportate nel consiglio del rispettivo programma.

Indicazioni relative alle impostazioni consigliate

Attenersi alle indicazioni relative alle impostazioni consigliate.

- Il risultato di cottura dipende dalla qualità dell'alimento, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale, utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.
- Le pietanze sono suddivise in categorie. Per ogni categoria sono presenti una o più pietanze. L'ultima pietanza selezionata viene visualizzata sul display.
- Nelle impostazioni consigliate l'apparecchio stabilisce il tipo di riscaldamento.
- È possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura negli intervalli predefiniti.
- Per alcune pietanze preriscaldare il vano cottura vuoto per ottenere un risultato ottimale. Inserire la pietanza.

za nel vano cottura soltanto al termine del preriscaldamento e quando compare un messaggio sul display.

- La volta successiva le impostazioni selezionate vengono visualizzate sull'apparecchio sotto forma di consiglio.
- Per ottenere buoni risultati, il vano cottura non deve essere troppo caldo per la pietanza selezionata. Nel caso in cui il vano cottura sia eccessivamente caldo, sul display viene visualizzata una relativa indicazione. Lasciare raffreddare l'apparecchio e riavviare.

Selezione dell'impostazione consigliata

1. Scorrere da destra a sinistra finché sul display non viene visualizzato "Programmi".
- ✓ Sul display viene visualizzato il primo programma nella categoria "Verdura" oppure l'ultimo programma impostato.
- ✓ Il display indica i valori preimpostati per il programma o gli ultimi valori impostati.
- ✓ Il display indica un consiglio e i simboli della categoria, dei preferiti → *Pagina 23* e dell'avvio del programma.
2. Utilizzare l'anello di comando per selezionare la pietanza desiderata e premere su di essa.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il nome della pietanza selezionata e i valori corrispondenti.

Modifica della categoria

1. Premere sul simbolo della categoria.
- ✓ Sul display vengono visualizzate le categorie disponibili nel menu anello.
2. Utilizzare l'anello di comando per selezionare la categoria desiderata.
3. Premere < o la categoria, per confermare la selezione.
- ✓ Il display indica la prima pietanza della categoria selezionata e i valori corrispondenti.

Modifica del programma

1. Premere sul nome della pietanza.
2. Se necessario, utilizzare l'anello di comando per navigare nel menu elenco delle pietanze.
3. Premere sulla pietanza desiderata.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il nome della pietanza selezionata e le impostazioni corrispondenti.
4. Premere sull'impostazione.
5. Modificare l'impostazione con l'anello di comando e premere su quella desiderata.
Non tutte le impostazioni possono essere modificate. Non è possibile modificare il tipo di riscaldamento.
6. Premere <.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il nome della pietanza selezionata e le impostazioni corrispondenti.

7. Premere □.

- ✓ Sul display vengono visualizzate avvertenze sull'accessorio e sulla preparazione.

8. Seguire le indicazioni sul display.

Avvio dell'impostazione consigliata

- ▶ Premere ▶.
- ✓ Quando il tempo di cottura è terminato, viene emesso un segnale acustico.
- ✓ L'apparecchio smette di riscaldare.
- ✓ L'apparecchio esegue l'eliminazione del vapore.

Nota: Aprire lo sportello dell'apparecchio durante lo svolgimento di un'impostazione consigliata influisce sul risultato di cottura. Non aprire lo sportello dell'apparecchio oppure aprirlo solo brevemente. L'apparecchio interrompe l'impostazione consigliata e prosegue dopo aver chiuso lo sportello.

Prolungamento della cottura

Se non si è ancora soddisfatti del risultato, prolungare il tempo di cottura.

Requisito: Sul display viene visualizzata la richiesta se si vuole aggiungere del tempo di cottura extra.

1. Confermare con ✓.
2. Selezionare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare con ✓.

Nota: Se durante la cottura si preme ⚡, l'apparecchio esegue l'eliminazione vapore e termina il procedimento.

Modifica dell'impostazione consigliata

Nota: Dopo aver avviato l'impostazione consigliata, non è possibile modificare le impostazioni.

1. Premere l'impostazione consigliata.
2. Modificare le impostazioni desiderate.

Salvataggio del programma come preferito

È possibile salvare un programma come preferito all'inizio o al termine di un'impostazione consigliata.

Requisiti

- Sono stati impostati la temperatura e il tipo di riscaldamento.
- È stato impostato il tempo di cottura o la temperatura.

1. Premere □.
- ✓ Il display indica la schermata dell'apparecchio "Preferiti".
2. Premere ↵.
3. Inserire un nome utilizzando la tastiera.
4. Premere ✓.
Solo tramite l'app Home Connect è possibile modificare le impostazioni di un "Preferiti" salvato.

13 Termosonda

La termosonda permette una cottura perfetta e precisa. La termosonda misura la temperatura interna dei cibi in 3 punti. Al raggiungimento della temperatura interna desiderata, l'apparecchio si spegne in automatico e garantisce che la pietanza è cotta a puntino.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

- Il vano cottura e la termosonda diventano molto caldi.
- ▶ Per inserire e rimuovere la termosonda, utilizzare guanti da forno.

ATTENZIONE

Temperature superiori a 250 °C danneggiano la termosonda.

- ▶ Utilizzare la termosonda solo nell'apparecchio in cui è stata impostata una temperatura massima di 230 °C.
- ▶ Quando si utilizza il tipo di riscaldamento "Grill + termoventola", "Grill livello 1 + umidità" e "Grill livello 2 + umidità" con la termosonda, non posizionare gli alimenti nel livello di inserimento superiore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Con una termosonda sbagliata il calore può danneggiare l'isolamento.

- ▶ Utilizzare soltanto la termosonda indicata per questo apparecchio.

ATTENZIONE

I detergenti aggressivi possono danneggiare la termosonda.

- ▶ Non lavare la termosonda in lavastoviglie.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

La termosonda è appuntita.

- ▶ Maneggiare con attenzione la termosonda.

Utilizzare soltanto la termosonda indicata per questo apparecchio. La termosonda → *Pagina 16* è disponibile come ricambio presso il servizio clienti o nel punto vendita online. È inoltre possibile utilizzare la termosonda del forno Gaggenau o del forno combinato a microonde della stessa serie di apparecchi.

Se si utilizza la termosonda, non inserire mai la pietanza sul livello di inserimento più in alto.

Dopo averla usata, togliere sempre la termosonda dal vano cottura. Non riporla mai nel vano cottura.

Dopo ogni utilizzo pulire la termosonda servendosi di un panno umido.

L'intervallo misurabile è compreso tra 15 °C e 100 °C.

Per valori che non rientrano in tale intervallo, sul display viene visualizzato "<15 °C" o ">100 °C" per la temperatura interna attuale.

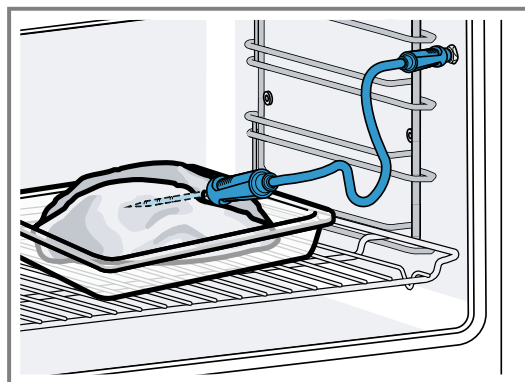
Se al termine del processo di cottura la pietanza viene lasciata ancora per un po' nel vano cottura, aumenta la temperatura interna a causa del calore residuo ancora presente all'interno dell'apparecchio.

13.1 Inserimento della termosonda nella pietanza

1. Inserire completamente la termosonda nell'alimento.
2. Non inserire la termosonda nelle parti grasse.
3. Assicurarci che la termosonda non tocchi la stoviglia o le ossa.
4. Inserire le pietanze nel vano cottura.

Inserimento della termosonda nella carne

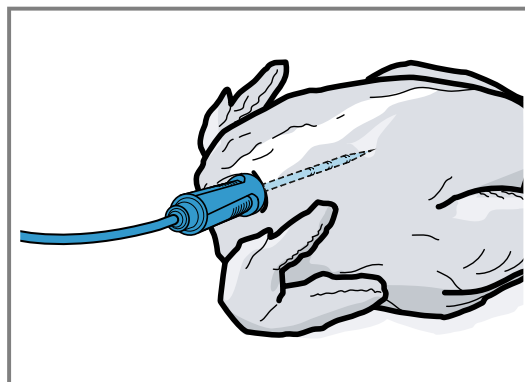
1. Inserire la termosonda lateralmente, fino alla fine nel punto più spesso della carne.



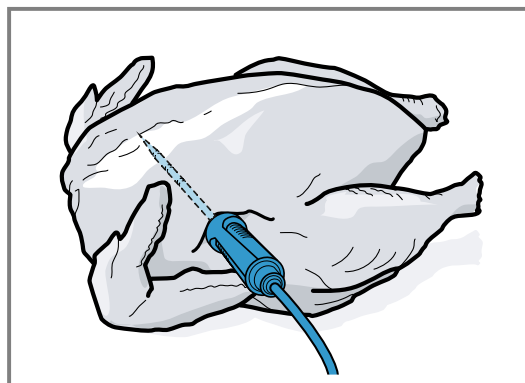
2. Se ci sono più pezzi, infilzare la termosonda al centro di quello più spesso.

Inserimento della termosonda nel pollame

1. Inserire fino alla fine la termosonda nella parte più spessa del petto di pollo.



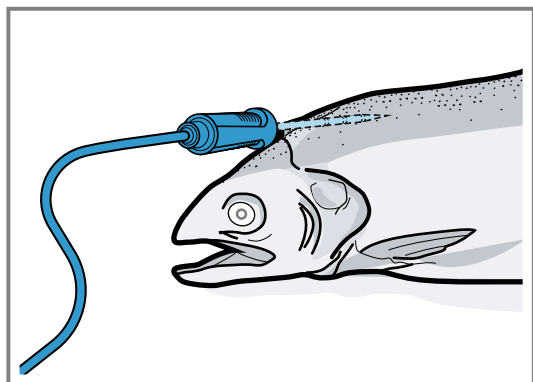
2. A seconda delle caratteristiche del pollame, inserire la termosonda trasversalmente o nel senso della lunghezza.



3. Per il pollame verificare che la punta della termosonda non si infili nella cavità centrale.

Inserimento della termosonda nel pesce

1. Inserire fino alla fine la termosonda dietro la testa in direzione della lisca.



2. Disporre un pesce intero sulla griglia appoggiandolo su mezza patata.

13.2 Girare la pietanza

1. Non estrarre la termosonda mentre si gira la pietanza.
2. Girare la pietanza.
3. Dopo aver girato, verificare che la termosonda sia posizionata correttamente nell'alimento.

13.3 Regolazione della termosonda

ATTENZIONE

Il calore della superficie grill può danneggiare la termosonda.

- ▶ Assicurarsi che la distanza tra la superficie grill, la termosonda e il relativo cavo sia di alcuni centimetri. Notare che durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiare il cavo della termosonda.

- ▶ Fare in modo che il cavo della termosonda non rimanga incastrato nello sportello dell'apparecchio.

Requisito: Non è stata impostata un'ora di fine cottura. La funzione Ora di fine cottura e il sensore della temperatura non sono disponibili nello stesso momento.

1. Collocare la pietanza nel vano cottura con la termosonda inserita.
2. Infilare la termosonda nella presa nel vano cottura.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ Sul display vengono visualizzati la temperatura del vano cottura e il simbolo del sensore di temperatura .
4. Utilizzare l'anello di comando per selezionare il tipo di riscaldamento desiderato e la temperatura del vano cottura.
5. Premere .
6. Utilizzare l'anello di comando per selezionare la temperatura interna → *Pagina 29* desiderata.
 - ▶ Assicurarsi che la temperatura interna impostata sia superiore alla temperatura interna attuale. La temperatura interna impostata può essere modificata in qualsiasi momento.
7. Se necessario, utilizzare C o l'anello di comando per cancellare la temperatura interna impostata e reimpostarla.
8. Premere < o la temperatura interna impostata.

9. Premere ►.

- ✓ L'apparecchio si riscalda con il tipo di riscaldamento impostato.
- ✓ Se non è stata impostata una temperatura interna, sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento e la temperatura interna attuale.
- ✓ Se è stata impostata una temperatura interna, il display indica il tipo di riscaldamento e alterna tra l'indicazione del tempo stimato → *Pagina 30*, fino al raggiungimento della temperatura interna, e quella della temperatura interna attuale e quella impostata.
- ✓ Quando la temperatura interna attuale è 5 °C inferiore a quella impostata, sul display vengono visualizzate ingrandite la temperatura interna attuale e quella impostata.
- ✓ Una volta che la temperatura interna viene raggiunta, sul display viene visualizzata la temperatura interna desiderata accanto a quella impostata e viene emesso un segnale acustico.
- ✓ L'apparecchio termina automaticamente il processo di cottura.

Nota: Se si interrompe l'utilizzo dell'apparecchio dopo il segnale acustico, il display indica il tempo trascorso da quando la pietanza ha raggiunto la temperatura interna. Se si aziona nuovamente l'apparecchio, questo cancella l'indicazione dell'ora. Dopo ca. 20 minuti senza ulteriori operazioni, l'apparecchio passa in modalità di risparmio energetico.

13.4 Cancellazione della temperatura interna impostata

- ▶ Nella schermata "Manuale" fare doppio clic sulla temperatura.
 - *"Indicatori dell'apparecchio", Pagina 10*
- ✓ Sul display viene visualizzata la temperatura interna attuale.

13.5 Modifica della temperatura interna impostata

1. Premere .
2. Utilizzare l'anello di comando per modificare la temperatura interna impostata.

Se sul display viene visualizzata ingrandita la temperatura interna impostata nella posizione a ore 12, è possibile modificarla direttamente con l'anello di comando.

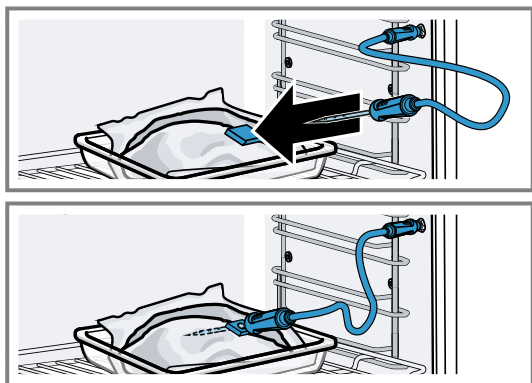
13.6 Utilizzo della termosonda con il tipo di riscaldamento "Cottura sottovuoto"

Nota: Utilizzare solo nastri adesivi di schiuma e sacchetti da cottura resistenti al calore, adatti alla cottura sottovuoto e di elevata qualità.

1. Posizionare l'alimento in uno speciale sacchetto di cottura per sottovuoto resistente al calore e metterlo sottovuoto.
2. Incollare il nastro adesivo in schiuma sul sacchetto.

3. Inserire la termosonda attraverso il nastro in schiuma, il sacchetto di cottura e la parte più spessa dell'alimento.

- Posizionare la punta della termosonda nel centro dell'alimento.



4. Impostare la temperatura del vano cottura 1-2 °C in più rispetto a quella interna desiderata.

13.7 Valori indicativi per la temperatura interna

Nella panoramica seguente sono riportati i valori indicativi per la temperatura interna. Essi dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche dei cibi.

Utilizzare solo alimenti freschi, non surgelati. Per ragioni igieniche, assicurarsi che gli alimenti critici come pesce e selvaggina raggiungano una temperatura interna di almeno 62-70 °C, pollame e carne tritata 80-90 °C.

Cibo	Valore indicativo per la temperatura interna in °C
Manzo	
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte, arrosto di manzo, al sangue	47-55
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte, arrosto di manzo, cottura media	56-63
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte, arrosto di manzo, cottura media	64-70
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte, arrosto di manzo, ben cotto	71-75
Maiale	
Arrosto di maiale	75-80
Lonza di maiale, cottura media	65-70
Lonza di maiale, cottura media	71-75
Lonza di maiale, ben cotta	76-80
Polpettone	85
Filetto di maiale, leggermente al sangue	65-70
Filetto di maiale, cottura media	71-75
Vitello	

Cibo	Valore indicativo per la temperatura interna in °C
Arrosto di vitello, ben cotto	75-80
Petto di vitello, ripieno, ben cotto	75-80
Schiena di vitello, cottura media	64-70
Schiena di vitello, ben cotta	71-75
Filetto di vitello, al sangue	50-55
Filetto di vitello, cottura media	56-63
Filetto di vitello, cottura media	64-70
Filetto di vitello, ben cotto	71-75
Selvaggina	
Lombata di capriolo	60-70
Cosciotto di capriolo	70-75
Bistecca di lombata di cervo	65-70
Lombata di lepre, lombata di coniglio	65-70
Pollame	
Pollo	90
Faraona	80-85
Oca, tacchino, anatra	85-90
Petto d'anatra, cottura media	55-60
Petto d'anatra, cottura media	61-70
Petto d'anatra, ben cotto	71-80
Bistecca di struzzo	60-65
Agnello	
Cosciotto d'agnello, cottura media	65-69
Cosciotto di agnello, ben cotto	70-80
Costolette d'agnello, cottura media	55-60
Sella di agnello, cottura media	61-64
Costolette d'agnello, ben cotte	65-75
Montone	
Cosciotto di montone, cottura media	70-75
Cosciotto di montone, cottura media	76-80
Cosciotto di montone, ben cotto	81-85
Sella di montone, cottura media	70-75
Sella di montone, ben cotta	76-80
Pesce	

Cibo	Valore indicativo per la temperatura interna in °C
Filetto intero, cottura media	58-64
Filetto intero, ben cotto	65-68
Terrina	62-65
Altre pietanze	
Pane	96
Vol au vents	72-75
Terrina	70-75
Foie gras	45-60
Riscaldare le pietanze	75

13.8 Tempo di cottura stimato

Impostando una temperatura oltre i 120 °C e se la termosonda è inserita, al termine del preriscaldamento sul display viene visualizzato un tempo di cottura stimato dopo alcuni minuti. L'apparecchio aggiorna il tempo di cottura stimato.

Il tempo di cottura stimato è disponibile solo se l'apparecchio è collegato all'app Home Connect.

Maggiore è la durata della cottura, più precisa è la stima del tempo di cottura. Non aprire lo sportello dell'apparecchio, poiché altera il tempo di cottura stimato.

La stima del tempo di cottura viene visualizzata sul display nel funzionamento manuale e nel programma automatico.

Premere sulla temperatura interna impostata per visualizzare quella attuale.

14 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.

14.1 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.

14.2 Impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base dell'apparecchio è possibile adattare le impostazioni della rete domestica.

Il fatto che Home Connect sia configurato o meno e che l'apparecchio sia collegato alla rete domestica determina quali impostazioni vengono visualizzate sul display. In caso di necessità è possibile attivare o disattivare la connessione di rete. Le informazioni della rete vengono conservate anche dopo la disattivazione. Dopo l'attivazione attendere alcuni secondi finché l'apparecchio non si è ricollegato alla rete domestica.

Il display mostra l'intensità della connessione al router con diversi simboli.

Nota: L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità standby, consuma al max. 2 Watt.

Con l'app Home Connect è possibile accedere alle funzioni dell'apparecchio. Se nelle impostazioni di base → *Pagina 32* per "Avvio remoto" si seleziona l'impostazione "Off (solo monitoraggio)", l'app Home Connect mostra solo lo stato di funzionamento dell'apparecchio ed è possibile configurare le impostazioni.

Se nelle impostazioni di base → *Pagina 32* per "Avvio remoto" si seleziona l'impostazione "Permanente", è possibile avviare e far funzionare in qualsiasi momento l'apparecchio senza un'abilitazione preventiva.

Se nelle impostazioni di base → *Pagina 32* per "Avvio remoto" si seleziona l'impostazione "Manuale", l'apparecchio richiede un'abilitazione nel centro di controllo per avviare una funzione.

Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è possibile visualizzare le informazioni di rete tramite "Informazioni di rete".

Nelle impostazioni di base → *Pagina 32* è possibile cancellare in qualsiasi momento tutti i dati di accesso alla rete dall'apparecchio tramite "Ripristino delle impostazioni di rete".

14.3 Avvio di funzioni con l'app Home Connect tramite "Avvio remoto" manuale

Con l'app Home Connect è possibile regolare a distanza l'apparecchio tramite la funzione "Avvio remoto". Se nelle impostazioni di base per "Avvio remoto" si seleziona l'impostazione "Manuale", l'apparecchio richiede un'abilitazione nel centro di controllo per avviare una funzione.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per l'avvio di una funzione, nelle impostazioni di base per "Avvio remoto" è selezionata l'impostazione "Manuale".

1. Per attivare l'avvio remoto manuale, premere  e poi .
2. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla all'apparecchio.
3. Avviare una funzione.

Nota: Se si apre lo sportello dell'apparecchio oltre 15 minuti dopo l'attivazione dell'avvio remoto o il termine del funzionamento, l'apparecchio disattiva l'avvio remoto manuale.

24 ore dopo l'attivazione l'apparecchio disattiva l'avvio remoto manuale.

14.4 Avvio di funzioni con l'app Home Connect tramite "Avvio remoto" attivato permanentemente

Con l'app Home Connect è possibile regolare e avviare a distanza l'apparecchio tramite la funzione "Avvio remoto". Se nelle impostazioni di base per "Avvio remoto" si seleziona l'impostazione "Permanente", l'apparecchio non richiede un'abilitazione nel centro di controllo per avviare una funzione.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per l'avvio di una funzione, nelle impostazioni di base per "Avvio remoto" è selezionata l'impostazione "Permanente".

1. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla all'apparecchio.
2. Avviare una funzione.

14.5 Modifica delle impostazioni con l'app Home Connect

Con l'app Home Connect è possibile regolare 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.

Requisito: L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.

- Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla all'apparecchio.

14.6 Attivazione o disattivazione del Wi-Fi

Requisito: Le impostazioni On e "Off" sono disponibili solo se è stato stabilito un collegamento al server Home Connect.

1. Nella barra di stato premere su .
2. Nel centro di controllo premere su .
3. Premere sull'impostazione desiderata.
4. Se necessario, usare < per passare all'indicazione "Impostazioni" del dispositivo.

14.7 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.

14.8 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.

15 Impostazioni di base

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

15.1 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.

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
	Rete domestica	Wi-Fi	▪ On ▪ Off¹	Attivazione o disattivazione del Wi-Fi Nota: Le impostazioni On e Off sono disponibili solo se è stato stabilito un collegamento al server Home Connect. Allo spegnimento le impostazioni rimangono invariate. Accendere il Wi-Fi per consentire il controllo dell'apparecchio tramite l'app e l'utilizzo di altre funzioni.
		Assistente Home Connect	▪ Al primo collegamento all'app Home Connect: "Avvio" ▪ Se il collegamento all'app Home Connect è già stato stabilito correttamente: "Collegati ora"	Configurazione di Home Connect → <i>Pagina 30</i>
		Avvio remoto	▪ Off (solo monitoraggio) ▪ Manuale¹ ▪ Permanente Nota: Le impostazioni sono disponibili solo se è stata selezionata l'impostazione "On" per il Wi-Fi.	Impostazione di "Avvio remoto" → <i>"Avvio di funzioni con l'app Home Connect tramite 'Avvio remoto' manuale", Pagina 31</i>

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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
		Informazioni di rete	■ Indirizzo MAC ■ Wi-Fi SSID ■ Indirizzo IPv4 ■ Indirizzo IPv6 Nota: Le impostazioni sono disponibili solo se è stata selezionata l'impostazione "On" per il Wi-Fi.	Visualizzazione di "Informazioni di rete"
		Ripristino delle impostazioni di rete	■ Conferma I collegamenti vengono ripristinati. L'apparecchio cancella i dati di accesso alla rete. Nota: Le impostazioni sono disponibili solo se è stata selezionata l'impostazione "On" per il Wi-Fi.	Ripristino dei dati di accesso alla rete
	Display	Luminosità	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6	Regolazione dei livelli di luminosità
		Vista da lontano	■ "On"¹: sul display vengono visualizzati meno contenuti se ci si trova a una maggiore distanza. ■ "Off": il display mostra sempre gli stessi contenuti.	Attivazione o disattivazione della schermata remota
		Schermo nel modo spento	■ Logo GAGGE-NAU"visualizzato all'avvicinamento"¹ ■ Nessuno	Impostazione dell'indicatore della modalità di risparmio energetico → <i>Pagina 14</i>
		Comportamento dell'anello	■ "Standard": premere sulla funzione desiderata e modificarla con l'anello di comando ■ "Selezione rapida"¹: utilizzare l'anello di comando per modificare la funzione che si trova sopra di esso	Impostazione del comportamento dell'anello di comando

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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
		Display child lock	▪ "On"¹: il simbolo della funzione "Display child lock" è visibile nella barra di stato solo se la funzione "Display child lock" è attiva. Anello di comando e campo touch sono bloccati. ▪ "Off": la funzione "Display child lock" non può essere attivata.	Visualizzazione o scomparsa del simbolo della sicurezza bambini → <i>Pagina 23</i> nel centro di controllo
		Chiusura di sicurezza	▪ Attivato ▪ Off¹	Attivazione o disattivazione del dispositivo di sicurezza dello sportello Nota: Il dispositivo di sicurezza dello sportello → <i>Pagina 15</i> impedisce l'apertura involontaria dello sportello. È particolarmente utile quando si installa l'apparecchio sotto il piano di lavoro.
		Allineamento del display	▪ Verticale¹ ▪ Orizzontale	Allineamento del display in orizzontale e in verticale a seconda della situazione di installazione dell'apparecchio o dell'altezza dell'utente
	Suoni	Suoni on/off	▪ Silenzioso ▪ Standard¹ ▪ Alto	Regolazione del volume dei suoni di accensione/spegnimento
		Suoni delle notifiche	▪ Off ▪ Silenzioso ▪ Standard¹ ▪ Alto	Impostazione del volume dei suoni di notifica Nota: I suoni di notifica delle avvertenze e dei messaggi di errore rimangono sempre attivati.
		Suoni di processo	Volume ▪ Off ▪ Silenzioso ▪ Standard¹ ▪ Alto	▪ Impostazione del volume dei suoni di processo ▪ Impostazione della durata massima desiderata dei suoni di processo ▪ Attivazione o disattivazione del suono di processo dopo il preriscaldamento

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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
			"Ripetizioni": ■ 1x ■ "10 s": l'apparecchio ripete il segnale acustico per una durata di 10 secondi. ■ "30 s"¹: l'apparecchio ripete il segnale acustico per una durata di 30 secondi. ■ "3 min": l'apparecchio ripete il segnale acustico per una durata di 3 minuti. "Segnale di preriscaldamento": ■ "On"¹ ■ Off	
		Feedback visivo	■ On ■ Off¹	Accensione o spegnimento della luce pulsante alla fine del programma, in caso di notifiche o messaggi di errore
		Riduzione volume	■ "On": riduzione del volume di tutti i suoni di un livello in un arco di tempo definito ■ "Ridotto": riduzione del volume di tutti i suoni al livello "Silenzioso" in un arco di tempo definito e spegnimento dei suoni per la pulizia ■ "Off"¹: spegnimento di tutti i suoni in un arco di tempo definito Ora di avvio ■ "22h"¹ Ora di fine ■ "7h"¹	Impostazione della riduzione del volume Nota: I segnali acustici per le avvertenze, i messaggi di errore e l'accensione e lo spegnimento rimangono sempre attivati.
	Illuminazione interna	Luminosità	■ Scura ■ Standard¹ ■ Luminoso	Regolazione della luminosità dell'illuminazione interna
		Attivazione	■ Automatico¹ ■ Manuale	Attivazione automatica o manuale dell'illuminazione interna → <i>Pagina 8</i>
		Interazione della luce	■ On¹ ■ Off	Impostazione dell'interazione luminosa

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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
				Nota: Se l'utente si trova al di fuori dell'area di rilevamento dall'apparecchio, quest'ultimo riduce l'illuminazione interna all'essenziale.
	Notifiche	Info-i	■ On ¹ ■ Off	Visualizzazione o scomparsa di ulteriori informazioni Consiglio: Se si preme  , il display mostra ulteriori informazioni → <i>Pagina 14</i> . Se si disattiva la funzione, il display non mostra alcun simbolo e nessuna informazione aggiuntiva.
		Suggerimenti pop-up	■ On ¹ ■ Off	Visualizzazione o scomparsa di note pop-up → <i>Pagina 14</i>
	Lingua	-	■ Italiano ■ Francese ■ [...] ■ Inglese ¹	Impostazione della lingua
	Tempo e unità di misura	Tempo	■ Tempo ¹ ■ "Automatico": selezionare l'opzione Automatico, se l'apparecchio è collegato a Home Connect.	Impostazione dell'ora
		Formato orario	■ 12 ■ 24 ¹	Impostazione del formato ora
		Unità di misura della temperatura	■ °C ¹ ■ °F	Regolazione dell'unità di temperatura
		Unità di peso	■ "Metrico": "g/kg" ■ "Imperiale": "oz/lb"	Impostazione dell'unità di peso
		Unità di misura del volume	■ "Metrico": "ml/l" ¹ ■ "Imperiale": "fl oz"	Impostazione dell'unità di capacità
	Avanzato	Visualizzare timer a lungo termine	■ On ■ Off ¹	Visualizzazione o scomparsa del timer a lungo termine
		Modalità demo	■ On ■ Off ¹	Attivazione o disattivazione della modalità demo Nota: L'impostazione è disponibile soltanto nei primi 3 minuti successivi al collegamento alla rete elettrica.
		Ripristino impostazioni di fabbrica	■ Ripristina	Riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica

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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
				Nota: L'apparecchio avvia l'inizializzazione. Il display richiede le impostazioni effettuate dall'installatore dell'apparecchio.
	Apparecchio	Videata di avvio	- Manuale¹ - Preferiti - Programmi	Selezionare la schermata che viene visualizzata sul display dopo l'accensione.
		Preselez. metodi di riscaldamento	Panoramica dei tipi di riscaldamento → <i>Pagina 11</i> disponibili.	Selezione dei tipi di riscaldamento preferiti
			- On - Off	- Selezione del tipo di riscaldamento preferito, disponibile dopo l'accensione dell'apparecchio - Visualizzazione o scomparsa dei tipi di riscaldamento aggiuntivi in un secondo momento, se necessario Nota: La sequenza dei tipi di riscaldamento è fissa.
		Preferenza di alimenti	- Off¹ - Vegetariano - No carne e pollame - No pesce e frutti di mare - No carne suina - Kosher	Selezione dell'alimento preferito per programmi automatici e impostazioni consigliate
		Timer contaminuti	- On¹ - Off	Impostazione del timer tempo di cottura totale Nota: Il tempo di cottura corrente viene conteggiato in automatico se non è stato registrato alcun tempo di cottura.
		Rilevamento utente	"Comportamento": - Automatico "Inferiore a 1,2 m" "Inferiore a 0,1 m" "Altezza di installazione": - Inferiore a 91,4 cm/36" - Tra 91,4 cm/36" e 150 cm/59"¹ - Oltre 150 cm/59"	- Impostazione della distanza a cui il sensore di prossimità rileva l'utente - Impostazione dell'altezza di installazione dell'apparecchio

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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
				Nota: Affinché il sensore di prossimità riconosca l'utente in maniera ottimale, registrare l'altezza di montaggio del bordo superiore dell'apparecchio.
		Introduzione all'apparecchio	Avvio	Avvio dell'introduzione dell'apparecchio Nota: L'introduzione dell'apparecchio contiene una breve descrizione delle funzioni di base.

15.2 Modifica delle impostazioni di base

1. Scorrere da sinistra a destra finché sul display non vengono visualizzate le impostazioni di base
→ *Pagina 32*.
- ✓ Sul display vengono visualizzati i simboli delle impostazioni disponibili nel menu anello.
2. Servendosi dell'anello di comando, selezionare l'impostazione di base desiderata.
3. Premere sull'impostazione di base desiderata.
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni delle impostazioni di base selezionate.
4. A seconda dell'impostazione di base selezionata, selezionare l'impostazione con l'anello di comando o premere l'impostazione desiderata.
 - In un menu elenco assicurarsi che l'impostazione desiderata si trovi sopra la linea orizzontale.
5. Utilizzare  per attivare l'impostazione o l'anello di comando per selezionare l'opzione dell'impostazione e premere su quest'ultima.
6. Se necessario, passare alla schermata precedente con .

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.

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 lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

Detergenti adatti

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

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

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

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia le superfici in acciaio inossidabile.

- 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.

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.

Sportello dell'apparecchio

Zona	Detergenti idonei	Note
Pannello dello sportello	▪ Detergente per vetri	Non utilizzare raschietti per vetro. Eseguire la pulizia con un panno morbido o un panno in microfibra.
Guarnizione dello sportello	▪ Detersivo caldo	Pulire con un panno spugna. Non rimuovere né strofinare. Per la pulizia non utilizzare né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
Anello di comando	▪ Soluzione detergente	Pulire con un panno morbido leggermente inumidito. Non spruzzare detergenti.

Vano cottura

Zona	Detergenti idonei	Note
Pareti interne del vano cottura	▪ Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. I detergenti adatti per acciaio inox per l'apparecchio sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox per prevenire la corrosione. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Non utilizzare spray per forno o altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo, poiché graffiano la superficie. Terminata la pulizia, asciugare sempre il vano di cottura. → "Asciugatura rapida", Pagina 43 Nota: Residui di detergente causano la formazione di macchie durante il riscaldamento. Rimuovere accuratamente con acqua pulita residui di detergente o prodotti per la pulizia prima dell'asciugatura del vano cottura.
Vano cottura leggermente sporco	▪ Sistema ausiliare di pulizia	Il sistema ausiliario di pulizia → <i>Pagina 40</i> elimina lo sporco ostinato dal vano cottura e ne facilita la pulizia.
Vano cottura molto sporco	▪ Programma di pulizia	Il programma di pulizia → <i>Pagina 40</i> rimuove lo sporco intenso.
Superficie grill	▪ Detergenti per vetroceramica	Pulire regolarmente con detergenti per vetroceramica. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampadina del vano di cottura	▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Pulire con un panno spugna.
Serbatoio dell'acqua	▪ Detersivo caldo ▪ Lavastoviglie	Per rimuovere i residui del detergente, dopo aver pulito, risciacquare a fondo con acqua pulita. Se necessario, lavare in lavastoviglie. Rimuovere il coperchio e inserire il serbatoio d'acqua all'interno della lavastoviglie collocandolo a testa in giù. Nota: Prima di collocare il coperchio, assicurarsi che non vi siano residui nel tubo aspirante. → "Controllare il serbatoio d'acqua", Pagina 47 Lasciare asciugare con il coperchio aperto il serbatoio d'acqua dopo la pulizia.
Griglia inseribile	▪ Lavastoviglie ▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Nota: Le griglie di supporto possono essere staccate per la pulizia. → "Rimozione delle griglie di supporto", Pagina 44 In caso di sporco ostinato, bagnare e utilizzare una spazzola.
Recipiente di cottura, griglia	▪ Lavastoviglie ▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Lasciare in ammollo i residui incrostati e pulire con una spazzola. Le macchine chiare sull'acciaio inox sono dovute a residui di albume. Rimuoverle con il succo di limone. Lavare approfonditamente con acqua pulita.
Termosonda	▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Pulire con un panno umido Non lavare in lavastoviglie.

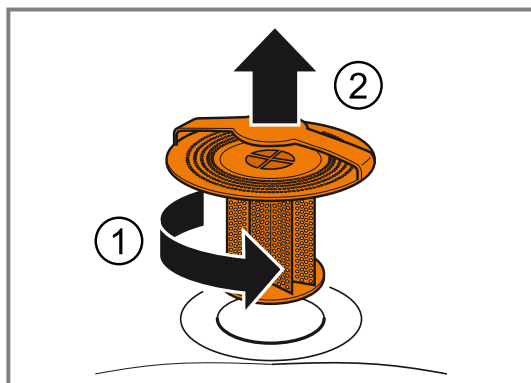
16.2 Panno in microfibra

Il panno in microfibra con struttura a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Rimuove lo sporco liquido e unto in una sola passata.

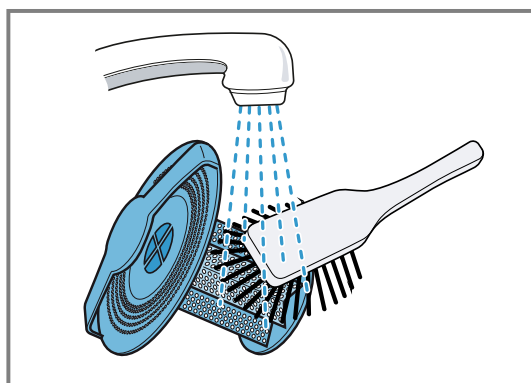
Il panno in microfibra è disponibile presso il servizio clienti o nel punto vendita online.

16.3 Pulizia del filtro di scarico

1. Pulire il filtro autopulente, se necessario.
Dopo la preparazione di carne oppure pesce, si suggerisce una pulizia dopo ogni utilizzo.
2. Ruotare verso destra il filtro autopulente sulla base del vano cottura ① e rimuoverlo ②.



3. Rimuovere i residui di cibo dal filtro autopulente.



4. Sciacquare il filtro autopulente sotto acqua corrente oppure, in caso di sporco intenso, lavare in lavastoviglie.
5. Mettere in posizione il filtro autopulente e girarlo fino in fondo verso destra.

Nota: Non utilizzare mai il forno CombiVapore senza il filtro autopulente.

16.4 Sistema ausiliare di pulizia

Il sistema ausiliario di pulizia elimina lo sporco ostinato dal vano di cottura e ne facilita la pulizia.

Lasciare sempre terminare il sistema ausilio lavaggio.

Non è possibile interrompere il sistema ausilio lavaggio.

Preparazione del sistema ausilio lavaggio

Requisito: La temperatura del vano cottura è inferiore a 40 °C.

1. Togliere tutti gli accessori dal vano cottura.
2. Rimuovere la griglia di supporto dal vano cottura.
→ *Pagina 44*

3. Pulire separatamente gli accessori e le griglie di supporto laterali.
4. Lavare lo sporco grossolano.
5. Spruzzare e pulire il vano cottura con un detergente.
6. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Avvio del sistema ausilio lavaggio

Nota: L'apparecchio vi guida attraverso le fasi necessarie.

1. Scorrere da sinistra a destra finché sul display non viene visualizzato "Modalità e assistenza".
- ✓ Sul display vengono visualizzate le funzioni disponibili in un menu elenco.
2. Selezionare la funzione "Sistema ausiliare di pulizia" con l'anello di comando.
3. Premere la voce dell'elenco "Sistema ausiliare di pulizia".
4. Passare alla finestra informativa successiva con →.
5. Avviare con ►.
- ✓ La durata della pulizia termina.
- ✓ La lampadina del vano cottura resta spenta.
- ✓ Una volta terminata la durata della pulizia, viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Viene visualizzato un messaggio sul display.
6. Pulire il vano di cottura.
7. Pulire il filtro di scarico.
8. Pulire asciugando il vano cottura con un panno morbido.
9. Prima della cottura successiva eliminare eventuali residui di detergente dal vano di cottura.
10. Agganciare le griglie di supporto. → *Pagina 45*
→ *"Aggancio delle griglie di supporto", Pagina 45*

Nota: Se il sistema ausilio lavaggio è stato interrotto da un'interruzione di corrente elettrica, è necessario avviarlo nuovamente prima della cottura successiva per eliminare eventuali residui di detergente dall'apparecchio.

16.5 Programma di pulizia

Il programma di pulizia rimuove lo sporco ostinato mediante un'apposita cartuccia e pulisce, sciacqua e asciuga il vano cottura in modo completamente automatico. Per il programma di pulizia sono necessarie specifiche cartucce per la pulizia.

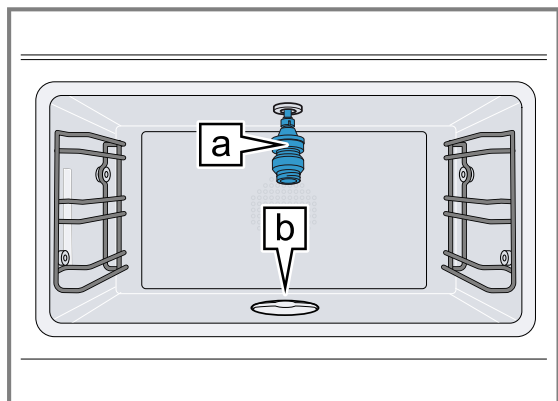
ATTENZIONE

Il calore può sciogliere la cartuccia per la pulizia e danneggiare il vano cottura.

- Utilizzare le cartucce per la pulizia solo per il programma di pulizia.
- Non appoggiare mai le cartucce per la pulizia nel vano cottura caldo e non scaldarle.

Avvitare una cartuccia per la pulizia  in alto nel vano cottura. Assicurarsi che durante il programma di pulizia, il filtro di scarico sia inserito nella base del vano cottura.

Se si rimuove il filtro di scarico  prima del programma di pulizia, il vano cottura non risulterà pulito.



Le cartucce per la pulizia sono disponibili presso il servizio clienti o nel punto vendita online. La cartuccia per la pulizia si possono utilizzare solo una volta e non sono ricaricabili. Non utilizzare nessun altro detergente.

Il programma di pulizia completo dura circa 4 ore. Il programma di pulizia si svolge in automatico.

In caso di utilizzo normale, suggeriamo di pulire l'apparecchio quattro volte all'anno con il programma di pulizia. A seconda dell'uso, può essere necessaria anche una pulizia più frequente.

Non lasciare incrostare lo sporco ostinato, bensì avviare subito il programma di pulizia una volta che l'apparecchio si è raffreddato a 40 °C.

Toccando il simbolo , è possibile verificare la temperatura all'interno del vano cottura.

È possibile avviare il programma di pulizia solamente quando la temperatura dell'apparecchio è inferiore ai 40 °C.

Rimuovere il recipiente di cottura, la termosonda e gli altri accessori dal vano cottura prima di avviare il programma di pulizia.

Consiglio: Per pulire la griglia, è possibile inserirla al livello 1 e lasciarla nel vano cottura durante la pulizia dell'apparecchio.

Durante il programma di pulizia lo sportello dell'apparecchio è bloccato. Non tentare di aprire lo sportello dell'apparecchio durante il programma di pulizia. L'acqua può fuoriuscire dal vano cottura.

Durante il programma di pulizia, la ventola produce maggiore rumore. È una circostanza normale.

Lasciare terminare sempre il programma di pulizia. Non è possibile interrompere il programma di pulizia.

Selezione del programma di pulizia

1. Scorrere da sinistra a destra finché sul display non viene visualizzato "Modalità e assistenza".
- ✓ Sul display vengono visualizzate le funzioni disponibili in un menu elenco.
2. Utilizzare l'anello di comando per selezionare la funzione "Programma di pulizia".
3. Premere sulla voce dell'elenco "Programma di pulizia".
 - ▶ Se la temperatura del vano cottura è troppo elevata, lasciar raffreddare l'apparecchio.

Selezione del tempo di spegnimento

Requisito: Sul display viene visualizzato l'ora di spegnimento, a cui l'apparecchio conclude il programma di pulizia.

- ▶ Se necessario, regolare l'ora di spegnimento con l'anello di comando.
- ✓ Il dispositivo sposta l'ora di avvio e l'ora di spegnimento. La durata della pulizia rimane invariata.

Preparazione dell'apparecchio per il programma di pulizia

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni chimiche!

La soluzione di pulizia può causare causticazioni a bocca, gola, occhi e pelle.

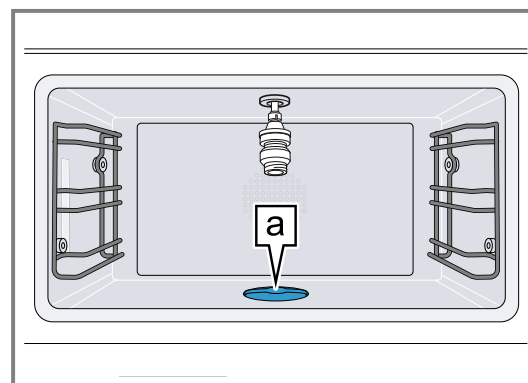
- ▶ Osservare le avvertenze di sicurezza sulla confezione delle cartucce per la pulizia.
- ▶ Non bere la soluzione di pulizia.
- ▶ La soluzione di pulizia non deve entrare in contatto con gli alimenti.
- ▶ Prima del prossimo utilizzo dell'apparecchio, lavare il serbatoio d'acqua nella lavastoviglie.
- ▶ Smaltire la cartuccia per la pulizia esausta secondo le relative normative locali sullo smaltimento dei rifiuti domestici.

ATTENZIONE

Il calore può danneggiare una cartuccia inserita.

- ▶ Non riscaldare mai l'apparecchio, se vi è collocata una cartuccia.

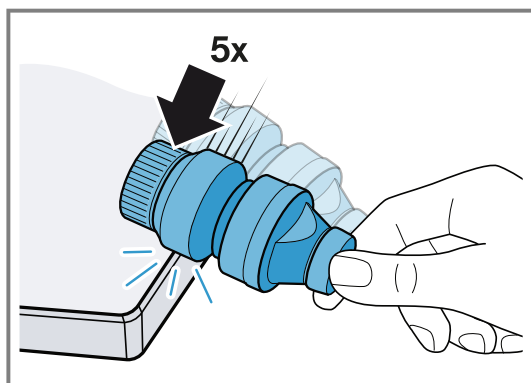
1. Togliere tutti gli accessori dal vano cottura.
2. Rimuovere il grosso dello sporco.
3. Passare alla finestra informativa successiva con →.
4. Assicurarsi che durante il programma di pulizia il filtro di scarico sia inserito nella base del vano cottura.



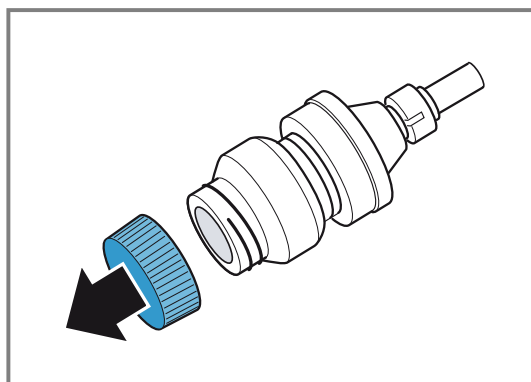
Se si rimuove il filtro di scarico  prima del programma di pulizia, il vano cottura non risulterà pulito.

5. Passare alla finestra informativa successiva con →.

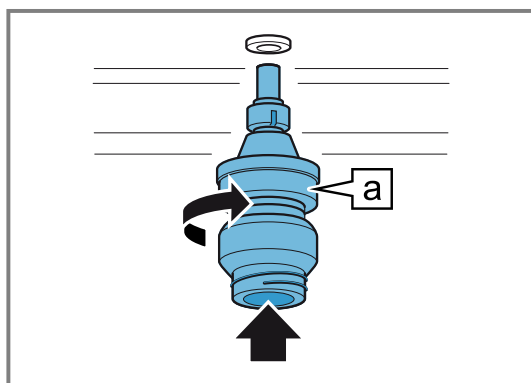
6. Per staccare la polvere detergente dalla cartuccia di pulizia, sbattere leggermente quest'ultima contro il piano di lavoro.



7. Rimuovere il cappuccio di chiusura della cartuccia per la pulizia.
- ▶ Non rimuovere il tappo di cera nell'apertura della cartuccia per la pulizia.
 - ▶ Non utilizzare nessun altro detergente.
 - ▶ Non utilizzare cartucce di pulizia danneggiate.



8. Avvitare fino in fondo la cartuccia per la pulizia [a] nella cavità sulla parte superiore del vano cottura.



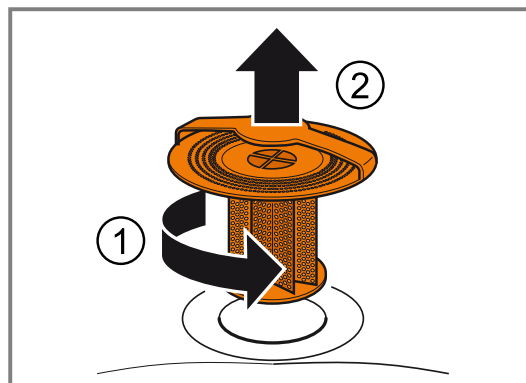
Avvio del programma di pulizia

1. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
2. Confermare con ✓.
3. Avviare con ►.
- ✓ Il tempo di spegnimento scorre sul display. Quindi, la durata di pulizia scorre sul display.
- ✓ La lampadina del vano cottura resta spenta.
- ✓ Lo sportello dell'apparecchio è bloccato.
- ✓ Dopo circa 3 ore e 40 minuti sul display viene visualizzato un messaggio.

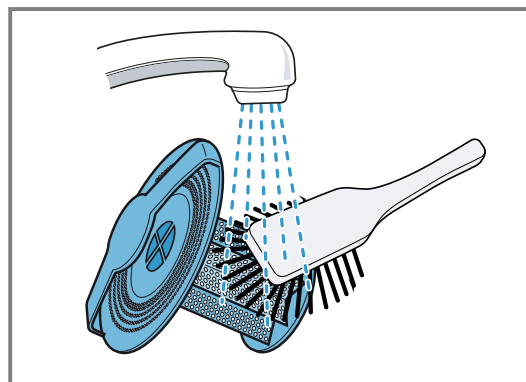
Conclusione del programma di pulizia

1. Rimuovere la cartuccia per la pulizia.

2. Ruotare verso destra il filtro autopulente sulla base del vano cottura ① e rimuoverlo ②.



3. Rimuovere i residui di cibo dal filtro di scarico.
4. Sciacquare il filtro di scarico sotto l'acqua corrente.



5. Inserire il filtro di scarico sul fondo dell'apparecchio.
 6. Passare alla finestra informativa successiva con →.
 7. Confermare con ✓.
 - ✓ Il programma di pulizia è concluso.
 8. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
 9. Lucidare il vano cottura e il vetro dello sportello con un panno morbido.
 - ▶ Se necessario, rimuovere le strisce bianche nel vano cottura e sul vetro dello sportello con un panno umido.
- A seconda della durezza dell'acqua, dopo l'asciugatura l'ultimo processo di risciacquo può lasciare delle strisce bianche nel vano cottura e sul vetro dello sportello.
10. Smaltire la cartuccia per la pulizia esausta secondo le relative normative locali sullo smaltimento dei rifiuti domestici.

Cause di un risultato di pulizia insoddisfacente

Osservare le cause di un risultato di pulizia insoddisfacente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

La soluzione di pulizia può causare causticazioni a bocca, gola, occhi e pelle.

- ▶ Non rimuovere il cappuccio di chiusura di cartucce già utilizzate, per evitare che il detergente entri in contatto con la pelle o con gli occhi.

Possibile causa	Soluzione
Il cappuccio di chiusura si trova ancora sulla cartuccia per la pulizia.	Al termine del programma di pulizia, prelevare la cartuccia dall'apparecchio. Non riutilizzare la cartuccia per la pulizia. Smaltire la cartuccia secondo le disposizioni locali.
Il filtro di scarico non è presente.	Assicurarsi che durante il programma di pulizia, il filtro di scarico sia inserito nella base del vano cottura.
Manca l'energia elettrica.	Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, l'apparecchio termina il programma di pulizia con un programma breve.
Lo sporco è bruciato.	Per rimuovere lo sporco ostinato, eseguire nuovamente il programma di pulizia.
Dopo la pulizia, nella cartuccia sono ancora presenti residui di detergente.	Ripetere la pulizia con una nuova cartuccia. Prima della pulizia, battere con forza la cartuccia contro il piano di lavoro.

16.6 Asciugatura rapida

La funzione "Asciugatura rapida" consente di asciugare il vano cottura dopo la pulizia o la cottura a vapore.

ATTENZIONE

Il calore danneggia il serbatoio dell'acqua.

- Non asciugare il serbatoio nel vano cottura caldo.

La funzione "Asciugatura rapida" dura 15 minuti.

Avvio dell'"Asciugatura rapida"

Requisito: Lo sportello dell'apparecchio è chiuso.

1. Scorrere da sinistra a destra finché sul display non viene visualizzato "Modalità e assistenza".
- ✓ Sul display vengono visualizzate le funzioni disponibili in un menu elenco.
2. Selezionare la funzione "Asciugatura rapida" con l'anello di comando.
3. Premere su "Avvio".
4. Se necessario, modificare l'ora di fine dell'asciugatura.
 - Utilizzare l'anello di comando per modificare l'ora di fine dell'asciugatura.
5. Passare alla finestra informativa successiva con →.
6. Seguire le istruzioni nei testi informativi.
7. Avviare con ►.
- ✓ Il tempo di asciugatura sul display indica 15 minuti e 180 °C.
- ✓ Una volta scelto il tempo di asciugatura, il display indica → e l'ora dell'avvio del tempo di asciugatura.
- ✓ Sul display viene visualizzato il tempo di asciugatura che scorre.
- ✓ L'illuminazione interna rimane spenta.
- ✓ Dopo 15 minuti viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Viene visualizzato un messaggio sul display.
- ✓ Il "Asciugatura rapida" è terminato.

8. Confermare con ✓.

✓ Il display indica la schermata iniziale.

9. Lasciar raffreddare l'apparecchio.

10. Lucidare il vano cottura e il vetro dello sportello con un panno morbido.

Termine dell'"Asciugatura rapida"

- Premere ■.
- ✓ L'apparecchio termina la funzione "Asciugatura rapida".

16.7 Programma di decalcificazione

Il programma di decalcificazione consente di decalcificare automaticamente l'apparecchio. La decalcificazione regolare consente di mantenere l'apparecchio in buono stato.

ATTENZIONE

Il calcare può danneggiare l'apparecchio.

- Decalcificare regolarmente l'apparecchio. Decalcificanti errati possono danneggiare l'apparecchio.
- Utilizzare soltanto le pastiglie decalcificanti prescritte. La pastiglia decalcificante può danneggiare il vano cottura.
- Utilizzare la pastiglia decalcificante esclusivamente per il programma di decalcificazione.
- Collocare la pastiglia decalcificante nel serbatoio d'acqua.
- Non appoggiare mai le pastiglie decalcificanti nel vano cottura e non scaldarle.

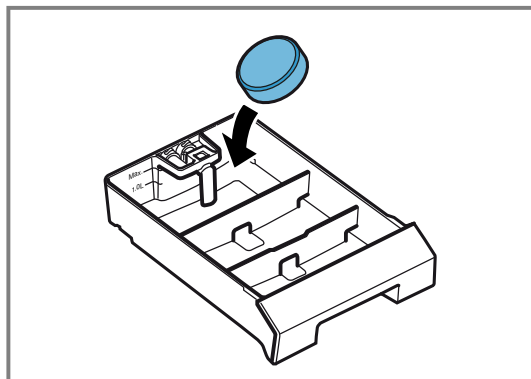
È possibile ordinare le pastiglie decalcificanti presso il servizio clienti, sul nostro sito web o nel negozio online. Un messaggio sul display avverte che deve essere eseguito il programma di decalcificazione tenendo conto della durezza dell'acqua e dell'utilizzo dell'apparecchio. Per evitare danni all'apparecchio, in caso di avviso ripetuto, l'apparecchio blocca le modalità di funzionamento con il vapore. È possibile continuare a utilizzare l'apparecchio con le modalità di funzionamento senza vapore. Una volta eseguito il programma di decalcificazione, è possibile usare nuovamente l'apparecchio senza restrizioni.

Attivazione e preparazione del programma di decalcificazione

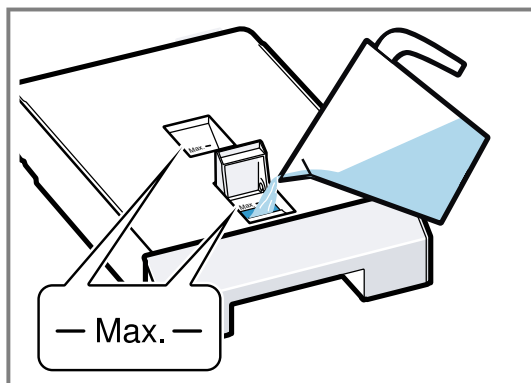
1. Scorrere da sinistra a destra finché sul display non viene visualizzato "Modalità e assistenza".
- ✓ Sul display vengono visualizzate le funzioni disponibili in un menu elenco.
2. Selezionare la funzione "Decalcificazione automatica" con l'anello di comando.

È possibile interrompere il programma di decalcificazione. Lasciare terminare sempre il programma di decalcificazione.
3. Posizionare l'interruttore su "On".
4. Seguire le istruzioni nei testi informativi.
5. Selezionare "Ora di fine" con l'anello di comando.
6. Premere l'ora di fine preimpostata.
7. Modificare l'ora di fine della decalcificazione con l'anello di comando.
8. Premere <.
- ✓ L'ora di fine della decalcificazione è stata impostata.
9. Togliere tutti gli accessori dal vano cottura.

10. Rimuovere il serbatoio d'acqua dall'apparecchio e togliere il coperchio del serbatoio.
11. Togliere la pastiglia decalcificante dall'imballaggio in plastica.
12. Collocare la pastiglia per la decalcificazione nello scomparto posteriore del serbatoio d'acqua.



13. Appoggiare il coperchio sul serbatoio d'acqua e farlo scattare in posizione.
14. Riempire il serbatoio d'acqua fino al contrassegno "Max." con 1,7 l di acqua fredda.



15. Inserire completamente il serbatoio d'acqua fino all'arresto.

Avvio del programma di decalcificazione

1. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
2. Confermare l'ultimo avviso con ✓.
3. Avviare con ►.
- ✓ Sul display viene visualizzata la durata di decalcificazione di 1,5 ore.
- ✓ La durata scorre sul display.
- ✓ Se è stato selezionato un tempo di spegnimento, questo scorre sul display.
- ✓ La lampadina del vano cottura resta spenta.
- ✓ Dopo ca. 1 ora e 30 minuti viene visualizzato un messaggio sul display.
4. Lavare il serbatoio dell'acqua.
5. Riempire il serbatoio con acqua pulita.

Proseguimento del programma di decalcificazione

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni chimiche!

La soluzione decalcificante può causare causticazioni a bocca, gola, occhi e pelle.

- ▶ Evitare che la pelle entri in contatto con la soluzione decalcificante.
- ▶ Tenere lontano i bambini dalla soluzione decalcificante.

- ▶ Non bere la soluzione decalcificante.
- ▶ La soluzione decalcificante non deve entrare in contatto con gli alimenti.
- ▶ Prima dell'utilizzo successivo dell'apparecchio, lavare il serbatoio d'acqua nella lavastoviglie oppure accuratamente a mano.

Requisito: Viene visualizzato un messaggio sul display relativo all'interruzione del programma da parte dell'apparecchio.

1. Svuotare il serbatoio dell'acqua, lavare con cura e inserire nell'apparecchio.
2. Riempire il serbatoio con acqua pulita.
3. Premere →.
- ✓ L'apparecchio avvia il processo di risciacquo.
4. Seguire le istruzioni nei testi informativi e premere →.
- ✓ Terminato il programma di decalcificazione viene emesso un segnale acustico.
5. Confermare l'ultimo avviso con ✓.
6. Lavare il serbatoio dell'acqua.

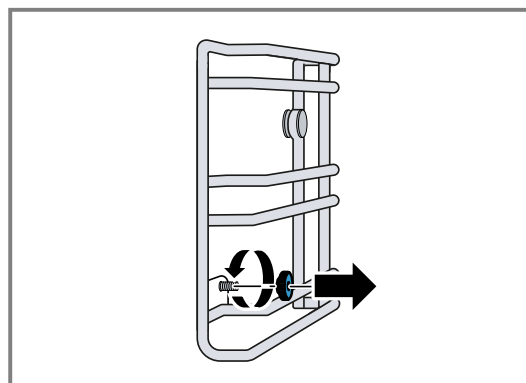
Pulizia del serbatoio dell'acqua

Al termine del programma di decalcificazione rimuovere i residui di calcare dal serbatoio dell'acqua.

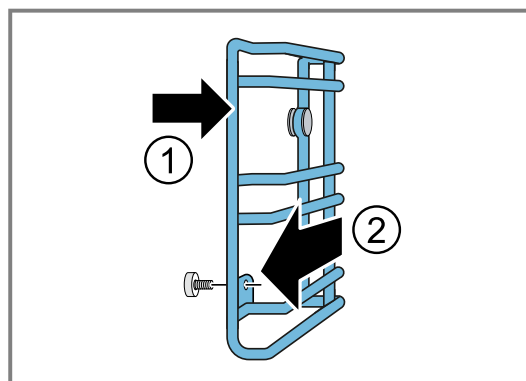
1. Estrarre il serbatoio d'acqua dall'apparecchio.
2. Rimuovere il coperchio del serbatoio.
3. Lavare in lavastoviglie o accuratamente a mano il serbatoio dell'acqua e il coperchio.

16.8 Rimozione delle griglie di supporto

1. Collocare un panno per stoviglie nel vano cottura per proteggere l'acciaio inox da eventuali graffi.
2. Allentare i dadi zigrinati.



3. Spostare un po' lateralmente le griglie di supporto dalla vite ① ed estrarle dalla parte anteriore ②.



4. Lavare le griglie di supporto in una soluzione di lavaggio calda o nella lavastoviglie.

16.9 Aggancio delle griglie di supporto

ATTENZIONE

I ricambi errati possono corrodere il vano di cottura.

- Utilizzare solo dadi zigrinati originali.

1. Agganciare le griglie a scorrimento sul lato corretto del vano cottura.
Le griglie a scorrimento per il lato sinistro e il lato destro del vano cottura sono diverse.

2. Spingere le griglie di supporto sulla parete posteriore, sul perno, quindi agganciarle dalla parte anteriore.
3. Stringere i dadi zigrinati.

Nota: Se si perde un dado zigrinato, è possibile ordinarlo come pezzo di ricambio presso il nostro servizio di assistenza.

17 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 51

⚠ **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.

17.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. ► Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. 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. Utilizzo improprio. ► Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella scatola dei fusibili e attivarlo nuovamente dopo circa 60 secondi.
L'apparecchio non funziona. Sul display viene visualizzato "Apparecchio bloccato. Decalcificare."	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare. ► Avviare il programma di decalcificazione → <i>Pagina 43</i>.
Nonostante l'avvenuta decalcificazione, sul display viene visualizzato "Decalcificare".	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare, è stato utilizzato il decalcificante errato. 1. Utilizzare le pastiglie decalcificanti prescritte. 2. Avviare il programma di decalcificazione → <i>Pagina 43</i>.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio.	Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso. ► Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
Non è possibile avviare l'apparecchio attraverso l'app Home Connect.	L'apparecchio non è collegato all'app Home Connect. ► Avviare il collegamento tra l'apparecchio e l'app Home Connect. → "Configurazione di Home Connect", <i>Pagina 30</i> L'apparecchio è collegato all'app Home Connect, tuttavia la funzione di comando a distanza non è attivata. ► Attivare la funzione di comando a distanza nelle impostazioni Home Connect → <i>Pagina 30</i>.

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona. Il display indica E5117.	L'apparecchio non riceve l'acqua. 1. Controllare il serbatoio d'acqua. → <i>Pagina 47</i> 2. Se il messaggio di errore viene visualizzato nuovamente sul display, contattare il servizio assistenza clienti → <i>Pagina 51</i> .
L'apparecchio non funziona. L'indicatore non risponde. Il display indica il simbolo della sicurezza bambini  .	La sicurezza bambini è attivata. ► Disattivare la sicurezza bambini. → <i>Pagina 23</i>
L'apparecchio si disattiva autonomamente.	Disattivazione di sicurezza: nessun utilizzo per oltre 12 ore. 1. Confermare il messaggio con ✓. 2. Spegnere l'apparecchio.
L'apparecchio non riscalda, sul display compare il simbolo della modalità demo  .	L'apparecchio è in modalità demo. ► Disattivare la modalità demo nelle impostazioni di base → <i>Pagina 32</i> .
Non si vede vapore.	Il vapore acqueo oltre 100 °C non è visibile. ► È una circostanza normale. Nessun trattamento necessario.
Elevata fuoriuscita di vapore in alto dallo sportello.	La modalità di funzionamento è stata modificata. ► È una circostanza normale. Nessun trattamento necessario.
Elevata fuoriuscita di vapore lateralmente dallo sportello.	La guarnizione dello sportello è sporca o staccata. 1. Pulire la guarnizione dello sportello. 2. Inserire la guarnizione dello sportello nella scanalatura.
Rumore simile a un ronzio durante l'accensione.	La pompa di scarico acqua si avvia. ► Normale rumore di funzionamento Nessun trattamento necessario. L'apparecchio è stato spento per alcuni giorni. Risciacquo automatico alla messa in funzione. ► Normale: risciacquo automatico alla messa in funzione. Nessun trattamento necessario.
Durante il riscaldamento si sente un sibilo.	Durante la formazione di vapore è possibile udire dei rumori. ► È una circostanza normale. Nessun trattamento necessario.
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp".	Deformazione sollecitazione in caso di grandi differenze di temperatura. ► È una circostanza normale. Nessun trattamento necessario.
La cottura al vapore non è possibile.	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare. L'apparecchio deve essere decalcificato per evitare danni all'apparecchio. ► Avviare il programma di decalcificazione → <i>Pagina 43</i> .
L'apparecchio non cuoce più bene al vapore.	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare. ► Avviare il programma di decalcificazione → <i>Pagina 43</i> .
L'illuminazione non funziona.	L'illuminazione è difettosa. ► Rivolgersi al . → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 51</i>
All'apertura dello sportello dell'apparecchio gocciola dell'acqua.	Il dispositivo di raccolta scolo nella parte inferiore del pannello dello sportello è pieno. ► Asciugare il dispositivo di raccolta scolo con una spugna.
Durante il riscaldamento si sente un rumore inconsueto.	L'apparecchio è nuovo. ► Prima del primo utilizzo, riscaldare l'apparecchio per un'ora al 60% di umidità  e a 200 °C.

17.2 Indicazioni sul display

Guasto	Causa e ricerca guasti
Il display indica  .	Il serbatoio dell'acqua non è ok. 1. Premere  .
	2. Rispettare le avvertenze sul display.

Guasto	Causa e ricerca guasti
Il display indica "Programma sistema ausiliario di pulizia interrotto. Pulire il vano di cottura. Eliminare i residui di detergente."	Durante il programma di pulizia l'apparecchio è stato spento oppure l'alimentazione elettrica è stata interrotta. 1. Riempire il serbatoio dell'acqua. 2. Pulire il vano cottura. 3. Riavviare il sistema ausiliario di pulizia. → "Avvio del sistema ausilio lavaggio", Pagina 40
Sul display viene visualizzato il messaggio di errore "Exx".	Si è verificato un errore. 1. Se sul display compare un messaggio di errore, premere . ✓ Se il messaggio di errore non viene più visualizzato sul display, si trattava di un problema eccezionale. 2. Se il messaggio di errore è ancora presente sul display o viene visualizzato più volte, contattare il servizio di assistenza clienti → Pagina 51 e comunicare il codice d'errore.

17.3 Interruzione dell'alimentazione elettrica

L'apparecchio può superare un'interruzione di corrente di qualche secondo. L'apparecchio riprende a funzionare.

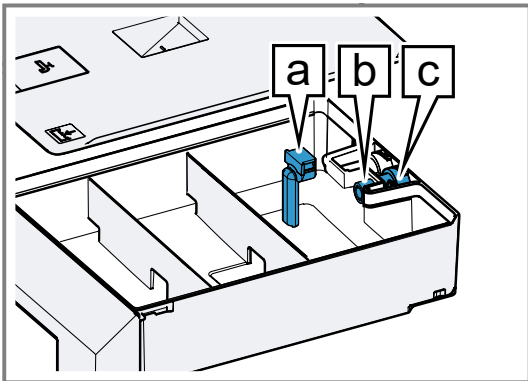
In caso di interruzione più lunga e apparecchio in funzione, sul display viene visualizzato un messaggio. Il funzionamento viene interrotto.

Rimessa in funzione dell'apparecchio in seguito a un'interruzione dell'alimentazione elettrica

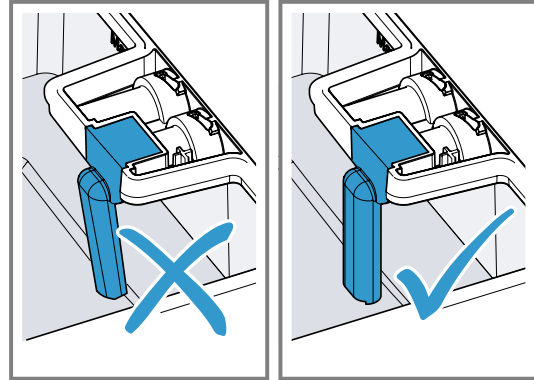
1. Premere .
2. Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.

17.4 Controllare il serbatoio d'acqua

1. Togliere il serbatoio d'acqua destro.
2. Rimuovere il coperchio del serbatoio.
3. Rimuovere il tubo aspirante  e pulirlo sotto l'acqua corrente.



4. Verificare che non vi siano residui nel tubo aspirante.
5. Verificare che non vi siano residui nel filtro  sulla valvola di scarico .
6. Spingere completamente il tubo aspirante .
► Accertarsi che il tubo aspirante non sia piegato.



7. Collocare il coperchio del serbatoio.

17.5 Modalità demo

Se sul display viene visualizzato , la modalità demo è attiva. L'apparecchio non si scalda.

Disattivazione della modalità demo

1. Per scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete, disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili.
2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nelle impostazioni di base → Pagina 32.

18 Trasporto, immagazzinamento e smaltimento

18.1 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.

19 Ecco come funziona

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.

Le impostazioni consigliate → *Pagina 25* per alcune pietanze sono riportate sul display alla voce Programmi → *Pagina 24* o nell'app Home Connect.

Nella seguente panoramica sono riportati solo piatti standard a scopo di test.

19.1 Istruzioni generali per la preparazione

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

- I tempi di cottura suggeriti sono indicativi. La qualità e la temperatura degli ingredienti, il peso e dallo spessore del cibo influiscono sui tempi di cottura effettivi.
- I dati si riferiscono alla dose media per 4 persone. Se si desidera preparare una quantità maggiore, prevedere tempi di cottura più lunghi.
- Utilizzare il recipiente per la cottura indicato. Utilizzare un altro recipiente può modificare i tempi di cottura.
- Usare piatti, teglie o pirofile sempre con la griglia.
- Se si ha poca esperienza con una pietanza, iniziare dal tempo indicato più breve. Eventualmente è possibile proseguire la cottura delle pietanze.
- Aprire il vano cottura dell'apparecchio preriscaldato solo per breve tempo e riempire l'apparecchio velocemente.
- Per cuocere a vapore, scongelare, lievitare e rigenerare è possibile utilizzare fino a 3 ripiani di inserimento contemporaneamente (ripianto di inserimento 1, 2, e 3). In questo modo si evita di confondere i sapori. In questo modo è possibile preparare contemporaneamente pesce, verdura e dessert. I tempi di cottura indicati possono allungarsi per maggiori quantità di alimenti.
- Se si desidera cucinare soltanto su un solo ripiano, utilizzare il 2°. Se si desidera cucinare su due ripiani contemporaneamente, utilizzare il 1° e il 3°.
- Il cibo non deve aderire al vano cottura o sulla lamiera posteriore.
- Chiudere bene lo sportello dell'apparecchio. Mantenere sempre pulite le guarnizioni.
- Per garantire una circolazione ottimale del vapore, non riempire troppo densamente le griglie e i contenitori.
- In caso di pietanze molto fredde oppure con temperature molto alte, il recipiente di cottura potrebbe deformarsi. La deformazione non influisce sul funzionamento. Non appena il recipiente di cottura si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.
- Se l'apparecchio ha una temperatura superiore ai 100 °C, lasciare raffreddare l'apparecchio prima di

cuocere al vapore. Altrimenti, le pietanze si asciugano a causa della temperatura elevata.

- Con la cottura a vapore, a temperature fino a 100 °C, non è necessario preriscaldare. Posizionare la pitenza nel vano cottura freddo e poi accendere l'apparecchio.
- Il tempo di cottura stimato inizia non appena il vano cottura raggiunge la temperatura selezionata.
- Preriscaldare sempre l'apparecchio. Ciò garantisce una cottura ottimale. I tempi di cottura indicati si riferiscono all'apparecchio preriscaldato.

19.2 Cottura sottovuoto

Cuocere sottovuoto significa cuocere "senza aria" a temperature basse da 50 a 95 °C e con il 100% di vapore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

A causa delle basse temperature durante la cottura sottovuoto, sussiste un rischio per la salute se non si osservano le seguenti istruzioni per l'uso e l'igiene.

- ▶ Utilizzare solamente alimenti di buona qualità.
- ▶ Lavarsi e disinfettarsi le mani. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da da griglia.
- ▶ Alimenti difficili come per es. pollame, uova e pesce vanno preparati con particolare attenzione.
- ▶ Pulire sempre con cura la frutta e la verdura e sbucciarle, se necessario.
- ▶ Tenere sempre pulite le superfici e i taglieri. Utilizzare taglieri differenti per i diversi alimenti.
- ▶ Mantenere la catena del freddo. Interrompere la catena del freddo solo per poco tempo per la preparazione delle pietanze. Conservare nuovamente le pietanze sottovuoto nel frigorifero fino al processo di cottura.
- ▶ I cibi sono adatti solo per il consumo immediato. Dopo il procedimento di cottura, consumare subito le pietanze e non conservarle a lungo, neanche in frigorifero. Non sono adatte a essere riscaldate un'altra volta.

- Con questa modalità di cottura non è necessario preriscaldare.
- Cuocere sottovuoto è una forma di preparazione delicata e basso contenuto di grassi per carni, pesce, verdure e dessert. Sigillare ermeticamente le pietanze in uno speciale sacchetto di cottura resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto.
- Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi. Le basse temperature e la trasmissione diretta del calore consentono di raggiungere in modo controllato qualsiasi punto di cottura desiderato. Cuocere troppo le pietanze è quasi impossibile.

- Osservare le porzioni indicate nella relativa tabella. Adattare i tempi di cottura in caso di porzioni e quantità maggiori. Le porzioni indicate per carne, pesce e pollame corrispondono alla dose giornaliera per una persona. Le porzioni indicate per le verdure e i dessert corrispondono alla quantità per 4 persone.
- È possibile cuocere fino a due livelli. Per raggiungere il risultato di cottura migliore, posizionare i contenitori di cottura nei ripiani 1 e 3. Per cuocere su un solo ripiano, utilizzare il ripiano 2.
- Per la cottura sottovuoto utilizzare solamente sacchetti sottovuoto resistenti al calore previsti per questi scopi. Non cuocere le pietanze nei sacchetti sottovuoto in cui sono state acquistate, ad es. pesce porzionato. Tali sacchetti non sono adatti per la cottura sottovuoto.
- Per ottenere una trasmissione di calore uniforme e un risultato di cottura perfetto, per mettere sottovuoto utilizzare un'apposita confezionatrice a campana che sia in grado di aspirare l'aria al 99%.
- Per motivi igienici, nel tipo di riscaldamento "Cottura sottovuoto" non è disponibile il rinvio dell'ora di fine cottura.

Messa sottovuoto

Nella messa sottovuoto, gli alimenti vengono sigillati ermeticamente in un sacchetto di plastica specifico.

Durante la messa sottovuoto prestare attenzione ai seguenti punti:

- Nel sacchetto sottovuoto l'aria è assente o quasi assente.
- La striscia di sigillatura è perfettamente chiusa.
- Il sacchetto sottovuoto non presenta fori. Non utilizzare la termosonda.
- Pezzi di carne e pesce messi insieme sottovuoto non devono essere pressati direttamente tra di loro.
- Verdure e dessert sono stati messi sottovuoto in modo da essere il più possibile appiattiti.

Prima della cottura accertarsi che il sacchetto sia effettivamente sottovuoto.

In caso di dubbio, mettere il cibo in un nuovo sacchetto e mettere nuovamente sottovuoto. Gli alimenti dovrebbero essere messi sottovuoto al massimo un giorno prima del procedimento di cottura. Solo in questo modo è possibile evitare che i gas che ostacolano la trasmissione del calore fuoriescano dagli alimenti, ad es. verdure, oppure che si alteri la struttura delle pietanze e di conseguenza la loro reazione alla cottura.

Qualità degli alimenti

La qualità del risultato di cottura è condizionata al 100% dalle caratteristiche dei prodotti utilizzati.

Utilizzare solo alimenti freschi della qualità migliore. Solo così è possibile garantire un risultato di cottura sicuro, saporito e ineccepibile.

Preparazione

Grazie alla cottura sottovuoto non possono fuoriuscire gli aromi e si intensifica il sapore tipico delle pietanze. Non bisogna dimenticare che le abituali dosi di aromi quali per es. spezie, erbe e aglio possono condizionare il sapore in modo notevolmente maggiore. Iniziare dapprima con un dosaggio ridotto della metà rispetto a quello che si ritiene normale.

Con ingredienti di alta qualità, spesso è sufficiente aggiungere solamente un pezzetto di burro e un po' di sale e pepe. Spesso a intensificare il gusto sono sufficienti gli aromi naturali degli alimenti.

Non sovrapporre e non sistemare le pietanze troppo vicine tra loro nel contenitore di cottura. Per una distribuzione omogenea del calore, assicurarsi che gli alimenti non si tocchino. In caso di più sacchetti sottovuoto, cuocere su due ripiani.

Dopo la cottura rimuovere con cautela il sacchetto poiché al di sopra si forma acqua calda. Collocare il contenitori di cottura non forato con il cibo caldo nel ripiano sotto a quello forato.

Asciugare il sacchetto da fuori, collocarlo in un contenitore di cottura pulito e non forato e aprire con delle forbici. Versare tutto il cibo e il liquido contenuto nel contenitore di cottura.

Dopo la cottura sottovuoto è possibile completare il cibo come segue:

- Verdura: arrostiti brevemente in una padella oppure su un Teppan Yaki, per mantenere gli aromi di tostatura. È possibile condire facilmente le verdure o mescolarle con altri ingredienti senza che si raffreddino.
- Pesce: condire e versarvi sopra del burro fuso. Siccome molti pesci si sfaldano leggermente dopo la cottura sottovuoto, se si desidera arrostiti brevemente il pesce prima della cottura sottovuoto. Se l'alimento non ha raggiunto il livello di cottura desiderato tramite la cottura sottovuoto, prolungare il tempo di cottura arrosto.
- Carne: arrostiti brevemente e a temperatura alta pochi secondi per parte. In questo modo si ottiene una bella crosticina senza disperdere l'aroma in cottura. Un risultato particolarmente buono si ottiene con il Teppan Yaki oppure con una griglia.

Nota: Importante: picchiettare la carne con un panno da cucina prima di metterla nell'olio, per evitare schizzi di grasso.

Servire le pietanze in piatti preriscaldati e possibilmente con una salsa o del burro fuso, dato che la cottura sottovuoto ha luogo a temperature relativamente basse.

19.3 Preparazione di cibo voluminoso

Consigli per la preparazione di cibo voluminoso.

- Per la preparazione di cibi di grandi dimensioni è possibile togliere le griglie laterali.
- A tal fine rimuovere i dadi zigrinati sulla parte anteriore delle griglie ed estrarre le griglie di supporto tirandole in avanti.
- Posare la griglia direttamente sul fondo del vano cottura e collocare il cibo o la pentola per arrosti sulla griglia. Non posare il cibo o la pentola per arrosti direttamente sul fondo del vano cottura. Rimuovere le griglie di supporto, se necessario. → *Pagina 44*

19.4 Suggerimenti per preparazione a basso tenore di acrilamide

Informazioni generali

- Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.

Utilizzare alimenti spessi e di grandi dimensioni. Durante la preparazione si riduce la formazione di acrilamide.

Prodotti da forno

- Impostare la temperatura a massimo 180 °C con aria calda.

Biscottini

- Spennellare i biscottini con l'uovo o con il tuorlo. Ciò riduce la formazione di acrilamide.
Distribuire in modo uniforme nella teglia.

Cottura a vapore

Pietanza	Accessori/ stoviglie	Livello di in- serimento	Temperatura in °C	Tipo di ri- scaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Rosette di broccoli, se- condo EN60350-1	Contenitore per la cottura a vapore fo- rato	2	90	 100%	100	20-25	
Piselli, surge- lati, secondo EN60350-1, 3 kg	Contenitore per la cottura a vapore fo- rato	2	100	 100%	100	35-45	

Grill

Pietanza	Accessori/ stoviglie	Livello di in- serimento	Temperatura in °C	Tipo di ri- scaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Hamburger, 125 g, se- condo EN60350-1	griglia o Contenitore per cottura a vapore non forato	2	230	 -	-	12-15 per parte	Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti.
Toast confor- me a EN60350-1	griglia	1	230	 -	-	7-8	Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti.

Cottura al forno

Pietanza	Accessori/ stoviglie	Livello di in- serimento	Temperatura in °C	Tipo di ri- scaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Torta di me- le, secondo EN60350-1	Stampo a cerniera Ø 20 cm	2	160	 0%	0	110	
Cupcake, se- condo EN60350-1	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	160	 100%	0	25-30	
Cupcake, se- condo EN60350-1	Contenitore per la cottura a vapore fo- rato	1+2	150	 100%	0	35-40	Utilizzare il li- vello 1 e il li- vello 2.

Patate fritte al forno

- Distribuire le patate fritte in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico.
Far cuocere almeno 400 g su ogni teglia, in modo che le patate fritte non si asciughino.

19.5 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011 e secondo la norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pietanza	Accessori/ stoviglie	Livello di in- serimento	Temperatura in °C	Tipo di ri- scaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Biscotti sirin- gati, secon- do EN60350-1	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	140	 100%	0	50	
Biscotti sirin- gati, secon- do EN60350-1	Contenitore per la cottura a vapore fo- rato	1+3	140	 100%	0	50	Utilizzare il li- vello 1 e il li- vello 3.

20 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.

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

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

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

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

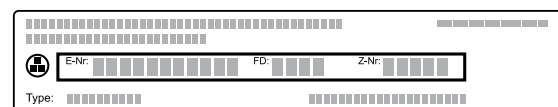
me componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.gaggenau.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

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

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

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



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

¹ In funzione dell'allestimento dell'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. 150 mW

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

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

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

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

23 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



mm

23.1 Indicazioni generali di montaggio

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

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.

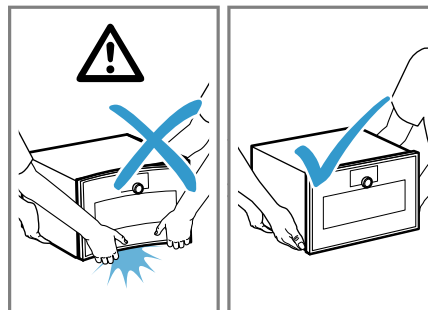
AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

L'apparecchio è pesante.

- ▶ Per spostarlo occorrono 2 persone.
 - ▶ Utilizzare esclusivamente ausili adeguati.
- Durante il montaggio possono essere accessibili parti appuntite.
- ▶ Indossare guanti protettivi.

ATTENZIONE

Trasportando l'apparecchio dal telaio, questo può piegarsi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.



- ▶ Non sollevare l'apparecchio afferrandolo dal telaio.
- ▶ Sollevare sempre l'apparecchio dal corpo.
- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Prima di eseguire qualsiasi lavoro, staccare l'alimentazione della corrente.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Non sollevare l'apparecchio afferrandolo dallo sportello o dal telaio.

- Al momento dell'installazione, rispettare le disposizioni in materia di edilizia attualmente in vigore e le disposizioni del fornitore locale di elettricità.
- Installare l'apparecchio secondo il disegno di montaggio. Rispettare le distanze minime.
- Montaggio dietro agli sportelli dei mobili: durante il funzionamento, adottare delle misure idonee per evitare la chiusura di sportelli di questo tipo. Sussiste il pericolo di surriscaldamento se lo sportello non resta aperto quando è in funzione o durante il raffreddamento (funzionamento della ventola).
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

23.2 QR code per il video del montaggio

Qui è riportato il QR code per il video del montaggio.



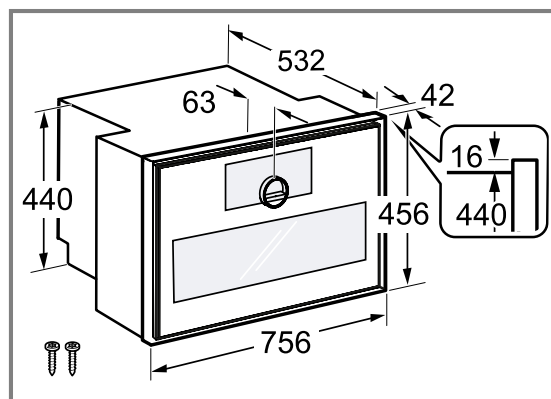
23.3 Precauzioni di montaggio

Attenersi alle seguenti precauzioni di montaggio prima dell'installazione dell'apparecchio.

- La cerniera sportello non è reversibile.
- La distanza tra la nicchia del mobile e la superficie del pannello sportello è di 42 mm.
- Rispettare la sporgenza frontale per l'apertura di cassetti laterali vicini all'apparecchio.
- Nella pianificazione di una soluzione ad angolo, tener conto di un angolo di apertura sportello di almeno 97°.
- Non incassare nel mobile nessun altro apparecchio elettrico sopra questo apparecchio.
- Non montare alcun lavandino sopra l'apparecchio.
- Per l'installazione sopra a una macchina del caffè automatica, utilizzare il ripiano intermedio o l'angolare in metallo. Il ripiano intermedio o l'angolare in metallo sono disponibili presso il servizio clienti o nel punto vendita online.
- Per l'installazione di due apparecchi sovrapposti direttamente accanto a una macchina del caffè automatica, utilizzare il ripiano intermedio o l'angolare in metallo tra i quattro apparecchi.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi al di fuori della nicchia d'incasso.

23.4 Dimensioni dell'apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio

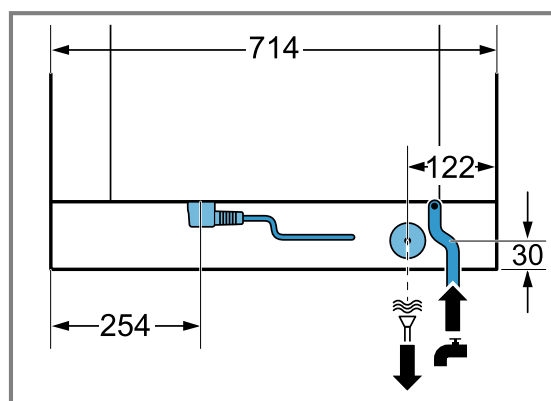


23.5 Accessori di installazione

Utilizzare gli accessori originali.

Accessori	Codice dell'ordine
Doppiofondo	GA301010

23.6 Posizione dei raccordi



23.7 Preparazione dei mobili

Requisito: I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.

1. Assicurarsi che la presa di collegamento si trovi all'esterno della nicchia d'incasso.
2. Completare i lavori di taglio sul mobile e poi inserire l'apparecchio.
3. Rimuovere i trucioli dopo i lavori di taglio. I trucioli possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
4. Fissare il mobile alla parete con un angolare disponibile in commercio.
5. Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

23.8 Allacciamento 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.

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.
- 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. Inserire completamente il cavo di alimentazione nel lato posteriore dell'apparecchio.
- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale. Il cavo di alimentazione è disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Cavo di collegamento con spina con sistema di contatto di protezione

In un apparecchio con una spina di contatto di protezione, seguire queste istruzioni.

- Collegare l'apparecchio solo tramite una presa con contatto di terra installata a norma.
- Se dopo il montaggio la spina di contatto di protezione non è più raggiungibile, durante la posa fissa dell'installazione elettrica, prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi seguenti alla determinazione dell'allestimento.
- Non utilizzare cavi di prolunga, ciabatte o prese multiple. Il sovraccarico causa un pericolo di incendio.

Cavo di collegamento con spina con sistema di contatto di protezione

In un apparecchio con una spina di contatto di protezione, seguire queste istruzioni.

- Collegare l'apparecchio solo tramite una presa con contatto di terra installata a norma.
- Se dopo il montaggio la spina di contatto di protezione non è più raggiungibile, durante la posa fissa dell'installazione elettrica, prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi seguenti alla determinazione dell'allestimento.
- Non utilizzare cavi di prolunga, ciabatte o prese multiple. Il sovraccarico causa un pericolo di incendio.

Cavo di collegamento senza spina con sistema di contatto di protezione

In un apparecchio senza una spina con sistema di contatto di protezione, seguire queste istruzioni.

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

Collegamento del cavo di allacciamento senza spina con sistema di contatto di protezione

1. Identificare la fase (conduttore esterno) e il conduttore neutro nella presa di collegamento.
Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Rispettare i dati relativi alla tensione presenti sulla targhetta.
3. Collegare i fili di allacciamento alla rete rispettando l'attribuzione dei colori:
 - GN/YE: verde e giallo = conduttore di terra ⊕
 - BU: blu = conduttore neutro
 - BN: marrone = fase (conduttore esterno)

Cavo di collegamento senza spina con sistema di contatto di protezione

In un apparecchio senza una spina con sistema di contatto di protezione, seguire queste istruzioni.

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

Collegamento del cavo di allacciamento senza spina con sistema di contatto di protezione

1. Identificare la fase (conduttore esterno) e il conduttore neutro nella presa di collegamento.
Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Rispettare i dati relativi alla tensione presenti sulla targhetta.
3. Collegare i fili di allacciamento alla rete rispettando l'attribuzione dei colori:
 - GN/YE: verde e giallo = conduttore di terra ⊕
 - BU: blu = conduttore neutro

- BN: marrone = fase (conduttore esterno)

23.9 Allacciamento alla rete idrica

L'apparecchio dispone di un allacciamento alla rete idrica con protezione dal riflusso certificato VDE, Associazione tedesca dell'industria elettrotecnica, elettronica e delle tecnologie dell'informazione. Non sono necessari raccordi dotati di una valvola di ritegno.

- Attenersi alle disposizioni dell'ente per l'approvvigionamento idrico locale.
- Collegare l'apparecchio alla rete idrica solo con il relativo set di allacciamento fornito in dotazione. Non riutilizzare un set di allacciamento alla rete idrica già esistente di un altro apparecchio.
- Per ridurre la frequenza delle operazioni di decalcificazione in caso di acqua molto dura, installare un adeguato addolcitore d'acqua in casa o un filtro dell'acqua davanti all'apparecchio. Acquistare il filtro dell'acqua GF111100 presso il Servizio assistenza clienti.

Allacciamento alla rete idrica

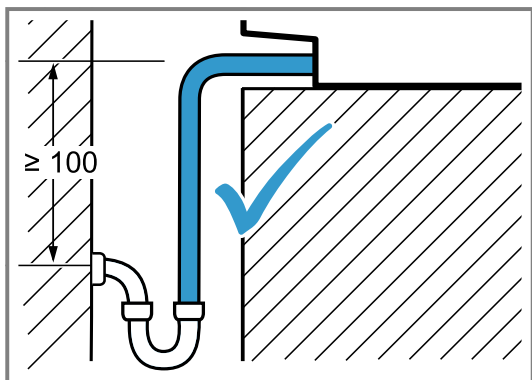
- Collegare l'apparecchio soltanto a un raccordo di acqua fredda che è sempre accessibile e non si trova direttamente dietro l'apparecchio.
 - Tubo di carico: filettatura del raccordo ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - Pressione acqua: 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - Portata: almeno 10 litri al minuto

23.10 Raccordo di scarico

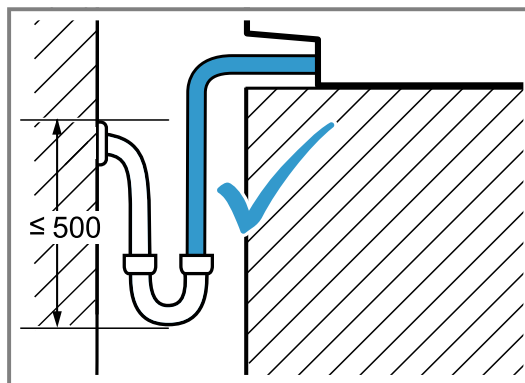
L'apparecchio dispone di un tubo di scarico. Il diametro interno del tubo di scarico è di 38 mm.

Realizzazione del raccordo di scarico

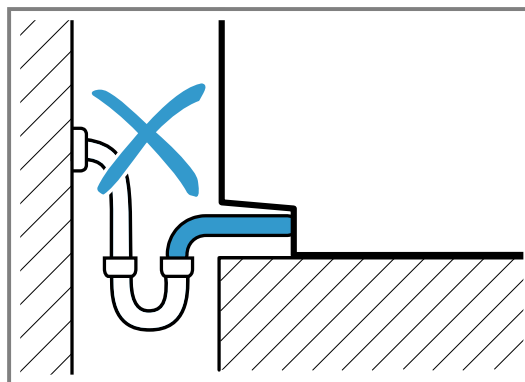
1. Prevedere un sifone sul raccordo di scarico. Assicurarsi che l'allacciamento al sifone sia sempre accessibile e non si trovi direttamente dietro all'apparecchio.
2. Assicurarsi che il raccordo di scarico si trovi almeno 100 mm più in profondità dello scarico dell'apparecchio.



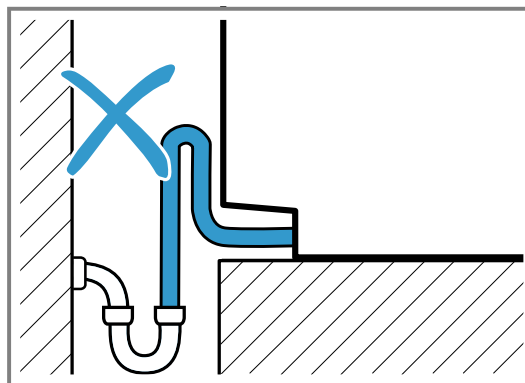
3. Non posare il tubo di scarico in un punto inferiore a 500 mm rispetto al raccordo di scarico.



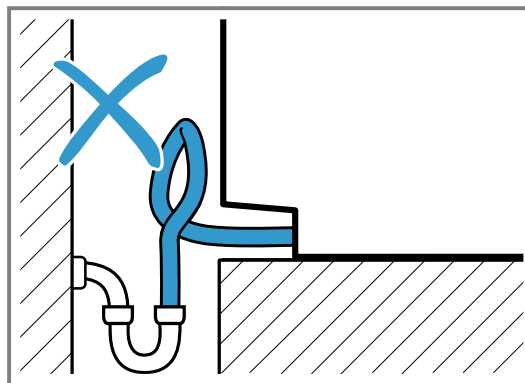
4. Il raccordo di scarico non può trovarsi più in alto dell'apparecchio.



5. Non posare il tubo di scarico in un punto più in alto rispetto allo spigolo inferiore dell'apparecchio.



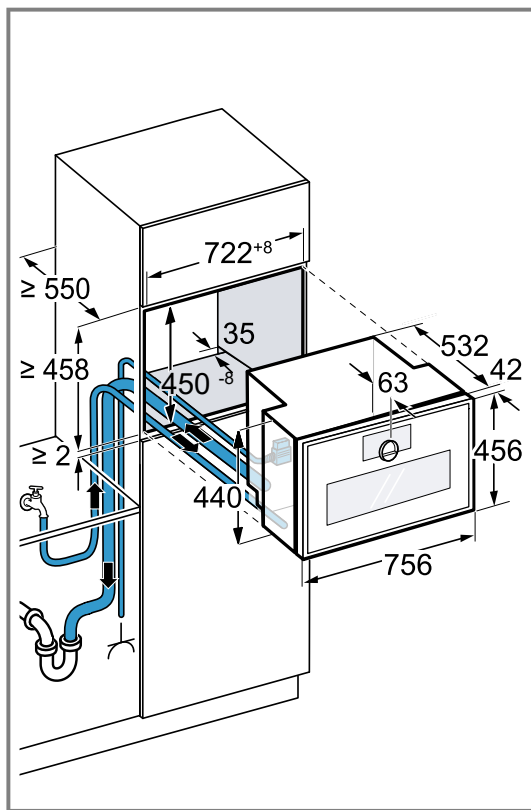
6. Non piegare il tubo di scarico.



23.11 Incasso dell'apparecchio in un mobile a colonna

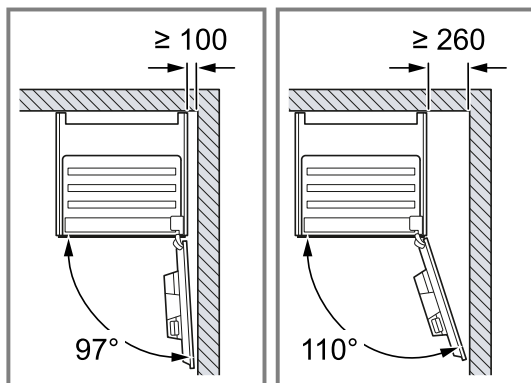
Nota: L'etichetta rossa che sporge dallo sportello dell'apparecchio serve a facilitare l'installazione. Prima di effettuare il collegamento elettrico, tirare l'etichetta rossa per aprire lo sportello dell'apparecchio.

1. Rimuovere i blocchi di trasporto per il tubo di carico e di scarico.
2. In caso di incasso in un mobile alto, rispettare le distanze.
 - Rispettare le dimensioni dell'apertura del mobile nel ripiano intermedio.

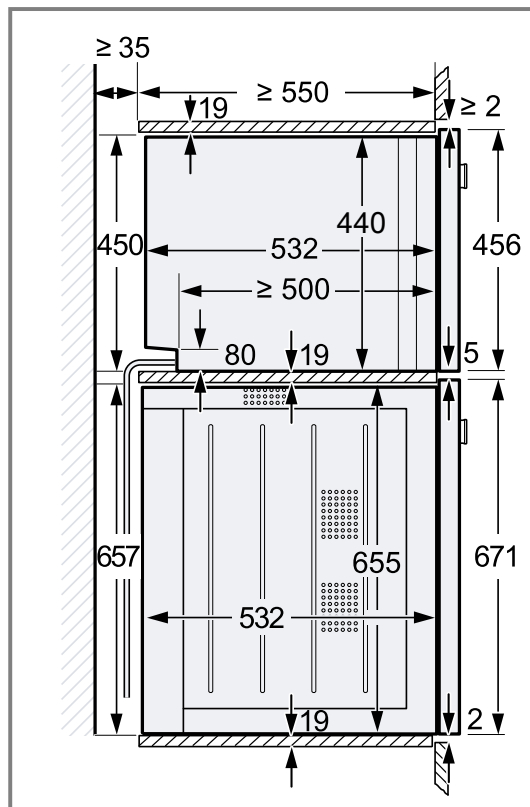


A seconda della variante, l'apparecchio è dotato o meno di una spina.

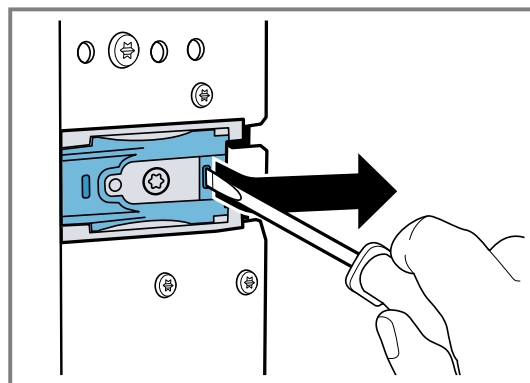
3. In caso di installazione vicino a una parete, tenere presente che gli angoli di apertura possibili dello sportello dell'apparecchio dipendono dalle distanze minime dalla parete.



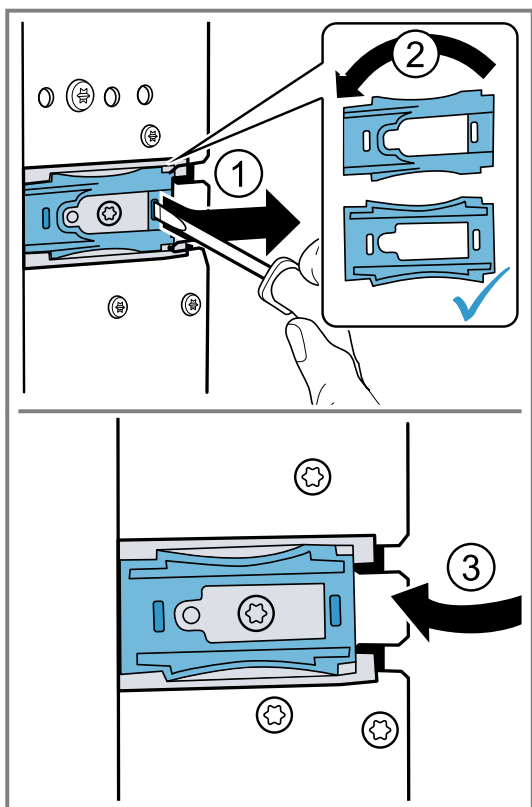
4. In caso di montaggio di due apparecchi sovrapposti, rispettare le distanze.
 - Accertarsi che la distanza tra l'apparecchio e la parete sia di almeno 35 mm.



5. Se sopra all'apparecchio non è presente un ripiano intermedio, fissarlo nel mobile affinché non si ribalti. Fissare due angolari disponibili in commercio su entrambi i lati nel mobile a 450 mm di profondità, 5 mm oltre l'altezza dell'apparecchio.
6. Inserire il cavo di collegamento, il tubo di carico e scarico a sinistra, sul lato posteriore nel mobile a incasso, all'interno dei raccordi.
7. **Nota:** Assicurarsi di regolare i due elementi di plastica bianca a sinistra e a destra sull'apparecchio. Se lo spessore della parete laterale del mobile è di 16 mm, non rimuovere gli elementi in plastica bianchi. in quanto fungono da supporto per l'allineamento al centro dell'apparecchio.
8. Se lo spessore della parte laterale del mobile è di 20 mm, rimuovere gli elementi in plastica bianchi.

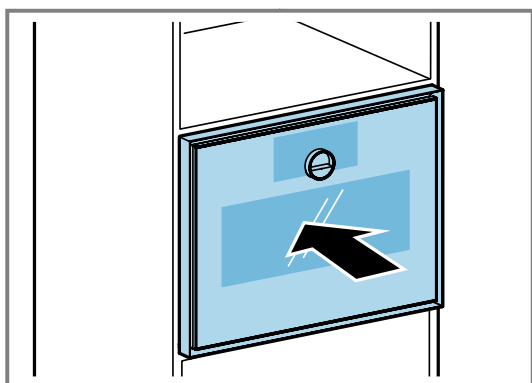


9. Se lo spessore della parte laterale del mobile è di 19 mm, rimuovere gli elementi di plastica bianchi ① per poterli ruotare di 180° ② e reinserirli ③.



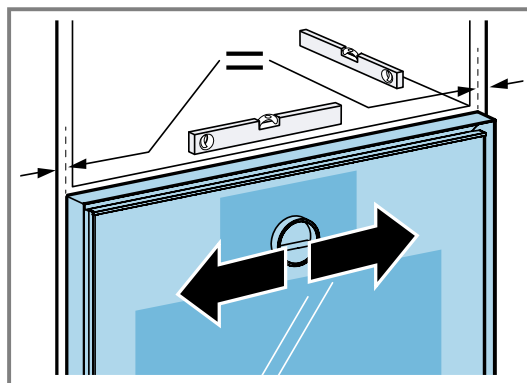
10. Spingere completamente l'apparecchio nel mobile da incasso.

- Non piegare o schiacciare il cavo di allacciamento, il tubo di carico e quello di scarico.



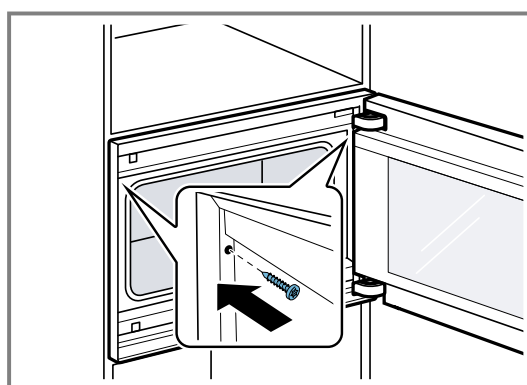
11. Centrare l'apparecchio.
Tra l'apparecchio e i mobili adiacenti deve esserci una fessura d'aria di 5 mm.

12. Mettere l'apparecchio perfettamente in piano servendosi di una livella a bolla d'aria.



13. Aprire lo sportello dell'apparecchio.

14. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti fornite in dotazione.



15. Rimuovere i dispositivi di protezione per il trasporto in plastica rossa sulla chiusura superiore dello sportello.

23.12 Ripiani intermedi regolabili

Per l'apparecchio sono disponibili i ripiani intermedi regolabili GA601010 e GA301010.

ATTENZIONE

Se si installano apparecchi troppo pesanti sui ripiani intermedi GA601010 o GA301010, questi potrebbero piegarsi.

- Non installare i ripiani intermedi GA601010 o GA301010 sotto un forno.

Se non si posiziona correttamente l'apparecchio sui ripiani intermedi GA601010 o GA301010, questi potrebbero piegarsi.

- Non posizionare l'apparecchio in obliquo nella nicchia d'incasso sul ripiano intermedio.
- Far scorrere l'apparecchio nel mobile a colonna parallelamente alle pareti laterali della nicchia d'incasso.

Nota: Non installare un microonde sotto una macchina automatica del caffè.

Installare i ripiani intermedi solo:

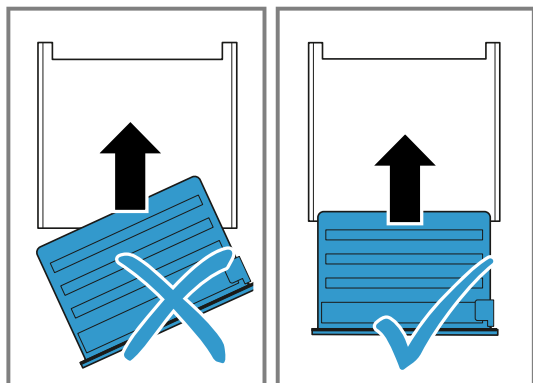
- sotto un forno CombiVapore della stessa serie di apparecchi;
- sotto un microonde della stessa serie di apparecchi;
- sotto una macchina automatica del caffè che si installa sopra un forno della stessa serie di apparecchi;
- sotto una macchina automatica del caffè che si installa sopra un forno CombiVapore della stessa serie di apparecchi.

Non installare i ripiani intermedi:

- sotto un forno;
- tra due macchine automatiche del caffè che si desidera installare una sopra l'altra.
- sopra un forno CombiVapore della stessa serie di apparecchi.

Installazione dell'apparecchio su ripiani intermedi

- ▶ Non posizionare l'apparecchio in obliquo nella nicchia d'incasso sul ripiano intermedio. Far scorrere l'apparecchio nel mobile a colonna parallelamente alle pareti laterali della nicchia d'incasso.



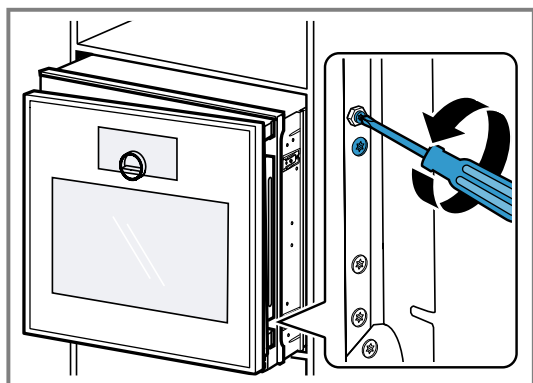
23.13 Regolazione dello sportello dell'apparecchio

Lo sportello dell'apparecchio è regolato come nello stato di consegna. Normalmente non è necessaria alcuna regolazione. Se si montano più apparecchi uno vicino all'altro o uno sopra l'altro.

- Correzione dell'altezza dello sportello dell'apparecchio → *Pagina 58*
- Modifica dell'angolo di apertura della porta → *Pagina 58*

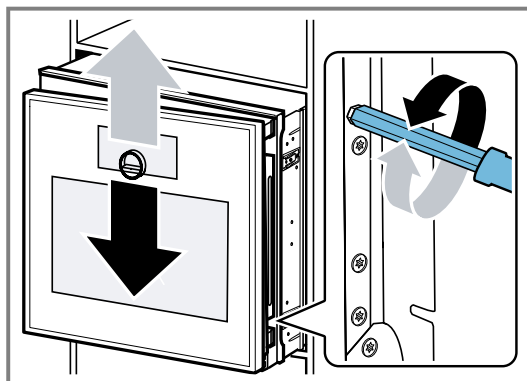
Correzione dell'altezza dello sportello dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dalla nicchia d'incasso.
2. Allentare le due viti sul lato dell'apparecchio.



3. Aprire lo sportello dell'apparecchio.

4. Per correggere l'altezza dello sportello dell'apparecchio, ruotare verso sinistra o destra il cacciavite a brugola.

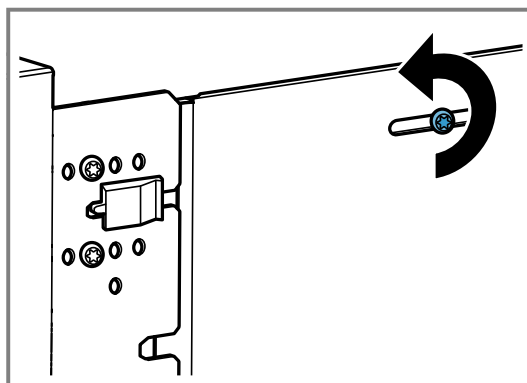


5. Serrare le due viti sul lato dell'apparecchio.
6. Inserire l'apparecchio nella nicchia d'incasso.

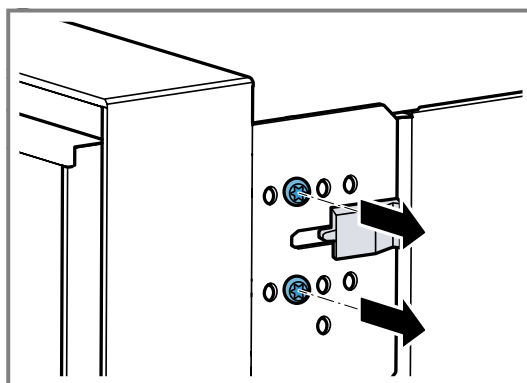
Modifica dell'angolo di apertura della porta

Sono disponibili due angoli di apertura per lo sportello dell'apparecchio.

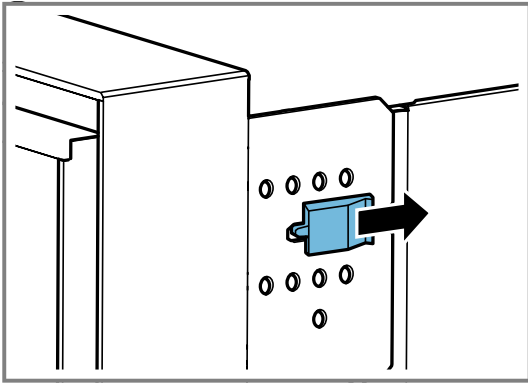
1. Estrarre leggermente l'apparecchio dalla nicchia d'incasso.
2. Allentare leggermente la vite sul lato destro, nella parte posteriore dell'apparecchio.



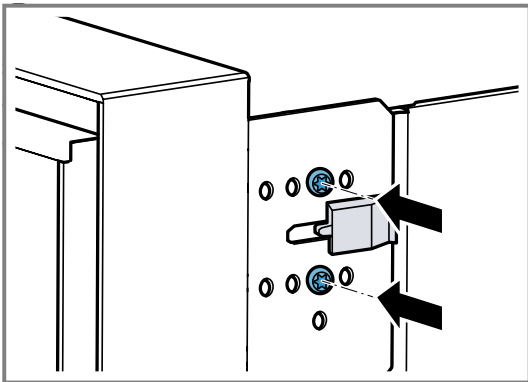
3. Rimuovere le due viti davanti all'elemento in plastica nero.



4. Spingere verso destra l'elemento in plastica nero.



5. Fissare entrambe le viti nei fori ancora più a destra sull'apparecchio.



Più a destra vengono fissate le viti sull'apparecchio, più sarà ridotto l'angolo di apertura dello sportello. In caso di posizione corretta delle viti, l'angolo di apertura dello sportello dell'apparecchio è di ca. 97°.

23.14 Messa in funzione dell'apparecchio dopo l'installazione

Requisito: L'apparecchio è installato e collegato.

1. Premere sull'anello di comando.
- ✓ Per 30 secondi sul display viene visualizzato il logo GAGGENAU e poi "Inizializzazione".
2. Impostare la lingua.
3. Seguire le indicazioni dell'assistente all'installazione sul display.
 - Premere → o ruotare l'anello di comando.
4. Applicare le impostazioni per "Altezza di installazione".
5. A seconda della situazione di installazione o dell'altezza dell'utente, allineare il display in orizzontale e in verticale.
6. Disattivare la modalità demo.

23.15 Combinazione dell'apparecchio con forno

1. Combinare solo apparecchi idonei dello stesso marchio e della stessa serie.
2. Incassare prima il forno a vapore, poi il forno.
3. Durante il montaggio dell'apparecchio accanto al forno accertarsi che gli sportelli dell'apparecchio si aprano nella direzione opposta.

23.16 Combinazione dell'apparecchio con macchina da caffè automatica

1. Combinare solo apparecchi idonei dello stesso marchio e della stessa serie.
2. Rispettare le istruzioni per il montaggio della macchina automatica da caffè.
3. Per l'installazione sopra a una macchina del caffè automatica, utilizzare il ripiano intermedio o l'angolare in metallo. Il ripiano intermedio o l'angolare in metallo sono disponibili presso il servizio clienti o nel punto vendita online.
4. Per l'installazione di due apparecchi sovrapposti direttamente accanto a una macchina del caffè automatica, utilizzare il ripiano intermedio o l'angolare in metallo tra i quattro apparecchi.

23.17 Combinazione dell'apparecchio con scaldavivande

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. Prima montare lo scaldavivande.
3. Prestare attenzione alle istruzioni per il montaggio dello scaldavivande.
4. Inserire l'apparecchio nel mobile ad incasso sullo scaldavivande.

23.18 Combinazione dell'apparecchio con il forno a microonde

1. Combinare solo apparecchi idonei dello stesso marchio e della stessa serie.
2. Incassare prima il forno a microonde, poi il forno a vapore.

23.19 Smontaggio dell'apparecchio

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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001954617 (050425) REG25
it