

Gaggenau

it Manuale utente e istruzioni d'installazione

GM45.120

Forno combinato a microonde

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2
2	Prevenzione di danni materiali.....	6
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	7
4	Conoscere l'apparecchio.....	9
5	Accessori.....	16
6	Prima del primo utilizzo	17
7	Comandi di base	18
8	Microonde.....	20
9	Forno.....	21
10	Modalità combinata.....	23
11	Funzioni timer	24
12	Timer lungo ¹	26
13	sicurezza bambini	27
14	Programmi.....	28
15	Preferiti	30
16	Termosonda	31
17	Home Connect	34
18	Impostazioni di base.....	36
19	Pulizia e cura	42
20	Sistemazione guasti.....	45
21	Smaltimento	47
22	Servizio di assistenza clienti.....	47
23	Ecco come funziona	47
24	Informazioni sul software libero e open source	49
25	Dichiarazione di conformità	50
26	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	50
26.1	Montaggio sicuro	50



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.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

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

¹ Disponibile a seconda della versione software.

1.3 Limitazione di utilizzo

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

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

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 16

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

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

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

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

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

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

⚠ 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 dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

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.

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.

- ▶ Se il vetro dell'illuminazione è danneggiato, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scariche elettriche.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 47*

⚠ 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 Microonde

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

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

- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- ▶ Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
- ▶ Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di

cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

- Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
- Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

L'olio può prendere fuoco.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

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

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

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

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

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

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

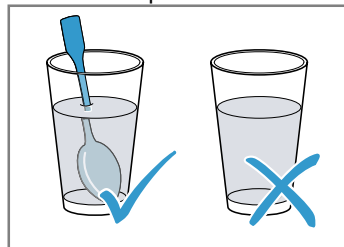
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

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



⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

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

- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- ▶ Tenere sempre puliti vano cottura, guarnizione dello sportello, sportello e cerniera.
→ "Pulizia e cura", Pagina 42

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

Se lo sportello del vano di cottura è danneggiato, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.

- ▶ Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione.
- ▶ La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del servizio di assistenza clienti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.

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

1.6 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.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE!

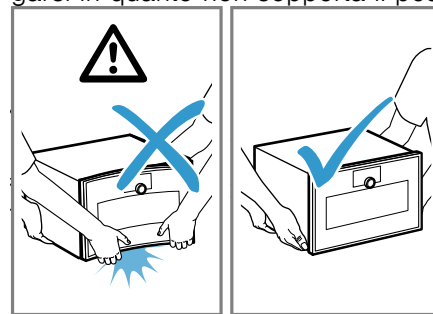
I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura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

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

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

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

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.
- La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.
- ▶ Una volta terminata ogni fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa. Dopo un funzionamento ad alte temperature, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
 - ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
 - ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
 - ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

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.

2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

ATTENZIONE!

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

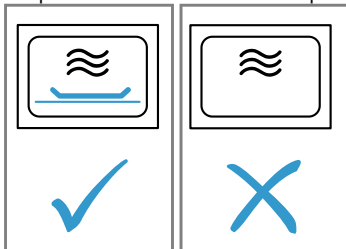
- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

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

- Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio.

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

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



Più preparazioni consecutive di popcorn per microonde a una potenza troppo elevata può comportare danni al vano cottura.

- Tra una preparazione e l'altra lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
- Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- Utilizzare al massimo 600 watt.
- Appoggiare la busta dei popcorn su un piatto in vetro o sul fondo del vano cottura.

Le stoviglie non adatte possono causare danni all'apparecchio.

- Con l'utilizzo del grill, della modalità combinata dei microonde o dell'aria calda, utilizzare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

Le viti zigrinate allentate possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento a microonde. L'apparecchio si danneggia a causa della formazione di scintille.

- Assicurarsi che le viti zigrinate per il montaggio delle griglie di supporto siano serrate.

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!

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 dell'elemento grill può danneggiare la termosonda.

- Assicurarsi che la distanza tra l'elemento grill, la termosonda e il cavo della termosonda 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.

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.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

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

- Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare energia.

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.

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.

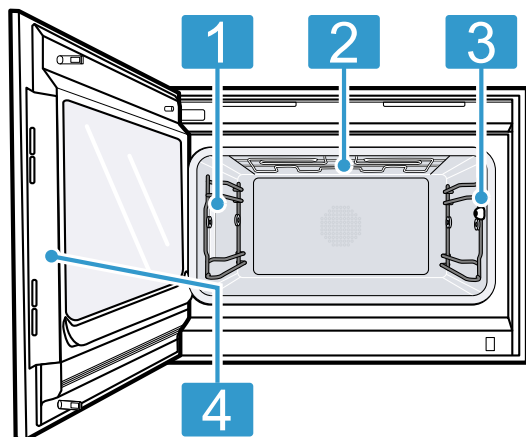
In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo.

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Apparecchio

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



1	Illuminazione del vano cottura
2	Elemento grill
3	Presa di collegamento per termosonda → Pagina 31
4	Superficie prevista all'apertura dello sportello

4.2 Vano cottura

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

ATTENZIONE!

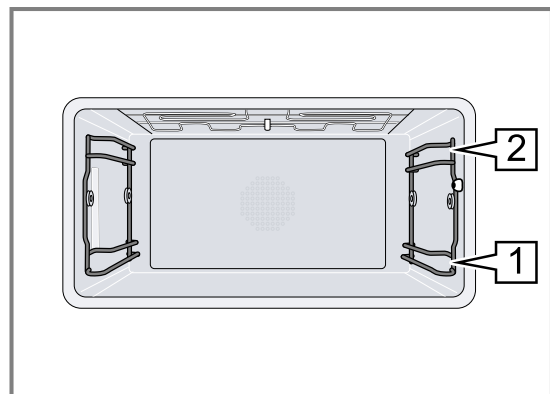
L'accessorio può ribaltarsi.

- Non inserire accessori tra i listelli di inserimento.

Utilizzare il livello di inserimento 1 per gli stampi più alti.

È inoltre possibile rimuovere la griglia a scorrimento → Pagina 43 e cuocere sul fondo del vano cottura.

Il fondo del vano cottura è particolarmente adatto per il funzionamento a microonde. La potenza microonde è migliore sul fondo del vano cottura. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.



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 standby.

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 36 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 viene accesa a seconda delle necessità. Dopo circa 30 minuti l'apparecchio spegne l'illuminazione interna.

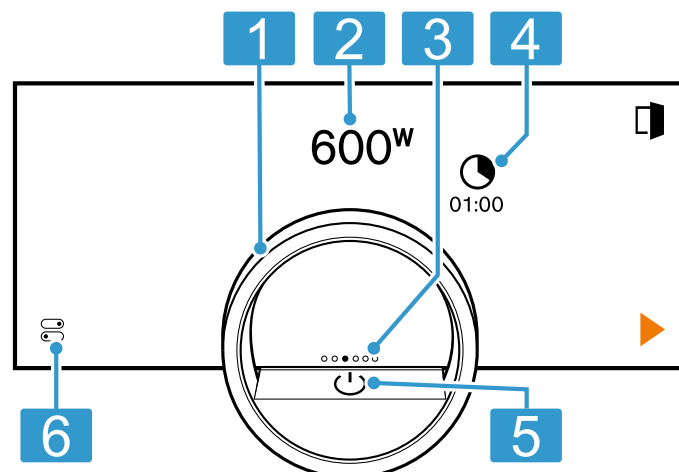
Acqua di condensa


Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

4.3 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	Anello di comando	L'anello di comando consente di modificare la selezione.
2	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.
3	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.
4	Simboli	Indicazione delle impostazioni e avvio o termine delle funzioni.
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: <ul style="list-style-type: none"> ■ Home Connect Stato di collegamento ■ sicurezza bambini Premendo  , si apre il centro di controllo → <i>Pagina 13</i> .

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	<p>Navigazione nei menu anello e nei menu elenco:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
-----------	--

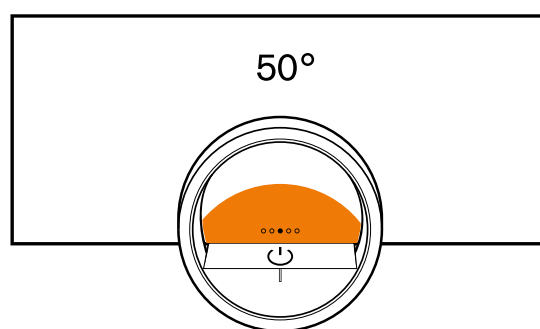
Nelle impostazioni di base → *Pagina 36* è possibile impostare il comportamento dell'anello di comando. Per l'impostazione "Standard", premere la funzione desiderata sul display e modificare il valore della funzione con l'anello di comando. Per l'impostazione "Selezione rapida", usare l'anello di comando 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	<p>Navigazione tra gli indicatori dell'apparecchio</p> <p>Ad esempio, nella schermata dell'apparecchio "Microonde" scorrere verso sinistra o verso destra</p> <p>Nota: La funzione può essere utilizzata solo se ci si trova in una schermata dell'apparecchio → <i>Pagina 11</i> e non è in corso alcun programma.</p>

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 18</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", Pagina 30</i>
	Modifica dei preferiti
	Eliminazione dei preferiti
	Richiamo di consigli per programmi → <i>Pagina 28</i>
	Start
Max.	Selezione della potenza microonde massima
	Pausa o arresto
	Passaggio alla fase successiva
	Indietro o acquisizione delle impostazioni
	Avanti
	Conferma
	Cancella
	Reset
	Annulla

Simboli nel centro di controllo

Simbolo	Funzione
	Apertura automatica dello sportello dell'apparecchio dopo un procedimento di cottura → <i>Pagina 19</i>
	Attivazione o disattivazione della sicurezza bambini → <i>Pagina 27</i>
	Accensione o spegnimento dell'illuminazione interna → <i>Pagina 19</i>

Indicatori dell'apparecchio

Qui è riportata una panoramica degli indicatori dell'apparecchio.

Indicatori dell'apparecchio	Utilizzo	Indicatore di posizione
Impostazioni	<ul style="list-style-type: none"> Adattamento delle impostazioni di base → <i>Pagina 36</i> Adattamento delle impostazioni Home Connect → <i>Pagina 34</i> 	●○○○○○

Funzioni timer

Simbolo	Funzione
	Richiamo del menu Timer → <i>Pagina 24</i>
	Richiamare il timer lungo → <i>Pagina 26</i>
	cancellazione del ciclo di riscaldamento del timer a lungo termine → <i>Pagina 27</i>
	Posticipo della fine del tempo di cottura → <i>Pagina 25</i>

Funzionamento a microonde

Simbolo	Funzione
	Aggiunta → <i>Pagina 23</i> o cancellazione del funzionamento a microonde → <i>Pagina 24</i>

Pulizia e cura

Simbolo	Funzione
	Sistema ausiliario di pulizia → <i>Pagina 44</i>

Stato

	Avvio a distanza → <i>Pagina 34</i>
	La termosonda è inserita → <i>"Termosonda", Pagina 31</i>
	Termosonda assente
	Indicatore di stato della procedura di riscaldamento
	Indicazione di un processo di raffreddamento
	L'apparecchio è in modalità demo → <i>Pagina 46</i>

Stato nel centro di controllo

Simbolo	Funzione
	Collegamento al router: Alto → <i>"Home Connect", Pagina 34</i>
	Collegamento al router: ok → <i>"Home Connect", Pagina 34</i>
	Collegamento al router: debole → <i>"Home Connect", Pagina 34</i>
	Nessun collegamento al router. → <i>"Home Connect", Pagina 34</i>
	Apparecchio collegato al router. Nessuna connessione al server Home Connect. → <i>"Home Connect", Pagina 34</i>
	Stato dell'aggiornamento del software

Indicatori dell'apparecchio	Utilizzo	Indicatore di posizione
Modalità e assistenza	<ul style="list-style-type: none"> Avvio del sistema ausilio lavaggio → <i>Pagina 44</i> Avvio della guida rapida → <i>Pagina 20</i> 	○●○○○○
Microonde	Impostazione della potenza del microonde → <i>Pagina 21</i> e del tempo di cottura → <i>Pagina 24</i>	○○●○○○
"Manuale" (modalità forno, funzionamento combinato)	Impostazione di tipo di riscaldamento, accensione microonde → <i>Pagina 21</i> e tempo di cottura → <i>Pagina 24</i>	○○○●○○
Preferiti	Richiamo dei preferiti → <i>Pagina 30</i>	○○○○●○
Programmi	Richiamo di programmi automatici e impostazioni consigliate → <i>Pagina 28</i>	○○○○○●

Consiglio: Nelle impostazioni di base → *Pagina 36* è possibile stabilire con quale indicatore si avvia l'apparecchio.

Colori

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

Rosso	<ul style="list-style-type: none"> Messaggi di errore per i quali potrebbe essere necessario il supporto dell'assistenza clienti.
Arancione	<ul style="list-style-type: none"> Informazioni da osservare per consentire il proseguimento del funzionamento Simboli di avvio e arresto
Bianco	<ul style="list-style-type: none"> 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	<p>Se si seleziona una voce in un menu elenco utilizzando l'anello di comando, il display mostra questa voce ingrandita e sottolineata.</p> <p>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.</p>
--	---


Zoom al termine della cottura o termosonda

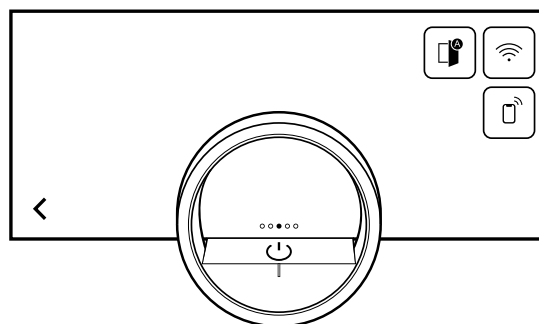
Pochi minuti prima della fine del processo di cottura, l'apparecchio mostra il tempo di cottura rimanente ingrandito al centro del display.
Non appena la temperatura interna attuale è di un paio di gradi inferiore al valore impostato, il display mostra la temperatura interna attuale ingrandita.
Tutti 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 36*.

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.





4.4 Tipi di riscaldamento








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

Funzione microonde

Simboli	Funzione	Potenza	Utilizzo
90	Microonde	90 W	Scongelare alimenti delicati.
180	Microonde	180 W	Scongelare alimento.
360	Microonde	360 W	Scongelare o cuocere delicatamente alimenti.
450	Microonde	450 W	Cuocere o riscaldare delicatamente alimenti.
600	Microonde	600 W	Cuocere o riscaldare alimenti.
Max.	Microonde	1000 W	Riscaldare rapidamente liquidi. Quando l'apparecchio è freddo, è disponibile la piena potenza microonde di 1.000 W.



Funzioni del forno

Simboli	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura/impostazione	Potenza	Utilizzo
	Aria calda	30-230 °C Temperatura predefinita 180 °C		Il calore viene generato sulla parete posteriore del vano cottura e distribuito rapidamente e uniformemente dalla ventola. Per la cottura su uno o due livelli con un tempo di preriscaldamento molto breve. Per dolci umidi, biscottini e sformati. Il microonde può essere acceso per ridurre il tempo di cottura.
	Grill + termoventola	30-230 °C Temperatura predefinita 180 °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. Il microonde può essere acceso per ridurre il tempo di cottura.

Simboli	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura/impostazione	Potenza	Utilizzo
	Essiccazione	30-80 °C Temperatura predefinita 70 °C		Per essiccare fette sottili di frutta e verdura o erbe aromatiche. L'umidità viene estratta attivamente dal vano cottura.
	Cottura a bassa temperatura	30-90 °C Temperatura predefinita 70 °C	90 W	Cottura lenta e delicata per ottenere carne particolarmente tenera. L'aria calda viene combinata con una bassa potenza microonde per ridurre il tempo di cottura. Rosolare brevemente la carne prima della cottura.
	Lievitazione	30-50 °C Temperatura predefinita 38 °C		Intervallo di temperatura ottimale per la lievitazione di impasti e impasti pronti. Per lievito e lievito madre. L'impostazione ottimale della temperatura per la pasta lievitata è 38 °C.
	Tenere in caldo		50 W	Potenza microonde ottimale per mantenere i cibi caldi senza seccarli.
	Scongelo		90-360 W	Intervallo ottimale della potenza microonde per scongelare rapidamente e delicatamente cibi congelati. Utilizzare 90 W per alimenti delicati.
	Riscaldamento di bevande		Max.	Potenza microonde ottimale per riscaldare rapidamente liquidi, come acqua e latte.
	Riscaldamento di vivande		360-600 W Potenza predefinita 360 W	Intervallo ottimale della potenza microonde per riscaldare alimenti cotti, come piatti pronti, sformati e zuppe.

Funzione MicroCombi

Nei seguenti tipi di riscaldamento è possibile aggiungere la funzione microonde.

Simboli	Funzione	Temperatura/impostazione	Utilizzo
	Aria calda	30-230 °C	Il calore viene generato sulla parete posteriore del vano cottura e distribuito rapidamente e uniformemente dalla ventola. Per la cottura su uno o due livelli con un tempo di preriscaldamento molto breve. Per dolci umidi, biscottini e sformati. Il microonde può essere acceso per ridurre il tempo di cottura.
	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. Il microonde può essere acceso per ridurre il tempo di cottura.


4.5 Indicatore stand-by

L'apparecchio dispone di vari indicatori di standby. Gli indicatori di standby dipendono dal fatto che l'apparecchio rilevi o meno un utente.

Nell'indicatore di standby senza identificazione dell'utente, l'apparecchio è spento e il display è nero. L'apparecchio passa alla modalità standby 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 standby con identificazione dell'utente.

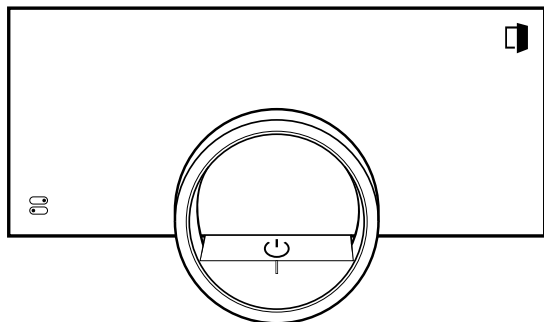
Nella modalità standby con identificazione dell'utente, il display mostra il simbolo di apertura dello sportello e la barra di stato. Nelle impostazioni di base → *Pagina 36* si può selezionare se visualizzare anche il logo GAGGENAU sul display.

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

→ *"Home Connect", Pagina 34*

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

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




4.6 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.

4.7 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 36* 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 34*

4.8 Note pop-up

Le note pop-up includono spiegazioni sulle funzioni correnti.

Nelle impostazioni di base → *Pagina 36* è possibile attivare o disattivare la funzione "Suggerimenti pop-up".

4.9 Guida rapida

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

4.10 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 nei tipi di riscaldamento "Aria calda", "Grill + termoventola", "Cottura a bassa temperatura" o "Lievitazione" per massimo 24 ore. Nel tipo di riscaldamento "Essiccazione" è possibile utilizzare l'apparecchio per massimo 72 ore.

In caso di programmazione con il timer a lungo termine → *Pagina 26*, l'apparecchio si spegne dopo massimo 74 ore.

4.11 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 36*.



4.12 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.

4.13 Chiusura di sicurezza

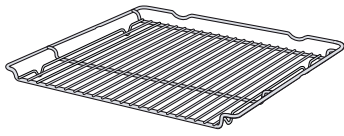
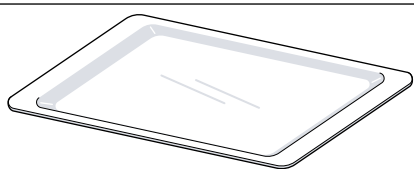
La funzione "Chiusura di sicurezza" impedisce l'apertura involontaria dello sportello dell'apparecchio. È particolarmente utile quando si installa l'apparecchio sotto il piano di lavoro.

Nelle impostazioni di base → *Pagina 36* 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 18*

5 Accessori

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

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

Accessori		Utilizzo
griglia		<ul style="list-style-type: none"> ■ Stoviglia ■ Stampi per dolci ■ Pezzi da grigliare ■ Pietanze surgelate ■ Adatto al microonde <p>Consiglio: È possibile estrarre la griglia per $\frac{2}{3}$ senza che l'accessorio si ribalti. In questo modo è più semplice prelevare le pietanze.</p>
Vassoio in vetro		<ul style="list-style-type: none"> ■ Arrostiti di grandi dimensioni ■ Dolci umidi ■ Sformati ■ Gratin ■ Protezione antispruzzo per la cottura diretta sulla griglia <p>Per la cottura alla griglia, inserire il vassoio in vetro al livello 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Adatto al microonde <p>Consiglio: È possibile utilizzare il vassoio in vetro come base di appoggio durante il funzionamento a microonde. Nel solo funzionamento a microonde, è possibile posizionare il vassoio in vetro sul fondo del vano cottura.</p>

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
Termosonda	BA010050
Vassoio in vetro	BA046118
griglia	BA036106

5.2 Inserimento degli accessori nel vano cottura

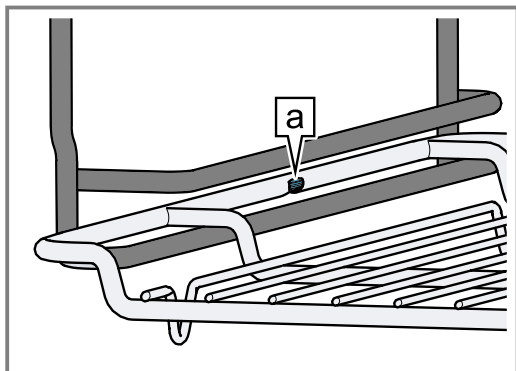
La griglia è dotata di una tacca di arresto che ne impedisce il ribaltamento durante l'estrazione. Affinché la funzione antiribaltamento funzioni, introdurre sempre correttamente la griglia nel vano cottura.

ATTENZIONE!

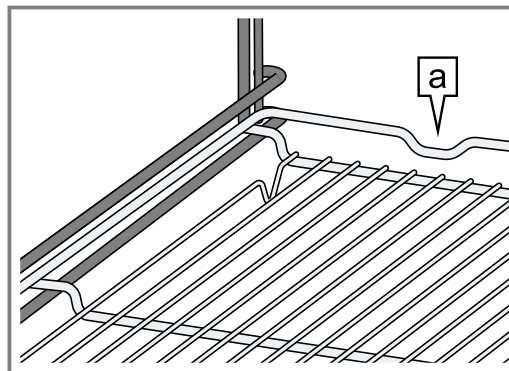
L'accessorio può ribaltarsi.

- Non inserire accessori tra i listelli di inserimento.

1. Inserendo la griglia, assicurarsi che le tacche di arresto **a** siano rivolte verso il basso.



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



Nota: Per la rimozione completa, sollevare leggermente la griglia ed estrarla con entrambe le mani. 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 36* 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 **A/X**.
✓ 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.
✓ Il display mostra la schermata dell'apparecchio selezionata nelle impostazioni di base → *Pagina 36* come schermata iniziale.

Pulizia del pannello dello 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 230 °C per un'ora senza potenza microonde.
4. Lavare l'interno dell'apparecchio.

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

1. Per uscire dalla modalità standby → *Pagina 15*, premere  sull'anello di comando dell'apparecchio o nell'app Home Connect.
- ✓ Il display indica la modalità microonde con il relativo livello e un simbolo per il tempo di cottura.
- ✓ L'apparecchio accende l'illuminazione interna.
2. Impostare la potenza microonde e il tempo di cottura.

Consiglio: Nelle impostazioni di base → *Pagina 36* 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 36* come schermata iniziale e poi l'indicatore di standby.

7.2 Apertura dello sportello dell'apparecchio

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!



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

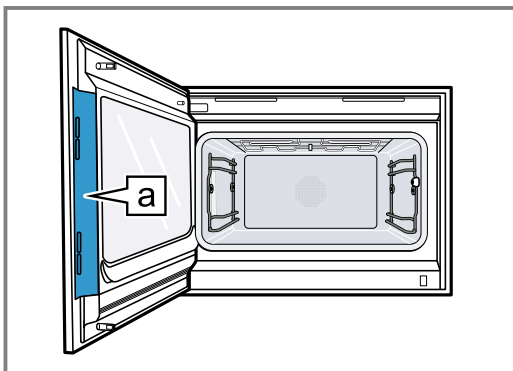
- ▶ Toccare lo sportello solo nell'apposita area laterale durante o dopo il funzionamento dell'apparecchio.
- ▶ Aprire sempre lo sportello dell'apparecchio fino alla battuta.

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 36*, 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

1. Se necessario, scorrere da destra a sinistra per passare dalla schermata "Microonde" alla modalità forno → *Pagina 21*.
 2. Premere il simbolo corrente del tipo di riscaldamento.
 3. Utilizzare l'anello di comando per selezionare il tipo di riscaldamento desiderato.
 4. Premere il tipo di riscaldamento desiderato o < oppure attendere alcuni secondi.
 - ✓ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento selezionato, la temperatura predefinita e, per alcuni tipi di riscaldamento, il tempo di cottura preimpostato.
 - ✓ Se il tipo di riscaldamento è stato utilizzato in precedenza, il display indica l'ultima temperatura utilizzata.
 5. Modificare la temperatura, se necessario. → *Pagina 18*
 6. Nel caso in cui venga visualizzata una finestra informativa, seguire le istruzioni al suo interno.
 7. Per passare alla panoramica della modalità forno, premere <.
- Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, il display torna alla schermata precedente.
8. 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 Accensione del grill e modifica dei livelli grill

1. Premere .
 2. Utilizzare l'anello di comando per selezionare il tipo di riscaldamento "Grill + termoventola" .
 3. Selezionare la temperatura con l'anello di comando.
 4. Premere .
 5. Se necessario, impostare il tempo di cottura → *Pagina 24*.
 6. Se necessario, posticipare l'ora di fine cottura → *Pagina 25*.
 7. Premere  per avviare il funzionamento.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento, la temperatura e il tempo di cottura o l'ora di fine cottura.

7.7 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.
- ▶ Assicurarsi 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 il vapore caldo 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 27* o la chiusura di sicurezza → *Pagina 16* sono attivate.

7.8 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.

7.9 Interruzione e continuazione del funzionamento

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


7.10 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 15* informa l'utente quando una funzione è stata attivata.

7.11 Accensione o spegnimento dell'illuminazione interna


1. Premere .
2. Premere .

7.12 Spegnimento dell'apparecchio


- ▶ Premere  sull'anello di comando.
- ✓ L'apparecchio passa in modalità standby.

7.13 Riaccensione dell'apparecchio dopo uno spegnimento automatico


Requisito: A seguito di un funzionamento prolungato, l'asciugatura automatica → *Pagina 15* ha spento l'apparecchio.

- ▶ Premere  sull'anello di comando.

7.14 Visualizzazione delle informazioni

- ▶ Premere .
- ✓ L'apparecchio mostra informazioni relative alla funzione selezionata.
→ "Ulteriori informazioni", *Pagina 15*

7.15 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 .

7.16 Utilizzo della guida rapida

1. Selezionare la schermata dell'apparecchio "Modalità e assistenza".
→ "Indicatori dell'apparecchio", Pagina 11

2. Selezionare "Guida rapida" con l'anello di comando e rilasciarlo.
3. Selezionare e visualizzare la guida rapida desiderata.

8 Microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare, cuocere al forno o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento.

8.1 Stoviglie e accessori adatti al microonde

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

Nota: Prima di utilizzare la stoviglia per il microonde, osservare le istruzioni del produttore. Nel dubbio, eseguire un test per la stoviglia.

Adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde:	Questi materiali sono permeabili alle microonde. Le microonde non danneggiano le stoviglie refrattarie.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vetro ▪ vetroceramica ▪ porcellana ▪ plastica resistente alle alte temperature ▪ ceramica completamente invetriata senza crepe 	
Posate di metallo	Nota: Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaino nel bicchiere.

ATTENZIONE!

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

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

Non adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze non si riscaldano.
Stoviglie con decorazioni dorate o argentate	Le microonde possono danneggiare le decorazioni dorate o argentate. Consiglio: Utilizzare le stoviglie esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisce che sono adatte all'uso nel forno a microonde.

8.2 Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

Mediante un test, verificare che la stoviglia sia compatibile con il microonde. È consentito usare l'apparecchio nel funzionamento a microonde senza pietanze soltanto durante un test delle stoviglie.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
2. Impostare l'apparecchio alla massima potenza microonde per ½ - 1 minuto.
3. Avviare il funzionamento.
4. Verificare più volte la stoviglia:
 - se è fredda o tiepida, è adatta al microonde.
 - Se è calda o sono presenti scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta al microonde.

8.3 Liv. potenza microonde

Qui è riportata una panoramica delle potenze microonde e un consiglio su come impiegarle.

Liv. potenza microonde	Utilizzo
90 W	Scongelare alimenti delicati.
180 W	Scongelare alimento.
360 W	Scongelare o cuocere delicatamente alimenti.
450 W	Cuocere o riscaldare delicatamente alimenti.
600 W	Cuocere o riscaldare alimenti.
Max.	Riscaldare rapidamente liquidi.

Note

- È possibile impostare le potenze del microonde per un determinato tempo di cottura:
 - Max. per 30 minuti
 - 90 W, 180 W, 360 W, 450 W e 600 W per 90 minuti
- La regolazione massima è prevista per riscaldare i liquidi. Dopo un po' di tempo, per proteggere l'apparecchio, la potenza massima del microonde viene ridotta. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento. Durante il funzionamento sul display viene visualizzata la potenza microonde corrente.

8.4 Impostazione del microonde

1. Per impostare la potenza microonde, ruotare l'anello di comando e premere la potenza microonde desiderata.
2. Per passare alla schermata "Microonde", premere <.
 - ✓ Il display indica la potenza microonde selezionata.
3. Se necessario, impostare il tempo di cottura
→ *Pagina 24*.
4. Se necessario, posticipare l'ora di fine cottura
→ *Pagina 25*.

5. Premere ►.

- ✓ Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorrere del tempo di cottura.
- ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Per spegnere in anticipo il segnale, premere ✓ oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
- ✓ Il funzionamento è terminato.

Note

- Se nel frattempo viene aperto lo sportello dell'apparecchio, il funzionamento a microonde si arresta. Per proseguire il funzionamento, chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere ►. Se nelle impostazioni di base si seleziona "On" per la funzione "Ripresa automatica del microonde", l'apparecchio prosegue in automatico il funzionamento.
- È possibile modificare in qualunque momento la potenza del microonde e il tempo cottura. Per avviare, premere ►.

8.5 Interruzione e proseguimento del funzionamento a microonde



- Premere ■.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il tempo di cottura rimanente e la potenza microonde selezionata.








9 Forno

L'apparecchio dispone di una modalità forno.

9.1 Tipi di riscaldamento nella modalità forno

Nella modalità forno è possibile impostare diversi tipi di riscaldamento.

Simboli	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura/impostazione	Potenza	Utilizzo
	Aria calda	30-230 °C Temperatura predefinita 180 °C		Il calore viene generato sulla parete posteriore del vano cottura e distribuito rapidamente e uniformemente dalla ventola. Per la cottura su uno o due livelli con un tempo di preriscaldamento molto breve. Per dolci umidi, biscottini e sfornati. Il microonde può essere acceso per ridurre il tempo di cottura.
	Grill + termoventola	30-230 °C Temperatura predefinita 180 °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. Il microonde può essere acceso per ridurre il tempo di cottura.

Simboli	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura/impostazione	Potenza	Utilizzo
	Essiccazione	30-80 °C Temperatura predefinita 70 °C		Per essiccare fette sottili di frutta e verdura o erbe aromatiche. L'umidità viene estratta attivamente dal vano cottura.
	Cottura a bassa temperatura	30-90 °C Temperatura predefinita 70 °C		Cottura lenta e delicata per ottenere carne particolarmente tenera. L'aria calda viene combinata con una bassa potenza microonde per ridurre il tempo di cottura. Rosolare brevemente la carne prima della cottura.
	Lievitazione	30-50 °C Temperatura predefinita 38 °C		Intervallo di temperatura ottimale per la lievitazione di impasti e impasti pronti. Per lievito e lievito madre. L'impostazione ottimale della temperatura per la pasta lievitata è 38 °C.
	Tenere in caldo		50 W	Potenza microonde ottimale per mantenere i cibi caldi senza seccarli.
	Scongelo		90-360 W	Intervallo ottimale della potenza microonde per scongelare rapidamente e delicatamente cibi congelati. Utilizzare 90 W per alimenti delicati.
	Riscaldamento di bevande		Max.	Potenza microonde ottimale per riscaldare rapidamente liquidi, come acqua e latte.
	Riscaldamento di vivande		360-600 W Potenza predefinita 360 W	Intervallo ottimale della potenza microonde per riscaldare alimenti cotti, come piatti pronti, sformati e zuppe.

9.2 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

- Se necessario, scorrere da destra a sinistra per passare dalla schermata "Microonde" alla modalità forno → *Pagina 21*.
- Premere il simbolo corrente del tipo di riscaldamento.
- Utilizzare l'anello di comando per selezionare il tipo di riscaldamento desiderato.
- Premere il tipo di riscaldamento desiderato o < oppure attendere alcuni secondi.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento selezionato, la temperatura predefinita e, per alcuni tipi di riscaldamento, il tempo di cottura preimpostato.
- ✓ Se il tipo di riscaldamento è stato utilizzato in precedenza, il display indica l'ultima temperatura utilizzata.
- Se necessario, regolare la temperatura desiderata.
 - Premere sulla temperatura visualizzata.

- Selezionare la temperatura desiderata con l'anello di comando.
- Premere sulla temperatura desiderata.

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

- Nel caso in cui venga visualizzata una finestra informativa, seguire le istruzioni al suo interno.
- Se necessario, impostare il tempo di cottura → *Pagina 24* o la temperatura interna → *Pagina 31*.
- Se necessario, posticipare l'ora di fine cottura → *Pagina 25*.
- Per passare alla schermata precedente, premere <. Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, questo torna alla schermata precedente.
- Premere ► per avviare il funzionamento.

Interruzione e continuazione del funzionamento

- Per interrompere il funzionamento, premere ■.
- Per continuare il funzionamento, premere ►.

9.3 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".


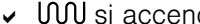
Dopo ca. 4 minuti l'apparecchio disattiva il grill. Se necessario, è possibile riattivare il grill.

Attivazione del grill


ATTENZIONE!


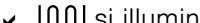
Temperature superiori a 250 °C danneggiano la termosonda.

- 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 "Aria calda" per il grill.
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.

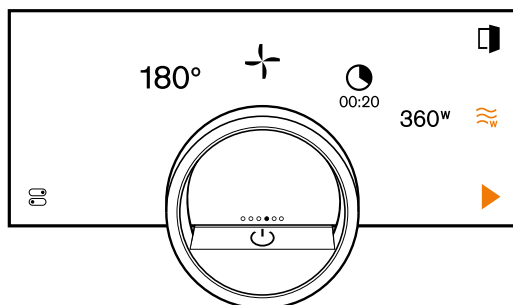
10 Modalità combinata




Per ridurre la durata di cottura e dorare le pietanze, è possibile utilizzare i tipi di riscaldamento "Aria calda" o "Grill + termoventola" abbinati a una potenza microonde.

Nota: È possibile attivare tutte le potenze del microonde fino a 450 Watt.


10.1 Impostazione della modalità combinata


1. Utilizzare l'anello di comando per selezionare il tipo di riscaldamento "Aria calda" o "Grill + termoventola".
2. Premere sul tipo di riscaldamento o .




3. Con  aggiungere una potenza microonde. È inoltre possibile aggiungere il funzionamento a microonde mentre è attivo un processo di riscaldamento.
- ✓ Il display indica la potenza microonde preimpostata per il tipo di riscaldamento del forno impostata e un tempo di cottura preimpostato.
4. Premere .
- ✓ Sul display viene visualizzato h : min per ore e minuti.
5. Premere il valore desiderato per il tempo di cottura → *Pagina 24* 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.
6. 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.

7. Premere la potenza microonde e utilizzare l'anello di comando per selezionare quella desiderata. Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, il display torna alla schermata precedente.
8. Impostare il tempo di cottura → *Pagina 24* o la temperatura interna → *Pagina 31*.
9. Premere .
 - ✓ Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorrere del tempo di cottura.
 - ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico.
 - ✓ Dopo un certo periodo di tempo senza effettuare ulteriori operazioni, l'apparecchio arresta il segnale acustico. Nelle impostazioni di base → *Pagina 36* è possibile impostare la durata del segnale acustico.
 - ✓ Il funzionamento è terminato.
 - ✓ Dopo circa 1 minuto, il display indica la temperatura precedentemente impostata, il tipo di riscaldamento, il tempo di cottura, la potenza microonde e il tempo trascorso dalla fine del funzionamento.
10. Per terminare il timer di cottura extra, premere sul display.

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 standby.

Modifica delle impostazioni

1. Premere sul tipo di riscaldamento per modificarlo e utilizzare l'anello di comando per selezionarne un altro. Se si seleziona un tipo di riscaldamento per il quale non è disponibile il funzionamento combinato, l'apparecchio passa alla modalità forno.
2. Premere sulla temperatura per modificarla e utilizzare l'anello di comando per selezionarne un'altra.
3. Premere sulla potenza microonde per modificarla e utilizzare l'anello di comando per selezionarne un'altra.
4. Modificare il tempo di cottura → *Pagina 24*.
5. Per avviare, premere .

Interruzione e continuazione del funzionamento

1. Per interrompere il funzionamento, premere ■.
- ✓ Sul display vengono visualizzati la temperatura, il tipo di riscaldamento e il tempo di cottura. Nel funzionamento combinato il display indica anche la potenza microonde.
2. Per continuare il funzionamento, premere ►.

Nota: La ventola può continuare a funzionare anche con lo sportello aperto. È una circostanza normale.

10.2 Rimozione del funzionamento a microonde

Requisito: È stato selezionato il tipo di riscaldamento "Aria calda" o "Grill + termoventola".

- Premere ≈.
- È inoltre possibile annullare il funzionamento a microonde mentre è attivo un processo di riscaldamento.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento e il relativo tempo di cottura preimpostato.
- ✓ Il display indica ≈.

10.3 Passaggio da funzionamento combinato a funzionamento a microonde

1. Per interrompere il funzionamento, premere ■.
2. Scorrere da sinistra a destra finché sul display non vengono visualizzate le impostazioni possibili per il funzionamento a microonde.

11 Funzioni timer

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

11.1 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.

11.2 Richiamo del menu Timer

- Premere ●.
- ✓ a seconda del tipo di riscaldamento impostato, sul display viene visualizzato min e s per minuti e secondi oppure h e min per ore e minuti.
- ✓ Sul display viene visualizzato ingrandito l'indicatore dei minuti nella posizione a 12 ore.

11.3 Uscita dal menu Timer

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

11.4 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.

A seconda del tipo di riscaldamento, è possibile impostare un tempo di cottura di 1 minuto-30 minuti, 90 minuti o 24 ore.

Il tempo di cottura massimo per il tipo di riscaldamento "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 ●.
- ✓ A seconda del tipo di riscaldamento, il display mostra min : s per minuti e secondi o 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 o la potenza microonde, il tipo di funzionamento e il tempo di cottura residuo.
- ✓ Se il tempo di cottura è superiore a 59 minuti, il display utilizza il formato h : min per le ore e i minuti.
- ✓ Se il tempo di cottura è inferiore a 60 minuti e a seconda del tipo di riscaldamento impostato, il display utilizza il formato min : s per i minuti e i secondi.
- ✓ 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 standby.

Modifica del tempo di cottura

È possibile modificare il tempo di cottura nei tipi di riscaldamento che lo richiedono. È possibile modificare o cancellare il tempo di cottura nei tipi di riscaldamento che non lo richiedono.

Requisito: È stato impostato un tipo di riscaldamento.

1. Premere .
- ✓ A seconda del tipo di riscaldamento, il display mostra min : s per minuti e secondi o 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.


Non è possibile cancellare il tempo di cottura nei tipi di riscaldamento che lo richiedono, ma è possibile ripristinare il tempo preimpostato utilizzando . 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 o la potenza microonde, il tipo di funzionamento, il tempo di cottura residuo e l'ora di fine cottura.

Cancellazione o ripristino del tempo di cottura

Nota: Non è possibile cancellare il tempo di cottura nei tipi di riscaldamento che lo richiedono.

In caso di tipi di riscaldamento che non lo richiedono, nella schermata dell'apparecchio "Manuale" (modalità forno) è possibile fare doppio clic sul tempo di cottura per cancellarlo senza passare alle impostazioni del timer.

1. Premere .
- ✓ A seconda del tipo di riscaldamento, il display mostra min : s per minuti e secondi o 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.

11.5 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.



Il tempo di cottura massimo per il tipo di riscaldamento "Essiccazione" è pari a 72 ore.

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 .
- ✓ A seconda del tipo di riscaldamento, il display mostra min : s per minuti e secondi o h : min per ore e minuti.
3. Impostare il tempo di cottura. → *Pagina 24*
- ✓ 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.
- ✓ Sul display vengono visualizzati la temperatura o la potenza microonde, il tipo di funzionamento 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 standby.

Ripristino del posticipo dell'ora fine cottura

Nota: Fare doppio clic sull'ora di fine cottura nella schermata "Microonde" o nella schermata "Manuale" (modalità forno), 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.

12 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.

12.1 Apertura del timer a lungo termine

Requisito: La funzione "Timer a lungo termine" è impostata su "On" nelle impostazioni di base → *Pagina 36*.

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.


12.2 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.

11.6 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".

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 .


12.3 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 26*

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 26*

12.4 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 <.

¹ Disponibile a seconda della versione software.

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

12.5 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.

12.6 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".

12.7 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 <.

12.8 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 ✖.

12.9 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.

12.10 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".

13 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.

13.1 Attivazione della sicurezza bambini

Requisito: Nelle impostazioni di base → *Pagina 36* è impostata l'opzione "On" per la funzione "Display child lock".

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

13.2 Disattivazione della sicurezza bambini

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

14 Programmi

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

14.1 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.

Le informazioni sugli accessori o sui livelli di inserimento sono riportate nel consiglio del rispettivo programma.

Nota: Nelle impostazioni di base → *Pagina 36* 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 31* 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 30* 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.

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 ✓.

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.

14.2 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.

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 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 30* 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.

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 ✓.

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.

15 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 potenza microonde, 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 30

15.1 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 ✓.

15.2 Selezione di un preferito

1. Scorrere da destra a sinistra finché sul display non viene visualizzato "Preferiti".
→ "Indicatori dell'apparecchio", Pagina 11
2. Utilizzare l'anello di comando per selezionare il preferito desiderato.
3. Premere sul preferito.

15.3 Rinomina di un preferito

Requisito: Il preferito è stato selezionato.

→ "Selezione di un preferito", Pagina 30

1. Premere _/.
2. Immettere il nome del preferito.
3. Confermare con ✓.

15.4 Avvio di un preferito

Requisito: Il preferito è stato selezionato.

→ "Selezione di un preferito", Pagina 30

- ▶ Avviare con ►.

15.5 Modifica di un preferito

Requisiti

- Il preferito è stato selezionato.
→ "Selezione di un preferito", Pagina 30
 - 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.

15.6 Eliminazione dei preferiti

Requisito: Il preferito è stato selezionato.

→ "Selezione di un preferito", Pagina 30

1. Premere □.
2. Confermare con ✓.

16 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.

⚠ **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 CombiVapore 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.

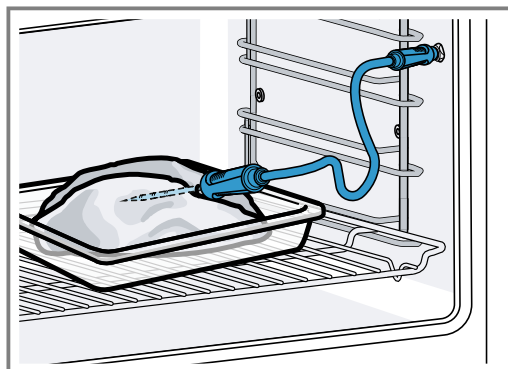
Se al termine del processo di cottura la pietanza viene lasciata ancora per un po' nel vano cottura, aumenta la temperatura interna a causa del calore residuo ancora presente all'interno dell'apparecchio.

16.1 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

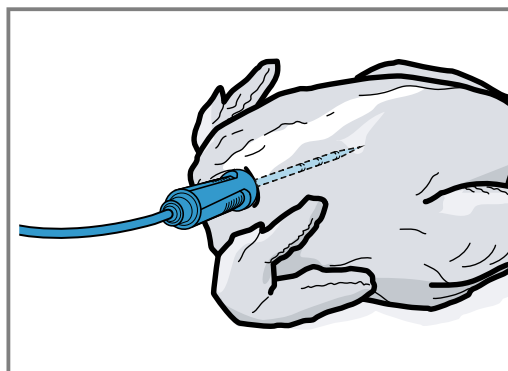
1. Inserire la termosonda lateralmente, fino alla fine nel punto più spesso della carne.



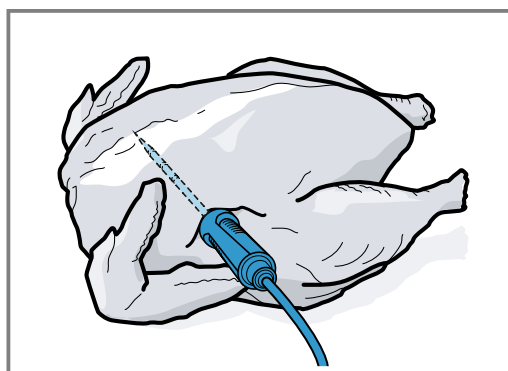
2. Se ci sono più pezzi, infilzare la termosonda al centro di quello più spesso.

Inserimento della termosonda nel pollame

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



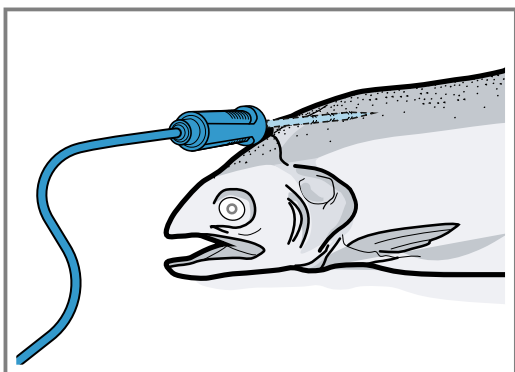
2. A seconda delle caratteristiche del pollame, inserire la termosonda trasversalmente o nel senso della lunghezza.



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.

16.2 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.

16.3 Regolazione della termosonda

ATTENZIONE!



Il calore dell'elemento grill può danneggiare la termosonda.

- Assicurarsi che la distanza tra l'elemento grill, la termosonda e il cavo della termosonda 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 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 32* 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 33*, 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 stand-by.

16.4 Cancellazione della temperatura interna impostata

- Nella schermata "Microonde" o "Manuale" (modalità forno) fare doppio clic sulla temperatura.
- ✓ Sul display viene visualizzata la temperatura interna attuale.

16.5 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.

16.6 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

Cibo	Valore indicativo per la temperatura interna in °C
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	
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

Cibo	Valore indicativo per la temperatura interna in °C
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	
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

16.7 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.

17 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.

17.1 Configurazione dell'app Home Connect

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

17.2 Configurazione di Home Connect

Requisiti

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



2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

17.3 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 36* 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 36* 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 36* 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 36* è possibile visualizzare le informazioni di rete tramite "Informazioni di rete".

Nelle impostazioni di base → *Pagina 36* è possibile cancellare in qualsiasi momento tutti i dati di accesso alla rete dall'apparecchio tramite "Ripristino delle impostazioni di rete".

17.4 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.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare l'interruttore e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per l'avvio di una funzione, nella 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.

17.5 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.
- Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare l'interruttore e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
 - Per l'avvio di una funzione, nella 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.

17.6 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.
- Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare l'interruttore e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

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

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

17.7 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.

17.8 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.

18 Impostazioni di base


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

18.1 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 34</i>
		Avvio remoto	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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" → "Avvio di funzioni con l'app Home Connect tramite 'Avvio remoto' manuale", <i>Pagina 34</i>
		Informazioni di rete	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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"




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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
		Ripristino delle impostazioni di rete	<ul style="list-style-type: none"> ■ Conferma <p>I collegamenti vengono ripristinati. L'apparecchio cancella i dati di accesso alla rete.</p> <p>Nota: Le impostazioni sono disponibili solo se è stata selezionata l'impostazione "On" per il Wi-Fi.</p>	Ripristino dei dati di accesso alla rete
	Display	Luminosità	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6 	Regolazione dei livelli di luminosità
		Vista da lontano	<ul style="list-style-type: none"> ■ "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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Logo GAGGE-NAU"visualizzato all'avvicinamento"¹ ■ Nessuno 	Impostazione dell'indicatore di standby → <i>Pagina 15</i>
		Comportamento dell'anello	<ul style="list-style-type: none"> ■ "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
		Display child lock	<ul style="list-style-type: none"> ■ "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 27</i> nel centro di controllo





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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
		Chiusura di sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ■ Attivato ■ Off¹ 	<p>Attivazione o disattivazione del dispositivo di sicurezza dello sportello</p> <p>Nota: Il dispositivo di sicurezza dello sportello → <i>Pagina 16</i> impedisce l'apertura involontaria dello sportello. È particolarmente utile quando si installa l'apparecchio sotto il piano di lavoro.</p>
		Allineamento del display	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verticale¹ ■ Orizzontale 	<p>Allineamento del display in orizzontale e in verticale a seconda della situazione di installazione dell'apparecchio o dell'altezza dell'utente</p>
	Suoni	Suoni on/off	<ul style="list-style-type: none"> ■ Silenzioso ■ Standard¹ ■ Alto 	<p>Regolazione del volume dei suoni di accensione/spegnimento</p>
		Suoni delle notifiche	<ul style="list-style-type: none"> ■ Off ■ Silenzioso ■ Standard¹ ■ Alto 	<p>Regolazione del volume dei suoni di notifica</p> <p>Nota: I suoni di notifica delle avvertenze e dei messaggi di errore rimangono sempre attivati.</p>
		Suoni di processo	<p>Volume</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Off ■ Silenzioso ■ Standard¹ ■ Alto <p>"Ripetizioni":</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>"Segnale di preriscaldamento":</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ "On"¹ ■ Off 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Regolazione 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
		Feedback visivo	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off¹ 	Accensione o spegnimento della luce pulsante alla fine del programma, in caso di notifiche o messaggi di errore
		Riduzione volume	<ul style="list-style-type: none"> ■ "On": ridurre il volume di tutti i suoni di un livello in un arco di tempo definito ■ "Ridotto": ridurre il volume di tutti i suoni al livello "Silenzioso" in un arco di tempo definito e spegnere i suoni per la pulizia ■ "Off"¹: spegnimento di tutti i suoni in un arco di tempo definito Ora di avvio <ul style="list-style-type: none"> ■ "22h"¹ Ora di fine <ul style="list-style-type: none"> ■ "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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Scura ■ Standard¹ ■ Luminoso 	Regolazione della luminosità dell'illuminazione interna
		Attivazione	<ul style="list-style-type: none"> ■ Automatico¹ ■ Manuale 	Attivazione automatica o manuale dell'illuminazione interna → <i>Pagina 9</i>
		Interazione della luce	<ul style="list-style-type: none"> ■ On¹ ■ Off 	Impostazione dell'interazione luminosa 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ On¹ ■ Off 	Visualizzazione o scomparsa di ulteriori informazioni Consiglio: Se si preme  , il display mostra ulteriori informazioni → <i>Pagina 15</i> . Se si disattiva la funzione, il display non mostra alcun simbolo e nessuna informazione aggiuntiva.
		Suggerimenti pop-up	<ul style="list-style-type: none"> ■ On¹ ■ Off 	Visualizzazione o scomparsa di note pop-up → <i>Pagina 15</i>
		Notifiche nascoste	Ripristina	Rivisualizzazione delle notifiche nascoste

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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
	Lingua	-	<ul style="list-style-type: none"> Italiano Francese [...] Inglese¹ 	Impostazione della lingua
	Tempo e unità di misura	Tempo	<ul style="list-style-type: none"> Tempo¹ "Automatico": selezionare l'opzione Automatico, se l'apparecchio è collegato a Home Connect. 	Impostazione dell'ora
		Formato orario	<ul style="list-style-type: none"> 12 24¹ 	Impostazione del formato ora
		Unità di misura della temperatura	<ul style="list-style-type: none"> °C¹ °F 	Impostazione dell'unità di misura della temperatura
		Unità di peso	<ul style="list-style-type: none"> "Metrico": "g/kg" "Imperiale": "oz/lb" 	Impostazione dell'unità di peso
	Avanzato	Visualizzare timer a lungo termine	<ul style="list-style-type: none"> On Off¹ 	Visualizzazione scomparsa del timer a lungo termine
		Modalità demo	<ul style="list-style-type: none"> On Off¹ 	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	<ul style="list-style-type: none"> Ripristina 	Ripristinare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica Nota: L'apparecchio avvia l'inizializzazione. Il display richiede le impostazioni effettuate dall'installatore dell'apparecchio.
	Apparecchio	Videata di avvio	<ul style="list-style-type: none"> Microonde¹ Manuale Preferiti Programmi 	Selezionare la schermata che viene visualizzata sul display dopo l'accensione. "Manuale" corrisponde alla modalità del forno.
		Preferenza di alimenti	<ul style="list-style-type: none"> 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




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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazione	Selezione	Utilizzo
		Ripresa automatica del microonde	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off¹ 	Se si apre lo sportello mentre il microonde è in funzione, l'apparecchio continua a funzionare in automatico non appena lo sportello viene richiuso.
		Timer contaminuti	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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": <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatico ■ "Inferiore a 1,2 m"- "Inferiore a 0,1 m" "Altezza di installazione": <ul style="list-style-type: none"> ■ Inferiore a 91,4 cm/36" ■ Tra 91,4 cm/36" e 150 cm/59"¹ ■ Oltre 150 cm/59" 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impostazione della distanza a cui il sensore di prossimità rileva l'utente ■ Impostazione dell'altezza di installazione dell'apparecchio Note <ul style="list-style-type: none"> ■ Affinché il sensore di prossimità riconosca l'utente in maniera ottimale, registrare l'altezza di montaggio del bordo superiore dell'apparecchio. ■ Se si imposta "Off in standby" o una portata inferiore a 1 m, l'avvio remoto non è possibile.
		Introduzione all'apparecchio	Avvio	Avvio dell'introduzione dell'apparecchio Nota: L'introduzione dell'apparecchio contiene una breve descrizione delle funzioni di base.

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

18.2 Modifica delle impostazioni di base

1. Scorrere da sinistra a destra finché sul display non vengono visualizzate le impostazioni di base
→ *Pagina 36*.
- ✓ 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. Premere .
6. Utilizzare  per attivare l'impostazione o l'anello di comando per selezionare l'opzione dell'impostazione e premere su quest'ultima.
7. Se necessario, passare alla schermata precedente con .
8. Scorrere da destra a sinistra finché sul display non viene visualizzato "Microonde".

19 Pulizia e cura

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

19.1 Detergenti

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

⚠ 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.

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.
- ▶ Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

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.

Detergenti idonei

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

Sportello dell'apparecchio

Zona	Detergenti idonei	Note
Pannello dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Detergente per vetri 	Non utilizzare raschietti per vetro. Eeguire la pulizia con un panno morbido o un panno in microfibra.
Anello di comando	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soluzione detergente 	Pulire con un panno morbido leggermente inumidito. Non spruzzare detergenti.

Vano cottura

Zona	Detergenti idonei	Note
Pareti interne del vano cottura	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione detergente calda 	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Terminata la pulizia, asciugare sempre il vano cottura.</p> <p>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.</p> <p>Consiglio: Per eliminare odori indesiderati, riscaldare una tazza di acqua con un paio di gocce di succo di limone per 1-2 minuti alla potenza microonde massima. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione.</p>
Vano cottura molto sporco	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sistema ausiliario di pulizia 	Il sistema ausiliario di pulizia → <i>Pagina 44</i> rimuove lo sporco ostinato.
Grill	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione detergente calda 	Pulire con un panno spugna o una spugna e asciugare con un panno morbido.
Copertura in vetro della lampadina del vano di cottura	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione alcalina di lavaggio calda 	Pulire con un panno spugna.
Fondo di vetro	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione detergente calda ■ Detergente per vetri 	Non utilizzare raschietti per vetro. Pulire con un panno spugna morbido e asciugare con un panno morbido.
Griglia a scorrimento	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione detergente calda 	<p>Nota: Le griglie di supporto possono essere staccate per la pulizia. → <i>"Rimozione delle griglie di supporto", Pagina 43</i></p> <p>In caso di sporco ostinato, bagnare e utilizzare una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.</p>
griglia	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione detergente calda 	In caso di sporco ostinato, bagnare e utilizzare una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.
Vassoio in vetro	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lavastoviglie ■ Soluzione detergente calda 	Lasciare in ammollo i residui incrostati e pulire con una spazzola.
Termosonda	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soluzione alcalina di lavaggio calda 	<p>Pulire con un panno umido</p> <p>Non lavare in lavastoviglie.</p>

19.2 Panno in microfibra

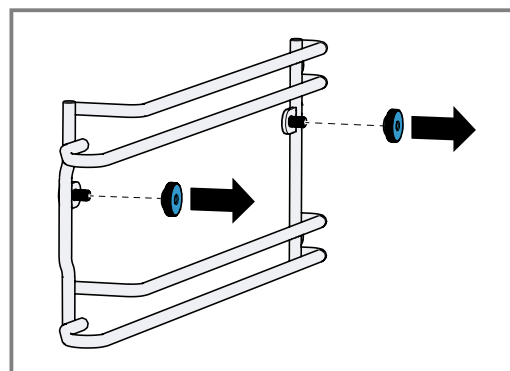
Il panno in microfibra con struttura a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Rimuove lo sporco liquido e unto in una sola passata.

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

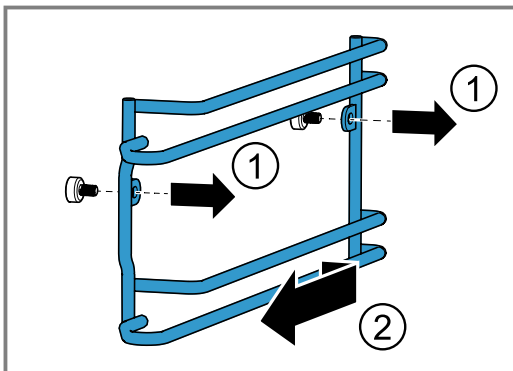
19.3 Rimozione delle griglie di supporto

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 dalle viti ① ed estrarle dalla parte anteriore ②.



4. Lavare le griglie a scorrimento con una soluzione di lavaggio calda.

19.4 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 43
3. Pulire separatamente gli accessori e le griglie di supporto laterali.
4. Lavare lo sporco grossolano.
5. Applicare un detergente sulle superfici sporche del vano cottura.
6. Posizionare una ciotola per microonde con un goccio di detersivo e 200 ml di acqua al centro del vano cottura.
7. Mettere un cucchiaino nella ciotola per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione.
8. 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 asciugando il vano cottura con un panno morbido.

8. Prima della cottura successiva eliminare eventuali resti di detergente dal vano di cottura.
9. Far asciugare il vano cottura lasciando lo sportello aperto.
10. Agganciare le griglie di supporto. → Pagina 44
→ "Aggancio delle griglie di supporto", Pagina 44

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.

19.5 Aggancio delle griglie di supporto

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le viti zigrinate allentate possono diventare molto calde durante il funzionamento.

- Assicurarsi che le viti zigrinate per il montaggio delle griglie di supporto siano serrate.

ATTENZIONE!

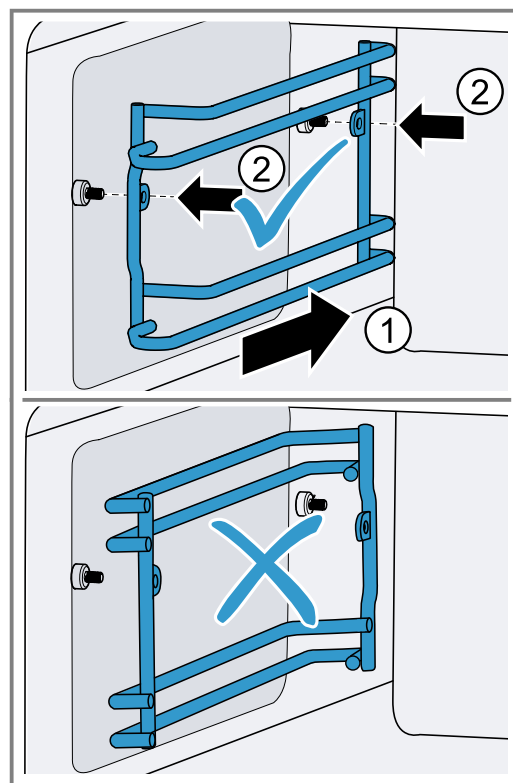
Le viti zigrinate allentate possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento a microonde. L'apparecchio si danneggia a causa della formazione di scintille.

- Assicurarsi che le viti zigrinate per il montaggio delle griglie di supporto siano serrate.

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. Stringere i dadi zigrinati.

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

19.6 Pulizia degli accessori

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 42*
2. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e con un panno spugna o una spazzola.
4. Pulire la griglia.
In caso di sporco ostinato, utilizzare un detergente per forno.

5. Asciugare con un panno morbido.

19.7 Pulizia del fondo di vetro

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 42*
2. Pulire il fondo di vetro con una soluzione di lavaggio calda o un detergente per vetri e un panno spugna morbido.
Non utilizzare raschietti per vetro.
3. Asciugare con un panno morbido.

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 47*



⚠ 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.

20.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. <p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <p>Anomalia di funzionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare anche il fusibile nella scatola corrispondente. 2. Attivare il fusibile dopo circa 10 secondi. 3. Se l'anomalia si manifesta nuovamente, contattare il servizio di assistenza clienti.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio.	<p>Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiudere lo sportello.
Non è possibile avviare l'apparecchio attraverso l'app Home Connect.	<p>L'apparecchio non è collegato all'app Home Connect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avviare il collegamento tra l'apparecchio e l'app Home Connect. → "Configurazione di Home Connect", <i>Pagina 34</i> <p>L'apparecchio è collegato all'app Home Connect, tuttavia la funzione di comando a distanza non è attivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attivare la funzione di comando a distanza nelle impostazioni Home Connect → <i>Pagina 34</i>.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	<p>La potenza microonde è impostata troppo bassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Impostare una potenza microonde più alta. → <i>Pagina 21</i> <p>La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Impostare un tempo di cottura maggiore. Una quantità raddoppiata richiede tempo raddoppiato.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	Le pietanze sono più fredde del solito. ► Girare le pietanze o mescolarle di tanto in tanto.
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 28</i>
L'apparecchio si disattiva autonomamente.	Disattivazione di sicurezza: nessun utilizzo per oltre 12 ore. 1. Confermare il messaggio con ✓. 2. Spegnerne 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 36</i> .
L'illuminazione non funziona.	L'illuminazione è difettosa. ► Rivolgersi al → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 47</i> .

20.2 Indicazioni sul display


Anomalia	Causa e ricerca guasti
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 → <i>Pagina 47</i> e comunicare il codice d'errore.
Il display indica "Inizializzazione".	La prima messa in funzione non è stata terminata correttamente. ► Eseguire la prima messa in funzione. → <i>"Prima messa in funzione", Pagina 17</i> Impostazioni predefinite ripristinate sull'apparecchio. ► Eseguire la prima messa in funzione. → <i>"Prima messa in funzione", Pagina 17</i> Durante la prima messa in funzione è stata attivata la modalità demo e adesso è stata disattivata. ► Eseguire la prima messa in funzione. → <i>"Prima messa in funzione", Pagina 17</i>

20.3 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.

20.4 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 36*.

21 Smaltimento

21.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

- 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.

22 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.

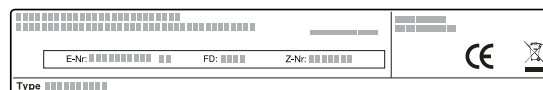
Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica F. Tali sorgenti sono disponibili come componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

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

22.1 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.

23 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.

23.1 Il miglior modo di procedere

Consiglio

Istruzioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate valgono sempre per il vano cottura freddo e vuoto.
- I tempi di cottura riportati nella panoramica costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti.



AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

ATTENZIONE!

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

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

Nota: Indicazioni per soggetti allergici al nichel

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

1. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano cottura le stoviglie non necessarie.
2. Selezionare una pietanza desiderata dalle impostazioni consigliate.
3. Introdurre le pietanze in una stoviglia adatta.
4. Collocare la stoviglia al centro del fondo del vano cottura.
In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
Impostare prima il tempo di cottura più breve. Se necessario, prolungare il tempo di cottura.
6. Estrarre sempre le stoviglie calde dal vano cottura utilizzando una presina.

23.2 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.


- 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 scongelare, lievitare e rigenerare è possibile utilizzare 2 ripiani di inserimento contemporaneamente (ripiano di inserimento 1 e 2). I tempi di cottura indicati possono allungarsi per maggiori quantità di alimenti.
- Per cuocere su un solo ripiano, utilizzare il ripiano 1.
- Il cibo non deve aderire al vano cottura o sulla lamiera posteriore.
- Per la cottura a temperature fino a 100 °C, non è necessario preriscaldare. Posizionare la pietanza nel vano cottura freddo e poi accendere l'apparecchio. Solo per il tipo di riscaldamento "Aria calda" e a temperature superiori a 100 °C è necessario preriscaldare.

23.3 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 a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.





Scongelo con il forno a microonde

Osservare le impostazioni consigliate per lo scongelamento di alimenti e pietanze.

Pietanza	Accessori/ stoviglie	Livello	Potenza microonde	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Lamponi, 250 g	Stoviglie adatte al microonde	0	180 W		-	6-10	



Cottura con il forno a microonde

Osservare le impostazioni consigliate per cuocere con il microonde.

Pietanza	Accessori/ stoviglie	Livello	Potenza microonde	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Latte all'uovo, 1 kg	Stoviglie adatte al microonde	0	1. 600 2. 90		-	1. 14-16 2. 50-55	
Pan di Spagna, 475 g	Stoviglie adatte al microonde	0	600		-	8-10	
Polpettone, 900 g	Stoviglie adatte al microonde	0	600		-	20-25	
Carne tritata, 500 g	Stoviglie adatte al microonde	0	1. 180 2. 90		-	1. 8-10 2. 8-12	








Cottura con microonde e grill

Osservare le impostazioni consigliate per grigliare con il microonde.

Pietanza	Accessori/ stoviglie	Livello	Potenza mi- croonde	Tipo di ri- scaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Gratin di pa- tate, 1,1 kg	Stoviglie adatte al mi- croonde	0	360 W		220	25-30	
Pollo, 1,2 kg	Stoviglie adatte al mi- croonde	1	360 W		180	30-35	



Cottura al forno

Attenersi alle impostazioni consigliate per cuocere al forno.

Pietanza	Accessori/ stoviglie	Livello	Potenza mi- croonde	Tipo di ri- scaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Dolci, 925 g	Stoviglie adatte al mi- croonde	1	180 W +		190	20-25	Preriscalda- re.
Biscotti	Vassoio in vetro	1	-		140	50	Preriscalda- re.
Biscotti	Vassoio in vetro	2+1	-		140	50	Preriscalda- re.
Cupcake	Vassoio in vetro	1	-		160	30	Preriscalda- re.
Cupcake	Vassoio in vetro	2+1	-		150	40	Preriscalda- re.
Pan di Spa- gna	Stampo a cerniera	1	-		150	35	Preriscalda- re.
Torta di mele	Stampo a cerniera	1	-		170	90	Preriscalda- re.

Grill

Osservare le impostazioni consigliate per grigliare con il microonde.

Pietanza	Accessori/ stoviglie	Livello	Potenza mi- croonde	Tipo di ri- scaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Dorare i toa- st	griglia	2	-		230	8-10	
Hamburger di manzo, 12 pezzi	Griglia + vas- soio in vetro	2+1	-		230	30	

24 Informazioni sul software libero e open source

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

Le informazioni di licenza corrispondenti sono memo-
rizzate nell'elettrodomestico. Si può accedere alle infor-
mazioni di licenza corrispondenti anche tramite la Ho-
me Connect App: "Profilo -> Informazioni legali -> Infor-

mazioni 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 appa-
recchio e altri documenti). In alternativa è possibile ri-
chiedere le informazioni corrispondenti all'indirizzo e-
mail ossrequest@bshg.com o a BSH Hausgeräte Gm-
bH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

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.


25 Dichiarazione di conformità

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

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile sul sito Internet www.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.

26 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



mm

26.1 Montaggio sicuro

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

- La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.

- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- L'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.
- Non sollevare l'apparecchio afferrandolo dallo sportello o dal telaio.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

- Indossare guanti protettivi.

⚠ 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.

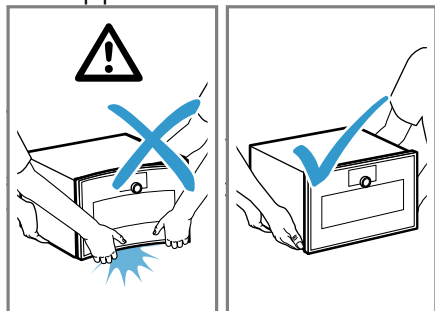
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

L'apparecchio è pesante.

- ▶ Per spostarlo occorrono 2 persone.
- ▶ Utilizzare esclusivamente ausili adeguati.

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.

26.2 QR code per il video del montaggio

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

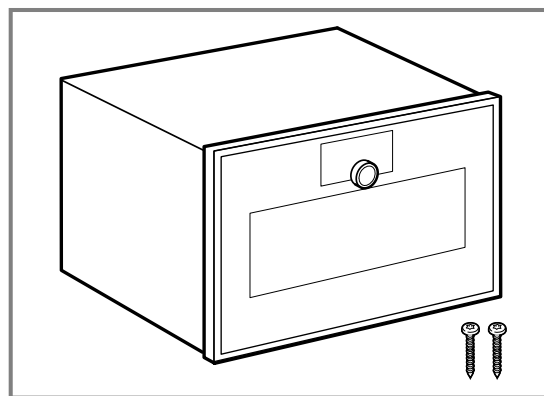
**26.3 Precauzioni di montaggio**

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

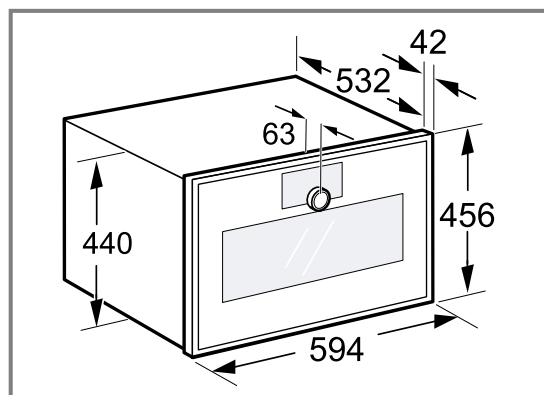
- La cerniera sportello non è reversibile.
- La distanza tra la nicchia del mobile e la superficie del pannello sportello è di 42 mm.
- Rispettare la sporgenza frontale per l'apertura di cassetti laterali vicini all'apparecchio.
- Nella pianificazione di una soluzione ad angolo, tener conto di un angolo di apertura sportello di almeno 90°.
- 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.

26.4 Contenuto della confezione

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

**26.5 Dimensioni dell'apparecchio**

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio

**26.6 Accessori di installazione**

Utilizzare gli accessori originali.

Accessori	Codice dell'ordine
Angolare	GA301010

26.7 Preparazione dei mobili

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Questo apparecchio non è pensato come sistema da tavolo o per l'utilizzo all'interno del mobile.

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.
6. Non coprire le fessure di ventilazione e le prese d'aria.
7. Rimuovere la parete posteriore del mobile da incasso dietro all'apparecchio o prevedere una fessura sufficiente nel ripiano intermedio.
8. Fra la parete e il fondo del mobile o la parete posteriore del mobile superiore deve esservi una distanza di almeno 45 mm.

26.8 Collegamento elettrico

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

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.
- 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 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)

26.9 Incasso dell'apparecchio in un mobile a colonna

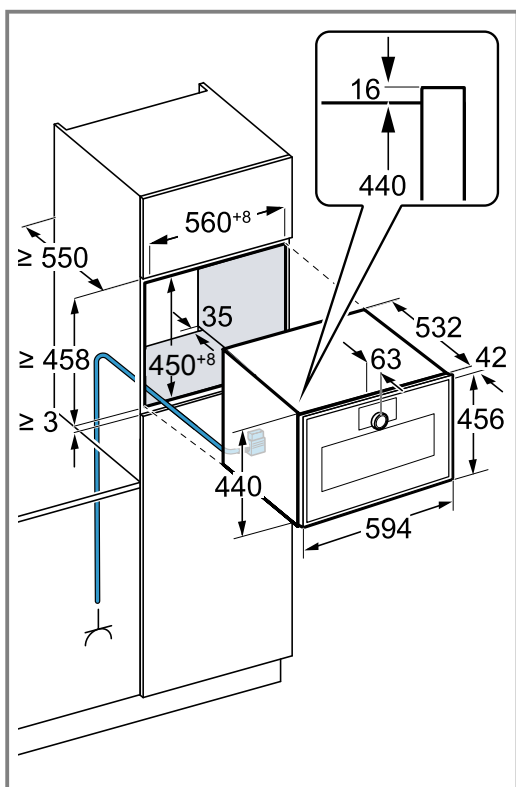
ATTENZIONE!

Il pannello di comando può danneggiarsi se appoggiato sul fondo.

- ▶ Non appoggiare mai gli apparecchi con il pannello di comando rivolto verso il fondo. Applicare sotto dei listelli in legno.
- ▶ Non sollevare mai gli apparecchi dalla parte posteriore, in modo obliquo, con il pannello di comando rivolto verso il basso.

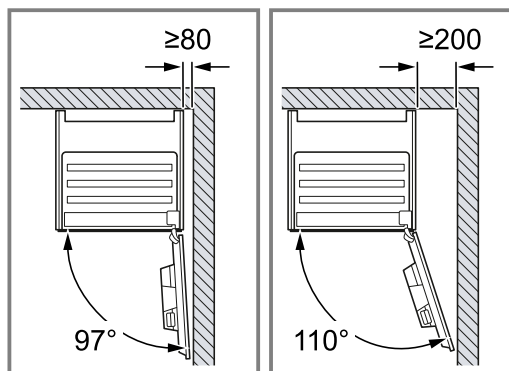
Nota: L'etichetta rossa che sporge dallo sportello dell'apparecchio serve a facilitare l'installazione. Prima di effettuare il collegamento elettrico, tirare l'etichetta rossa per aprire lo sportello dell'apparecchio.

- In caso di incasso in un mobile alto, rispettare le distanze.
 - Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.
 - Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

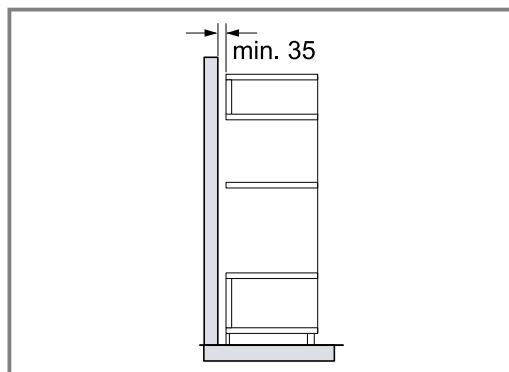


A seconda della variante, l'apparecchio è dotato o meno di una spina.

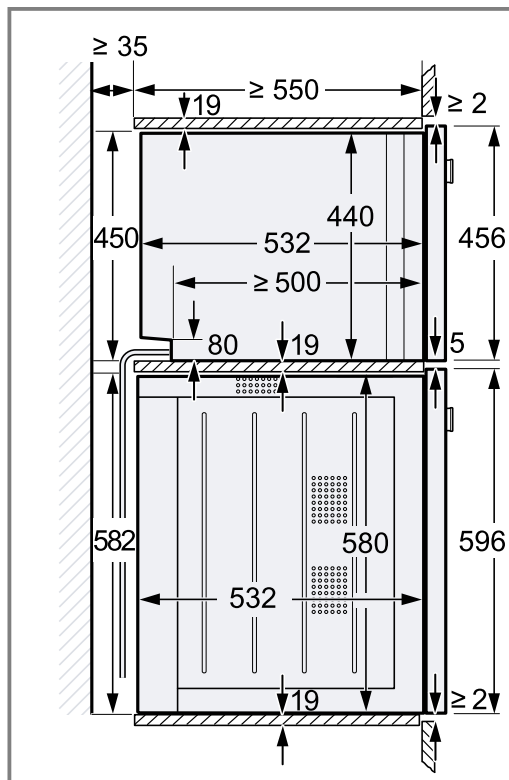
- In caso di installazione vicino a una parete, tenere presente che gli angoli di apertura possibili dello sportello dell'apparecchio dipendono dalle distanze minime dalla parete.



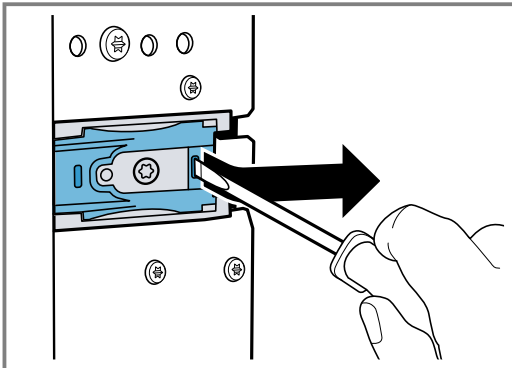
- Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile a colonna ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
- Accertarsi che la distanza tra l'apparecchio e la parete sia di 35 mm.



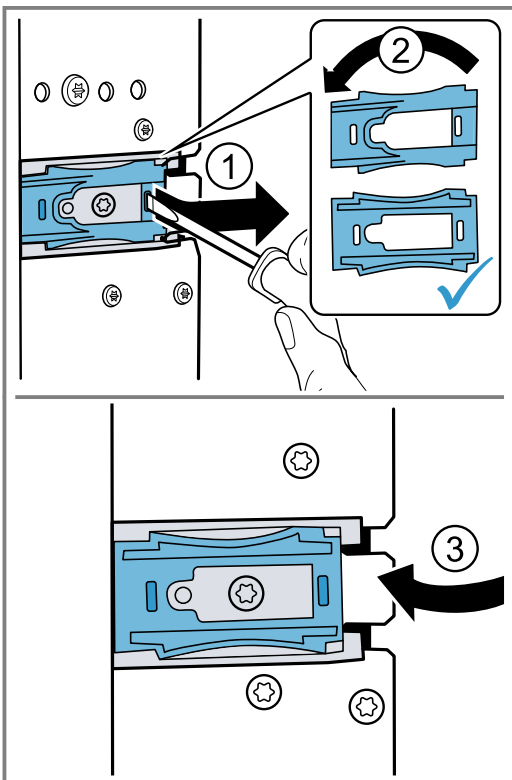
- In caso di montaggio di due apparecchi sovrapposti, rispettare le distanze.



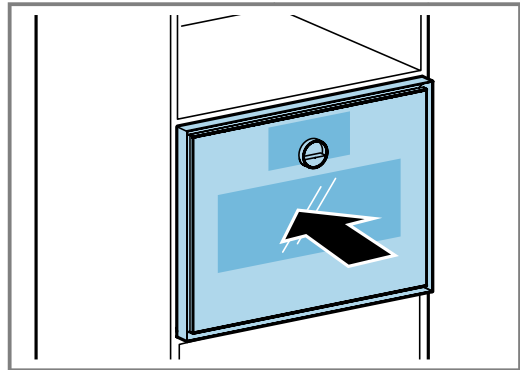
6. Se sopra all'apparecchio non è presente un ripiano intermedio, fissarlo nel mobile affinché non si ribalti. Fissare due angolari disponibili in commercio su entrambi i lati nel mobile a 450 mm di profondità, 5 mm oltre l'altezza dell'apparecchio.
7. **Nota:** Assicurarsi di regolare i due elementi 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.



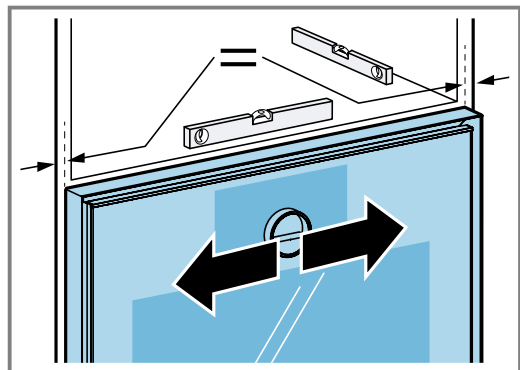
9. Se lo spessore della parte laterale del mobile è di 19 mm, rimuovere gli elementi di plastica bianchi ① per poterli ruotare di 180° ② e reinserirli ③.



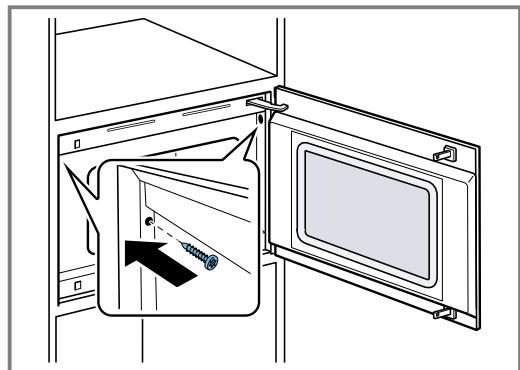
10. Spingere completamente l'apparecchio nel mobile da incasso.
– Non piegare o schiacciare il cavo di collegamento.



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.
16. Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello.

26.10 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:

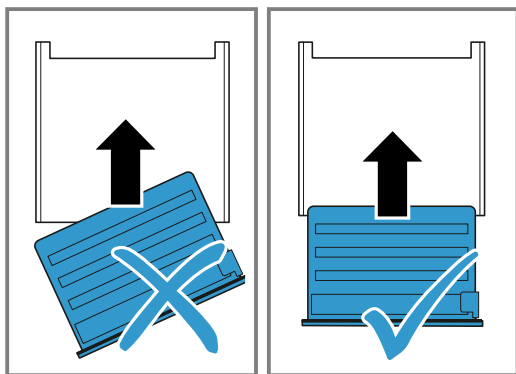
- sotto un forno CombiVapore della stessa serie di apparecchi;
- sotto un microonde della stessa serie di apparecchi;
- sotto una macchina automatica del caffè che si installa sopra un forno della stessa serie di apparecchi;
- sotto una macchina automatica del caffè che si installa sopra un forno CombiVapore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

**26.11 Regolazione dello sportello dell'apparecchio**

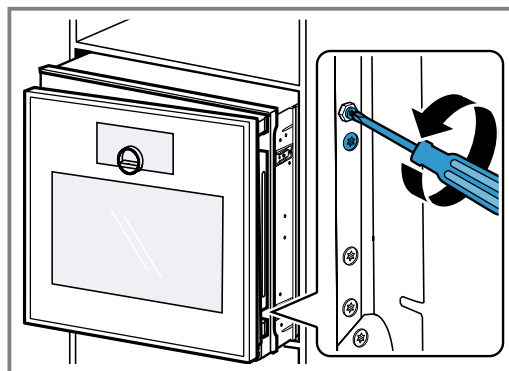
La porta dell'apparecchio è regolata come nello stato di consegna. Normalmente non è necessaria alcuna regolazione.

In caso di necessità regolare l'allineamento dello sportello dell'apparecchio alla cerniera, per ottenere la dimensione esatta della fessura.

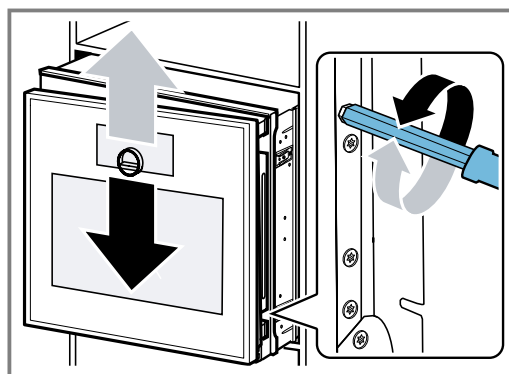
Non è possibile modificare l'altezza dello sportello dell'apparecchio.

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 il cacciavite a brugola.

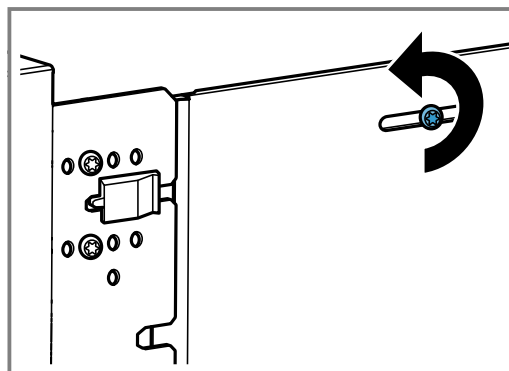


5. Serrare le due viti sul lato dell'apparecchio.
6. Inserire l'apparecchio nella nicchia d'incasso.

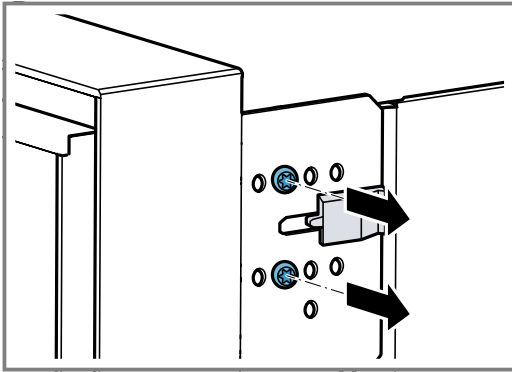
Modifica dell'angolo di apertura della porta

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

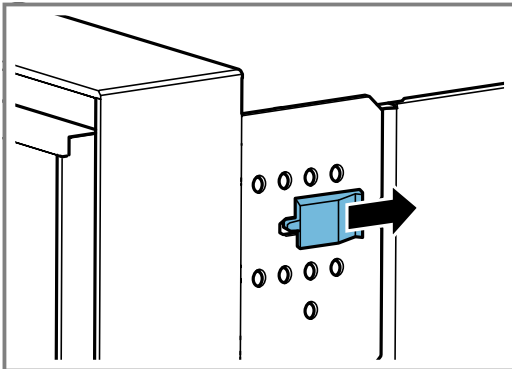
1. Estrarre leggermente l'apparecchio dalla nicchia d'incasso.
2. Allentare leggermente la vite sul lato destro, nella parte posteriore dell'apparecchio.



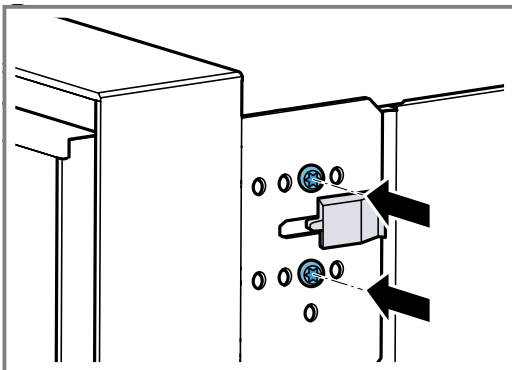
3. Rimuovere le due viti davanti all'elemento in plastica nero.



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°.

26.12 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.

26.13 Combinazione dell'apparecchio con forno

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

26.14 Combinazione dell'apparecchio con forno CombiVapore

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

26.15 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.

26.16 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.

26.17 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Svitare le viti di fissaggio.

3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

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

GAGGENAU



9001954846 it (050123)