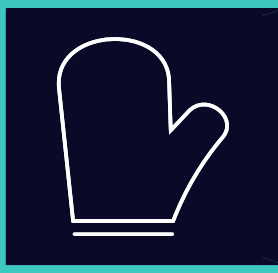
SIEMENS

CB774G1.1

Forno da incasso



IT Manuale utente e istruzioni d'installazione

Register your appliance on My Siemens and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

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

Indice

MANUALE UTENTE

1	**Sicurezza**	**2**
2	**Prevenzione di danni materiali**	**5**
3	**Tutela dell'ambiente e risparmio**	**6**
4	**Conoscere l'apparecchio**	**7**
5	**Modalità di funzionamento**	**8**
6	**Accessori**	**10**
7	**Prima del primo utilizzo**	**11**
8	**Comandi di base**	**12**
9	**Funzioni durata**	**13**
10	**Piatti**	**14**
11	**Preferiti**	**16**
12	**Sicurezza bambini**	**16**
13	**Impostazioni di base**	**16**
14	**Home Connect**	**17**
15	**Pulizia e cura**	**19**
16	**Funzione pulizia Pirolisi activeClean**	**21**
17	**Supporto per pulizia humidClean**	**23**
18	**Funzione asciugatura**	**23**
19	**Sportello dell'apparecchio**	**24**
20	**Sostegni**	**27**
21	**Sistemazione guasti**	**27**
22	**Smaltimento**	**29**
23	**Servizio di assistenza clienti**	**30**
24	**Informazioni sul software libero e open source**	**30**
25	**Dichiarazione di conformità**	**30**
26	**Funziona così**	**31**
27	**ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO**	**35**
27.1	**Indicazioni generali di montaggio**	**35**

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.
L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.
Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.
Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.
→ *"Accessori", Pagina 10*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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.

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

- ▸ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

- ▸ Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.
- ▸ Indossare guanti protettivi, se possibile.

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

- ▸ Non toccare mai la zona delle cerniere.

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

- ▸ Indossare guanti protettivi.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi.
→ *"Prevenzione di danni materiali", Pagina 5*

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

- Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 30*

⚠ 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 Lampadina alogena

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

1.6 Funzione pulizia

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.
- ▸ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
- ▸ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.
- ▸ Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
- ▸ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi.
- ▸ Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente.
- ▸ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.
- ▸ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▸ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▸ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.
- ▸ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▸ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.
- ▸ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▸ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE!

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura può deformarsi notevolmente verso l'interno a causa della depressione che si crea.
- ▸ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.
- ▸ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- ▸ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

In caso di temperatura superiore a 50 °C, gli oggetti presenti sul fondo del vano cottura provocano un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- ▸ Sul fondo del vano cottura non collocarvi accessori, né carta da forno o pellicola di alcun tipo.
- ▸ Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura soltanto con temperature inferiori a 50 °C.

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.
- ▸ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- ▸ Non collocare mai la stoviglia con acqua sul fondo del vano cottura.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.
- ▸ Dopo avere utilizzato il vano cottura, lasciarlo asciugare. A tale scopo, aprire completamente lo sportello oppure utilizzare la funzione di asciugatura.
- ▸ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▸ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
- ▸ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie non più rimovibili.
- ▸ Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia.
- ▸ Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

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

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- ▸ Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- ▸ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.
- ▸ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- ▸ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.
- ▸ Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

Possono verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello dello sportello dovute alla pellicola di alluminio.
- ▸ Nel vano cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello dello sportello.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.
- ▸ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.
→ *"Funziona così", Pagina 31*
- ■ Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.
- ■ Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.
- ■ La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.
- ■ Il vano cottura è riscaldato dopo la prima cottura. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il dolce successivo.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo.
- ■ Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.
- ■ Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.
- ■ L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

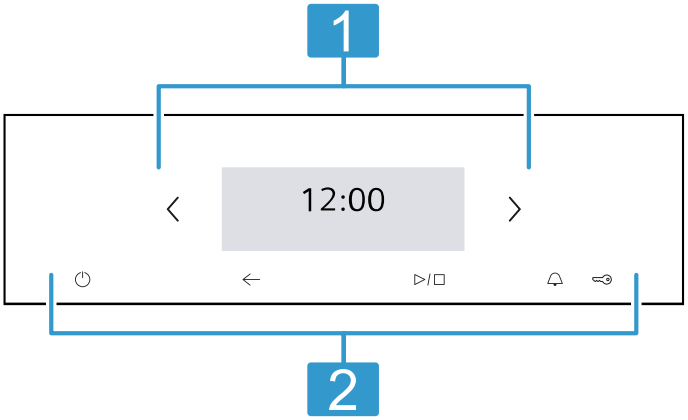
Disattivare il display nelle impostazioni di base.
→ *"Impostazioni di base", Pagina 16*
- ■ Si risparmia energia quando l'indicazione sul display viene disattivata.

Nota:
L'apparecchio,
- ■ collegato in modalità standby in rete, necessita al massimo di 2 W
- ■ non collegato in modalità standby in rete con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

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



1	**Display** Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione o i testi di avvertenza. Con i tasti 〈 e 〉 si naviga nel display. → *"Display", Pagina 7*
2	**Tasti** Con i tasti è possibile impostare direttamente diverse funzioni. → *"Tasti", Pagina 7*

4.2 Display

Il display è suddiviso in diversi campi.

Barra di stato

Nella parte superiore del display si trova la barra di stato.
A seconda della fase di impostazione, è possibile eseguire delle azioni.
Accanto alle informazioni di testo viene visualizzato anche lo stato attuale di diverse funzioni con l'ausilio di simboli.

Simbolo	Significato
Tempo ad es. "12min10s"	Indicazione delle funzioni di durata in corso. → *"Funzioni durata", Pagina 13*
	Il timer è attivato. → *"Impostazione del timer", Pagina 14*
	La sicurezza bambini è attivata. → *"Sicurezza bambini", Pagina 16*
	A causa della funzione di sicurezza o della sicurezza bambini, lo sportello dell'apparecchio è bloccato. → *"Funzione pulizia 'Pirolisi active-Clean'", Pagina 21* → *"Impostazioni di base", Pagina 16*
	Intensità del segnale WLAN per Home Connect. Più linee del simbolo sono riempite, migliore è il segnale. Se il simbolo è barrato, il segnale WLAN non è presente. Se vi è una "x" nel simbolo, il collegamento al server Home Connect non è presente. → *"Home Connect ", Pagina 17*
	L'avvio remoto con Home Connect è attivato. → *"Home Connect ", Pagina 17*
	La ricerca guasti remota con Home Connect per la manutenzione è attivata. → *"Home Connect ", Pagina 17*
	La lampadina del forno è acceso o spenta. → *"Illuminazione", Pagina 8*

Campo di regolazione

Il campo di regolazione è indicato in riquadri.
I singoli riquadri indicano le possibilità di selezione correnti e le impostazioni già adottate. Per selezionare una funzione, premere sul relativo riquadro.
Anche le informazioni vengono rappresentate in riquadri.
Per sfogliare verso destra o sinistra in caso di molteplici riquadri, utilizzare i tasti di navigazione 〈 e 〉.

Simboli possibili in riquadri

Simbolo	Significato
	In caso di molti contenuti, sfogliare nei riquadri.
	Diminuire o aumentare il valore di regolazione.
	Ripristinare il valore di regolazione.
	Chiudere il riquadro.

Nota: Un punto o una stella blu all'interno del riquadro indica che sull'apparecchio è stata scaricata una nuova funzione, un nuovo preferito o un aggiornamento con l'app Home Connect.

4.3 Tasti

Con i tasti si selezionano direttamente le diverse funzioni.

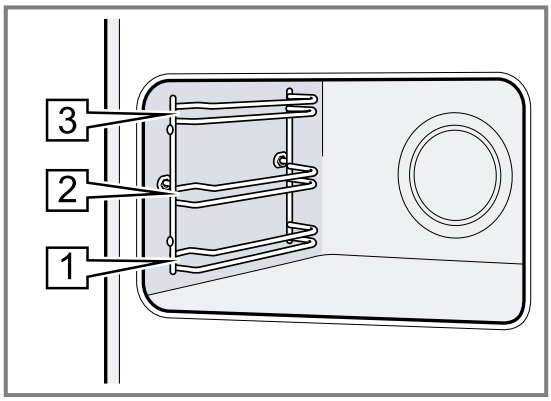
Tasto	Funzione
⏻	Accendere o spegnere l'apparecchio. → *"Comandi di base", Pagina 12*
▷/□	Avviare il funzionamento o interromperlo. → *"Comandi di base", Pagina 12*
←	Tornare indietro di una impostazione.
🔔	Selezionare il timer. → *"Impostazione del timer", Pagina 14*
🔑	Tenere premuto per circa 4 secondi: attivare o disattivare la sicurezza bambini. → *"Sicurezza bambini", Pagina 16*

4.4 Vano cottura

Diverse funzioni nel vano cottura supportano il funzionamento dell'apparecchio.

Supporti

Nei supporti presenti all'interno del vano cottura si possono inserire accessori a diverse altezze.
→ *"Accessori", Pagina 10*
L'apparecchio ha 3 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.
Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.
→ *"Sostegni", Pagina 27*



Illuminazione

Una o più lampadine illuminano il vano cottura.
Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano cottura si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di ca. 18 minuti, l'illuminazione si spegne nuovamente.
Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato l'illuminazione si spegne.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva a seconda della temperatura dell'apparecchio. L'aria calda fuoriesce attraverso lo sportello.

ATTENZIONE!

La copertura delle fessure di aerazione causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

- Non coprire le fessure di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido dell'apparecchio.

Sportello dell'apparecchio

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

5 Modalità di funzionamento

Qui è disponibile una panoramica delle modalità di funzionamento e delle funzioni principali dell'apparecchio.

Consiglio: A seconda del tipo di apparecchio, con l'app Home Connect sono disponibili funzioni aggiuntive o più avanzate. Le informazioni in merito sono riportate nell'app.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Tipi di riscaldamento	Per preparare al meglio le pietanze, selezionare vari tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione. → *"Tipi di riscaldamento", Pagina 9* → *"Comandi di base", Pagina 12*
Piatti	Utilizzare le impostazioni programmate consigliate per le diverse pietanze. → *"Piatti", Pagina 14*
Pulizia	Selezionare la funzione pulizia per il vano cottura. → *"Funzione pulizia 'Pirolisi activeClean'", Pagina 21* → *"Supporto per pulizia 'humidClean'", Pagina 23* → *"Funzione asciugatura", Pagina 23*
Preferiti	Utilizzare le proprie impostazioni memorizzate. → *"Preferiti", Pagina 16*
Impostazioni di base	Apertura delle impostazioni di base → *"Impostazioni di base", Pagina 16*

Home Connect
Con Home Connect è possibile collegare il forno a un terminale mobile, comandarlo a distanza e utilizzare l'intera gamma di funzioni dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, con l'app Home Connect sono disponibili funzioni aggiuntive o più avanzate. Le informazioni in merito sono riportate nell'app.
→ *"Home Connect ", Pagina 17*

5.1 Tipi di riscaldamento

Affinché sia sempre possibile trovare il tipo di riscaldamento adatto per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.
I simboli relativi ai singoli tipi di riscaldamento rappresentano un valido supporto per riconoscere subito i giusti abbinamenti.

Se si seleziona un tipo di riscaldamento, l'apparecchio suggerisce la temperatura o il livello adatto. Si possono accettare i valori proposti oppure si possono modificare nell'area indicata.
Se si imposta una temperatura superiore a 275 °C e un livello grill 3, dopo circa 40 minuti l'apparecchio riduce la temperatura a circa 275 °C e porta il livello grill a 1.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Range di temperatura	Utilizzo e funzionamento Funzioni supplementari possibili
	Aria calda 2D	30 - 275°C	Cuocere o arrostire su un livello. La ventola posta sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano cottura in maniera uniforme.
	Riscaldamento sup./inf.	30 - 300°C	Di norma, cuocere o arrostire su un livello. Il tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Aria calda delicata	125 – 250 °C	Cuocere delicatamente le pietanze selezionate senza preriscaldare su un livello. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. Durante la cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. Durante la cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Se si apre lo sportello dell'apparecchio anche solo per poco tempo, l'apparecchio continuerà a riscaldarsi senza utilizzare il calore residuo. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica.
	Riscaldamento superiore/inferiore delicato	150 – 250 °C	Cuocere delicatamente le pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. Durante la cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. Durante la cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Se si apre lo sportello dell'apparecchio anche solo per poco tempo, l'apparecchio continuerà a riscaldarsi senza utilizzare il calore residuo. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	Grill ventilato	30 - 300°C	Arrostire pollame, pesci interi o grandi pezzi di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Grill, superficie grande	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Grigliare alimenti sottili, quali bistecche, salsicce o toast. Gratinare le pietanze. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill, superficie piccola	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Grigliare piccole quantità come bistecche, salsicce o toast. Gratinare piccole quantità. Si riscalda la superficie centrale al di sotto dell'elemento grill.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Range di temperatura	Utilizzo e funzionamento Funzioni supplementari possibili
	Cottura a fuoco lento	70 - 120 °C	Cuocere delicatamente e a fuoco lento porzioni di carne rosolate e morbide in una stoviglia senza coperchio. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.
	Riscaldamento inferiore	30 - 250°C	Ultimare le pietanze o cuocere a bagnomaria. Il calore viene distribuito dal basso.
	Mantenere in caldo	50 - 100°C	Tenere in caldo le pietanza già cotte.
	Preriscaldamento stoviglie	30 - 90 °C	Preriscaldare le stoviglie.

5.2 Temperatura

Durante il riscaldamento, per la maggior parte delle modalità di riscaldamento, sul display è possibile leggere una accanto all'altra la temperatura attuale nel vano cottura e la temperatura impostata, ad es. 120 °C/210 °C.
Se si utilizza la funzione di preriscaldamento, quando la linea è interamente colorata e viene emesso un segnale acustico, è il momento ottimale per inserire la pietanza in forno.

Nota: Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano cottura.

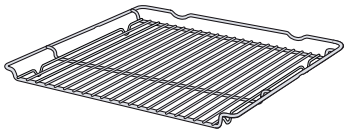
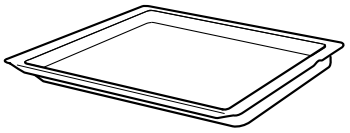
Indicatore del calore residuo
Quando l'apparecchio è spento, con il simbolo il display indica il calore residuo nel vano cottura. Più la temperatura si abbassa, meno è visibile il simbolo. A partire da circa 60 °C il simbolo scompare completamente.

6 Accessori

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

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

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

Accessori		Utilizzo
Griglia		■ Stampi per dolci ■ Stampi per sformato ■ Stoviglie ■ Carne ad es. arrosti o pezzi da grigliare ■ Pietanze surgelate
Leccarda		■ Dolci umidi ■ Prodotti da forno ■ Pane ■ Arrosti di grandi dimensioni ■ Pietanze surgelate ■ Raccogliere i liquidi che gocciolano, ad es. il grasso sulla griglia mentre si griglia.

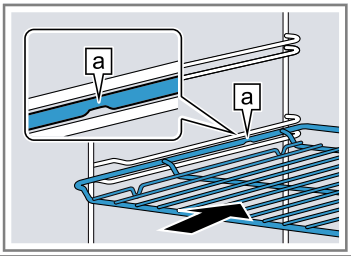
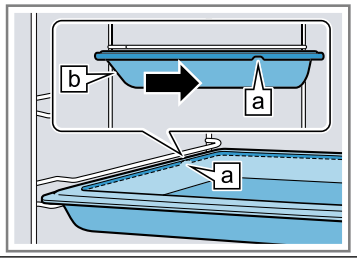
6.1 Funzione d'arresto

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

6.2 Inserimento degli accessori nel vano cottura

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

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

griglia	Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura ⁓ rivolta verso il basso. 
Teglia ad es. leccarda o teglia per forno	Inserire la teglia con la smussatura b rivolta verso lo sportello dell'apparecchio. 

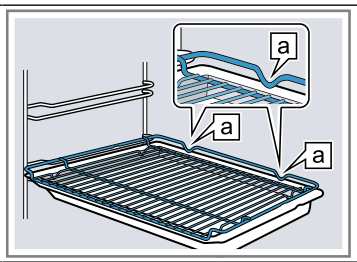
3. Inserire completamente l'accessorio in modo che non tocchi lo sportello dell'apparecchio.

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

Combinazione accessori

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

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

Griglia su leccarda	

6.3 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.
Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:
siemens-home.bsh-group.com
Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.
Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

7 Prima del primo utilizzo

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

7.1 Procedura per la prima messa in funzione

Dopo l'allacciamento alla corrente occorre effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione dell'apparecchio. Prima che compaiano le impostazioni sul display possono passare alcuni minuti.

Nota: È possibile eseguire le impostazioni anche con l'app Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.

1. Accendere l'apparecchio con ⏻.
✔ Viene visualizzata la prima impostazione.
2. Se necessario, modificare l'impostazione.
Impostazioni possibili:
   - Lingua
   - Home Connect
   - Orologio
   - Data
3. Spostarsi all'impostazione successiva utilizzando →.
4. Scorrere le impostazioni e, se necessario, modificarle.

✔ A seguito dell'ultima impostazione compare un avviso sul display che indica che la prima messa in funzione è stata terminata.

5. Affinché prima del primo riscaldamento l'apparecchio venga controllato, aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio.

7.2 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

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

1. Togliere dal vano cottura le informazioni sul prodotto e gli accessori. Rimuovere i resti dell'imballaggio dall'apparecchio, quali ad es. le palline di polistirolo e rimuovere il nastro adesivo presente all'interno o all'esterno dell'apparecchio.
2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Accendere l'apparecchio con ⏻.
4. Eseguire le seguenti impostazioni:

Tipo di riscaldamento	aria calda 2D
Temperatura	Massima
Durata	1 ora

→ *"Comandi di base", Pagina 12*

5. Avviare il funzionamento.

– Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.

✔ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato.

6. Spegnere l'apparecchio con ⏻.
7. Quando l'apparecchio è raffreddato, pulire le superfici lisce nel vano cottura con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
8. Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

8 Comandi di base

8.1 Attivazione dell'apparecchio

▸ Accendere l'apparecchio con ⏻.
✔ Sul display viene visualizzato il menu.

8.2 Spegnimento dell'apparecchio

Spegnere l'apparecchio se non viene utilizzato. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lasso di tempo prolungato, si spegne automaticamente.

▸ Spegnere l'apparecchio con ⏻.
✔ L'apparecchio si spegne. Le funzioni in corso vengono interrotte.
✔ Sul display compare l'ora o l'indicazione del calore residuo.

8.3 Avvio del funzionamento

Ogni funzionamento deve essere avviato.

ATTENZIONE!

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

▸ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
▸ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.
▸ Avviare il funzionamento con ▷/☐.
✔ Sul display vengono visualizzate le impostazioni.

8.4 Interruzione del funzionamento

È possibile interrompere e proseguire il funzionamento.

1. Premere il tasto ▷/☐ per interrompere il funzionamento.
2. Per proseguire il funzionamento, premere nuovamente su ▷/☐.

8.5 Impostazione della modalità di funzionamento

Dopo aver acceso l'apparecchio, sul display viene visualizzato il menu.

1. Per sfogliare le diverse opzioni di selezione, premere 〈 o 〉.
2. Per selezionare una funzione, premere sul relativo riquadro.

✔ A seconda della funzione, vengono visualizzati i possibili valori di regolazione o altri riquadri.

3. Se necessario, premere su un altro riquadro.
4. Per modificare i valori di regolazione:
   – Premere su — o +.
   – Oppure selezionare il valore direttamente tramite la barra delle impostazioni.
5. Avviare il funzionamento con ▷/☐.
6. Quando il funzionamento è terminato:
   – Se necessario, si possono eseguire ulteriori impostazioni e riavviare il funzionamento.
   – Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ⏻.

Nota: Puoi salvare e riutilizzare le tue impostazioni tramite l'app Home Connect.
→ *"Preferiti", Pagina 16*

8.6 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Premere "Tipi di riscaldamento".
2. Premere sul tipo di riscaldamento desiderato.
3. Impostare la temperatura con — o + oppure direttamente mediante la barra delle impostazioni.
   In caso di necessità, si possono eseguire ulteriori impostazioni:
   – → *"Funzioni durata", Pagina 13*
4. Avviare il funzionamento con ▷/☐.

✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
✔ Sul display sono indicati i valori di regolazione e il tempo da quanto il programma è già in funzione.

5. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ⏻.

Nota: Il tipo di riscaldamento più adatto per le pietanze si può consultare nella descrizione dei tipi di riscaldamento.
→ *"Tipi di riscaldamento", Pagina 9*

Modifica del tipo di riscaldamento

Se si modifica il tipo di riscaldamento, anche le altre impostazioni vengono resettate.

1. Premere ▷/☐.
2. Premere ←.
3. Premere sul tipo di riscaldamento desiderato.
4. Reimpostare il funzionamento e avviare con ▷/☐.

Modifica della temperatura

Dopo l'avvio del funzionamento, si può modificare la temperatura in qualsiasi momento.

1. Premere sulla temperatura.
2. Modificare la temperatura con — o + oppure direttamente mediante la barra delle impostazioni.
3. Premere "Applica".

8.7 Visualizzazione delle informazioni

Nella maggior parte dei casi si possono richiamare le informazioni rispetto alla funzione appena eseguita. L'apparecchio indica automaticamente alcune indicazioni, ad es. per confermare, richiedere o avvisare.

1. Premere su ⓘ.
✔ Se presenti, alcune informazioni vengono indicate per alcuni secondi.
2. In caso di molti contenuti, sfogliare con ∧ o ∨.
3. Chiudere l'indicazione con ✕, se necessario.

8.8 Mantenere in caldo per un tempo prolungato

Con l'apparecchio è possibile tenere in caldo le pietanze fino a 24 ore, senza modificare il comportamento dell'apparecchio. Utilizzare le funzioni durata e modificare le impostazioni di base.

Nota: Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, l'apparecchio smette di riscaldare. Se lo sportello dell'apparecchio viene chiuso, l'apparecchio ricomincia a riscaldare. Per garantire che il comportamento dell'apparecchio non cambi durante il funzionamento, non aprire lo sportello prima che sia trascorso il tempo impostato.

1. Modificare l'impostazione di base "Illuminazione" su "Sempre off".
→ *"Impostazioni di base", Pagina 16*
2. Modificare l'impostazione di base "Indicazione di standby" su "On".
3. Modificare l'impostazione di base "Segnale acustico" su "Durata molto breve".
In questo modo, l'illuminazione nel vano cottura rimane sempre spenta durante il funzionamento e quando si apre lo sportello dell'apparecchio, e l'indicazione dell'ora non si modifica. La durata del segnale acustico alla fine del funzionamento è ridotta.
4. Impostare la modalità di funzionamento desiderata.
→ *"Impostazione della modalità di funzionamento", Pagina 12*
→ *"Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura", Pagina 12*
5. A seconda della modalità di funzionamento, impostare la durata desiderata.
→ *"Impostazione della durata", Pagina 13*
→ *"Funzioni durata", Pagina 13*
6. Utilizzando "Fine" impostare l'ora a cui deve terminare il funzionamento.
→ *"Impostazione dell'ora di fine", Pagina 14*
→ *"Funzioni durata", Pagina 13*
7. Inserire la pietanza nel vano cottura, prima che l'apparecchio inizi a riscaldarsi.
8. Avviare il funzionamento.
✔ Il display indica la durata fino all'avvio. L'apparecchio è in modalità stand-by.
✔ Una volta raggiunto l'orario di avvio, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
9. Quando il funzionamento è terminato, togliere la pietanza dal vano cottura. Dopo circa 15-20 minuti, l'apparecchio si spegne completamente in automatico.
Nota: Se necessario, modificare nuovamente le diverse impostazioni di base.

9 Funzioni durata

Per un funzionamento, è possibile impostare la durata e l'ora in cui il funzionamento deve essere terminato. Il timer non dipende dal funzionamento.

Funzione durata	Utilizzo
Durata ⊢	Quando si imposta una durata per il funzionamento, l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, una volta trascorsa tale durata.
Fine ⇥	Per la durata, è possibile impostare l'ora in cui terminare il funzionamento. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.
Timer 🔔	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

9.1 Impostazione della durata

Per il funzionamento è possibile impostare una durata fino a 24 ore.

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

1. Premere "Durata".
2. Per impostare la durata, premere sul valore temporale corrispondente, ad es. indicatore delle ore "h" o indicatore dei minuti "min".
✔ Il valore selezionato è contrassegnato in blu.
3. Impostare la durata con − o + oppure direttamente mediante la barra delle impostazioni.
Ripristinare, se necessario, il valore di regolazione con ↺.
4. Premere "Applica".
5. Avviare il funzionamento con ▷/☐.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
✔ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato.
6. Quando è trascorsa la durata:
– Se necessario, si possono eseguire ulteriori impostazioni e riavviare il funzionamento.
– Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ⏻.

Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

1. Premere sulla durata.
2. Modificare la durata con − o + oppure direttamente mediante la barra delle impostazioni.
3. Premere "Applica".

Interruzione della durata

È sempre possibile interrompere la durata.

1. Premere sulla durata.
2. Ripristinare la durata con ↺.
   Nota: Per le modalità di funzionamento che richiedono sempre una durata, l'apparecchio ripristina la durata sul valore preimpostato.
3. Premere "Applica".

9.2 Impostazione dell'ora di fine

È possibile posticipare l'ora in cui deve terminare la durata del funzionamento fino a 24 ore.

Note

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

Requisiti

- Sono impostati un tipo di funzionamento e una temperatura o un livello.
- La durata è impostata.

1. Premere "Fine".
2. Posticipare l'ora con − o +.
   Ripristinare, se necessario, il valore di regolazione con ↺.
3. Premere "Applica".
4. Avviare il funzionamento con ▷/□.

✔ Il display indica l'orario di avvio. L'apparecchio è in modalità stand-by.
✔ Una volta raggiunto l'orario di avvio, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
✔ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato.

5. Quando è trascorsa la durata:
   – Se necessario, si possono eseguire ulteriori impostazioni e riavviare il funzionamento.
   – Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ⏻.

Impostazione dell'ora di fine

Per raggiungere un buon risultato di cottura, modificare l'ora impostata soltanto prima che il funzionamento venga avviato e la durata sia trascorsa.

1. Premere "Fine".
2. Modificare l'ora con − o +.
3. Premere "Applica".

Interruzione dell'ora di fine

È possibile cancellare in ogni momento l'ora impostata.

1. Premere su "Arresto".
2. Premere su "Fine".
3. Ripristinare l'ora con ↺.
   Nota: Per le modalità di funzionamento che richiedono sempre una durata, l'apparecchio ripristina l'ora a cui la durata termina sull'ora successiva possibile.
4. Premere su "Avvia".

9.3 Impostazione del timer

Il timer funziona indipendentemente dal funzionamento. È possibile impostare il timer fino a 24 ore sia se l'apparecchio è acceso sia se è spento. Il timer dispone di un segnale proprio, in modo tale che si possa distinguere se è terminato il tempo del timer o della durata.

1. Premere il tasto 🔔.
2. Per impostare il timer, sul display premere sul valore temporale corrispondente, ad es. indicatore delle ore "h" o indicatore dei minuti "min".

✔ Il valore selezionato è contrassegnato in blu.

3. Impostare il timer con − o + oppure direttamente mediante la linea di regolazione.
   Ripristinare, se necessario, il valore di regolazione con ↺.
4. Per avviare il timer, premere "Avvia".

✔ Il timer scorre.
✔ Quando l'apparecchio è spento, il timer rimane visibile sul display.
✔ Se l'apparecchio è acceso, sul display sono presenti le impostazioni del funzionamento in corso. Nella barra di stato viene visualizzato il timer.
✔ Una volta trascorso il timer, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il timer è terminato.

Modifica del timer

È possibile modificare il timer in qualsiasi momento.

1. Premere il tasto 🔔.
2. Premere su "Arresto".
3. Modificare il timer.
4. Premere su "Avvia".

Interruzione del timer

È possibile interrompere il timer in qualsiasi momento.

1. Premere il tasto 🔔.
2. Ripristinare il timer con ↺.
3. Premere "Avvia".

10 Piatti

Il tipo di funzionamento "Piatti" fornisce supporto durante la preparazione di diverse pietanze e seleziona in automatico le impostazioni ottimali.

10.1 Stoviglia per pietanze

Il risultato della cottura dipende dalle caratteristiche e dalle dimensioni della stoviglia utilizzata.

Utilizzare sempre stoviglie refrattarie e resistenti a temperature fino a 300 °C. Si addice meglio una stoviglia in vetro o in vetroceramica. L'arrosto dovrebbe ricoprire circa i 2/3 del fondo della pentola.
Non sono adatte le stoviglie realizzate nel seguente materiale:

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

10.2 Possibilità di regolazione delle pietanze

Per preparare al meglio le pietanze, l'apparecchio utilizza diverse impostazioni a seconda dell'alimento.
Sul display vengono visualizzate le impostazioni utilizzate. È possibile adeguare determinate impostazioni.
Seguire le indicazioni sul display.

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

Consigli e indicazioni sulle impostazioni
Se si imposta una pietanza, sul display vengono indicate le rispettive informazioni rilevanti, ad esempio:
- livello di inserimento adatto
- stoviglia o accessorio adatto
- aggiunta di liquido
- momento adatto per girare o mescolare
  Non appena viene raggiunto il momento, viene emesso un segnale acustico.

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

Programmi

Nei programmi sono preimpostati il tipo di riscaldamento ottimale, la temperatura e la durata.
Per ottenere un risultato di cottura ottimale, è necessario impostare in aggiunta anche il peso, lo spessore o il livello di cottura. È possibile eseguire le impostazioni soltanto nell'area prevista.
Se non viene indicato altro, impostare il peso totale della pietanza.

10.3 Panoramica dei piatti

Qui si possono vedere le pietanze a disposizione. Le pietanze dipendono dalla dotazione dell'apparecchio.

Nota: Nelle impostazioni di base, è possibile specializzare i piatti visualizzati a livello regionale.
→ *"Impostazioni di base", Pagina 16*

Piatti
- Pavlova
- Muffin
- Scone
- Panini o baguette da riscaldare
- Sformato salato, fresco, ingredienti appena cotti
- Gratin di patate crude, spessore 4 cm
- Lasagne, fresche
- Fruit crumble
- Pollo, diviso a metà
- Pollo a pezzi
- Anatra, non ripiena
- Cosce d'oca
- Tacchino, non ripieno
- Petto di tacchino
- Turkey, crown - british style
- Arrosto di coppa di maiale disossato
- Arrosto di maiale in crosta ad es. spalla
- Arrosto lombata di maiale
- Pork Loin joint - british style
- Pork Roast joint - british style
- Pork Belly - british style
- Roastbeef, all'inglese
- Roastbeef, medio
- Brasato di manzo
- Beef Slow roast joint - british style
- Beef Top side, top rump - british style
- Arrosto di vitello, con venature di grasso
- Arrosto di vitello, magro
- Cosciotto d'agnello con osso, ben cotto
- Cosciotto d'agnello disossato, cottura media
- Lamb Shoulder, boned and rolled - british style
- Polpettone di carne trita fresca
- Osso buco di vitello
- Spezzatino di carne
- Pesce, intero, al forno
- Pizza, surgelata con fondo spesso, 1 pezzo
- Pizza surgelata, con fondo sottile, 1 pezzo
- Patate fritte surgelate
- Stufato di verdure
- Patate al forno, intere

10.4 Impostazione del piatto

1. Premere su "Piatti".
2. Premere sulla categoria desiderata.
3. Premere sulla pietanza desiderata.
4. Premere sul piatto desiderato.
   Consiglio: Per alcuni piatti è possibile scegliere una modalità di preparazione preferita.
   → *"Possibilità di regolazione delle pietanze", Pagina 15*

✔ Sul display compaiono le impostazioni relative al piatto.

5. Se necessario adattare le impostazioni.
   A seconda del piatto, è possibile adattare solo determinate impostazioni.
   → *"Possibilità di regolazione delle pietanze", Pagina 15*
6. Per ottenere le indicazioni ad esempio sull'accessorio e sul livello di inserimento, premere su ⓘ.
7. Avviare il funzionamento con ▷/☐.

✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
✔ Quando la pietanza è pronta, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

8. Quando è trascorsa la durata:
   – Se necessario, si possono eseguire ulteriori impostazioni e riavviare il funzionamento.
   – Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con ⏻.

10.5 Funzione di spegnimento automatico

In alcuni piatti la funzione di spegnimento automatico auto off consente di eseguire una cottura al forno e arrosto in modo rilassato.
Quando il funzionamento è terminato, l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare.
Per ottenere un risultato di cottura ottimale, rimuovere il piatto dal vano cottura quando il funzionamento è terminato.

11 Preferiti

Nei preferiti è possibile memorizzare le impostazioni e riutilizzarle.

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

11.1 Memorizzazione dei preferiti

È possibile memorizzare come preferiti un massimo di 10 modalità di funzionamento diverse.

- ▸ Per memorizzare una modalità di funzionamento come preferita, utilizzare l'app Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.

11.2 Selezione dei preferiti

Se sono stati memorizzati dei preferiti, è possibile selezionarli per impostare il funzionamento.

1. Premere su "Preferiti".
2. Premere sul preferito desiderato.

✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
✔ Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione.

Nota:
Osservare le indicazioni relative alle diverse modalità di funzionamento:

11.3 Modifica dei preferiti

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

- ▸ Per modificare i preferiti, utilizzare l'app Home Connect. Se l'apparecchio è collegato, seguire le istruzioni fornite nell'app.

12 Sicurezza bambini

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

12.1 Attivazione della sicurezza bambini

Ad apparecchio acceso e spento è possibile attivare la sicurezza bambini.

- ▸ Per attivare la sicurezza bambini, tenere premuto ⊸ per circa 4 secondi.

✔ Sul display compare un avviso di conferma.
✔ Il pannello di comando è bloccato. L'apparecchio può essere spento solo con ⏻.
✔

12.2 Disattivare la sicurezza bambini

È possibile disattivare la sicurezza bambini in ogni momento.

- ▸ Per disattivare la sicurezza bambini, tenere premuto ⊸ per circa 4 secondi.

✔ Sul display compare un avviso di conferma.

13 Impostazioni di base

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

13.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.
Ulteriori informazioni relative alle singole impostazioni di base vengono fornite sul display con ⓘ.

Impostazioni di base	Selezione
Lingua	Vedere la selezione sull'apparecchio
Home Connect	Collegare il forno a un terminale mobile e comandarlo a distanza. → *"Home Connect ", Pagina 17*
Ora	Formato ora su 24 ore
Data	Formato data GG/MM/AAAA

Display	Selezione
Luminosità	■ Livelli 1, 2, 3, 4 e 5[1]
Indicatore stand-by	■ On, durata limitata ■ On (questa impostazione aumenta il consumo energetico) ■ Off[1]
Ora	■ Digitale + data[1] ■ Digitale ■ Analogico
Regolazione	■ Allineamento orizzontale e verticale del display

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

Suoneria	Selezione
Tono tasti	■ On[1] ■ Off
Segnale acustico	■ Durata brevissima ■ Durata breve ■ Durata media[1] ■ Durata prolungata

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

Impostazioni apparecchio	Selezione
Tempo di postfunzionamento della ventola	■ Minimo ■ Consigliato[1] ■ Lungo ■ Molto lungo
Sistema di estrazione	■ Equipaggiato (con estensione doppia e tripla) ■ Non equipaggiato (con supporto ed estensione singola)[1]
Illuminazione	■ Accesa durante la cottura e l'apertura dello sportello [1] ■ Solo all'apertura dello sportello ■ Sempre spenta

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

Personalizzazione	Selezione
Logo del marchio	■ Indicatori[1] ■ Non mostrare
Funzionamento dopo l'attivazione	■ Menu principale[1] ■ Tipi di riscaldamento ■ Piatti ■ Preferiti
Tempo di cottura trascorso	■ Indicatori[1] ■ Non mostrare
Piatti	■ Tutti[1] ■ Niente carne di maiale ■ Solo koscher

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

Personalizzazione	Selezione
Piatti regionali	■ Tutti[1] ■ Piatti europei ■ Piatti in stile britannico
Sicurezza bambini	■ Solo blocco tasti[1] ■ Bloccaggio sportello + blocco tasti ■ Solo blocco tasti[1] ■ Disattivata

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

Impostazioni di fabbrica	Selezione
Impostazioni di fabbrica	■ Ripristinare
Informazioni sull'apparecchio	■ Informazioni sull'apparecchio

13.2 Modifica delle impostazioni di base

1. Premere "Impostazioni di base".
2. Premere sul campo delle impostazioni di base desiderato.
3. Premere sull'impostazione di base desiderata.
4. Premere sulla selezione desiderata per l'impostazione di base.

✔ La modifica viene accettata direttamente per la maggior parte delle impostazioni di base.

5. Per modificare altre impostazioni di base, tornare indietro con ← e selezionare un'altra impostazione di base.
6. Per uscire dalle impostazioni di base, tornare al menu principale con ← oppure spegnere l'apparecchio con ⏻.

✔ Le modifiche sono memorizzate.

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

14 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale.
I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

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

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

Note

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

14.1 Configurazione 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.

14.2 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.

14.3 Impostazioni Home Connect

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

Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
Assistente Home Connect	Avvio dell'assistente Scollegamento dalla rete	Tramite l'assistente Home Connect è possibile collegare l'apparecchio all'app Home Connect. **Nota:** Se si usa per la prima volta l'assistente Home Connect, è disponibile solo l'impostazione "Avvio dell'assistente".
Wi-Fi	Acceso Off	Con il Wi-Fi è possibile disattivare il collegamento alla rete dell'apparecchio. Una volta collegato correttamente, si può disattivare il Wi-Fi senza perdere i propri dati dettagliati. Non appena si riattiva il Wi-Fi, l'apparecchio si collega automaticamente. **Nota:** L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità standby, consuma al max. 2 Watt.
Stato del comando remoto	Monitoraggio Avvio remoto manuale Avvio remoto permanente	Per ciò che riguarda il monitoraggio, nell'app è possibile visualizzare soltanto lo stato di funzionamento dell'apparecchio. Se si passa dal monitoraggio o dall'avvio remoto permanente all'avvio remoto manuale, è necessario attivare ogni volta l'avvio remoto. È possibile aprire lo sportello dell'apparecchio entro 15 minuti, dopo che è stato attivato l'avvio remoto. L'avvio remoto non viene disattivato. Una volta trascorsi 15 minuti, con l'apertura dello sportello dell'apparecchio viene disattivato l'avvio remoto manuale. Se l'avvio remoto è permanente, è possibile avviare e utilizzare a distanza l'apparecchio in qualsiasi momento. Se si utilizza spesso l'apparecchio a distanza, è utile impostare l'avvio remoto su permanente.

14.4 Utilizzo dell'apparecchio con l'app Home Connect

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

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

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

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

Note
- Se sull'apparecchio si avvia il funzionamento forno, viene automaticamente attivato l'avvio a distanza. È possibile modificare le impostazioni tramite l'app Home Connect o avviare un nuovo programma.
- È possibile aprire lo sportello dell'apparecchio entro 15 minuti, dopo che è stato attivato l'avvio remoto. L'avvio remoto non viene disattivato. Una volta trascorsi 15 minuti, con l'apertura dello sportello dell'apparecchio viene disattivato l'avvio remoto manuale.

14.5 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio, per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, per aggiornamenti rilevanti per la sicurezza, nonché per funzioni e servizi aggiuntivi.
È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mobile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.
Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

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

14.6 Ricerca guasti remota

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

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

14.7 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.
Con il primo collegamento dell'apparecchio a una rete domestica connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):
- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione della connessione).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

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

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

15 Pulizia e cura

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

15.1 Detergenti

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**
L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
- ▸ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

ATTENZIONE!
I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.
- ▸ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- ▸ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▸ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▸ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.

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

I diversi detergenti mescolati possono reagire chimicamente l'uno con l'altro.
- ▸ Non mescolare i detergenti.
- ▸ Rimuovere completamente i residui di detergente.

Il sale contenuto nei panni di spugna nuovi può danneggiare le superfici.
- ▸ Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Detergenti adatti

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

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.
→ *"Pulizia dell'apparecchio", Pagina 21*

Lato frontale dell'apparecchio

Superficie	Detergenti idonei	Avvertenza
Acciaio inox	■ Soluzione detergente calda ■ Detergenti specifici per acciaio inox per superfici calde	Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox per prevenire la corrosione. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox.
Plastica o superfici laccate	■ Soluzione detergente calda	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.
vetro	■ Soluzione detergente calda	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.

Sportello dell'apparecchio

Zona	Detergenti idonei	Avvertenza
Pannelli dello sportello	■ Soluzione detergente calda ■ Detergente per forno	Non utilizzare raschietti per vetro o la paglietta d'acciaio. **Consiglio:** Per una pulizia profonda rimuovere i pannelli dello sportello. → *"Sportello dell'apparecchio", Pagina 24*
Rivestimento dello sportello	■ In acciaio: Detergente per acciaio inox ■ In plastica: Detersivo caldo	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. **Consiglio:** Per una pulizia profonda, rimuovere la copertura dello sportello. → *"Sportello dell'apparecchio", Pagina 24*
Telaio interno dello sportello in acciaio inox	■ Detergente per acciaio inox	Non è possibile rimuovere variazioni cromatiche con il detergente per acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.
Maniglia	■ Soluzione detergente calda	Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.
Guarnizione dello sportello	■ Soluzione di lavaggio calda	Non rimuovere né strofinare.

Vano cottura

Zona	Detergenti idonei	Avvertenza
Superfici smaltate	■ Soluzione detergente calda ■ Acqua e aceto ■ Detergente per forno	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. Per asciugare il vano cottura dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio. **Note** ■ Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → *"Funzione pulizia 'Pirolisi activeClean'", Pagina 21* ■ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. La funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa. ■ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione. ■ I residui di cibo lasciano una patina bianca sulle superfici smaltate. La patina non è dannosa per la salute. La funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa. Rimuovere la patina con acido citrico.
Copertura in vetro della lampadina del forno	■ Soluzione alcalina di lavaggio calda	In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Supporti	■ Soluzione detergente calda	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. **Nota:** Per una pulizia profonda, sganciare i supporti. → *"Sostegni", Pagina 27*
Accessori	■ Soluzione detergente calda ■ Detergente per forno	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

15.2 Pulizia dell'apparecchio

Per evitare danni all'apparecchio, pulirlo soltanto come previsto e utilizzando i prodotti per la pulizia adatti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

Requisito: Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.
→ *"Detergenti", Pagina 19*

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
   – Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi. → *"Detergenti adatti", Pagina 20*
2. Asciugare con un panno morbido.

16 Funzione pulizia "Pirolisi activeClean"

Con la funzione di pulizia "Pirolisi activeClean" il vano cottura si pulisce in maniera pressoché autonoma. Pulire il vano cottura utilizzando la funzione di pulizia ogni 2-3 mesi. In caso di necessità, si può utilizzare la funzione di pulizia con maggiore frequenza. La funzione di pulizia consuma circa 3,6 - 4,7 chilowattora.
La funzione di pulizia consuma circa 3,1 - 4,0 chilowattora.

16.1 Preparazione dell'apparecchio per la funzione di pulizia

Per ottenere un buon risultato di pulizia e per evitare danni, preparare accuratamente l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!
Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.
- ▸ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.
- ▸ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.
- ▸ Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- ▸ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.
- ▸ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
- ▸ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.
- ▸ Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
- ▸ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

1. Rimuovere dal vano cottura le stoviglie e gli accessori.
   È possibile pulirvi insieme anche i supporti.
2. Eliminare lo sporco più ostinato dal vano cottura e dai supporti.
3. Pulire l'interno dello sportello dell'apparecchio e le superfici laterali del vano cottura in corrispondenza della guarnizione con una soluzione di lavaggio e un panno morbido.
   Non rimuovere la guarnizione dello sportello e non strofinarla.
   Rimuovere lo sporco ostinato sul pannello interno dello sportello utilizzando un detergente per forno.
4. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano cottura deve essere vuoto fino ai supporti.

16.2 Impostazione della funzione di pulizia

Arieggiare la cucina finché è attiva la funzione di pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!
Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.
- ▸ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▸ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▸ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.
- ▸ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▸ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.
- ▸ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▸ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

Nota: La lampadina del forno non si accende durante la funzione di pulizia.

Requisito: → *"Preparazione dell'apparecchio per la funzione di pulizia", Pagina 21*.

1. Premere "Pulizia".
2. Premere "Pirolisi activeClean".
3. Premere "Livello" e impostare il livello di pulizia.

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

   La durata non è modificabile.
   È possibile posticipare l'ora in cui deve terminare il funzionamento.
   → *"Impostazione dell'ora di fine", Pagina 14*
4. Premere ▷/☐.
- ✔ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per la funzione di pulizia.
5. Confermare l'avviso.
- ✔ La funzione di pulizia si avvia e la durata scorre.
- ✔ Per motivi di sicurezza, lo sportello dell'apparecchio viene bloccato al raggiungimento di una data temperatura all'interno del vano cottura. Sul display viene visualizzato 🔒.
- ✔ Quando la funzione di pulizia è terminata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato.
6. Spegnere l'apparecchio con ⏻.
7. → *"Preparazione al funzionamento dell'apparecchio al termine della funzione pulizia", Pagina 22*.

Interruzione della funzione pulizia

Dopo l'avvio non è più possibile arrestare o modificare la durata della funzione di pulizia.
- ▸ Per interrompere la funzione di pulizia, spegnere l'apparecchio con ⏻.

16.3 Preparazione al funzionamento dell'apparecchio al termine della funzione pulizia

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Eliminare la cenere residua nel vano cottura, sui supporti e nello spazio dello sportello dell'apparecchio con un panno umido.
3. Rimuovere le patine bianche con acido citrico.
   Nota: Se lo sporco è molto ostinato, può rimanere una patina bianca sulle superfici smaltate. Questi residui di cibo non comportano alcun rischio. Le patine non limitano la funzione dell'apparecchio.

Nota: Durante la funzione di pulizia l'intelaiatura può subire un'alterazione cromatica sul lato interno dello sportello dell'apparecchio o su altre parti in acciaio inox dello sportello. L'alterazione cromatica non limita la fun-

zionalità dell'apparecchio. È possibile rimuovere le variazioni cromatiche utilizzando un apposito detergente per acciaio inossidabile.

17 Supporto per pulizia "humidClean"

Il supporto per pulizia "humidClean" è una rapida alternativa alla pulizia saltuaria del vano cottura. Il supporto per pulizia ammorbidisce lo sporco lasciando agire la soluzione di lavaggio. Lo sporco può quindi essere rimosso più facilmente.

17.1 Impostazione del supporto per pulizia

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!
La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.
- ▸ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

Nota: La lampadina del forno non si accende durante la funzione di supporto per pulizia.

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. Togliere gli accessori dal vano cottura.
2. **ATTENZIONE!**
   L'acqua distillata nel vano cottura causa la corrosione.
   - ▸ Non utilizzare acqua distillata.

   Mescolare 0,4 l di acqua con una goccia di detergente e versare al centro del fondo del vano cottura.
3. Premere "Pulizia".
4. Premere "humidClean".
   La durata non è modificabile.
5. Premere ▷/☐.

✔ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per il supporto di pulizia.

6. Confermare l'avviso.

✔ Il supporto per pulizia si avvia e la durata scorre.

✔ Quando il supporto è terminato, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato.

7. Spegnere l'apparecchio con ⏻.
8. → *"Pulizia del vano cottura dopo il supporto per pulizia", Pagina 23*.

17.2 Pulizia del vano cottura dopo il supporto per pulizia

ATTENZIONE!
La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.
- ▸ Una volta terminato il supporto per pulizia, lavare il vano cottura e lasciarlo asciugare completamente.

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere l'acqua residua all'interno del vano cottura con un panno spugna assorbente.
3. Pulire le superfici smaltate del vano cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
4. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto e sciacquare con acqua pulita.
5. Asciugare il vano cottura con un panno morbido.
6. Per far asciugare completamente il vano cottura, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per ca. 1 ora oppure utilizzare la funzione "Asciugatura".
   → *"Impostazione dell'asciugatura", Pagina 23*

18 Funzione asciugatura

ATTENZIONE!
L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.
- ▸ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- ▸ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

18.1 Asciugatura del vano cottura

È possibile asciugare manualmente il vano cottura o utilizzare la funzione "Funzione asciugatura".

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere lo sporco dal vano cottura.
3. Lavare con l'acqua il vano cottura.
4. Asciugare il vano cottura.
   - – Per far asciugare il vano cottura, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora.
   - – Per utilizzare la funzione "Funzione asciugatura", impostare"Funzione asciugatura".
     → *"Impostazione dell'asciugatura", Pagina 23*

Impostazione dell'asciugatura

Requisito: → *"Asciugatura del vano cottura", Pagina 23*

1. Premere "Pulizia".
2. Premere "Funzione asciugatura".
   Non è possibile modificare la durata.
3. Premere ▷/☐.

✔ Sul display compare il messaggio con le preparazioni necessarie per l'asciugatura.

4. Confermare l'avviso.

✔ L'asciugatura si avvia e la durata scorre.

✔ Quando l'asciugatura è terminata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un'avvertenza in cui viene indicato che il funzionamento è terminato.

5. Spegnere l'apparecchio con ⏻.

6. Per asciugare completamente il vano cottura, lasciare aperto lo sportello per 1-2 minuti.

19 Sportello dell'apparecchio

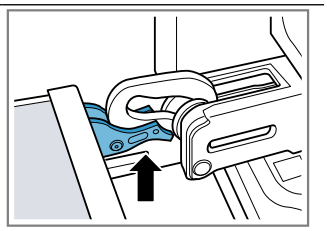
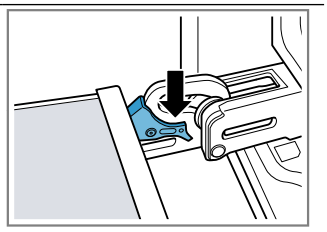
Per pulire a fondo lo sportello dell'apparecchio è possibile smontarlo.

19.1 Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.
▸ Indossare guanti protettivi.
Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.
▸ Non toccare mai la zona delle cerniere.

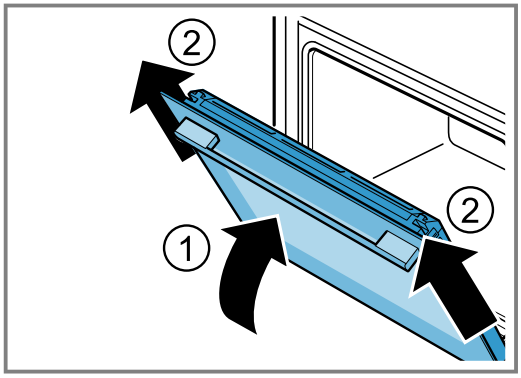
1. Aprire completamente la porta e premere in direzione dell'apparecchio.
2. ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**
   Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza.
   ▸ Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e che, durante l'estrazione dello sportello dell'apparecchio, siano completamente aperte.

   Aprire completamente la leva di bloccaggio sulle cerniere a destra e a sinistra.

Leva di bloccaggio aperta	 La cerniera è fissata e non può richiudersi.
Leva di bloccaggio chiusa	 Lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.

✔ Le leve di bloccaggio sono aperte. Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.

3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto ①. Afferrare con le mani lo sportello dell'apparecchio a destra e a sinistra ed estrarlo dall'alto ②.



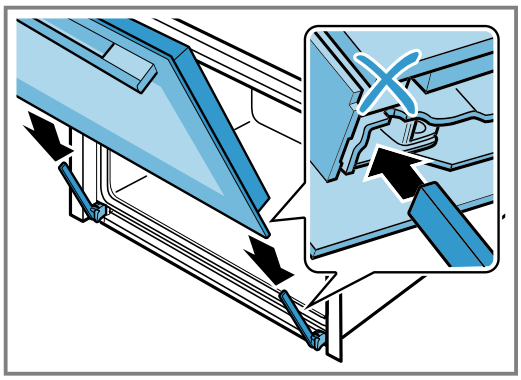
4. Collocare lo sportello dell'apparecchio su una superficie piana.

19.2 Aggancio dello sportello dell'apparecchio

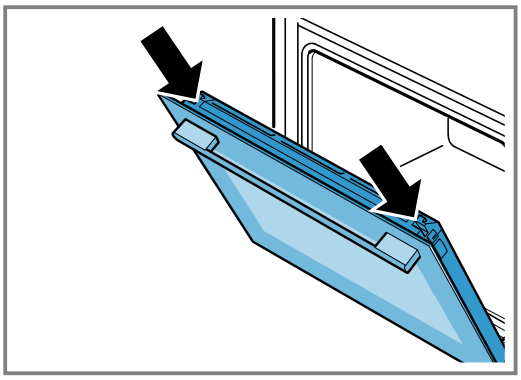
⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**
Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.
▸ Non toccare mai la zona delle cerniere.
Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza.
▸ Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e che, durante l'estrazione dello sportello dell'apparecchio, siano completamente aperte.

1. **Nota:** Accertarsi di riuscire a spingere lo sportello dell'apparecchio sulla cerniera senza che ci sia una resistenza. Se si avverte una resistenza, verificare che sia inserite nella giusta apertura.

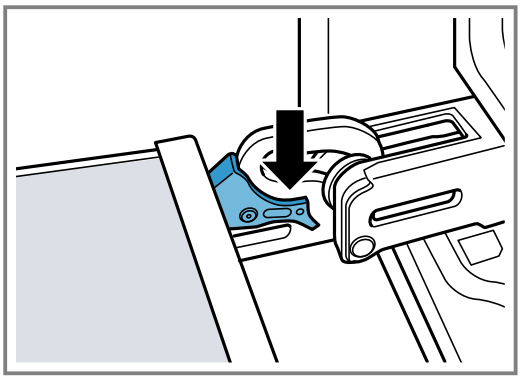
   Spingere lo sportello dell'apparecchio su entrambe le cerniere, mantenendolo in piano. Spingere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto.



2. Premere dall'alto la copertura dello sportello a sinistra e destra con entrambe le mani, per verificare se lo sportello dell'apparecchio è inserito fino all'innesto.



3. Aprire completamente la porta e premere in direzione dell'apparecchio.
4. Richiudere la leva di bloccaggio sulla cerniera di sinistra e di destra.



✔ Le leve di bloccaggio sono chiuse. Lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.

5. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

19.3 Smontaggio dei pannelli dello sportello

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

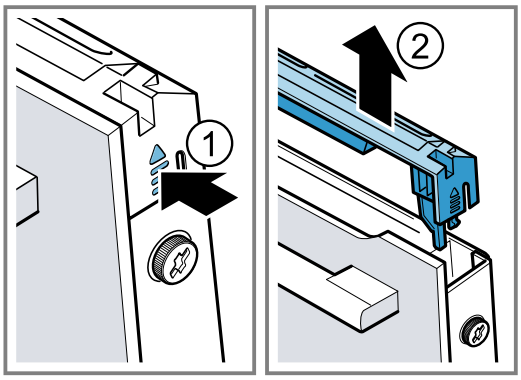
Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

▸ Non toccare mai la zona delle cerniere.

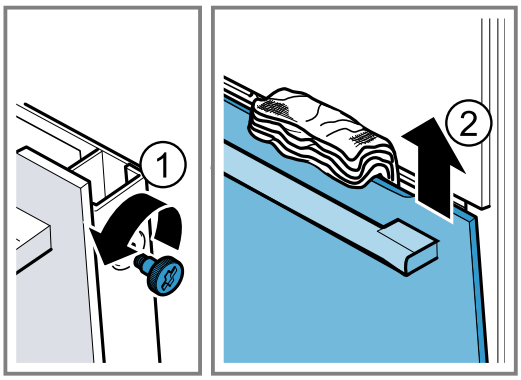
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

▸ Indossare guanti protettivi.

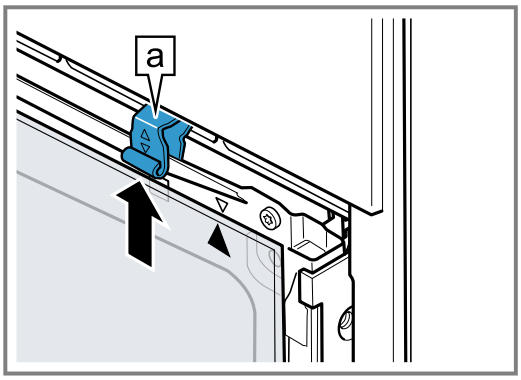
1. Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio.
2. Premere dall'esterno la copertura dello sportello a sinistra e a destra ①, finché non si innesta in posizione.
3. Rimuovere la copertura dello sportello ②.



4. Pulire la copertura della sportello.
→ *"Detergenti adatti", Pagina 20*
5. Allentare la vite a sinistra e a destra dello sportello dell'apparecchio ① e rimuoverle.
6. Incastrare nello sportello dell'apparecchio un panno da cucina ripiegato più volte. Estrarre il pannello frontale verso l'alto ②.

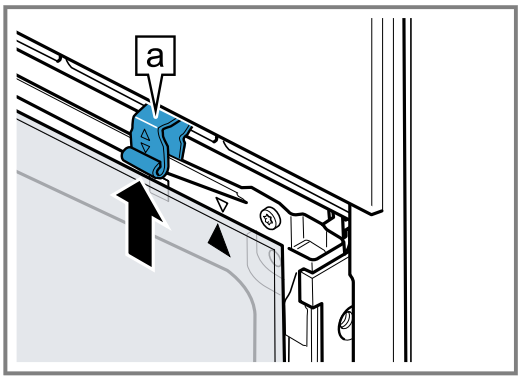


7. Riporre il pannello frontale con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.
8. Premere con una mano il pannello intermedio contro l'apparecchio, nel frattempo premere verso l'alto i supporti di sinistra e di destra [a]. Non rimuovere i supporti [a].



9. Estrarre il pannello intermedio.

10. Premere con una mano il pannello intermedio contro l'apparecchio, nel frattempo premere verso l'alto i supporti di sinistra e di destra [a]. Non rimuovere i supporti [a].



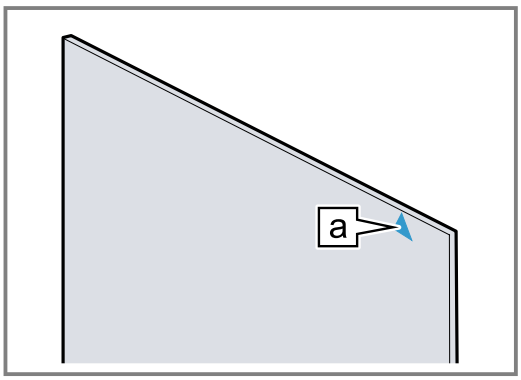
11. Estrarre il pannello intermedio.
12. ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**
Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.
▸ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

Pulire i pannelli smontati dello sportello da entrambi i lati con un detergente apposito per vetri e un panno morbido.
13. Pulire lo sportello dell'apparecchio.
→ *"Detergenti adatti", Pagina 20*
14. Asciugare i pannelli dello sportello e rimontarli.
→ *"Montaggio dei pannelli dello sportello", Pagina 26*

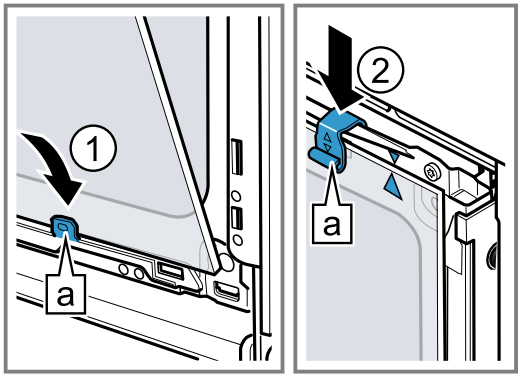
19.4 Montaggio dei pannelli dello sportello

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**
Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.
▸ Non toccare mai la zona delle cerniere.
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.
▸ Indossare guanti protettivi.

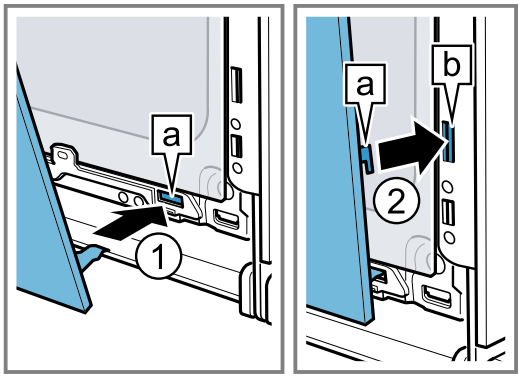
1. Ruotare il pannello intermedio finché la freccia [a] non è rivolta verso l'alto.



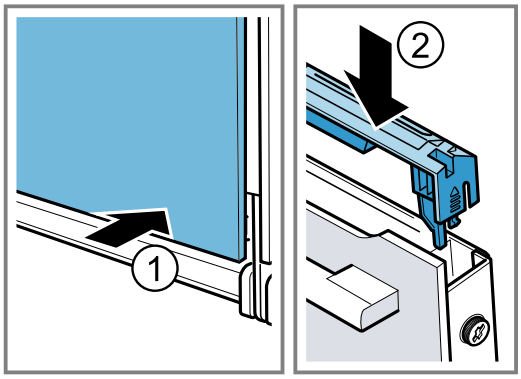
2. Inserire il pannello intermedio sotto il fermo [a] e ① premerlo in alto e fissarlo.
3. Premere verso il basso il fermo [a] di sinistra e di destra finché il pannello intermedio non è agganciato ②.



4. Agganciare il pannello frontale in basso nel fermo [a] di sinistra e di destra ①.
5. Premere il pannello frontale verso l'apparecchio finché il gancio [a] di sinistra e di destra non è antistante alla sede [b] ②.



6. Spingere il pannello frontale in basso ①, finché non si aggancia con uno scatto.
7. Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio e rimuovere il panno da cucina.
8. Avvitare le due viti a sinistra e a destra sullo sportello dell'apparecchio.
9. Applicare la copertura dello sportello e spingerla ② finché non si aggancia con uno scatto.



10. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

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

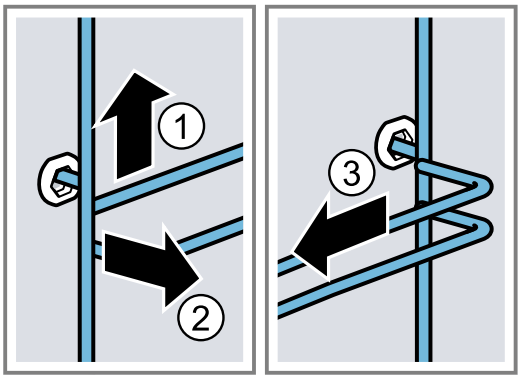
20 Sostegni

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

20.1 Sgancio dei sostegni

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**
I supporti si surriscaldano molto.
- ▸ Non toccare mai i supporti ad alta temperatura.
- ▸ Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

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

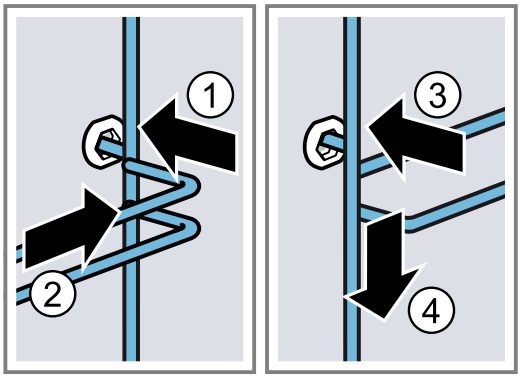


3. Pulire il supporto.
→ *"Detergenti", Pagina 19*

20.2 Riaggancio dei sostegni

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

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



21 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 30*

⚠ **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 dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

21.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. ▸ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Alimentazione di corrente guasta. ▸ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
	Errore elettronico 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente per almeno 30 secondi, disattivando il fusibile. 2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → *"Impostazioni di base", Pagina 16*

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display compare "Lingua: italiano".	Alimentazione di corrente guasta. ▸ Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione.
Il funzionamento non si avvia o si interrompe.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▸ Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → *"Visualizzazione delle informazioni", Pagina 13*
	Anomalia di funzionamento ▸ Rivolgersi al → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 30*.
L'apparecchio non scalda.	La modalità demo è attivata. **1.** Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo. **2.** Spegnere la modalità demo entro circa 5 minuti nelle impostazioni di base. → *"Modifica delle impostazioni di base", Pagina 17*
	Alimentazione di corrente guasta. ▸ A seguito di un'interruzione di corrente, aprire e chiudere una volta lo sportello dell'apparecchio. ✔ L'apparecchio esegue un controllo ed è pronto per l'uso.
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	L'impostazione di base è stata modificata. ▸ Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. → *"Impostazioni di base", Pagina 16*
Lo sportello dell'apparecchio non si apre.	Lo sportello dell'apparecchio è bloccato dalla funzione di pulizia, sul display si accende 🔒. ▸ Lasciare raffreddare l'apparecchio finché sul display non scompare 🔒. → *"Funzione pulizia 'Pirolisi activeClean'", Pagina 21*
	La sicurezza bambini blocca lo sportello dell'apparecchio. ▸ Disattivare la sicurezza bambini con il tasto 🔑. → *"Sicurezza bambini", Pagina 16* È possibile disattivare il blocco nelle impostazioni di base. → *"Impostazioni di base", Pagina 16*
Home Connect non funziona correttamente.	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▸ Accedere a www.home-connect.com.
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	L'impostazione di base è stata modificata. ▸ Modificare l'impostazione di base relativa all'illuminazione. → *"Impostazioni di base", Pagina 16*
	La lampadina alogena è difettosa. ▸ Sostituire la lampadina del forno. → *"Sostituzione della lampadina del forno", Pagina 29*
Durata di funzionamento massima raggiunta	Per evitare un funzionamento duraturo involontario, dopo un po' di ore l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, se le impostazioni restano invariate. Compare un'avvertenza sul display. Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle rispettive impostazioni di una modalità di funzionamento. **1.** Per proseguire il funzionamento, spegnere l'apparecchio con ⏻ e riaccenderlo. Reimpostare il funzionamento e avviare. **2.** Qualora non serva, spegnere l'apparecchio con ⏻. **Consiglio:** Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, impostare una durata. → *"Funzioni durata", Pagina 13*
Sul display viene visualizzato il codice errore composto da lettere e cifre, ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. **1.** Spegnere e riaccendere l'apparecchio. ✔ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. **2.** Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 30*

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Il risultato di cottura è insoddisfacente.	Le impostazione non erano adatte. I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze. ▸ La prossima volta impostare valori minori o maggiori. **Consiglio:** Nell'app Home Connect o sulla nostra homepage siemens-home.bsh-group.com sono contenute molte altre indicazioni relative alla preparazione e ai valori di impostazione adatti.

21.2 Sostituzione della lampadina del forno

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

Nota: Le lampadine alogene resistenti al calore da 230V, 25 - 27 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Utilizzare soltanto queste lampadine. Afferrare le nuove lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito in modo da non comprometterne la durata.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

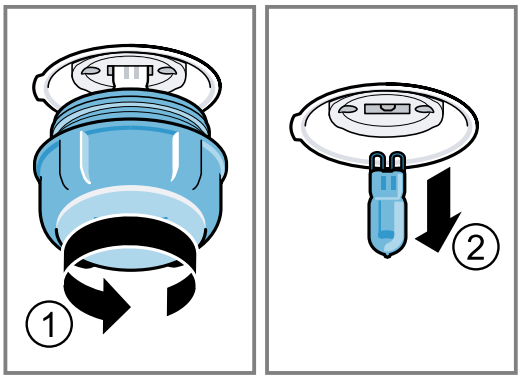
Il coperchio in vetro può essere già rotto a causa di agenti esterni o può rompersi durante l'installazione o la rimozione a causa di una pressione eccessiva.

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

Requisiti

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica.
- Il vano cottura è raffreddato.
- È disponibile una nuova lampadina alogena per la sostituzione.

1. Stendere un canovaccio nel vano cottura per evitare di danneggiarlo.
2. Svitare la copertura in vetro verso sinistra ①.
3. Estrarre la lampadina alogena senza girarla ②.



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

22 Smaltimento

22.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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

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

23 Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.
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 disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.
Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

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

Il codice prodotto (E-Nr.), il codice di produzione (FD) e il numero progressivo (Z-Nr.) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.
È possibile visualizzare le informazioni dell'apparecchio anche nelle impostazioni di base.
→ *"Impostazioni di base", Pagina 16*

24 Informazioni sul software libero e open source

Questo prodotto contiene componenti software concessi in licenza dai titolari dei diritti d'autore sotto forma di software libero o open source.
Le informazioni di licenza corrispondenti sono memorizzate nell'elettrodomestico. Si può accedere alle informazioni di licenza corrispondenti anche tramite la Home Connect App: "Profilo -> Informazioni legali -> Informazioni di licenza".[1] Le informazioni di licenza possono essere scaricate dal sito web dei prodotti del marchio. (Cercare sul sito web del prodotto il modello di apparecchio e altri documenti). In alternativa è possibile richiedere le informazioni corrispondenti all'indirizzo e-mail ossrequest@bshg.com o a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Il codice sorgente viene messo a disposizione su richiesta.
Inviare la richiesta a ossrequest@bshg.com oppure a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Oggetto: „OSSREQUEST"
I costi di gestione della richiesta saranno addebitati in fattura. Questa offerta è valida per tre anni dalla data di acquisto o almeno per il periodo in cui offriamo il supporto e i ricambi per il relativo apparecchio.

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 siemens-home.bsh-group.com alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.

CE

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.

[1] In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.							

26 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

Consiglio: Nell'app Home Connect o sulla nostra homepage siemens-home.bsh-group.com sono contenute molte altre indicazioni relative alla preparazione, ai valori di impostazione adatti e alle ricette.

26.1 Istruzioni generali per la preparazione

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

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

ATTENZIONE!

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

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

Indicazioni per soggetti allergici al nichel

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

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

→ *"Altri accessori", Pagina 11*

26.2 Istruzioni per la preparazione della cottura al forno

- Per la cottura di dolci, biscotti o pane, gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.
- Per la preparazione di sformati e gratin, utilizzare stoviglie ampie e piane. Nelle stoviglie strette e alte gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Gli stampi in silicone non sono adatti.
- Se si preparano sformati direttamente nella leccarda, inserire quest'ultima al livello 1.
- I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

ATTENZIONE!

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

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

Livelli di inserimento

Per la cottura su un livello utilizzare il livello di inserimento 1.

26.3 Istruzioni per la preparazione di arrosti, brasati e cottura al grill

- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze da arrostire a temperatura di frigorifero e pollame non ripieno pronto da arrostire.
- Disporre il pollame nella stoviglia dalla parte del petto oppure controllando che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.
- Dopo ca. ½ - ⅔ del tempo indicato girare la carne, la pietanza da arrostire o il pesce intero.

Cottura arrosto sulla griglia

Cuocendola sulla griglia, la pietanza da arrostire rimane particolarmente croccante su tutti i lati. Cuocere ad esempio contemporaneamente pollame di grandi dimensioni o più pezzi.

- Procedere con la cottura arrosto di porzioni di spessore e peso simili così rosolano in modo uniforme e rimangono succosi.
- Collocare la pietanza da cuocere direttamente sulla griglia.
- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, inserire la leccarda con la griglia posizionata al livello di inserimento indicato.
- A seconda delle dimensioni e del tipo di arrosto, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda. Con il fondo di cottura raccolto si può preparare una salsa. Inoltre si produce meno fumo e il vano cottura rimane meno sporco.

Cottura arrosto in pentola

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

Informazioni generali per la cottura arrosto in pentola

- Utilizzare stoviglie refrattarie che possono essere utilizzate nel forno.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- Si addice meglio una stoviglia in vetro.
- Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia.

Cottura arrosto in una stoviglia senza coperchio

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

Cottura arrosto in una stoviglia con coperchio

- Utilizzare un coperchio appropriato che chiude bene.
- La distanza tra la carne e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm, in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!
Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.
- ▸ Sollevare il coperchio in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti.
Il grill ventilato si addice molto bene per la preparazione di pollame intero, pesce e di carne come ad esempio l'arrosto in crosta.
- Grigliare porzioni di spessore e peso simili così rosolano in modo uniforme e rimangono succose.
- Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.
- Per raccogliere i liquidi che gocciolano, spingere la leccarda almeno un livello al di sotto della griglia.

Note
- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. Si tratta di un comportamento normale. La frequenza di ciò dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

26.4 Istruzioni per la preparazione di piatti pronti

- Il risultato della cottura dipende in larga misura dall'alimento. Parti bruciate e irregolarità possono già essere presenti sui prodotti acquistati.
- Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio attorno alla pietanza.
- Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Se si riscalda o si prepara un piatto pronto, utilizzare una stoviglia refrattaria.
- Distribuire le porzioni delle pietanze, come panini e prodotti a base di patate, in maniera uniforme e in piano sull'accessorio. Disporre le porzioni ben distanziate l'una dall'altra.
- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

26.5 Scelta delle pietanze

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

Impostazioni consigliate per diverse pietanze

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	1		150-170	60-80
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		170-180	60-80
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-170 [1]	30-50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1		160-180	60-80
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	1		180-190	30-45
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	1		180-190 [1]	10-20
Muffin	Teglia per muffin	1		170-190	15-30
Dolcetti lievitati	Teglia	1		160-170	30-40
Biscottini	Teglia	2		140-160	15-30
Pane, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1		**1.** 210-220 **2.** 180-190 [1]	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Pane, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1		**1.** 210-220 **2.** 180-190 [1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50

[1] Preriscaldare l'apparecchio.
[2] Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Pane, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	1		200-210	35-45
Focaccia	Leccarda	1		250-270	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	1		180-190	25-35
Pizza fresca	Teglia	1		200-220	25-35
Pizza, fresca, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	1		210-230	20-30
Börek	Leccarda	1		180-190	35-45
Quiche	Lo stampo per quiche con rivestimento scuro	1		200-210	35-45
Tarte flambée	Leccarda	1		260-270 [1]	10-20
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		200-220	35-55
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170-180	50-65
Pollo, 1,3 kg, non ripieno	Stoviglia senza coperchio	1		200-220	60-70
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	griglia	2		220-230	30-35
Oca, non ripiena, 3 kg	griglia	1		160-180	120-150
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	griglia	1		180-200	120-130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		180-190	120-140
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	griglia	1		210-220	40-50
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		200-220	130-140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	1		200-220	140-160
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	griglia	1		220-230	60-70
Hamburger, spessore 3-4 cm	griglia	2		3	20-30 [2]
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	griglia	1		170-190	50-70
Pesce intero alla griglia, 300 g, ad es. trota	griglia	1		170-190	20-30

[1] Preriscaldare l'apparecchio.
[2] Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt.

Preparazione dello yogurt

1. Togliere dal vano cottura i supporti e gli accessori.
2. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.
   Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.
3. Aggiungere 150 g di yogurt a temperatura di frigorifero nel latte.
4. Riempire piccoli recipienti, come ad es. tazze o bicchieri piccoli.
5. Coprire i contenitori con della pellicola, come ad es. quella per alimenti.
6. Collocare il recipiente sul fondo del vano cottura.
7. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
8. Dopo la preparazione, lasciar riposare lo yogurt in frigorifero per almeno 12 ore.

Impostazioni consigliate per dessert, composte

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

26.6 Tipi di preparazione particolari e altri usi

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

Cottura a fuoco lento

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

Cottura a fuoco lento di pollame o carne

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

Requisito: Il vano cottura è freddo.

1. Utilizzare carne fresca e in perfette condizioni igieniche. I pezzi senza ossa e senza molto tessuto connettivo sono i più adatti.
2. Collocare la stoviglia sulla griglia al livello 1 nel vano cottura.
3. Preriscaldare il vano cottura e la stoviglia per circa 15 minuti.
4. Sul piano cottura, arrostire bene la carne su tutti i lati.
5. Disporla subito sul piatto preriscaldato nel vano cottura.
   Affinché la temperatura all'interno del vano cottura resti uniforme, durante la cottura a fuoco lento tenere chiuso lo sportello del vano cottura.

Consigli per la cottura delicata

Qui si trovano i consigli per un bel risultato durante la cottura a fuoco lento.

Richiesta	Consiglio
Si desidera cuocere a fuoco lento il petto d'anatra.	■ Disporre il petto d'anatra freddo nella padella. ■ Rosolare prima il lato della pelle. ■ Cuocere a fuoco lento il petto d'anatra. ■ Dopo la cottura delicata, attivare il grill per 3-5 minuti per rendere croccante il petto d'anatra.
Servire possibilmente calda la carne cotta a fuoco lento.	■ Riscaldare i piatti di portata. ■ Servire le rispettive salse molto calde.

Impostazioni consigliate per la cottura a fuoco lento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tempo di rosolatura in min.	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Petto d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	1	6-8	⊟	95 [1]	45-60
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio	1	4-6	⊟	85 [1]	45-70
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	1	4-6	⊟	85 [1]	90-120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	1	4	⊟	80 [1]	40-60
Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	1	4	⊟	85 [1]	30-45

[1] Preriscaldare l'apparecchio.

26.7 Pietanze sperimentate

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

Cottura al forno

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo.
- Osservare le avvertenze contenute nelle impostazioni consigliate relative al preriscaldamento. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.
- Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Pan di Spagna all'acqua
  - In alternativa a una griglia, è possibile utilizzare anche la teglia Air Fry da noi proposta.

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 9*	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Teglia	1		150-160 [1]	25-40
Biscotti siringati	Teglia	1		140-150 [1]	25-40
Cupcake	Teglia	1		160 [1]	25-35
Cupcake	Teglia	1		150 [1]	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170 [2]	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170 [2]	25-35

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

Grill

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 9*	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Dorare i toast	griglia	3		3 [1]	3-6

[1] Non preriscaldare l'apparecchio.

27 Istruzioni per il montaggio

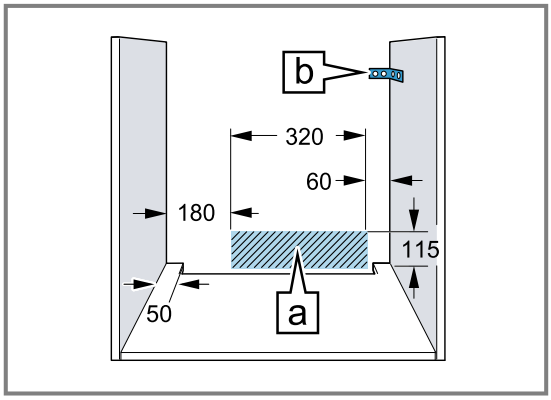
Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.

27.1 Indicazioni generali di montaggio

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

- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata [a] o all'esterno dell'area di incasso. Fissare il mobile alla parete con un angolare [b] disponibile in commercio.



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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

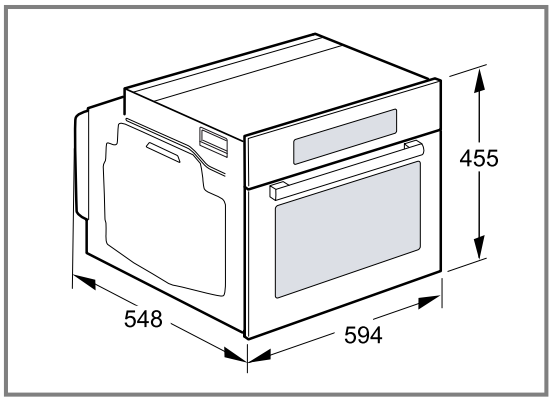
ATTENZIONE!

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

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

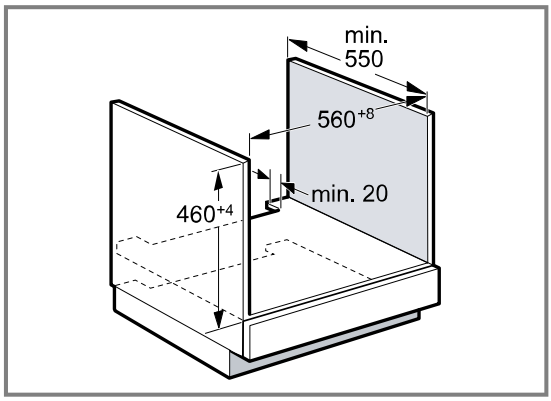
27.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



27.3 Montaggio sotto un piano di lavoro

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

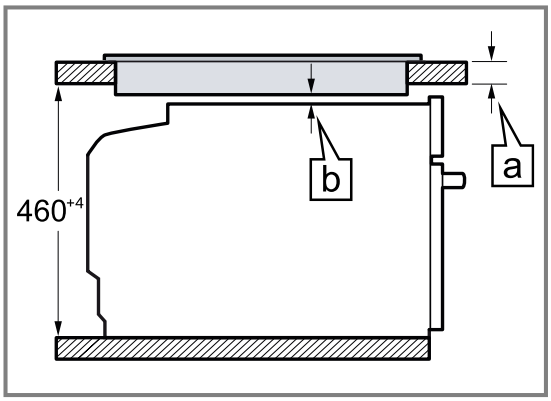


- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.
- Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.
- Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura eventualmente presenti.
- Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.

27.4 Montaggio sotto un piano cottura

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

Sulla base della distanza minima necessaria [b] risulta lo spessore minimo del piano di lavoro [a].

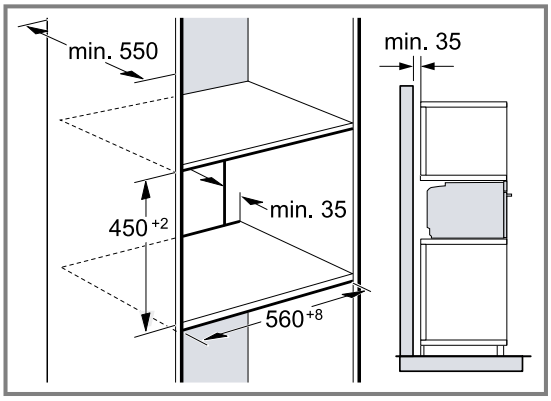


Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a induzione	42	43	5
Piano cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	52	53	5
Piano cottura a gas	32	43	5[1]
Piano cottura elettrico	32	35	2

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

27.5 Montaggio in un mobile alto

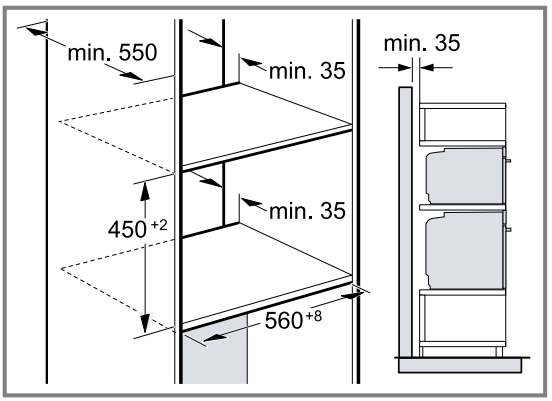
Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppifondi.
- Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile a colonna ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

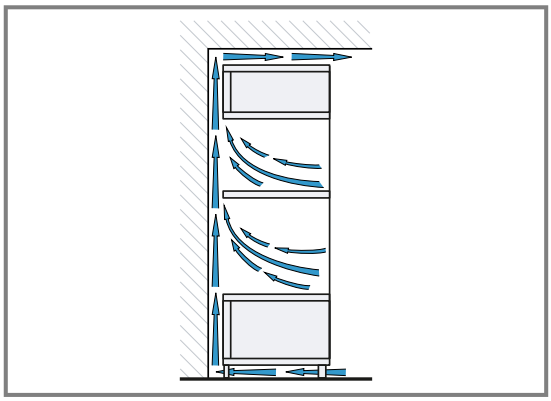
27.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

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



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

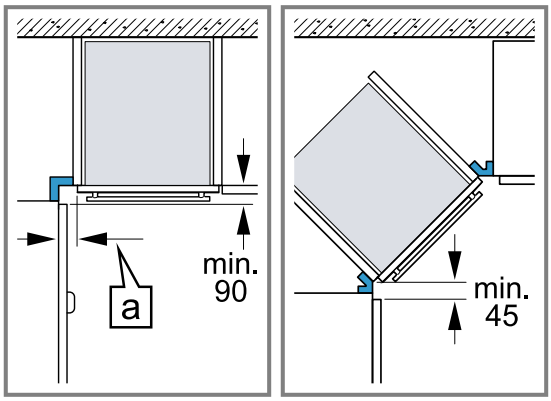
- Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



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

27.7 Montaggio angolare

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



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

27.8 Collegamento elettrico

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

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere privo di tensione.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione.
- Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio fino ad udire un clic. È possibile richiedere presso il servizio di assistenza tecnica un cavo di alimentazione di 3 m.
- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.
- Se il display dell'apparecchio rimane scuro, l'allacciamento è errato. Disconnettere l'apparecchio dalla rete; verificare l'allacciamento.

Collegamento elettrico dell'apparecchio alla spina con messa a terra

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

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

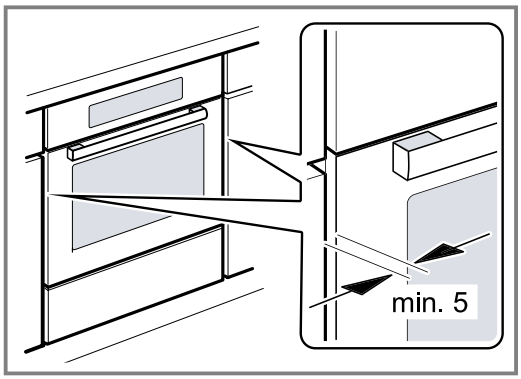
Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

Nota: L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.
Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

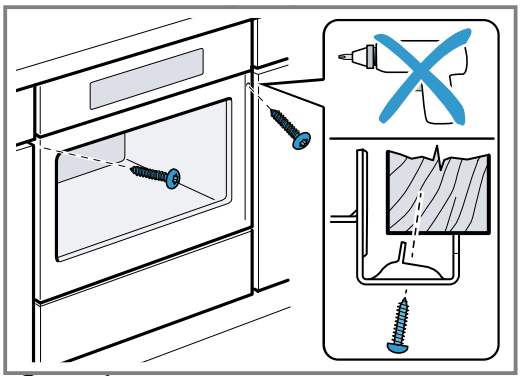
1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Attenersi allo schema di allacciamento. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili del collegamento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

27.9 Montaggio dell'apparecchio

1. Inserire l'apparecchio fino in fondo e centrarlo.



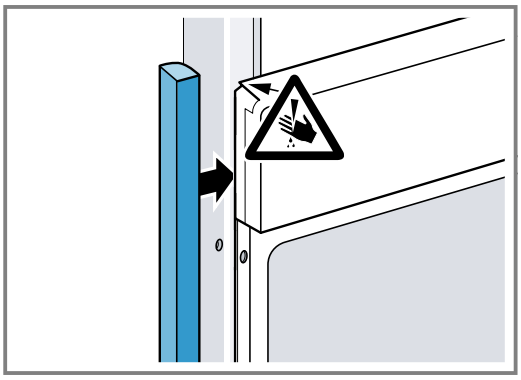
2. Fissare l'apparecchio con le viti.



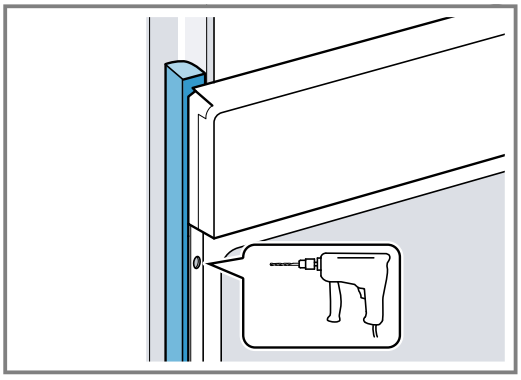
Nota: Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.
Sulle pareti laterali del mobile non deve essere collocato alcun listello di isolamento termico.

27.10 In caso di cucine con maniglia integrata verticale:

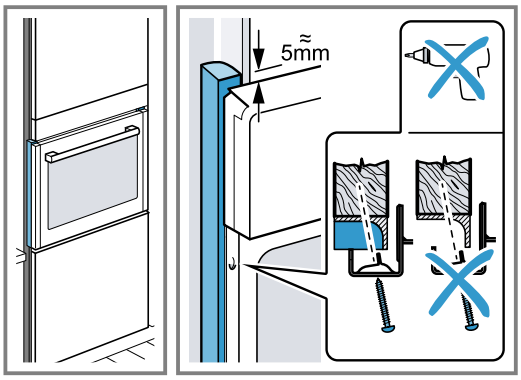
1. Applicare un pezzo di riempimento adatto per coprire eventuali bordi taglienti e garantire un montaggio sicuro.



2. Preforare i profili di alluminio per realizzare un raccordo a vite.



3. Fissare l'apparecchio con la vite adeguata.



27.11 Smontaggio dell'apparecchio

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

IT Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

9001646654 (040408)
it