SIEMENS

Forno da incasso

HM633GB.1

it Manuale utente e istruzioni d'installazione

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Indice

MANUALE UTENTE

1 Sicurezza ... 2
2 Prevenzione di danni materiali ... 7
3 Tutela dell'ambiente e risparmio ... 8
4 Conoscere l'apparecchio ... 9
5 Modalità di funzionamento ... 11
6 Accessori ... 12
7 Prima del primo utilizzo ... 14
8 Comandi di base ... 14
9 Riscaldamento rapido ... 15
10 Funzioni durata ... 16
11 Microonde ... 17
12 Piatti ... 19
13 Sicurezza bambini ... 20
14 Impostazione Sabbat ... 21
15 Impostazioni di base ... 21
16 Pulizia e cura ... 22
17 Supporto per pulizia humidClean ... 24
18 Asciugatura ... 25
19 Sportello dell'apparecchio ... 25
20 Sostegni ... 26
21 Sistemazione guasti ... 28
22 Smaltimento ... 29
23 Servizio di assistenza clienti ... 29
24 Funziona così ... 30

25 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO ... 39
25.1 Indicazioni generali di montaggio ... 39

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

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

1.3 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 12*

⚠ 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.

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 7*

- ▸ 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.
- ▸ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

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 29*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▸ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

1.5 Microonde

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

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

- ▸ Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- ▸ Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
- ▸ Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- ▸ Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
- ▸ Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

L'olio può prendere fuoco.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

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

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

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

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

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

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

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

La funzione di asciugatura, durante il solo funzionamento a microonde al livello massimo, aziona automaticamente un elemento riscaldante e riscalda il vano di cottura.

- ▸ Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

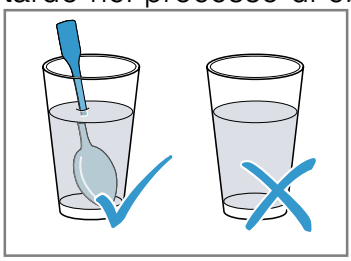
L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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

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



⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- ▸ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- ▸ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

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

- ▸ Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- ▸ Tenere sempre puliti vano cottura, guarnizione dello sportello, sportello e fermasportello.
  → *"Pulizia e cura", Pagina 22*

Se lo sportello del vano di cottura o la guarnizione dello sportello sono danneggiati, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.

- ▸ Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello del vano cottura, la guarnizione dello sportello o l'intelaiatura in plastica sono danneggiati.
- ▸ La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del servizio di assistenza clienti.

Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.

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

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

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

- Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.
- Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

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.

2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

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

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

Gli accessori inseriti direttamente uno sull'altro generano scintille.

- Non combinare la griglia con la leccarda.
- Introdurre gli accessori solo nella relativa altezza.

La leccarda universale o la teglia da forno non sono adatte per il funzionamento esclusivamente a microonde. Potrebbero formarsi scintille e si danneggerebbe il vano cottura.

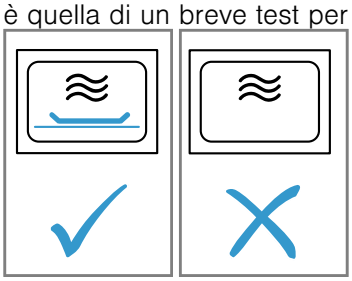
- Utilizzare la griglia in dotazione come base d'appoggio.

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

- Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio.

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

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



Durante la preparazione dei popcorn per microonde a una potenza troppo elevata, il pannello dello sportello potrebbe spaccarsi a causa del sovraccarico.

- ▸ Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- ▸ Utilizzare al massimo 600 watt.
- ▸ Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.

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 solo se previsto dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

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

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- ■ Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

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

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

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

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

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

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

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- ■ Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

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

Nota:
L'apparecchio,

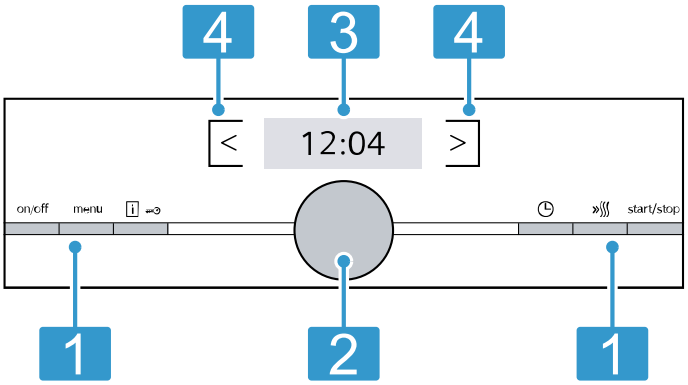
- ■ nel funzionamento con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- ■ nel funzionamento con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

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.

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



1 Tasti
I tasti a destra e sinistra sul pannello di comando possono essere premuti. Per azionare un tasto, premere un tasto. Per apparecchi senza parte frontale in acciaio, anche i tasti sono campi touch.

2 Selettore girevole
Il selettore girevole può essere ruotato in modo illimitato verso destra o verso sinistra.
I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, basta toccare leggermente il campo corrispondente.

3 Display
Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione attuali o i testi di avvertenza.

4 Campi touch
I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, basta toccare leggermente il campo corrispondente.

4.2 Tasti

Con i tasti a sinistra e a destra sul pannello comandi si attiva e si disattiva l'apparecchio o il funzionamento.

Tasto	Funzionamento	Utilizzo
on/off	On/Off	Accendere o spegnere l'apparecchio.
menu	Menu	Aprire il menu Modalità di funzionamento
i	Informazioni	Visualizzare le avvertenze Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini
i	Sicurezza bambini	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini
	Funzioni durata	Premendo brevemente: avvio o interruzione del funzionamento. Tenendo premuto per circa 3 secondi: interruzione del funzionamento.
»	Riscaldamento rapido	Accendere e spegnere il riscaldamento rapido
start/stop	Avvio/stop	Avviare, sospendere o interrompere il funzionamento
<	Campo a sinistra del display	Navigazione verso sinistra
>	Campo a destra del display	Navigazione verso destra

4.3 Selettore girevole

Con il selettore girevole modificare i parametri di impostazione visualizzati sul display.
Se in caso di valori di impostazione, ad esempio della temperatura, è stato raggiunto il valore minimo o massimo, questo valore resta visualizzato sul display. Se necessario ripristinare il valore con il selettore girevole.
In caso di elenchi, ad es. i tipi di riscaldamento, dopo l'ultimo valore si ricomincia dall'inizio.

4.4 Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione attuali.
Il valore che si può modificare sul display è contrassegnato con un colore.

Barra di stato

La barra di stato si trova nella parte superiore del display.
Nella barra di stato vengono visualizzate l'ora e le funzioni durata impostate.

Barra di avanzamento

La barra si trova sul display sotto al valore posto in evidenza.
Dalla barra di avanzamento si può vedere a che punto è il riscaldamento dell'apparecchio. La barra si colora da sinistra a destra.
Per il microonde non compare la linea di riscaldamento.

Scorrere del tempo

In alto a destra nella barra di stato si possono vedere lo scorrere del tempo o la durata del funzionamento fino a questo punto.
Se è stata impostata una durata e la durata viene cancellata, lo scorrere del tempo riprende la durata dell'apparecchio finora trascorsa. Così è possibile controllare da quanto l'apparecchio è già in funzione.
Per il microonde non compare la linea di riscaldamento.

Indicatore della temperatura

Il controllo del riscaldamento e l'indicatore di calore residuo indicano la temperatura all'interno del vano cottura.
Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano cottura. Con il tasto i si può richiedere la temperatura attuale.

- Controllo del riscaldamento
  Una volta avviato il funzionamento, il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura nel vano cottura. Quando si preriscalda, il momento giusto per introdurre la pietanza è quando tutte le linee si illuminano.
  Con i livelli di impostazione non compare il controllo del riscaldamento, ad es. con i livelli grill.
- Indicatore del calore residuo
  Quando l'apparecchio è spento, il display indica il calore residuo nel vano di cottura. L'indicatore di calore residuo si spegne a ca. 60 °C.

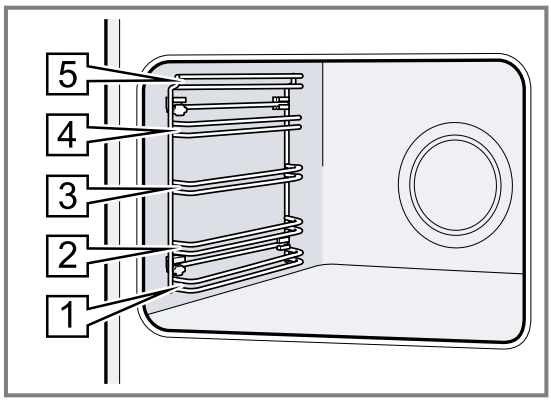
4.5 Vano cottura

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

Supporti

Nei supporti presenti all'interno del vano cottura si possono inserire accessori a diverse altezze.
→ *"Accessori", Pagina 12*
L'apparecchio dispone di 5 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 26*



Superfici autopulenti

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa e hanno una superficie ruvida. Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici autopulenti assorbono e neutralizzano gli schizzi di grasso prodotti durante la cottura al forno, la cottura arrosto o la cottura alla griglia.
Qualora la pulizia delle superfici autopulenti, durante il funzionamento, non sia più sufficiente, riscaldare in modo mirato il vano di cottura.
→ *"Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura", Pagina 24*

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 15 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!

Non coprire le feritoie di aerazione sopra lo sportello dell'apparecchio. L'apparecchio si surriscalderebbe.

- ▸ Lasciare libere le feritoie 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.
Quando si chiude lo sportello dell'apparecchio con la modalità Microonde, proseguire il funzionamento con start/stop.

5 Modalità di funzionamento

Qui è disponibile una panoramica delle modalità di funzionamento e delle funzioni principali dell'apparecchio. Premere il tasto menu per aprire il menu.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Tipi di riscaldamento	Per preparare al meglio le pietanze selezionare vari tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione.
Piatti	Utilizzare le impostazioni programmate consigliate per i diversi piatti. → *"Piatti", Pagina 19*
Microonde	Scongelare, riscaldare e cuocere più rapidamente con la funzione microonde. → *"Microonde", Pagina 17*
Combinazione microonde	Per accorciare il tempo di cottura, accendere il microonde a un tipo di riscaldamento. → *"Combinazione microonde", Pagina 19*
Impostazioni di base	Adattare le impostazioni di base. Impostazioni di base → *Pagina 21*

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 adatti. 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	Tipi di riscaldamento	Range di temperatura	Utilizzo e funzionamento Funzioni supplementari possibili
	Aria calda 4D	30 - 275 °C	Cottura al forno o arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.
	Riscaldamento sup./inf.	30 - 300 °C	Di normale, cuocere o arrostire a 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 eco	30 - 275 °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. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 275 °C. Durante la cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. 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 sup./inf. eco	30 - 300 °C	Cuocere delicatamente le pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. 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 pietanze. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.

Simbolo	Tipi di riscaldamento	Range di temperatura	Utilizzo e funzionamento Funzioni supplementari possibili
	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.
	Livello pizza	30 - 275 °C	Preparare la pizza o le pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Riscaldamento inferiore	30 - 250 °C	Ultimare le pietanze o cuocere a bagnomaria. Il calore viene distribuito dal basso.
	Funzione CoolStart	30 - 275 °C	Per una preparazione rapida di prodotti surgelati a livello 3. La temperatura è basata sui dati del costruttore. Utilizzare la massima temperatura indicata sull'imballaggio. Il tempo di cottura è come indicato o inferiore. Non è necessario preriscaldare.
	Funzione di asciugatura	150 °C	Per evitare che resti dell'umidità, dopo il funzionamento asciugare il vano cottura. → *"Asciugatura", Pagina 25*

5.2 Potenze microonde

Qui è possibile trovare una panoramica delle potenze microonde e il relativo utilizzo.
Le potenze microonde sono livelli e non corrispondono sempre al numero di watt preciso che l'apparecchio utilizza.

Potenza microonde in watt	Durata massima in ore	Utilizzo
90 W	1:30	Scongelare le pietanze delicate.
180 W	1:30	Scongelare e continuare la cottura delle pietanze.
360 W	1:30	Cuocere la carne e il pesce. Riscaldare le pietanze delicate.
600 W	1:30	Riscaldare e cuocere le pietanze.
max	0:30	Riscaldare i liquidi.

Note

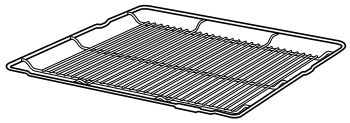
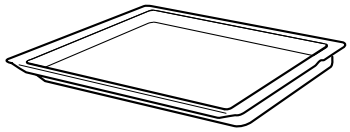
- La potenza massima non è prevista per riscaldare le pietanze. Per proteggere l'apparecchio, la potenza massima del microonde viene gradualmente ridotta a 600 W nei primi minuti. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.
- Al fine di evitare la formazione di condensa durante il funzionamento a microonde, al livello 600 W e al livello massimo, l'apparecchio aziona automaticamente un elemento riscaldante. Il vano di cottura e gli accessori diventano caldi. Il risultato della cottura non è influenzato.

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 Avvertenze sugli accessori

Alcuni accessori sono adatti solo per determinate modalità di funzionamento.

Accessori per il microonde

Soltanto la griglia fornita in dotazione è adatta per un vero funzionamento a microonde.
Le teglie, come ad es. leccarda o la teglia per il forno, possono formare delle scintille e quindi non sono adatte.
Attenersi alle avvertenze per il microonde.
→ *"Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 17*

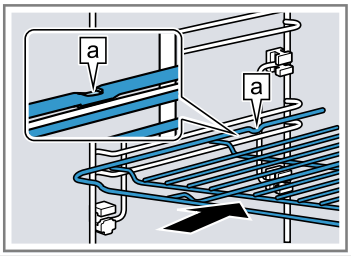
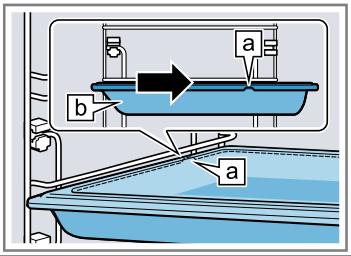
6.2 Funzione d'arresto

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.

6.3 Inserimento degli accessori nel vano di cottura

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

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

griglia	Inserire la griglia con la curvatura ⌣ verso il basso . La dicitura "microwave" deve trovarsi nella parte anteriore dello sportello dell'apparecchio. 
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.

6.4 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 o in seguito a un'interruzione di corrente prolungata, occorre eseguire le impostazioni per la prima messa in funzione dell'apparecchio. Può durare alcuni secondi prima che compaiano le impostazioni sul display.

Impostazione della lingua

1. Servendosi del selettore girevole impostare la lingua desiderata.
2. Premere >.

✔ Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione dell'ora

1. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore girevole.
2. Premere >.

✔ Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione data

1. Servendosi del selettore girevole impostare il giorno corrente.
2. Premere >.
3. Servendosi del selettore girevole impostare il mese corrente.
4. Premere >.
5. Servendosi del selettore girevole impostare l'anno corrente.
6. Premere >.

✔ Viene visualizzata l'impostazione successiva.

✔ Sul display viene indicato che la prima messa in funzione è stata terminata.

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 on/off.
4. Eseguire le seguenti impostazioni:

Tipo di riscaldamento	Aria calda 4D
Temperatura	Massima
Durata	1 ora

→ *"Comandi di base", Pagina 14*

5. Avviare il funzionamento con start/stop.
   – Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
6. Una volta trascorsa la durata, spegnere l'apparecchio con on/off.
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 Accensione dell'apparecchio

▸ Accendere l'apparecchio con on/off.
   – Il tasto on/off si illumina a luce blu.

✔ Nel display compare il logo Siemens. Infine compare un tipo di riscaldamento e una temperatura.

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 on/off.
   – L'illuminazione sopra il tasto on/off si spegne.

✔ 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 start/stop.

✔ Sul display compaiono le impostazioni, il tempo di funzionamento e la linea di riscaldamento.

8.4 Interruzione o annullamento del funzionamento

È possibile arrestare brevemente il funzionamento e proseguire con il funzionamento. Se si interrompe completamente il funzionamento, ripristinare le impostazioni.

1. Per interrompere brevemente il funzionamento:
   – premere brevemente su start/stop.
   – Per continuare il funzionamento, premere su start/stop.
2. Per interrompere il funzionamento, premere on/off.

✔ Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni ripristinate.

8.5 Impostazione della modalità di funzionamento

Requisito: L'apparecchio deve essere acceso.

1. Premere menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare la modalità di funzionamento desiderata servendosi del selettore girevole.
   A seconda della modalità di funzionamento sono disponibili diverse possibilità di scelta.
3. Con > si passa alla modalità di funzionamento selezionata.
4. La selezione è modificabile con il selettore girevole. A seconda della selezione effettuata possono essere modificate ulteriori impostazioni.
5. Avviare con start/stop.

8.6 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Se si accende l'apparecchio, la modalità di funzionamento Tipi di riscaldamento viene impostata automaticamente.

1. Servendosi del selettore girevole impostare il tipo di riscaldamento desiderato.
2. Passare alla temperatura mediante il tasto >.
3. Servendosi del selettore girevole impostare la temperatura.
4. Avviare il funzionamento con start/stop.

✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
✔ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento impostato, la temperatura e la durata/tempo di esecuzione dell'apparecchio.

5. Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con on/off.

Consiglio: Il tipo di riscaldamento più adatto per le pietanze si può consultare nella descrizione dei tipi di riscaldamento.

Nota: Sull'apparecchio è possibile impostare una durata oppure una fine per il funzionamento.
→ *"Funzioni durata", Pagina 16*

Modifica del tipo di riscaldamento

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

1. Interrompere il funzionamento con start/stop.
2. Premere <.
3. Modificare il tipo di riscaldamento con il selettore girevole.

Modifica della temperatura

Dopo l'avvio del funzionamento, modificare direttamente la temperatura.

▸ Modificare la temperatura servendosi del selettore girevole.
✔ La temperatura viene accettata direttamente.

8.7 Visualizzazione delle informazioni

Nella maggior pare 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.

▸ Premere i.
✔ Se presente, alcune informazioni vengono indicate per alcuni secondi.

9 Riscaldamento rapido

Per risparmiare tempo, è possibile ridurre la durata di messa a temperatura per temperature impostate a partire da 100 °C.
Per questo tipo di riscaldamento è possibile utilizzare il riscaldamento rapido:

- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.

9.1 Impostazione del riscaldamento rapido

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

Nota: Impostare una durata solo dopo che è terminato il riscaldamento rapido.

1. Impostare un tipo di riscaldamento adatto e una temperatura a partire da 100 °C.
2. Premere »).

✔ A sinistra, accanto alla temperatura sul display compare il simbolo ».
✔ La barra di avanzamento inizia a completarsi.

3. Quando il riscaldamento rapido termina, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo » sul display si spegne.
4. Mettere le pietanze nel vano di cottura.

Interruzione del riscaldamento rapido

▸ Premere ».
✔ Il simbolo » sul display si spegne.

10 Funzioni durata

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

10.1 Panoramica delle funzioni durata

Per un funzionamento è possibile impostare una durata e la fine. Il timer è indipendentemente dal funzionamento.

Funzione durata	Utilizzo
Timer 🔔	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
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.

10.2 Impostazione del timer

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

1. Premere ◷.
✔ Il campo per il contaminuti si apre.
2. Impostare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.
✔ Il timer entra in funzione automaticamente dopo alcuni secondi.
✔ A sinistra sulla barra di stato vengono visualizzati il simbolo 🔔 per il contaminuti e il tempo trascorso.
✔ Il tempo del contaminuti inizia a scorrere.
✔ Se il tempo del contaminuti è trascorso, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un'avvertenza.
3. Una volta trascorso il tempo impostato sul timer:
   – Per spegnere in anticipo il segnale, premere ◷.
   – Per impostare nuovamente un tempo di timer, premere su ◷ e impostare il timer con il selettore girevole.

Modifica del timer

È sempre possibile modificare il timer.

1. Premere ◷.
2. Modificare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.
3. Confermare con ◷.

Interruzione del timer

È sempre possibile interrompere il timer.

1. Premere ◷.
2. Con il selettore girevole riportare il tempo del timer su zero.
3. Confermare con ◷.

10.3 Impostazione della durata

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

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

1. Premere ◷.
✔ Si apre il menu Funzioni durata.
2. Impostare la durata servendosi del selettore girevole.

Direzione di rotazione	Valore proposto
Sinistra	10 minuti
Destra	30 minuti

È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, durate maggiori a intervalli di 5 minuti. L'ora di fine cottura viene calcolata automaticamente.

3. Avviare il funzionamento con start/stop.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
✔ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. Nella barra di stato, la durata è zero.
4. Quando è trascorsa la durata:
   – Per spegnere in anticipo il segnale, premere su ◷.
   – Per impostare nuovamente una durata, premere il tasto ◷ e impostare la durata con il selettore girevole.
   – Per proseguire il funzionamento senza durata, avviare con start/stop.
   – Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con on/off.

Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

1. Premere ◷.
2. Modificare la durata con il selettore girevole.
3. Poi premere 2 volte start/stop.

Interruzione della durata

È sempre possibile interrompere la durata.

1. Premere ◷.
2. Riportare la durata su zero con il selettore girevole.
3. – Per proseguire il funzionamento senza durata, avviare con start/stop.
   Vengono visualizzati il tipo di riscaldamento impostato e la temperatura.

10.4 Impostazione dell'ora di fine cottura

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

Note

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

Requisiti
- Sono impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura o un livello.
- Vi è una durata impostata.

1. Premere ◷.
2. Continuare a premere > fino a raggiungere "⇥ Fine".
3. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore girevole.
4. Avviare il funzionamento con start/stop.

✔ Nella barra di stato compare ⇥ e l'ora in cui il programma è terminato. L'apparecchio è in modalità stand-by.
✔ Una volta raggiunto l'orario di avvio, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre in modo visibile nella barra di stato.
✔ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display, la durata è zero.

5. Quando è trascorsa la durata:
   – Per spegnere in anticipo il segnale, premere ◷.
   – Per impostare nuovamente una durata, premere il tasto ◷ e impostare la durata con il selettore girevole.
   – Per proseguire il funzionamento senza durata, avviare con start/stop.
   – Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con on/off.

Modifica dell'ora di fine

È possibile modificare l'ora di fine impostata solo se il forno si trova in modalità stand-by.

1. Interrompere il funzionamento con start/stop.
2. Premere ◷.

✔ Si apre il menu Funzioni durata.

3. Premere ⇥.
4. Modificare l'ora di fine servendosi del selettore girevole.
5. Proseguire il funzionamento con start/stop.

Interruzione dell'ora di fine

È possibile modificare l'ora di fine impostata solo se il forno si trova in modalità stand-by.

1. Interrompere il funzionamento con start/stop.
2. Premere ◷.

✔ Si apre il menu Funzioni durata.

3. Con il tasto > passare a "⇥ Fine".
4. Riportare interamente indietro la fine con il selettore girevole.
5. Proseguire il funzionamento con start/stop.

✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.

11 Microonde

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

11.1 Stoviglie e accessori con microonde

Per riscaldare uniformemente le pietanze e non danneggiare l'apparecchio, utilizzare stoviglie e accessori adatti.
Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia utilizzata.
Se non diversamente indicato, inserire la stoviglia e gli accessori al livello 2.

Adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Note
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde: ■ vetro ■ vetroceramica ■ porcellana ■ plastica resistente alle alte temperature ■ ceramica completamente invetriata senza crepe	Questi materiali sono permeabili alle microonde e non vengono danneggiati.
Piatti di servizio	Non è necessario travasare le pietanze. **Nota:** Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.
Griglia fornita in dotazione	Soltanto la griglia fornita in dotazione è adatta per il vero funzionamento a microonde. **Nota:** Le teglie, come ad es. leccarda o la teglia per il forno, possono formare delle scintille e quindi non sono adatte.

Non adatto al microonde

Nota: Osservare le indicazioni per evitare danni alle cose.
→ *"Microonde", Pagina 7*

Accessori e stoviglie	Note
Stoviglie e stampi in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze vengono riscaldate a malapena o non vengono riscaldate. **Nota:** Il metallo può formare scintille durante il funzionamento a microonde.

Stoviglie e accessori con MicroCombi
Grazie alla combinazione tra il microonde e un tipo di riscaldamento è possibile anche la stoviglia e l'accessorio in metallo.

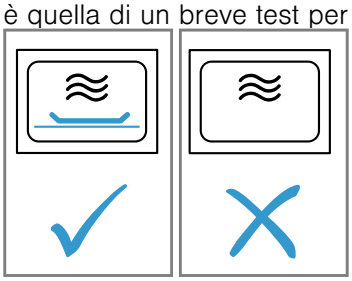
Accessori e stoviglie	Note
Stoviglie e stampi in metallo	Con MicroCombi è possibile usare il metallo. **Nota:** I componenti in metallo devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.
Accessori forniti in dotazione: ■ Griglia ■ Leccarda	Gli accessori forniti in dotazione sono adatti alla funzione MicroCombi. Non si formano scintille.

Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

Se non si è sicuri se le stoviglie siano adatte al microonde, eseguire il test di compatibilità delle stoviglie.

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

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



⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

11.2 Impostazione microonde

Note

■ Prestare attenzione alla corretta gestione del forno a microonde:
   – → *"Sicurezza", Pagina 2*
   – → *"Prevenzione di danni materiali", Pagina 7*
   –
   – → *"Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 17*
■ al fine di evitare la formazione di condensa durante il funzionamento a microonde, al livello 600 W e al livello massimo, l'apparecchio aziona automaticamente un elemento riscaldante. Il vano di cottura e gli accessori diventano caldi. Il risultato della cottura non è influenzato.
   La funzione di asciugatura può essere disattivata nelle impostazioni di base.
   → *"Impostazioni di base", Pagina 21*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
La funzione di asciugatura, durante il solo funzionamento a microonde al livello massimo, aziona automaticamente un elemento riscaldante e riscalda il vano di cottura.

▸ Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze.
▸ Tenere lontano i bambini.

1. Premere menu.
2. Nel menu Modalità di funzionamento selezionare "Microonde" con il selettore girevole.
3. Premere >.
✔ Compaiono la potenza microonde e la durata.
4. Impostare la potenza microonde con il selettore girevole.
5. Premere >.
6. Impostare la durata servendosi del selettore girevole.
7. Avviare il funzionamento con start/stop.
✔ Il forno a microonde si avvia e la durata scorre in modo visibile.
✔ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display, la durata è zero.
8. Quando è trascorsa la durata:
   – Per spegnere in anticipo il segnale, premere su start/stop.
   – Se necessario impostare nuovamente una potenza microonde e una durata.
   – Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con on/off.
9. Se la funzione di asciugatura per il microonde nelle impostazioni di base è stata spenta, asciugare il vano cottura.
   → *"Asciugatura", Pagina 25*

Nota: Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Quando si chiude lo sportello dell'apparecchio, proseguire il funzionamento con start/stop. Se a tale proposito è stata modificata l'impostazione di base, prestare attenzione a che il microonde non prosegua il funzionamento senza alimenti.
→ *"Impostazioni di base", Pagina 21*

Modifica della potenza microonde

Se si modifica la potenza microonde, la durata viene ripristinata.

1. Interrompere il funzionamento con start/stop.
✔ La potenza microonde attuale viene selezionata.
2. Modificare la potenza microonde con il selettore girevole.
   La durata viene ripristinata automaticamente a 1:00 min.
3. Proseguire il funzionamento con start/stop.

Modifica della durata

Dopo l'avvio del funzionamento a microonde, modificare direttamente la durata.

▸ Modificare la durata con il selettore girevole.
✔ La modifica viene accettata direttamente.

11.3 Combinazione microonde

Per ridurre la durata di cottura, è possibile utilizzare alcuni tipi di riscaldamento in combinazione con microonde.
Sono possibili le seguenti combinazioni:

- 90 Watt + aria calda 4D
- 90 Watt + grill ventilato
- 180 Watt + grill ventilato
- 360 Watt + grill ventilato

Impostazione della combinazione microonde

Nota:
Prestare attenzione alla corretta gestione del forno a microonde:

- → *"Sicurezza", Pagina 2*
- → *"Prevenzione di danni materiali", Pagina 7*
-
- → *"Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 17*

1. Premere menu.
2. Nel menu Modalità di funzionamento selezionare "Combinazione microonde" con il selettore girevole.
3. Premere >.

✔ Vengono proposti "Tipo di riscaldamento con una potenza del microonde", "Temperatura" e "Durata".

4. Impostare il tipo di riscaldamento con il selettore girevole.
5. Premere >.
6. Servendosi del selettore girevole impostare la temperatura.
7. Premere >.
8. Impostare la durata servendosi del selettore girevole.
9. Avviare il funzionamento con start/stop.

✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
✔ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico e la durata è su 0:00.

10. Quando è trascorsa la durata:
    – Per spegnere in anticipo il segnale, premere su start/stop.
    – In caso di necessità impostare nuovamente una combinazione.
    – Quando le pietanze sono pronte, spegnere l'apparecchio con on/off.

Modifica della temperatura e della durata

Dopo l'avvio del funzionamento MicroCombi, modificare direttamente la temperatura e la durata.

1. Con < o > passare alla temperatura o alla durata.
2. Modificare la temperatura o la durata servendosi del selettore girevole.

✔ La modifica viene accettata direttamente.

Modifica del tipo di riscaldamento con potenza microonde

Se si modifica il tipo di riscaldamento, viene modificata la temperatura e viene ripristinata la durata.

1. Interrompere il funzionamento con start/stop.
2. Con < spostarsi nei tipi di riscaldamento.
3. Modificare il tipo di riscaldamento con la potenza microonde servendosi del selettore girevole.
4. Proseguire il funzionamento con start/stop.

12 Piatti

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

12.1 Stoviglie

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

Nota: Con alcune pietanze l'apparecchio attiva il microonde. Sul display compare l'avvertenza di utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.
→ *"Stoviglie e accessori con microonde", Pagina 17*

12.2 Impostazioni delle pietanze

Per preparare al meglio le pietanze, l'apparecchio utilizza diverse impostazioni.

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

Indicazioni sulle impostazioni

Se si avvia la cottura di una pietanza, sul display vengono indicate le informazioni rilevanti per questa pietanza, ad esempio:

- livello di inserimento adatto
- stoviglia o accessorio adatto
- aggiunta di liquido
- momento adatto per girare o mescolare
  Non appena viene raggiunto, viene emesso un segnale acustico.

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. Se non viene indicato altro, impostare il peso totale della pietanza. Si può impostare il peso soltanto nell'area prevista.

Pietanze per microonde

Per alcune pietanza, l'apparecchio attiva automaticamente il microonde. La durata di cottura si riduce considerevolmente.
Osservare le informazioni relative al microonde.
→ *"Microonde", Pagina 17*

12.3 Panoramica delle pietanze

Qui si possono vedere le pietanze a disposizione.

Piatti
- Pizza con fondo sottile, 1 pezzo
- Lasagne
- Pollo, non ripieno
- Pollo a pezzi
- Polpettone di carne trita fresca
- Stufare filetto di pesce
- Verdura fresca
- Verdura surgelata
- Patate al forno, intere
- Patate lesse in acqua salata
- Riso a chicco lungo
- Scongelamento di pezzi di pollo
- Scongelare la carne
- Scongelamento del filetto di pesce

12.4 Impostazione della pietanza

Nota: Dopo l'avvio non è più possibile modificare o interrompere la pietanza né le impostazioni.

Requisito: Per avviare il funzionamento, il vano cottura deve essere freddo.

1. Premere menu.
2. Nel menu Modalità di funzionamento selezionare "Piatti" con il selettore girevole.
3. Premere >.
✔ Viene proposto il primo piatto.
4. Selezionare la pietanza desiderata con il selettore girevole.
5. Premere >.
6. Impostare il peso della pietanza con il selettore girevole. La durata viene calcolata automaticamente.
7. Premere >.
8. Vengono visualizzate le informazioni sul piatto.
Dopo alcuni secondi l'apparecchio torna al piatto impostato.
9. Vengono visualizzate le informazioni sul piatto.
   – Per alcuni piatti è possibile posticipare inoltre l'ora di fine cottura.
   → *"Impostazione dell'ora di fine cottura", Pagina 16*
10. Avviare il funzionamento con start/stop.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre. La linea di riscaldamento non compare.
✔ Quando la pietanza è pronta, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.
11. Quando è trascorsa la durata:
   – Per spegnere in anticipo il segnale, premere su start/stop.
   – Per alcuni piatti, se necessario, è possibile proseguire la cottura.
   → *"Prosecuzione della cottura", Pagina 20*
   – Quando il piatto è pronto, spegnere l'apparecchio con on/off.

Prosecuzione della cottura

Per alcune pietanze, l'apparecchio propone di proseguire la durata della cottura, una volta trascorsa quella precedente. È possibile proseguire la cottura quante volte lo si desidera.

1. Se si desidera proseguire la cottura, premere su > e spegnere l'apparecchio con .
2. Per proseguire la cottura del piatto, premere su <.
✔ Sul display compare una durata.
3. Se necessario, modificare la durata con il selettore girevole.
4. Avviare il funzionamento con start/stop.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
✔ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. L'avvertenza per proseguire la cottura compare nuovamente.
5. Quando è trascorsa la durata:
   – Per spegnere in anticipo il segnale, premere su start/stop.
   – Se si desidera proseguire nuovamente la cottura, premere su <.
   – Quando la pietanza è pronta, premere su > e spegnere l'apparecchio con on/off.

13 Sicurezza bambini

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

13.1 Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Accendendo e spegnendo l'apparecchio è possibile attivare e disattivare la sicurezza bambini.

1. Per attivare la sicurezza bambini, tenere premuto i per circa 4 secondi.
✔ Sul display compare un avviso di conferma.
✔ Nella barra di stato compare il simbolo sia allo stato attivato e disattivato.
2. Per disattivare la sicurezza bambini, tenere premuto i per circa 4 secondi.
✔ Sul display compare un avviso di conferma.

14 Impostazione Sabbat

Con l'impostazione Sabbat è possibile impostare una durata fino a 74 ore. Si possono tenere in caldo pietanze a una temperatura compresa tra 85 °C e 140 °C con riscaldamento superiore/inferiore, senza dover accendere o spegnere l'apparecchio.

14.1 Avvio dell'impostazione Sabbat

Note

- 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.
- Dopo l'avvio non è più possibile modificare o interrompere l'impostazione Sabbat.

Requisito: L'impostazione Sabbat è attivata nelle impostazioni di base.
→ *"Impostazioni di base", Pagina 21*

1. Impostare il tipo di riscaldamento Impostazione Sabbat con il selettore girevole.
2. Premere >.
   La temperatura è preimpostata a 85 °C.
3. Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.
4. Premere ◷.
   Il tempo è preimpostato su 25 ore.
5. Impostare la durata servendosi del selettore girevole.
   La fine non può essere spostata.
6. Avviare il funzionamento con start/stop.

✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.

7. Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. La durata è su zero. L'apparecchio smette di riscaldare e risponde come di consueto, eccetto per quanto concerne l'impostazione Sabbat.
   – Spegnere l'apparecchio con on/off.
   Dopo circa 10-20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.

15 Impostazioni di base

È possibile regolare l'apparecchio in base alle proprie esigenze.

15.1 Panoramica delle impostazioni di base

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

Impostazione di base	Selezione
Lingua	Vedere la selezione sull'apparecchio.
Ora	Formato ora su 24 ore.
Data-giorno	Impostazione del giorno in corso
Data-mese	Impostazione del mese corrente
Data-anno	Impostazione dell'anno corrente
Segnale acustico	Breve durata Durata media[1] Durata prolungata
Tono tasti	Attivato Disattivato [1]
Luminosità del display	5 livelli
Indicatore dell'ora	Off Digitale [1]
Illuminazione	Durante il funzionamento spenta Durante il funzionamento accesa[1]

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

Impostazione di base	Selezione
Prosecuzione automatica (Solo per la modalità di funzionamento microonde)	Non proseguire automaticamente con il microonde [1] Con chiusura sportello
sicurezza bambini	Solo blocco tasti [1]
Dopo l'accensione	Menu principale Tipi di riscaldamento[1] Microonde Combinazione microonde Piatti
Avviso teglia microonde	Display[1] Non mostrare
Spegnimento notturno	Disattivata[1] Attivato
Logo del marchio	Display[1] Non mostrare
Asciugatura microonde	Attivata[1] Attivata[1]
Postfunzionamento ventola	Consigliato[1] Minimo
Estensione telescopica	Equipaggiata [1] Non equipaggiata
Impostazione Sabbat	Attivata Disattivata[1]
Impostazione di fabbrica	Ripristina

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

15.2 Modifica delle impostazioni di base

1. Premere on/off.

2. Premere menu.
✔ Si apre il menu Modalità di funzionamento.
3. Selezionare la modalità di funzionamento "Impostazioni" servendosi del selettore girevole.
4. Confermare con >.
✔ Compare la prima impostazione di base.
5. Con > spostarsi sulle diverse impostazioni.
6. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore girevole.
7. Premere menu.
✔ Sul display compaiono le modifiche "Salva" o "Annulla".
8. Selezionare la modifica desiderata con < o >.

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

Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

1. Premere menu.
2. Premere su "Rifiuta" >.
✔ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

16 Pulizia e cura

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

16.1 Detergenti

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

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

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

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

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.
- Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Detergenti adatti

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

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.
→ *"Pulizia dell'apparecchio", Pagina 23*

Lato frontale dell'apparecchio

Superficie	Detergenti adatti	Note
Acciaio inox	■ Soluzione di lavaggio 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 ad. es. pannello di comando	■ Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente il residuo di anticalcare presente sulla superficie.

Sportello dell'apparecchio

Campo	Detergenti adatti	Note
Pannelli dello sportello	■ Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare raschietti per vetro o la paglietta d'acciaio. **Consiglio:** Per una pulizia di fondo rimuovere i pannelli dello sportello. → *"Sportello dell'apparecchio", Pagina 25*

Campo	Detergenti adatti	Note
Copertura dello sportello	■ In acciaio: Detergenti per acciaio inox ■ In plastica: Soluzione di lavaggio calda	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. **Consiglio:** Per una pulizia di fondo, rimuovere la copertura dello sportello. → *"Sportello dell'apparecchio", Pagina 25*
Telaio interno della porta in acciaio inox	Detergenti per acciaio inox	Non è possono rimuovere variazioni cromatiche con il detergente per acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.
Maniglia	■ Soluzione di lavaggio 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

Campo	Detergenti adatti	Note
Superfici smaltate	■ Soluzione di lavaggio 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** ■ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. ■ 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. Non compromette la funzionalità dell'apparecchio. Rimuovere la patina con acido citrico.
Superfici autopulenti	-	Osservare le istruzioni relative alle superfici autopulenti. → *"Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura", Pagina 24*
Copertura in vetro della lampadina del forno	■ Soluzione di lavaggio calda	In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Supporti	■ Soluzione di lavaggio calda	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. **Nota:** Per una pulizia di fondo agganciare i supporti. → *"Sostegni", Pagina 26*
Accessori	■ Soluzione di lavaggio 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.

16.2 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 22*

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
   – Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.
   → *"Detergenti adatti", Pagina 22*

2. Asciugare con un panno morbido.

16.3 Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa e hanno una superficie ruvida. Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici autopulenti assorbono e neutralizzano gli spruzzi prodotti durante la cottura al forno, la cottura arrosto o la cottura alla griglia. Qualora la pulizia delle superfici autopulenti, durante il funzionamento, non sia più sufficiente, riscaldare in modo mirato il vano di cottura.

ATTENZIONE!

Se le superfici autopulenti non vengono pulite regolarmente, potrebbero verificarsi danni alle superfici.

- Se sulle superfici autopulenti sono visibili macchie scure, riscaldare il vano cottura.
- Non impiegare detergenti per forni o prodotti abrasivi. Se inavvertitamente il detergente per forno entra in contatto con le superfici autopulenti, sciacquarle immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare.

1. Rimuovere dal vano cottura le stoviglie e gli accessori.
2. Sganciare i supporti e rimuoverli dal vano cottura.
   → *"Sostegni", Pagina 26*
3. Rimuovere lo sporco grossolano con una soluzione di lavaggio e un panno morbido:
   – dalle superfici smaltate lisce
   – dallo sportello dell'apparecchio interno
   – dalla copertura in vetro della lampadina del forno

   In questo modo si evita la formazione di macchie perenni.
4. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano di cottura deve essere vuoto.
5. Impostare il tipo di riscaldamento Aria calda 4D.
6. Impostare la temperatura massima.
7. Avviare l'esercizio.
8. Trascorsa 1 ora disattivare l'apparecchio.
9. Quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire il vano cottura con un panno umido.

   Nota: Sulle superfici autopulenti si possono formare delle macchie. I residui di zucchero e di albume nelle pietanze non vengono neutralizzati e restano attaccati alle macchie. Le macchie rossicce rappresentano i residui di pietanze contenenti sale, non sono ruggine. Queste macchie non sono dannose per la salute. Tali macchie non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.
10. Agganciare i supporti.
    → *"Sostegni", Pagina 26*

17 Supporto per pulizia humidClean

Il supporto per pulizia 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.

Requisito: Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. Togliere gli accessori dal vano cottura.
2. Mescolare 0,4 l di acqua con una goccia di detergente e versare al centro del fondo del vano cottura.
   Non utilizzare acqua distillata.
3. Premere on/off.
✔ Compare un tipo di riscaldamento e una temperatura.
4. Impostare il tipo di riscaldamento inferiore ⊟ con il selettore girevole.
5. Premere >.
6. Servendosi del selettore girevole impostare la temperatura a 80°C.
7. Premere ◷.
8. Impostare la durata con il selettore girevole su 4 minuti.
9. Avviare il funzionamento con start/stop.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
✔ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display, la durata è zero.
10. Spegnere l'apparecchio con on/off e lasciare raffreddare il vano cottura per circa 20 minuti.

17.2 Pulizia successiva del vano cottura

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.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
2. Pulire le superfici lisce del vano cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido, anche sotto la guarnizione dello sportello.
4. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) per fare asciugare il vano cottura.

18 Asciugatura

Per evitare che resti dell'umidità, dopo il funzionamento asciugare il vano cottura.

ATTENZIONE!

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

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

18.1 Asciugatura del vano cottura

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

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
3. Lavare con l'acqua il vano cottura.
4. Asciugare il vano cottura.
   - – Per asciugare manualmente il vano cottura, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora.
   - – Per utilizzare la funzione di asciugatura, impostarla.
     → *"Impostazione della funzione di asciugatura", Pagina 25*

Impostazione della funzione di asciugatura

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura e asciugare l'umidità dal fondo del vano di cottura.
3. Premere menu.
4. Nel menu Modalità di funzionamento premere i tipi di riscaldamento con il selettore girevole.
5. Premere >.
6. Selezionare la funzione di asciugatura con il selettore girevole.
   La durata è impostata su 10:00 min. e la temperatura su 150 °C e non possono essere modificate.
7. Premere su start/stop per avviare la funzione di asciugatura.

✔ L'apparecchio inizia ad asciugarsi e la durata scorre.

8. Quando è trascorsa la durata:
   - – sul display compare un avviso di testo.
   - – Per spegnere in anticipo il segnale, premere su start/stop.
   - – Spegnere l'apparecchio con on/off.

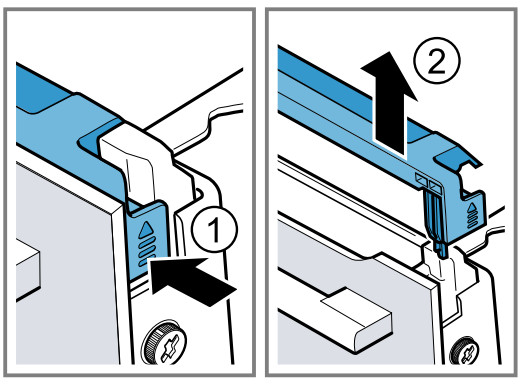
19 Sportello dell'apparecchio

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

19.1 Rimozione del rivestimento della porta

La struttura in acciaio inossidabile presente nella copertura dello sportello può cambiare colore. Rimuovere la copertura dello sportello per pulire quest'ultima e la struttura in acciaio inossidabile oppure smontare i pannelli dello sportello.

1. Aprire un po' lo sportello dell'apparecchio.
2. Premere dall'esterno la copertura dello sportello sia a sinistra che a destra.
3. Rimuovere la copertura dello sportello e chiudere con cautela lo sportello dell'apparecchio.



19.2 Smontaggio dei pannelli dello sportello

⚠ **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.

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

- ▸ Non toccare mai la zona delle cerniere.

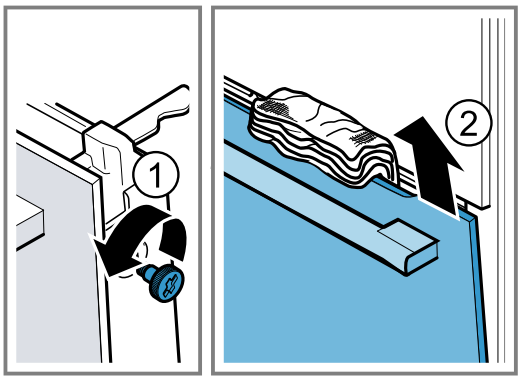
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- ▸ Indossare guanti protettivi.

Requisito: La copertura dello sportello è stata rimossa.

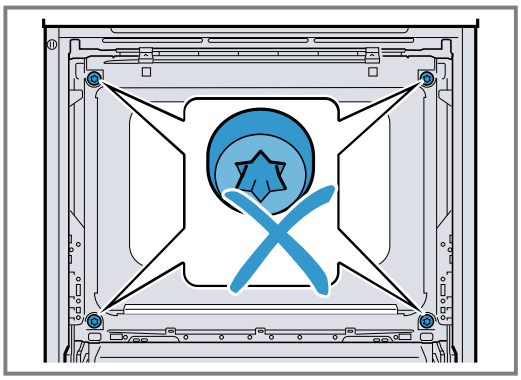
1. Allentare e rimuovere le viti a sinistra e a destra dello sportello dell'apparecchio.

2. Incastrare nello sportello dell'apparecchio un panno da cucina ripiegato più volte.



3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Estrarre il pannello frontale verso l'alto.
5. Riporre il pannello frontale con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.
6. ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!**
   Se le viti vengono svitate non è più garantita la sicurezza dell'apparecchio. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.
   ▸ Non svitare mai le viti.

   Non svitare mai le 4 viti nere sull'intelaiatura.

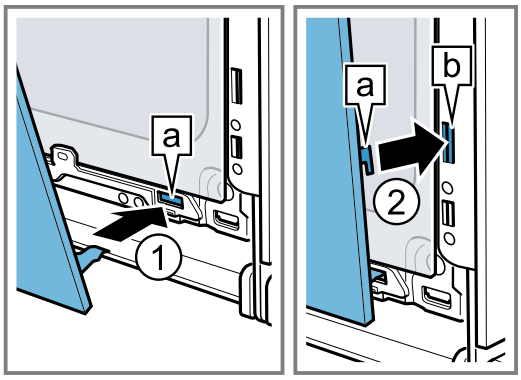


19.3 Montaggio dei pannelli dello sportello

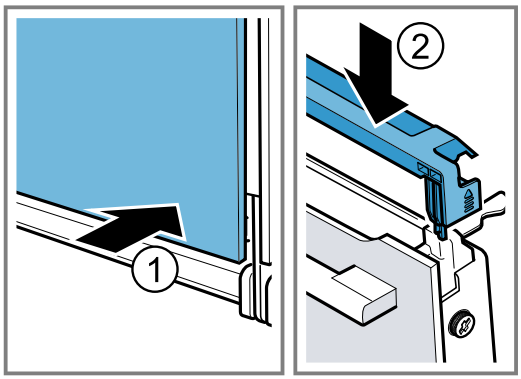
⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**
Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.
▸ Non toccare mai la zona delle cerniere.

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.
▸ Indossare guanti protettivi.

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



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



7. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

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

20 Sostegni

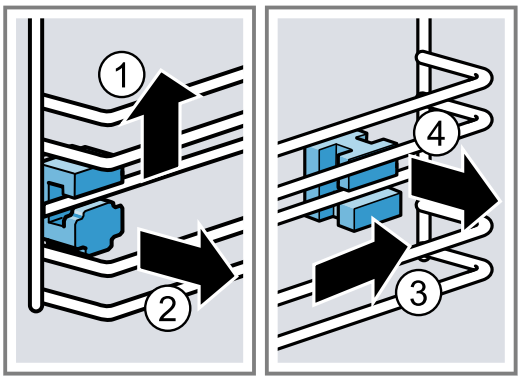
Per pulire bene i sostegni e il vano cottura o per sostituire i sostegni, questi si possono sganciare.

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 un po' davanti il sostegno ① e sganciarlo ②.

2. Quindi spingere un po' indietro ③ l'intero sostegno ed estrarlo ④.

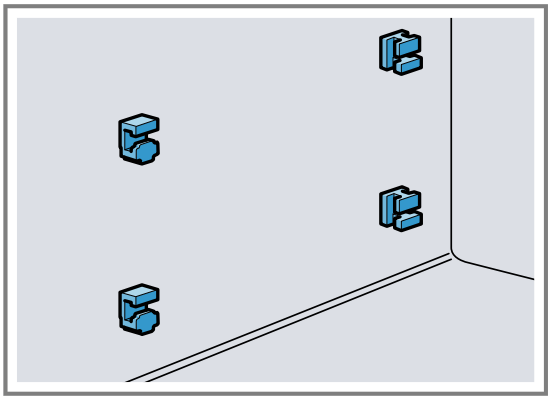


3. Pulire il supporto.
→ *"Detergenti", Pagina 22*

20.2 Inserimento dei fermi

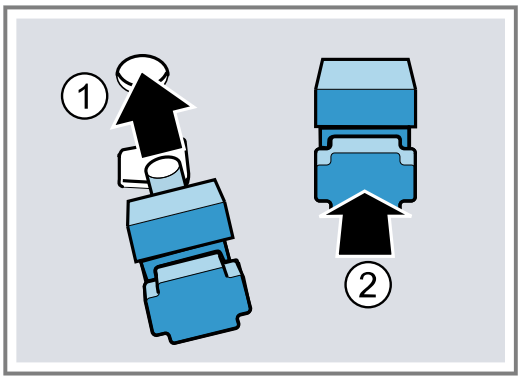
Se si sganciano i sostegni, i fermi possono cadere.

Nota:
I fermi anteriori e posteriori sono diversi.

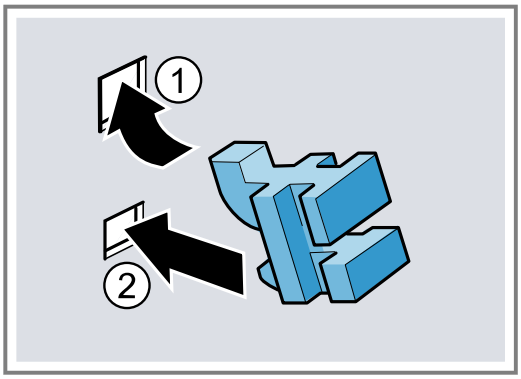


1. Inserire i fermi anteriori con il gancio in alto nel foro circolare e applicarli in modo leggermente trasversale ①.

2. Agganciare i fermi anteriori in basso e applicarli in modo dritto ②.



3. Agganciare i fermi posteriori con il gancio nel foro superiore ① e inserirlo nel foro inferiore ②.

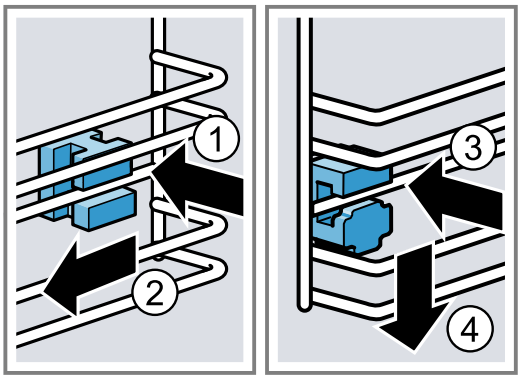


20.3 Riaggancio dei sostegni

Note

- Durante l'aggancio prestare attenzione che la smussatura sul sostegno sia rivolta verso l'alto.
- I sostegni devono essere inseriti a sinistra e a destra.

1. Inserire il sostegno nella parte posteriore in alto e in basso nei fermi ① e spingerlo in avanti ②.
2. Agganciare davanti il sostegno ③ e premerlo 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.

⚠ 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.
- ▸ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

21.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso. ▸ 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 brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile. **2.** Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. → *"Impostazioni di base", Pagina 21*
Sul display compare "Lingua: italiano".	Alimentazione di corrente guasta. ▸ Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. → *"Procedura per la prima messa in funzione", Pagina 14*
Il funzionamento non si avvia o si interrompe.	Anomalia di funzionamento ▸ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 29*
	Sono possibili diverse cause scatenanti. ▸ Controllare le avvertenze che compaiono sul display. → *"Visualizzazione delle informazioni", Pagina 15*
L'apparecchio non si scalda e sul display compare "Modalità demo attivata"	L'apparecchio si trova in modalità demo. **1.** Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo. **2.** Spegnere la modalità demo entro 3 minuti nel menu → *"Impostazioni di base", Pagina 21*.
	Alimentazione di corrente guasta. ▸ Aprire e chiudere lo sportello dell'apparecchio in seguito a un'interruzione della corrente. ✔ L'apparecchio esegue un controllo ed è pronto per l'uso.
L'apparecchio non si avvia e sul display compare "Vano di cottura troppo caldo".	Per la pietanza selezionata o il tipo di riscaldamento il vano di cottura è troppo caldo. ▸ Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare di nuovo.
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 21*
Con la cottura al solo microonde, il vano di cottura può diventare molto caldo.	La funzione di asciugatura è attivata.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	La lampadina a LED è guasta. **Nota:** Non rimuovere la copertura in vetro. ▸ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *"Servizio di assistenza clienti", 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, prima spegnere l'apparecchio con on/off. **2.** Infine accendere l'apparecchio con on/off e impostare il funzionamento desiderato. **Consiglio:** Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, impostare una durata.
Sul display compare un messaggio con "D" o "E", ad es. D0111 o 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 29*
Il risultato di cottura è insoddisfacente.	Le impostazione non erano adatte. I valori di impostazione, come ad esempio la temperatura e la durata della cottura, dipendono dalla ricetta, dalla quantità e dalle pietanze. ▸ La prossima volta impostare valori minori o maggiori. **Consiglio:** Sulla nostra homepage siemens-home.bsh-group.com sono contenute molte indicazioni sulla preparazione e sui valori di impostazione adatti.

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.) e il codice di produzione (FD) 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. Tali sorgenti sono disponibili come componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

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

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) 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.

24 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.

24.1 Istruzioni generali per la preparazione

Osservare 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. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

24.2 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.
- Se si preparano sformati direttamente nella leccarda, inserire quest'ultima al livello 2.
- 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

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli di inserimento 1, 2, 3 e 4.

Cottura al forno su un livello	Livello
Impasti alti/stampo sulla griglia	2
Impasto piatto/teglia	3

Cottura al forno su più livelli	Livello
2 livelli	
■ Leccarda	3
■ Teglia	1
2 livelli	
■ 2 griglie con stampi posizionati sopra	3 1
3 livelli	
■ Teglia ■ Leccarda ■ Teglia	5 3 1
4 livelli	
■ 4 griglie con carta da forno	5 3 2 1

Utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda 4D.

Note

- Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Una preparazione combinata con microonde è possibile soltanto su un livello.

24.3 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 pentola 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, spingere la leccarda un livello al di sotto della griglia.
- 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.

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.

- 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.

Indicazioni per soggetti allergici al nichel

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

24.4 Preparazione con microonde

Se si preparano le pietanze con il microonde, è possibile ridurre considerevolmente il tempo di cottura.

Informazioni generali

- La durata di cottura si adegua al peso complessivo, in caso di preparazione con microonde.
  Se si desidera utilizzare una quantità diversa da quella indicata, la regola di base può essere d'aiuto:**una quantità doppia necessita pressoché del doppio del tempo di cottura**.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi.
- Nella parte principale delle istruzioni per l'uso si trovano informazioni sulla modalità di impostazione del microonde e della combinazione con microonde.
  - → *"Combinazione microonde", Pagina 19*
  - → *"Microonde", Pagina 17*

Come cuocere o stufare al microonde

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, utilizzare un piatto o una pellicola specifica per microonde.
- Per i cereali, ad es. il riso, utilizzare una stoviglia alta con coperchio. Durante la cottura i cereali producono molta schiuma. Aggiungere del liquido seguendo le indicazioni riportate nelle impostazioni consigliate.
- Sciacquare gli alimenti e non asciugarli. Aggiungere 1-3 cucchiai di acqua o di succo di limone nelle pietanze.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze collocate in modo orizzontale si scaldano più rapidamente.
- Utilizzare sale e spezie in quantità ridotte. Con la preparazione con microonde, il gusto tipico degli alimenti viene conservato.
- Girare o mescolare la pietanza 2-3 volte.
- Dopo la cottura lasciare riposare la pietanza per 2-3 minuti.

24.5 Preparazione di prodotti surgelati

- Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati.
- Rimuovere il ghiaccio.
- Prodotti surgelati sono precotti in parte in maniera non uniforme. La doratura non uniforme può mantenersi anche al termine della cottura al forno.

24.6 Preparazione dei piatti pronti

- Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Se si riscalda o si prepara un piatto pronto, utilizzare una stoviglia refrattaria.

24.7 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 → *Pagina 11*	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	2		160 - 180	90	30 - 40
Torta morbida, 2 livelli	Stampo a ciambella o Stampo a cassetta	3+1		140 - 150	-	60 - 80
Torta morbida, sottile	Stampo a cassetta	2		150 - 170	-	60 - 80
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		150 - 170	-	65 - 85
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160 - 180	90	45 - 55
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150 - 170 [1]	-	30 - 50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3		160 - 180	-	55 - 75
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3		180 - 200	-	30 - 40
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180 - 190 [1]	-	15 - 20
Muffin	Teglia per muffin	3		170 - 190	-	15 - 20
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160 - 180	-	25 - 40
Biscottini	Teglia	3		140 - 160	-	15 - 30
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Biscottini, 3 livelli	1x Leccarda + 2x Teglia	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Pane, forma a piacere, 750 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 25 - 35
Pane, forma a piacere, 1500 g	Leccarda o Stampo a cassetta	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 40 - 50
Pane, forma a piacere, 1500 g	Stampo a cassetta	2		200 - 210	-	35 - 45
Panfocaccia	Leccarda	3		250 - 270	-	20 - 25
Pagnotte fresche	Teglia	3		180 - 200	-	20 - 30
Pizza, cruda, sulla teglia	Teglia	3		200 - 220	-	25 - 35

[1] Preriscaldare l'apparecchio.
[2] Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Pizza, cruda, sulla teglia, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, cruda, fondo sottile, nella teglia per pizza	Teglia per pizza	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Stampo per crostata , Lamiera nera	3		190 - 210	-	30 - 40
Tarte flambée	Leccarda	3		260 - 280 [1]	-	10 - 15
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		200 - 220	-	30 - 50
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		150 - 170	360	20 - 30
Lasagne surgelate, 400 g	Stoviglia senza coperchio.	2		200 - 210	180	20 - 25
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		160 - 190	-	50 - 70
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		170 - 190	360	20 - 25
Pollo, 1 kg, non ripieno	Griglia	2		200 - 220	-	60 - 70
Pollo, 1 kg, non ripieno	Stoviglia con coperchio	2		230 - 250	360	25 - 35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	3		220 - 230	-	30 - 35
Filetti di petto di pollo, 4 pezzi da 250 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio.	2		190 - 210	360	20 - 30
Oca, non ripiena, 3 kg	Griglia	2		160 - 180	-	120 - 150
Oca, non ripiena, 3 kg	Griglia	2		170 - 190	180	80 - 90
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		180 - 190	-	110 - 130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		220 - 240	360	60 - 70
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		190 - 200	-	120 - 140
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	2		210 - 220	-	40 - 50
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Stoviglia con coperchio	2		240 - 260	90	30 - 40
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200 - 220	-	130 - 160
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	2		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		240 - 260	180	30 - 40

[1] Preriscaldare l'apparecchio.
[2] Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	4		3	-	25 - 30
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		170 - 190	-	50 - 80
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		240 - 260	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 30 **2.** 35 - 40
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		260 - 280	360	30 - 40
Polpettone, 1 kg + 20 ml d'acqua	Stoviglia senza coperchio.	2		170 - 190	360	30 - 40
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		170 - 190	-	20 - 30
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	3		230 - 250	90	15 - 20
Verdura, fresca, 250 g	Stoviglia con coperchio	2		-	600	6 - 10 [2]
Patate al forno, tagliate a metà, 1 kg	Leccarda	3		200 - 220	360	15 - 20
Patate lesse, tagliate in quattro, 500 g	Stoviglia con coperchio	2		-	600	12 - 15 [2]
Riso a chicco lungo, 250 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	2		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 7 - 9 **2.** 13 - 16
Miglio intero, 250 g + 600 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	2		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 8 - 10 **2.** 5 - 10
Polenta o semola di mais, 125 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	2		-	600	6 - 8 [2]

[1] Preriscaldare l'apparecchio.
[2] Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.

Dessert

Preparazione dei popcorn nel microonde

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.
- Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
- Servirsi sempre delle presine per estrarre i piatti dal vano di cottura.

1. Utilizzare una stoviglia in vetro bassa resistente al calore, ad es. il coperchio di uno stampo.
   Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.
2. Collocare il sacchetto dei popcorn nella stoviglia seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
3. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
4. A seconda del prodotto e della quantità può essere necessario adeguare il tempo.
5. Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e ½ estrarre il sacchetto e scuoterlo.
6. Rimettere quindi il sacchetto dei popcorn nel forno e continuare a farli scoppiare.
7. Se si sentono scoppiare i popcorn solo ogni 2-3 secondi, spegnere l'apparecchio e togliere il sacchetto dal forno.
8. Al termine della preparazione pulire il vano cottura.

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 raffreddare lo yogurt in frigorifero per almeno 12 ore.

Impostazioni consigliate per dessert e composte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Budino in polvere	Stoviglia con coperchio	2		-	600	5 - 8 [1]
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano cottura		40 - 45	-	8-9 h
Riso al latte, 125 g + 500 ml di latte	Stoviglia con coperchio	2		**1.** 2 **2.** 2	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 10 **2.** 20 - 25 [1]
Composta di frutta, 500 g	Stoviglia con coperchio	2		**1.** 1 **2.** 1	600	9 - 12
Popcorn per il microonde, 1 sacchetto da 100 g [2]	Stoviglia senza coperchio.	2		-	600	4 - 6

[1] Girare di tanto in tanto la pietanza 1-2 volte.
[2] Disporre il sacchetto chiuso sulla stoviglia.

24.8 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 o sterilizzazione.

Scongelamento

Scongelare le pietanza surgelate con il proprio apparecchio.

Istruzioni per la preparazione dello scongelamento

- Con il tipo di funzionamento "Microonde" è possibile scongelare frutta, verdura, pollame, carne, pesce o prodotti da forno surgelati.
- Per scongelare gli alimenti surgelati, toglierli dalla confezione.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.
- Le impostazioni consigliate valgono per pietanze a temperatura di surgelamento (-18 C).
- Si ottengono risultati migliori se lo scongelamento viene effettuato in più fasi. Le fasi sono indicate in successione nelle impostazioni consigliate.
- Girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti.
  Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Spezzettare di tanto in tanto la pietanza.
  Rimuovere i pezzi già scongelati dal vano cottura.
- Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per uniformare la temperatura.

Impostazioni consigliate per lo scongelamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Pane, 500 g	Stoviglia senza coperchio.	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Pagnotta	Griglia	2		140 - 160	90	2 - 4
Dolci umidi, 500 g	Stoviglia senza coperchio.	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 10 - 15
Dolci, secchi, 750 g	Stoviglia senza coperchio.	2		-	90	10 - 15
Carne, intera, ad es. arrosto, carne cruda, 1 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 20 - 30 [1]

[1] Girare l pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Carne tritata, mista, 500 g	Stoviglia senza coperchio.	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15 [1]
Pollo intero, 1,2 kg	Stoviglia senza coperchio.	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [1]
Pesce intero, 300 g	Stoviglia senza coperchio.	2		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15 [1]
Frutti di bosco, 300 g	Stoviglia senza coperchio.	2		-	180	5 - 10
Scongelare il burro, 125 g	Stoviglia senza coperchio.	2		-	90	7 - 9

[1] Girare l pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

Riscaldamento al microonde

Con il microonde si possono riscaldare gli alimenti oppure scongelarli e scaldarli insieme.

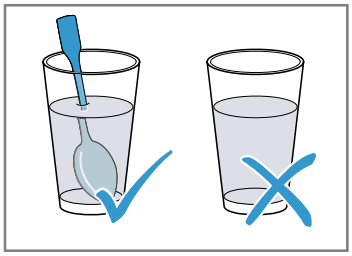
Istruzioni per la preparazione del riscaldamento con microonde

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio.
- Girare o mescolare la pietanza 2-3 volte.
- Lasciare riposare la pietanza per 1-2 minuti dopo averla riscaldata.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi.
- Osservare i seguenti punti quando si riscaldano gli alimenti per la prima infanzia:
  - posizionare sulla griglia i biberon senza tettarella o coperchio.
  - Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
  - Controllare assolutamente la temperatura degli alimenti per la prima infanzia.
- Pulire il vano cottura dopo il riscaldamento e asciugarlo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi.

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



ATTENZIONE!

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

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

Impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Riscaldare le bevande, 200 ml	Stoviglia senza coperchio.	2		-	900	1 - 3 [1]
Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia, ad es. biberon, 150 ml	Stoviglia senza coperchio.	2		-	360	1 - 3 [1]

[1] Mescolare bene le pietanze.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Verdura, refrigerata, 250 g	Stoviglia con coperchio	2		-	600	3 - 8
Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso Refrigerato	Stoviglia con coperchio	2		-	600	5 - 10
Minestrone, ricco, 400 ml Refrigerato	Stoviglia con coperchio	2		-	600	5 - 7 [1]
Piatto, 1 porzione Refrigerato	Stoviglia con coperchio	2		-	600	4 - 8
Sformati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate	Stoviglia senza coperchio.	2		180 - 200	180	20 -25
Contorni, 500 g, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso Congelato	Stoviglia con coperchio	2		-	600	7 - 15
Minestrone, ricco, 200 ml Congelato	Stoviglia con coperchio	2		-	600	6 - 8 [1]
Piatto, 1 porzione Congelato	Stoviglia con coperchio	2		-	600	11 - 15

[1] Mescolare bene le pietanze.

Mantenere in caldo

Istruzioni per la preparazione dello scaldavivande

- Con il tipo di riscaldamento "superiore/inferiore" è possibile tenere al caldo i cibi pronti a 70 °C. Così si evita la formazione di condensa e non è necessario pulire il vano cottura.
- Per evitare che le pietanze si secchino, coprirle.
- Mantenere in caldo le pietanze non più di 2 ore.
- Osservare che alcune pietanze continuano la cottura mentre le si mantiene in caldo.

24.9 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 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011 e in conformità alla norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cottura al forno

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo.
- Osservare le avvertenze contenute nelle impostazioni consigliate relative al preriscaldamento. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.
- Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Livelli di inserimento per la cottura al forno su 2 livelli:
  - Leccarda: livello 3
    Teglia: livello 1
  - Stampi sulla griglia:
    Prima griglia: livello 3
    Seconda griglia: livello 1
- Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:
  - Teglia: livello 5
  - Leccarda: livello 3
  - Teglia: livello 1
- Pan di Spagna all'acqua
  - Se si cuoce su 2 livelli disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Teglia	3		140 - 150 [1]	25 - 40
Biscotti siringati	Teglia	3		140 - 150 [1]	25 - 40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		140 - 150 [1]	30 - 40
Biscotti siringati, 3 livelli	2x Teglia + 1x Leccarda	5+3+1		130 - 140 [1]	35 - 55
Cupcake	Teglia	3		160 [1]	20 - 30
Cupcake	Teglia	3		150 [1]	25 - 35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		150 [1]	25 - 35
Cupcake, 3 livelli	2x Teglia + 1x Leccarda	5+3+1		140 [1]	35 - 45
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160 - 170 [2]	25 - 35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160 - 170 [2]	25 - 35
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1		150 - 170 [2]	30 - 50

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

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Temperatura in °C/ livello grill	Durata in min.
Dorare i toast	Griglia	5		3 [1]	3 - 5

[1] Non preriscaldare l'apparecchio.

Preparazione con microonde

- Se si usa la griglia, introdurla nel vano cottura con la scritta **Microwave** verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.
- Per una verifica con il solo funzionamento a microonde, disattivare la funzione asciugatura nelle impostazioni di base. → *Pagina 21*

Impostazioni consigliate per lo scongelamento con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Potenza microonde in W	Durata in min.
Carne	Stoviglia senza coperchio.	2		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15

Impostazioni consigliate per la cottura con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Potenza microonde in W	Durata in min.
Latte all'uovo	Stoviglia senza coperchio.	2		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 20 **2.** 20 - 25
Pan di Spagna	Stoviglia senza coperchio.	2		600	7 - 9
Polpettone	Stoviglia senza coperchio.	2		600	22 - 27

Impostazioni consigliate per cuocere combinata con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento → *Pagina 11*	Temperatura in °C	Potenza microonde in W	Durata in min.
Gratin di patate	Stoviglia senza coperchio.	2		170 - 190	360	25 - 30
Dolci	Stoviglia senza coperchio.	2		180 - 200	180	18 - 23
Pollo	Griglia	2		200 - 220	360	25 - 35 [1]

[1] Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

25 Istruzioni per il montaggio

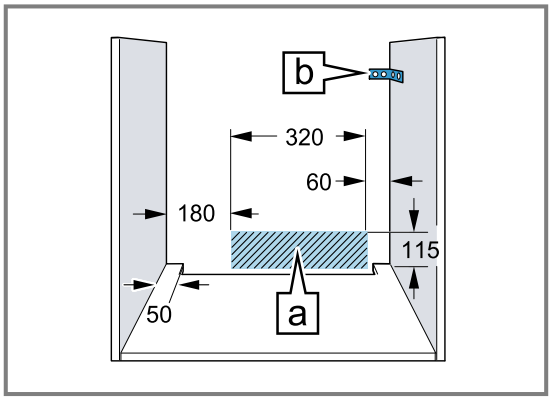
Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.

25.1 Indicazioni generali di montaggio

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

- Inserire l'apparecchio in un mobile ad incasso senza parete posteriore. Rispettare una distanza pari ad almeno 35 mm tra il muro e il fondo o la parete posteriore del pensile sottostante.
- Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.
- 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.
- Non utilizzare la maniglia dello sportello per trasportare o installare l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.

- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- 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 prese multiple.
- ▸ Utilizzare solo cavi di prolunga certificati, dotati di una sezione minima di 1,5 mm² e conformi ai relativi requisiti di sicurezza vigenti a livello nazionale.
- ▸ Se il cavo di alimentazione è troppo corto, contattare il servizio di assistenza clienti.
- ▸ Utilizzare esclusivamente gli adattatori approvati dal produttore.

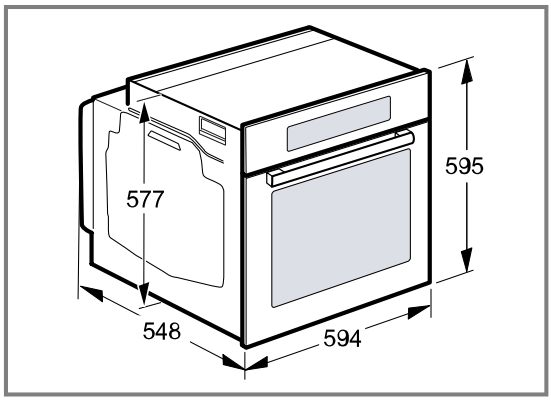
ATTENZIONE!

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.

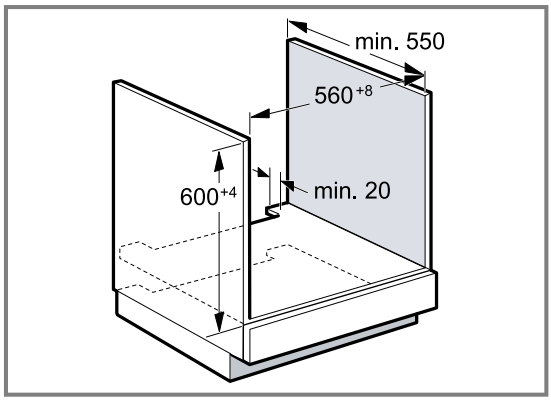
25.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



25.3 Montaggio sotto un piano di lavoro

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

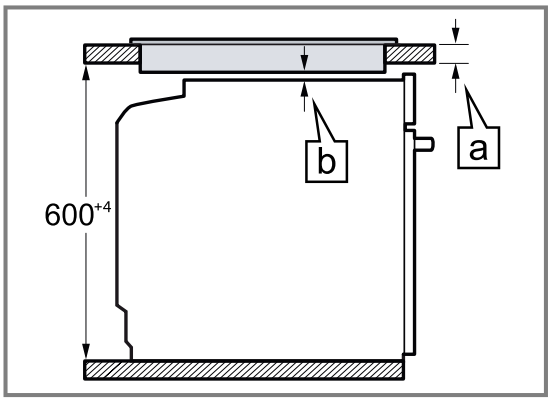


- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.
- Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.
- Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura eventualmente presenti.

25.4 Montaggio sotto un piano cottura

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

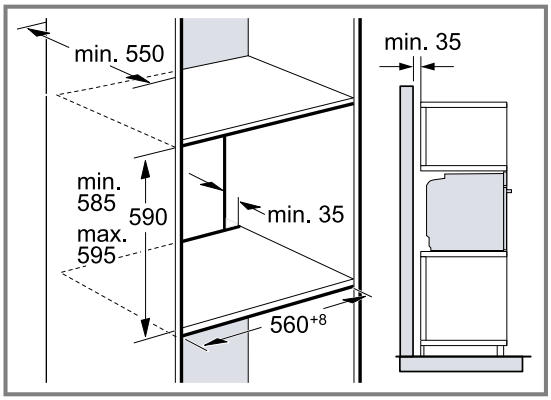
Sulla base della distanza minima necessaria [b] risulta lo spessore minimo del piano di lavoro [a].



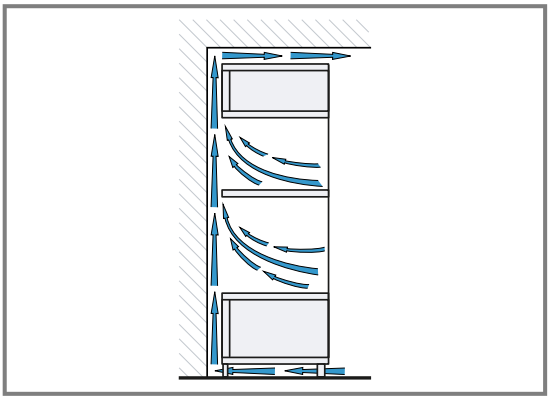
Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a induzione	37	38	5
Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	47	48	5
Piano cottura a gas	27	38	5
Piano cottura elettrico	27	30	2

25.5 Montaggio in un mobile alto

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



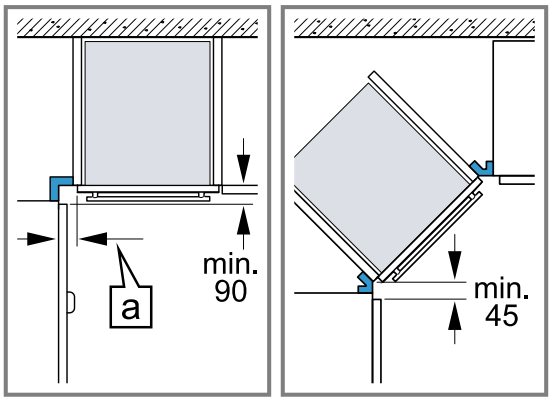
- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppifondi.
- Per garantire un'aerazione sufficiente dell'apparecchio, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 200 cm² nello zoccolo. A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione. Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



- Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile alto ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

25.6 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.

25.7 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 tensione.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione.
- Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio fino ad udire un clic. È possibile richiedere presso il servizio di assistenza tecnica un cavo di alimentazione di 3 m.
- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Collegamento elettrico dell'apparecchio alla spina con messa a terra

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

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

Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

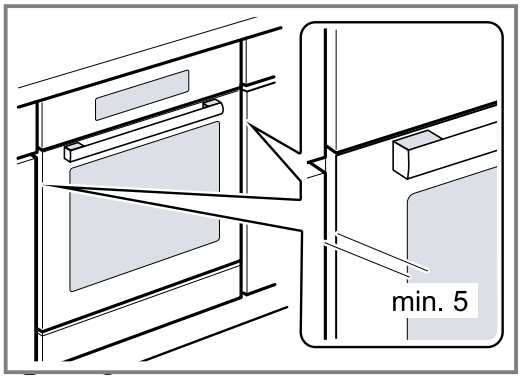
Nota: L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

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

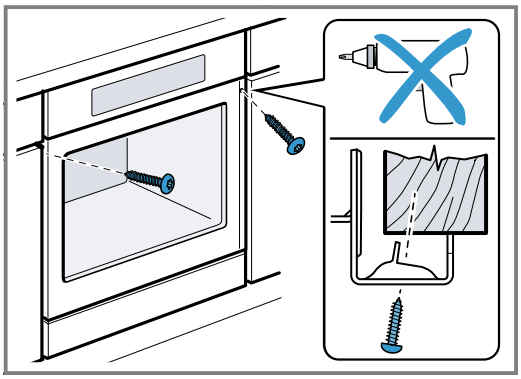
1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Attenersi allo schema di allacciamento. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili del collegamento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

25.8 Montaggio dell'apparecchio

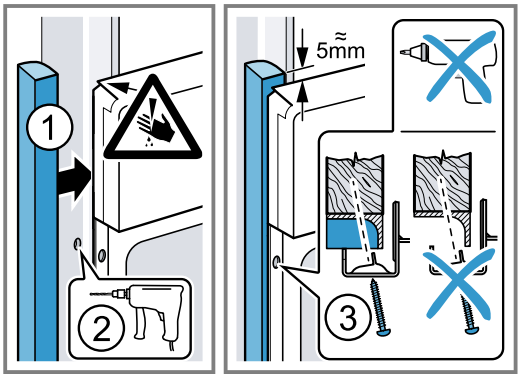
1. Inserire l'apparecchio fino in fondo e centrarlo.



2. Fissare l'apparecchio con le viti.



3. In caso di cucine con maniglia integrata verticale:
   – Applicare un pezzo di riempimento adatto ① per coprire eventuali bordi taglienti e garantire un montaggio sicuro.
   – Preforare i profili di alluminio per realizzare un raccordo a vite ②.
   – Fissare l'apparecchio con la vite adeguata ③.



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.

25.9 Smontaggio dell'apparecchio

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

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

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

9001614841 (020505)
it