Istruzione per l'uso ed il montaggio

EB 204/205

Forno da incasso

GAGGENAU

Introduzione

1. Indicazioni importanti	pag. 3-4
1.1 Per la sicurezza	pag. 3
1.2 Per la messa in funzione	pag. 3
1.3 Per l'utilizzo	pag. 4
2. Montaggio e funzionamento	pag. 5-9
2.1 Montaggio dell'apparecchio	pag. 5
2.2 Accessori / Accessori speciali	pag. 6
2.3 Funzionamento dei modi operativi	pag. 7-9
3. Istruzioni per il comando	pag. 10-13
3.1 Sommario	pag. 10
3.2 Accensione	pag. 10
3.3 Spegnimento	pag. 10
3.4 Funzionamento della ventola	pag. 11
3.5 ECO	pag. 11
3.6 Calore superiore e calore inferiore / Calore superiore	pag. 12
3.7 Funzionamento della ventola e calore inferiore	pag. 12
3.8 Grill	pag. 13
4. Tabella di cottura al forno	pag. 14-17
5. Consigli e suggerimenti	pag. 18-19
6. Pulizia e manutenzione ordinaria	pag. 20-22
6.1 Pulizia manuale	pag. 20
6.2 Autopulizia	pag. 21
6.3 Pulizia del filtro	pag. 22
6.4 Smontaggio delle lamiere catalitiche	pag. 22
7. Manutenzione straordinaria	pag. 23-24
7.1 Sommario	pag. 23
7.2 Sostituire la lampada	pag. 23
7.3 Smontaggio del vetro esterno	pag. 24
8. Istruzioni per il montaggio	pag. 25-26
8.1 Dati tecnici	pag. 25
8.2 Come procedere	pag. 25-26

Introduzione

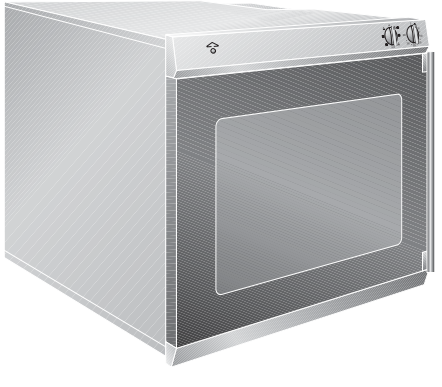


Fig. 1

Con il vostro nuovo forno proverete ancora più piacere a cucinare i vostri piatti preferiti.

L'apparecchio vi offre i seguenti vantaggi

– Riscaldamento particolarmente veloce con il programma pentola con calore inferiore.

– L'apparecchio è dotato di CleanEmail (smalto autopulente) e di un catalizzatore per la depurazione dell'aria.

Per utilizzare questo apparecchio in tutte le sue potenzialità, leggere attentamente le istruzioni per il montaggio e il funzionamento prima della messa in funzione. Le istruzioni contengono indicazioni importanti per l'utilizzo, l'installazione e la manutenzione dell'apparecchio.

A pagina 3 sono riportate le **indicazioni necessarie** per la prima messa in funzione.

I capitoli **"Montaggio e funzionamento"** nonché **"Istruzioni per il comando"** vi rivelano le funzioni del vostro forno e come usarle.

Il capitolo sulla **"Pulizia e cura"** vi propone consigli per mantenere l'apparecchio a lungo perfettamente funzionante e in buone condizioni.

Inoltre abbiamo raccolto per voi alcuni **"Consigli e suggerimenti".**

Ed ora non ci resta che augurarvi buon divertimento!

1. Indicazioni importanti

1.1 Per la sicurezza

Qualora l'apparecchio fosse danneggiato si prega di evitarne l'uso.

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato unicamente da un **tecnico autorizzato** nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di alimentazione elettrica così come delle leggi edilizie dei diversi Paesi.
Fare riferimento alle istruzioni per il montaggio!

Se si collegano apparecchi elettrici nei pressi dei piani di cottura e del forno, badare a non incastrare i **cave di allacciamento** sotto la porta calda del forno e che questi non vengano in contatto con i piani di cottura.

L'utente è responsabile del corretto uso e del perfetto stato dell'apparecchio.

Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.

Attenzione! Pericolo d'incendio ! Non conservare oggetti combustibili nel forno! Lasciare nel vano cottura soltanto gli elementi necessari durante la cottura.

Attenzione! L'apparecchio e, fino all'accensione della ventola di raffreddamento, il pannello di comando si riscaldano durante il funzionamento. Tenere lontani i bambini!

Non pulire il forno con un apparecchio a vapore o a pressione – **pericolo di corto circuito!**

Prima di eseguire ogni intervento di **manutenzione** l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica. A tale scopo tirate la spina oppure attivate il rispettivo fusibile.

Eventuali riparazioni devono essere realizzate solo da tecnici autorizzati per garantire la sicurezza dell'apparecchio.

I danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni non rientrano nel diretto di garanzia.
Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche.

1.2 Per la messa in funzione

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, fare riferimento alle seguenti indicazioni:

Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio.

L'apparecchio può essere allacciato solo da un elettricista autorizzato.

Rimuovere l'imballo dell'apparecchio e provvedere al relativo riciclo a norma delle disposizioni vigenti in materia! Controllare che gli accessori si trovino nella parte sottostante dell'imballo! Tenere i pezzi dell'imballo fuori dalla portata dei bambini.

Prima di procedere alla messa in funzione controllare che l'allacciamento sia stato effettuato correttamente.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovete tutti gli accessori amovibili (griglia, piatto, ecc.) e accendete il forno per un'ora a 300 °C con la ventola. Durante questa procedura arieggiate bene l'ambiente. In questo modo potrete eliminare eventuali odori di nuovo.

Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori prima di procedere al primo utilizzo. (v. capitolo "Pulizia e manutenzione ordinaria").

La targhetta di questo apparecchio si vede dopo aver aperto lo sportello. Una seconda targhetta è fornita su un foglio separato allegato al manuale. Conservate la targhetta per eventuali **rivendicazioni di garanzia** nello stesso luogo in cui tenete il manuale per l'uso ed il montaggio!

1.3 Per l'utilizzo

L'apparecchio è indicato per il solo uso domestico e non può essere utilizzato con finalità diverse.

Utilizzare l'apparecchio unicamente per la preparazione di pietanze. L'apparecchio non è indicato per il riscaldamento degli ambienti.

Attenzione ! Pericolo di lesione durante la chiusura impropria dello sportello! Potreste incastrere o schiacciare le dita e le mani.

Non lasciare nessun oggetto infiammabile all'interno del forno. Durante il funzionamento lasciare all'interno dell'apparecchio soltanto gli oggetti necessari.

Non coprire la suola del forno e non rivestirla con carta di alluminio durante la cottura.

Non versare acqua direttamente nel forno caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto.

Riscaldare sempre il forno alla temperatura richiesta prima di avviare la cottura.
Suggerimento: l'apparecchio può essere riscaldato rapidamente attivando il programma (ventola e calore inferiore).

Sul quadro di comando si accende una spia di controllo rossa fintanto che l'apparecchio riscalda. **La spia** si spegne non appena è stata raggiunta la temperatura regolata oppure se l'apparecchio ha smesso di riscaldare.

Attenzione nell'usare oli e grassi in generale. I grassi od oli surriscaldati possono infiammarsi facilmente.

Nota ! Dopo la cottura eliminare ogni tipo di acido di frutta, ad es. di limoni, prugne, ecc. per evitare che questi provochino macchine sullo smalto del forno.

Dopo la cottura aprite oppure chiudete completamente lo sportello del forno! Non lasciatelo aperto a metà in quanto il calore potrebbe provocare danni al pannello di comando e ai mobili della cucina.

Attenzione, pericolo di ustione! Durante il funzionamento dell'apparecchio l'interno dello sportello è molto caldo, prestate la dovuta cautela nell'aprirlo. Evitate che lo sportello aperto si richiuda quando vi trovate dinanzi all'apparecchio.

Il limitatore della temperatura integrato evita un surriscaldamento dell'apparecchio e dei mobili della cucina.

Dopo la cottura riportate la manopola "Temperatura" su 0.

In caso di disturbi si prega di verificare innanzitutto i fusibili. Qualora i disturbi non dipendessero dall'alimentazione di corrente, vogliate contattare il Vostro rivenditore specializzato o il Servizio assistenza della Gaggenau.

Aprendo la porta tutti gli elementi di riscaldamento e il ventilatore vengono spenti.

Al termine della cottura il ventilatore continua a girare per un certo periodo prima di spegnersi automaticamente.

Sul retro del vano cottura si trova, in basso al centro, la spina per la resistenza separata della pietra ollare (accessorio speciale). Lasciate la copertura sulla spina nel modo operativo normale.

2. Montaggio e funzionamento

2.1 Montaggio dell'apparecchio

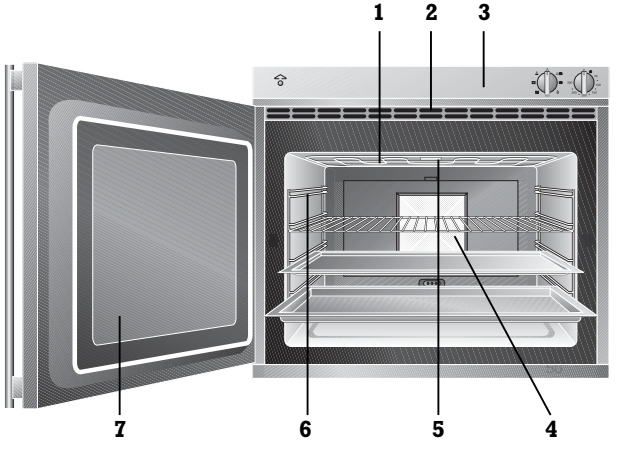


Fig. 2

1 Resistenza del grill e del calore superiore
2 Fessure di ventilazione
3 Pannello di comando
4 Filtro grasso
5 Illuminazione forno
6 Griglie ad innesto
7 Sportello del forno

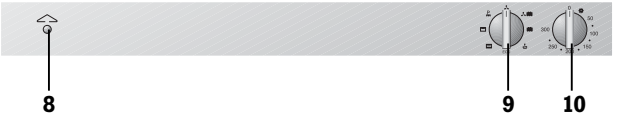


Fig. 3

8 Spia di controllo "Riscaldare"
9 Manopola di comando "Modo operativo"
10 Manopola di comando "Temperatura"

2.2 Accessori / Accessori speciali

Fig. 4

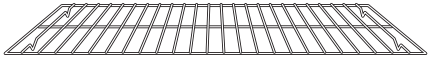


Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

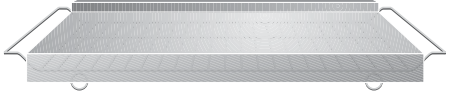


Fig. 8

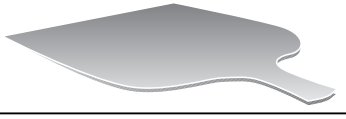
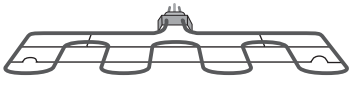


Fig. 9

Fig. 10



La versione di serie dell'apparecchio viene fornita con i seguenti **accessori**:

– **GR 200-046:**
Griglia per stampi per dolci, arrosti, carne da grigliare e stoviglie (Fig. 4)

– **KB 200-046:**
Piatto per dolci, biscotti e prodotti da infornare (Fig. 5)

– **GP 200-046:**
Leccarda per arrosti e come contenitore raccogligrasso (Fig. 6)

Inoltre è possibile ordinare i seguenti **accessori speciali**:

– **PS 026-001:**
Pietra per pizza e paletta per pizza (Fig. 7 e 8)

– **KB 110-046:**
Teglia per sformati ed altro (Fig. 9)

– **HZ 026-001:**
Resistenza pietra per pizza regolabile sino a 300 °C (Fig. 10)

– **GR 082-046:**
Griglia

– **GR 085-046:**
Griglia per leccarda

– **AZ 031-002:**
Guide estraibili

– **US 210-002:**
Lamiere catalitiche

2.3 Funzionamento dei modi operativi

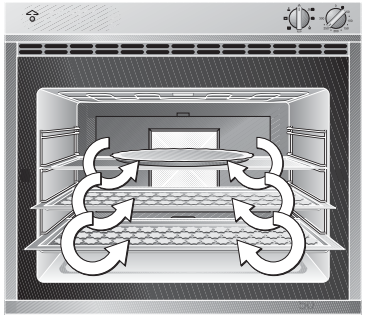


Fig. 11

Ventola
Attivando la ventola è possibile cuocere tutte le pietanze presenti nel forno alla stessa temperatura. Pietanze diverse o simili possono essere preparate su diversi livelli senza trasmetterne il sapore. Con la funzione ventola è possibile cuocere, rosolare e sterilizzare.

Cuocere con la pentola
Modo operativo ideale per cuocere contemporaneamente su più piatti e forme (Fig. 11).

Arrostire con la ventola
La carne viene cotta uniformemente su tutti i lati. Per la cottura si consiglia di collocare la leccarda ad un livello inferiore per raccogliere il grasso che cola.

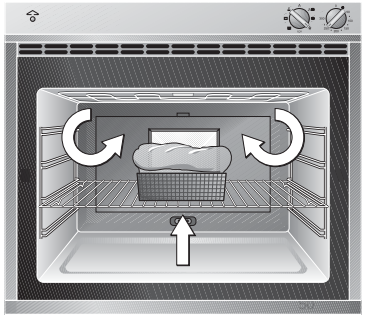


Fig. 12

Ventola e calore inferiore
Attivando questa funzione si accende anche la resistenza del calore inferiore. La ventola garantisce una distribuzione uniforme del calore. In più il calore viene emesso anche dal basso (Fig. 12).

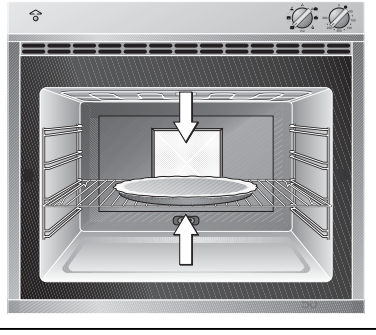


Fig. 13

Calore superiore ed inferiore
Le due resistenze funzionano contemporaneamente. Durante la cottura con calore superiore ed inferiore è possibile utilizzare un solo livello. I migliori risultati si ottengono al secondo livello dal basso (Fig. 13).

Avete anche la possibilità di selezionare separatamente solo il calore superiore. In questo modo operativo potete rosolare la pietanza in modo mirato dall'alto.

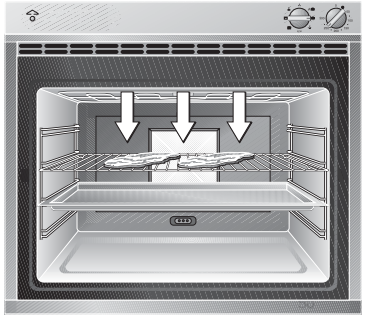


Fig. 14

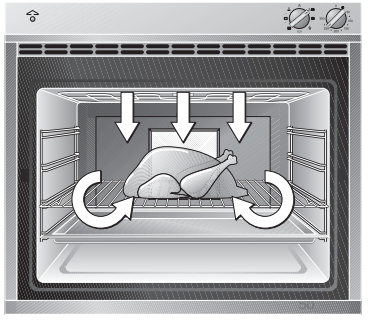


Fig. 15

Grill
Durante il funzionamento del grill la pietanza viene cotta/rosolata dall'alto ad una temperatura di 150-300°C. E' tuttavia possibile distinguere tra i segueti modi:

Grill a temperatura regolata
La resistenza usata per il grill a temperatura regolata emana una quantità maggiore o inferiore di raggi infrarossi a seconda della posizione del selettore della temperatura (Fig. 14).
Questo tipo di funzionamento del grill si adatta a piccoli quantitavi di carne e per gratinare.
Si consiglia di girare la pietanza da grigliare !

Grill con ventola
La ventola fa circolare l'aria calda e produce un calore uniforme, anche se la griglia è piena. Non è necessario girare più volte la pietanza (Fig. 15).

ECO

Fig. 16

ECO

Nel modo operativo ECO potete risparmiare energia e preparare con la ventola torte, biscotti, sformati e pietanze gratinate. In questo modo operativo il riscaldamento del catalizzatore è spento (Fig. 16).

Fig. 17

Funzionamento con la pietra ollare (solo con l'accessorio speciale PS 026 e HZ 026)

Una pizza croccante o un pane appena sfornato – la pietra ollare vi permetterà di ottenere risultati paragonabili a quelli di un forno in pietra (Fig. 17).

3. Istruzioni per il comando

3.1 Sommario

Inserire i piatti del forno
– Inserite il piatto del forno alla stessa altezza su entrambi i lati.

– Accertatevi che il rientro del piatto si trovi dietro e che il bordo di presa sia davanti.

Manopola di comando “Temperatura”:
La temperatura può essere regolata tra 50 e 300 °C.

Manopola di comando “Modo operativo”:
E' possibile scegliere tra 8 diversi programmi:
– Ventilazione ad aria calda
– Grill e ventilazione ad aria calda
– Grill
– Ventilazione ad aria calda e calore inferiore
– ECO
– Calore superiore ed inferiore
– Calore superiore
– Cottura pizza

3.2 Accensione

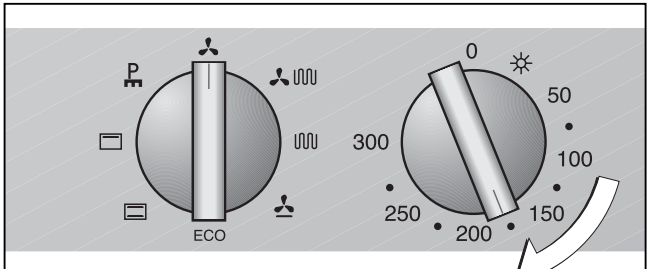


Fig. 18

Accensione: (Fig. 18)
Per mettere in funzione l’apparecchio azionare la manopola di comando “Temperatura”.
Girate la manopola di comando “Temperatura” verso destra per regolare una temperatura qualsiasi. La manopola è dotata di diverse posizioni di scatto. La prima verso destra è quella che accende la luce.

3.3 Spegnimento

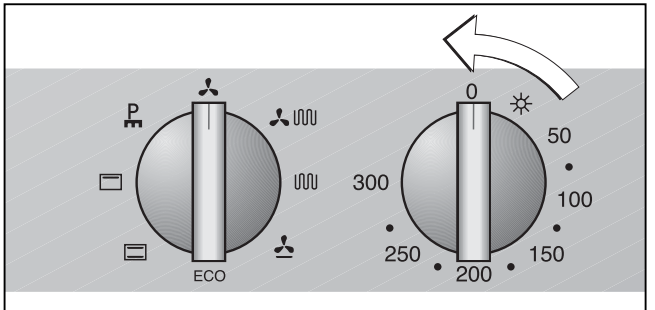


Fig. 19

Spegnimento: (Fig. 19)
Per spegnere l’apparecchio portate la manopola “Temperatura” sulla posizione 0. La luce si spegne.

Nota: Dopo aver spento l’apparecchio il gruppo ventilatore continua a funzionare per un breve lasso di tempo, a protezione dell’elettronica, prima di spegnersi automaticamente.

3.4 Funzionamento della ventola

Accensione

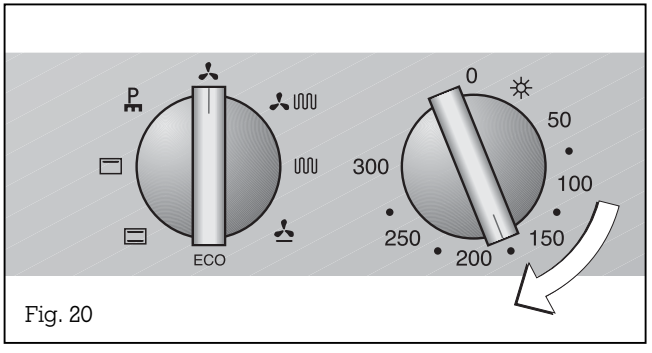


Fig. 20

Accendere
Girate la manopola “Modo operativo” sul simbolo (Ventola) e la manopola “Temperatura” sul valore desiderato (Fig. 20).
La funzione ventola può essere utilizzata per cuocere, rosolare e sterilizzare.
Ricordate che durante la cottura la leccarda deve essere collocata ad un livello inferiore rispetto alla pietanza.

Spegnimento
Girate il selettore della temperatura sulla posizione 0. La luce del forno e la ventola si spengono.

Sterilizzare

Fig. 21

Sterilizzare
Collocare i vasetti di vetro (massimo 6) contenenti frutta o verdure nella leccarda piena d’acqua in modo tale che essi non si tocchino. Regolare la temperatura a 175 °C finché il liquido nei barattoli non cominci a formare delle bollicine, quindi

– sterilizzare le verdure a 80-100 °C, per 30 - 60 minuti ca.,
– la frutta va sterilizzata per 5-15 minuti ca. a forno spento, dopo che il liquido abbia cominciato a formare delle bollicine (Fig. 21).

3.5 ECO

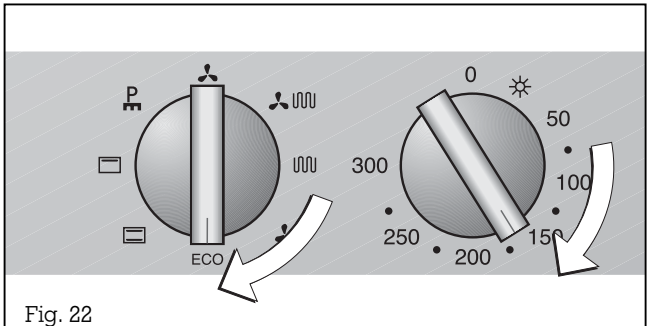


Fig. 22

Accendere
Girate la manopola “Modo operativo” sul simbolo ECO e la manopola “Temperatura” sul valore desiderato (Fig. 22). Nel modo operativo ECO potete cuocere con la ventola e risparmiare energia. In questo modo operativo il riscaldamento del catalizzatore è spento. Durante la preparazione di alcune pietanze (per es. di un impasto a base di lievito) può essere prodotto un profumo più intenso rispetto al modo operativo normale.

3.6 Calore superiore e calore inferiore / Calore superiore

Oltre al classico modo operativo 'Calore superiore ed inferiore', avete anche la possibilità di selezionare separatamente solo il calore superiore. In questo modo operativo potete rosolare la pietanza in modo mirato dall'alto.

Accensione

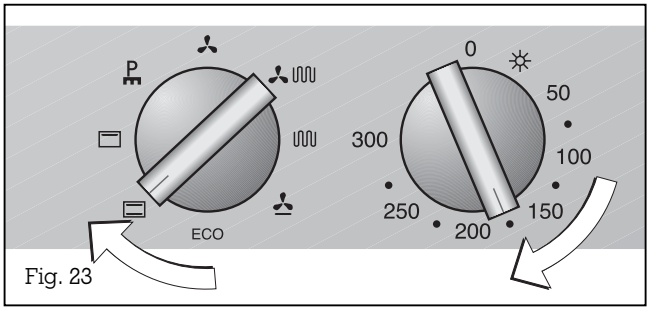


Fig. 23

Accensione:
Girate la manopola "Modo operativo" sul simbolo Calore superiore e calore inferiore e la manopola "Temperatura" sul valore desiderato (Fig. 23).

Spegnimento:
Portate la manopola "Temperatura" sulla posizione 0. La luce del forno si spegne.

Osservate le seguenti indicazioni:
Cuocere al forno col calore superiore ed inferiore
Con questo modo operativo è possibile cuocere solo su un livello.

Rosolare col calore superiore ed inferiore
Poggiate la carne sulla griglia oppure nella leccarda o nel contenitore di vetro. Se si sceglie la cottura sulla griglia utilizzare la leccarda o il contenitore di vetro ad un livello inferiore per raccogliere il grasso che cola.

3.7 Funzionamento della ventola e calore inferiore

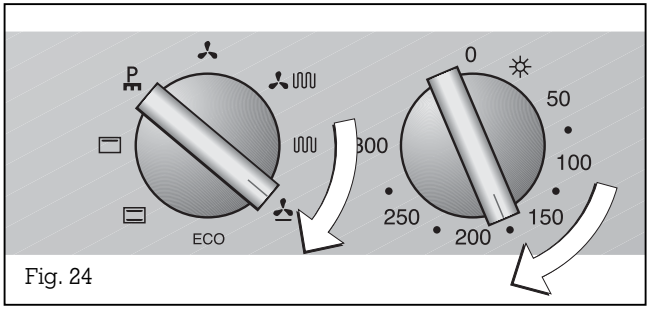


Fig. 24

Accensione:
Girate la manopola "Modo operativo" sul simbolo (ventola e calore inferiore) e la manopola "Temperatura" sul valore desiderato (Fig. 24).

Spegnimento:
Portate la manopola "Temperatura" sulla posizione 0. La luce del forno si spegne.

3.8 Grill

Accendere

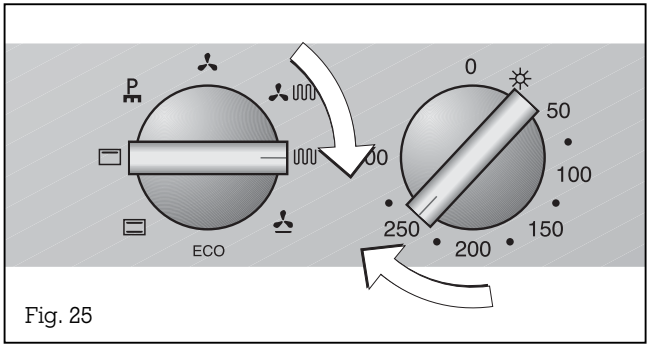


Fig. 25

Nota: il grill si attiva solo con lo sportello del forno chiuso.

Grill termoregolato
Accensione:
Girate la manopola “Modo operativo” sul simbolo (grill).
Girate il selettore “Temperatura” sul valore desiderato (Fig. 25).
Spegnimento:
Girate la manopola “Temperatura” sulla posizione 0.

Nota:
Durante la cottura sulla griglia utilizzare la leccarda / il contenitore di vetro ad un livello inferiore rispetto alla pietanza.

Accendere

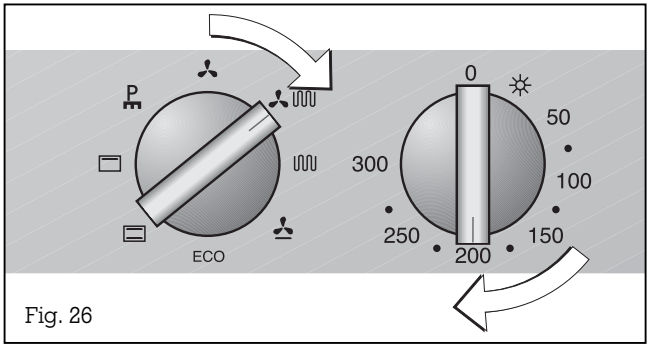


Fig. 26

Grigliare con la ventola ad aria calda
Accensione:
Girate la manopola “Modo operativo” sulla posizione (grill con ventola) e la manopola della temperatura sul valore desiderato (Fig. 26).
Spegnimento:
v. s.

Attenzione!
In particolore durante l’uso del grill si presentano alte temperatura che riscaldano la porta ed il telaio dell’apparecchio. Si prega di prestare la dovuta cautela e di tenere lontani i bambini!

4. Tabella di cottura al forno

Biscotti	**Ventola**	**ECO**	**Ventola e calore inferiore**	**Calore superiore e inferiore**	**Livello**	**Durata di cottura**
	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	dal basso	Min.
Rotolo dolce				**210**	2	7-9
Pan di spagna				**170-175**	2	30-35
Torta di frutta / pasta lievitata	**165**			165-175	2	40-45
Torta di frutta / pasta frolla	165	165	165	**165-175**	2	40-45
Biscotti di pasta sfoglia	**180**	180		190	1+3/2*	15-20
Torta al formaggio (alta)	165	165	**165**	**165-175**	2	90-100
Torta al formaggio al trancio	165	165	**165**	**165-175**	2	45-50
Torta margherita (rotonda)	**160-175**	160-175		175-180	2	50-60
Dolce in cassetta	**160-175**	160-175		175-180	2	50-60
Ciambella (alta)	**160-175**			165-175	1	40-50
Biscottini	**160-175**	160-175		170-175	1+3/2*	15-20
Treccia dolce	**165**			165-175	2	30-40
Schiacciata (farcitura asciutta)	165-170	165-170		**165-175**	2	40-50
Schiacciata (farcitura umida)	165-170	165-170	**170**	165-175	2	40-50
Bignè	**180**	180		180-190	1+3/2*	20-25
Pane misto**	**200/170**			**210/170**	2	40-50

* Nei modi operativi ECO e Ventola potete cucinare contemporaneamente su più livelli.

** Preriscaldate l'apparecchio alla temperatura indicata.
Quando inserite la pietanza abbassate la temperatura al secondo valore indicato.

Osservazione: i succitati valori sono da considerarsi valori indicativi. Consigliamo di preriscaldare sempre il forno.
Le pietanze a base di lievito riescono meglio nel modo operativo 'Ventola'.
Il modo operativo consigliato è riportato in grassetto.

Tabella di cottura

Pietanza	**Livello** dal basso	**Ventola** Temp. °C	**Grill e ventola** Temp. °C	**Calore sup. ed inferiore** Temp. °C	**Tempo di cottura** Minuti	**Termo-sensore nucleo**
Manzo						
Arrosto di manzo (casseruola*) 1,5 kg	2	**180**		180	60-90	
Roastbeef all'inglese 1,5 kg**	2	**230/180**	230/180		45-50	45-50 °C
Rostbeef medium 1,5 kg**	2	**230/180**	230/180		60-70	55-65 °C
Roastbeef ben cotto 1,5 kg**	2	**230/180**			90-100	70-80 °C
Maiale						
Arrosto di maiale 1,5 kg**	2	**230/180**	230/180		60-70	75-80 °C
Arrosto di maiale con cotica 1,5 kg***	2	180/200	**180/200**		60-70	75-80 °C
Carne di maiale in salamoia 1,5 kg**	2	**180/160**			40-50	65-70 °C
Coscia di maiale***	2	150/200	**150/200**		50-60	80-85 °C
Rollè**	2	**230/180**	230/180		60-70	75-80 °C
Vitello						
Arrosto di vitello**	2	**230/180**		230/180	60-70	75-80 °C
Coscia di vitello***	2	**150/180**	150/180		50-60	75 °C
Lombata di vitello	2	**160-170**			20	70-75 °C
Petto di vitello ripieno*	2	**120-130**			120	75-80 °C

* Rosolare dapprima la carne in una casseruola sulla piastra.

** Rosolare la carne ad alta temperatura che andrà abbassata dopo 15-20 minuti.

*** Cuocere la carne a fuoco lento ed alzare la temperatura per gli ultimi 15-20 minuti di cottura.

Nota: i succitati valori sono da considerarsi orientativi. Noi consigliamo sempre di preriscaldare il forno. Il modo operativo consigliato è stampato in grassetto.

Tabella di cottura

Pietanza	**Livello** dal basso	**Ventola** Temp. °C	**Grill e ventola** Temp. °C	**Calore sup. ed inferiore** Temp. °C	**Tempo di cottura** Minuti	**Termo-sensore nucleo**
Selvaggina						
Arrosto di cinghiale (casseruola*)		**170-180**			60-90	
Cosciotto di capriolo (casseruola*)		**170-180**			60-80	75-80 °C
Lombata di capriolo	2	165-175		**170-180**	20-25	65-70 °C
Cosciotto d'agnello (casseruola*)		**180-200**			35-45	65-75 °C
Volatili						
Anatra 2-3 kg**	2	160/190		**160/190**	100-120	80-85 °C
Petto d'anatra	2	160		**160**	15-20	70 °C
Oca 2-3 kg**	2	160/190		**160/190**	100-120	85-90 °C
Tacchina 3-4 kg**	2	**160/190**		160/190	120-180	85-90 °C
Pollo arrosto	2	180	**180**		50-60	85 °C

* Rosolare dapprima la carne in una casseruola sulla piastra.

** Cuocere la carne a fuoco lento ed alzare la temperatura per gli ultimi 15-20 minuti di cottura.

Nota: i succitati valori sono da considerarsi orientativi. Noi consigliamo sempre di preriscaldare il forno. Il modo operativo consigliato è stampato in grassetto.

Tabella per il grill

Pietanza	**Livello**	**Pre-riscal-dare**	**Temp.** ℃	**Grill** Minuti		**Grill e ventola** Minuti		**Tempo di cottura compl.**
				1. lato	2. lato	1. lato	2. lato	
Pancetta di maiale a fette	3	X	180-200	6	4	**5**	**5**	
Spiedino di carne	3	X	190			**8**	**8**	
Salsiccia in padella	3	X	200	**5**	**4**			
Merguez (salsiccia alla griglia)	3	X	200			**6**	**6**	
Pollo arrosto**	2		180			**30**	**30**	
Coscia di pollo	3	X	180	20	20	**15**	**15**	
Spare Ribs	3	X	180-200	15	15	**12**	**12**	
Coscia di maiale***	2	X	150/200					50-60 Min.
Trote	3	X	180-200	**8**	**8**			
Spiedini di verdure	3	X	200	**7**	**7**			
Spiedini di gamberetti	3	X	175	**7**	**7**			
Al forno e al gratin								
Toast farcito	3	X	190					5-7 Min.
Crème caramel****	4		250					
Crème brulée****	4		250					
Dolce con meringa****	3	X	200					

Importante: utilizzate il grill sempre con lo sportello del forno chiuso.
Vi consigliamo di collocare la leccarda sul livello più basso per raccogliere il grasso che cola.
* Livello dal basso
** Sugli apparecchi con lo spiedo utilizzate lo spiedo nel modo operativo 'Grill'.
*** Non girate lo stinco. Alzate la temperatura per gli ultimi 15-20 minuti di cottura.
**** Queste pietanze vanno gratinate o passate al forno dopo che hanno raggiunto il grado di rosolatura (colore) desiderato.

Nota: i succitati valori sono da considerarsi orientativi. Noi consigliamo sempre di preriscaldare il forno.
Il modo operativo consigliato è stampato in grassetto.

5. Consigli e suggerimenti

per cuocere al forno

Cosa fare quando...?	La soluzione!
...il fondo della schiacciata è troppo chiaro?	Introducete il dolce se un livello più in basso ed eliminate tutti gli accessori dal forno che non vengono usati!
...il fondo del dolce in tortiera è troppo chiaro?	Introducete il dolce sulla griglia e non sul piatto del forno!
...il fondo del dolce/dei biscotti è troppo scuro?	Introducete il dolce/i biscotti ad un livello più alto!
...il dolce è troppo asciutto?	Regolate una temperatura leggermente più alta. Riscaldate il forno prima di introdurre il dolce!
...il dolce all'interno è attaccaticcio, molle oppure la carne all'interno non è cotta?	Abbassate leggermente la temperatura del forno. Attenzione! I tempi di cottura non possono essere ridotti aumentando la temperatura. Meglio prolungare un pò il tempo di cottura e far lievitare il dolce più a lungo!
...il dolce in tortiera o in cassetta è troppo scuro dietro se cotto con la ventola?	Non posizionate la forma direttamente sulla parete posteriore del formo, ma piùttosto al centro!
...il dolce si sgonfia?	Utilizzate la prossima volta meno liquido oppure abbassate la temperatura del forno di 10 gradi. Rispettate i tempi di impasto indicati nella ricetta. Non aprite lo sportello del forno troppo presto!
...il dolce si è gonfiato al centro ma sgonfiato sui bordi?	Non imburrate i bordi della tortiera. Dopo la cottura staccate attentamente il dolce con un coltello.
...il dolce è troppo scuro in alto?	Posizionatelo su un livello inferiore, selezionate una temperatura più bassa e cuocete il dolce un pò più a lungo!
...il fondo del dolce è troppo scuro?	Posizionate la tortiera su un livello più in alto e selezionate, la prossima volta, una temperatura più bassa!
...il fondo della crostata è troppo chiaro e il succo della frutta fuoriesce?	La prossima volta utilizzate la tortiera universale più bassa per la cottura!
...il fondo del dolce è troppo asciutto?	Realizzare alcuni fori nel dolce cotto con uno stecchino. Quindi versate alcune gocce di succo di frutta o liquore. La prossima volta scegliete una temperatura più alta di 10 gradi e riducete il tempo di cottura!
...il pane o il dolce sono apparentemente buoni (cotti), ma all'interno sono collosi (molle, rigati da strisce d'acqua).	La prossima volta usate un pò di liquido in meno e lasciate cuocere più a lungo ad una temperatura inferiore. Per le torte con farcitura umida, cuocete dapprima la cialda, cospargete con mandorle o pan grattato ed applicate quindi la farcitura. Osservate le ricette e i tempi di cottura!
...avete cotto qualcosa su più livelli e i biscotti sul piatto superiore sono più scuri di quelli sul piatto inferiore.	Selezionate una temperatura inferiore per far sí che i biscotti vengano cotti uniformemente. I piatti inseriti contemporaneamente non devono necessariamente essere pronti allo stesso tempo. Lasciate cuocere i biscotti del piatto in basso per altri 5-10 minuti oppure inseriteli nel forno col dovuto anticipo!
...il biscotti non si staccano dal piatto del forno.	Introducete brevemente di nuovo il piatto nel forno e staccate subito i biscotti!
...il dolce non si stacca dalla tortiera dopo averlo rovesciato.	Staccate attentamente i bordi con un coltello. Rovesciate di nuovo il dolce ed applicate sulla tortiera più volte un panno bagnato in acqua fredda. La prossima volta imburrate bene la tortiera e rivestitela anche con pan grattato.

per cuocere al forno e alla griglia

...l'arrosto è diventato scuro e la crosta è in parte bruciata?	Controllate il livello usato e la temperatura scelta!
...l'arrosto ha un bell'aspetto ma il sugo è bruciato?	La prossima volta scegliete una pentola più piccola e aggiungete più liquido!
...l'arrosto ha un bell'aspetto ma il sugo è troppo chiaro e acquoso?	La prossima volta scegliete una pentola più grande e aggiungete meno liquido!
...per il peso dell'arrosto non vi sono indicazioni nella tabella?	Scegliete la posizione rispondente al peso inferiore e prolungate il tempo di cottura.

Consigli per la cottura:

– Potete utilizzare ogni tipo di stoviglia resistente alle alte temperature. Le stoviglie vanno riposte al centro della griglia. Per gli arrosti grandi potete usare anche la padella universale. Poggiate le stoviglie di vetro appena prelevate dal forno su un canovaccio asciutto o sulla griglia e non su una base fredda o bagnata. Il vetro potrebbe incrinarsi.

– Vi suggeriamo di usare stampi per dolci scuri di metallo, perché assorbono meglio il calore.

– I valori riportati nella tabella valgono solo se il forno è stato preriscaldato. Temperatura e durata di cottura dipendono dalla quantità e dalla consistenza dell'impasto. Nelle tabelle sono pertanto riportati campi di temperatura. Vi suggeriamo di scegliere per la prima volta la temperatura più bassa. Qualora opportuno, regolate una temperatura superiore la volta successiva. Nota: con una temperatura più bassa si ottiene una doratura più uniforme.

– Per controllare se la torta è cotta, al termine del tempo di cottura introducete uno stecchino di legno nel punto più alto del dolce. Se l'impasto non si attacca sullo stecchino, la torta è pronta.

– Nel modo operativo ECO durante la preparazione di alcune pietanze (per es. di un impasto a base di lievito) può essere prodotto un profumo più intenso rispetto al modo operativo normale. In questo caso si consiglia di usare il normale modo operativo 'Ventola'.

Consigli per cuocere e grigliare:

– Quando l'arrosto è cotto, lasciatelo riposare per 10 minuti nel forno spento e chiuso. Così la carne resterà più succosa.

– Utilizzate il grill sempre con il forno chiuso. I pezzi di carne da cuocere col grill devono avere possibilmente lo stesso spessore di almeno 2 - 3 cm. Così si cuoceranno in modo uniforme e resteranno succosi. Grigliate le bistecche sempre senza sale. Poggiate la carne direttamente sulla griglia.

– Il pollame diventa particolarmente croccante e dorato se verso la fine del tempo di cottura lo spennellate con burro, acqua salata, con il grasso colato o con del succo d'arancia.

– Per scongelare cibi delicati in modo rapido e senza danneggiarli, poggiateli sulla griglia e posizionate la manopola della "Temperatura" sulla funzione 'Luce'. Utilizzate la leccarda per raccogliere il liquido di scongelamento.

– Durante la cottura riponete la leccarda con un po' d'acqua sul livello direttamente sotto la griglia; il succo delle carne viene così raccolto ed il forno resta pulito.

– Prima di cuocere l'anatra o l'oca, realizzate dei taglietti nella pelle sotto le ali per permettere al grasso di colare.

6. Pulizia e manutenzione ordinaria

6.1 Pulizia manuale

Fig. 27

Attenzione:
Non pulite l'apparecchio con un dispositivo a vapore o a pressione – pericolo di corto circuito!

Cautela, pericolo di ustione! Prima di pulire il forno aspettate che si sia raffreddato.

Non utilizzate prodotti abrasivi, aggressivi, alla nitro oppure spugnette ed oggetti abrasivi per pulire il forno.

Pulite accuratamente il forno prima della prima messa in funzione ed ogni volta che lo si usa. In questo modo eviterete le incrostazioni. Dopo più cotture, le incrostazioni si lasciano rimuovere solo con estrema difficoltà.

Lavate il forno ancora tiepido con acqua calda e detersivo e lasciatelo asciugare tenendolo aperto. Non raschiate i residui incrostati, ma ammorbiditeli con un panno umido e del detersivo.

Il succo della frutta che potrebbe colare sul fondo del forno da un dolce può danneggiare lo smalto. Eliminate questi residui non appena il forno si è raffreddato abbastanza.

Non pulite il forno con un comune spray.

Pulite gli **accessori** (piatto per dolci, griglia, leccarda) possibilmente solo con acqua calda o acqua e detersivo.

Pulite i **componenti di comando, le superfici di vetro e gli elementi di comando** con un panno umido e del detersivo delicato ed asciugateli con un panno morbido.

Non usate un comune detergente per l'acciaio o un detergente fortemente alcalino (per es. spray per forno) per pulire il **pannello di comando**; questi potrebbero danneggiare il pannello e le diciture. Inoltre non usate spugne abrasive.

Non utilizzate prodotti o spugne abrasive nemmeno per pulire il **vetro**. Applicate un normale detergente per vetri su un panno morbido ed umido o su una pelle per vetri. Non spruzzate il prodotto sul pannello di comando.

Pulizia della pietra ollare (accessorio speciale)
Dopo l'uso rimuovete lo sporco grosso dalla pietra. Se girate la pietra dopo l'uso, la prossima volta il forno provvederà ad un'autopulizia del lato sporco.

Attenzione: Non pulite la pietra ollare con acqua e detersivi!

6.2 Autopulizia

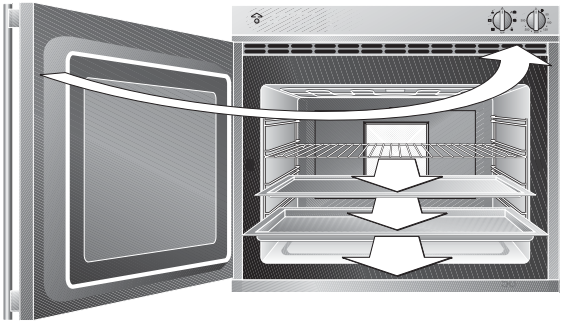


Fig. 28

La lamiera posteriore è dotata di smalto catalitico.

Come **optional speciale** è possibile ordinare lamiere a smalto catalitico per i lati e il soffitto.

In questo modo operativo lo sporco sulle **lamiere interne catalitiche** (accessori) viene bruciato ad una temperatura di 300°C ca.

In presenza di sporco tenace i residui di grasso devono essere tolti dal forno prima della pulizia. **I componenti non catalitici** quali il fondo, l'interno porta e lo sportello di vetro non vengono puliti e vanno lavati precedentemente.

Come procedere:
- togliete tutti i componenti non fissi quali la griglia, la pietra per la pizza dal vano di cottura!
- Eliminate il filtro per grasso. Spingete il filtro verso l'alto ed estraetelo dal vano di cottura.
- Chiudete lo sportello del forno.
- Girate la manopola di comando "Modo operativo" su (ventola e grill)
- Girate la manopola di comando "Temperatura" su 300°C.
- In funzione del grado di imbrattamento si procederà a modificare la durata della pulizia. Essa dovrà tuttavia essere di almeno un'ora e massimo 2 ore.

Dopo l'autopulizia riportate la manopola "Temperatura" su 0.

6.3 Pulizia del filtro

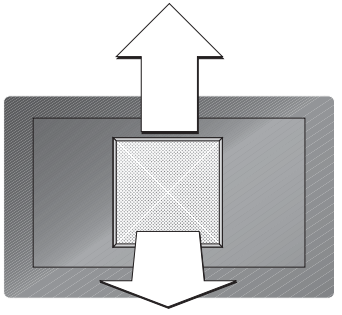


Fig. 29

Si consiglia di pulire il filtro dopo 2 cotture o in presenza di uno sporco consistente.
Spingete il filtro verso l'alto per smontarlo. Lavatelo in acqua calda e detersivo oppure nella lavastoviglie (Fig. 29). Se lavate il filtro nella lavastoviglie badate a collocarlo verticalmente nel cesto stoviglie affinché non vi si depositino sopra dei residui di cibo. Dopo il lavaggio riagganciate il filtro di nuovo sulla parete posteriore.

In presenza di poco sporco lavate il forno ancora caldo con acqua e detersivo e lasciatelo aperto per permettere che si asciughi.

6.4 Smontaggio delle lamiere catalitiche (optional)

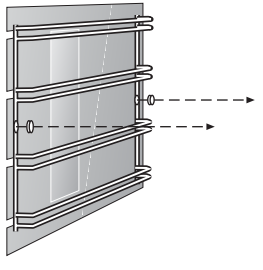


Fig. 30

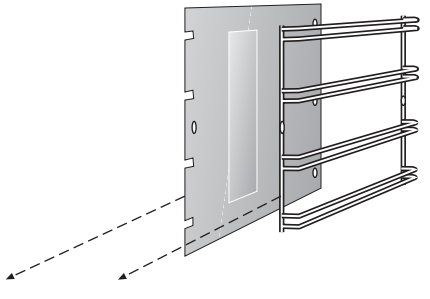


Fig. 31

Smontare le lamiere catalitiche (optional):

– Eliminatele davanti ed indietro i dadi zigrinati su entrambe le pareti laterali (Fig. 30).

– Smontate le lamiere laterali catalitiche con le griglie di appoggio (Fig. 31). In presenza di uno sporco intenso pulite le lamiere interne catalitiche con acqua bollente e detersivo e ricorrete ad una spazzola morbida.

– Non utilizzate detergenti abrasivi o aggressivi!

7. Manutenzione straordinaria

7.1 Sommario

Staccare l'apparecchio dalla corrente (disattivando i fusibili) prima di ogni intervento di riparazione.

In caso di disturbi si prega di verificare innanzitutto i fusibili dell'impianto elettrico domestico.

Qualora i disturbi non dipendessero dall'alimentazione di corrente, vogliate contattare il rivenditore autorizzato oppure il servizio assistenza clienti della Gaggenau indicando il modello dell'apparecchio riportato sulla targhetta (allegata al presente manuale).

Le riparazioni possono essere eseguite solo ed esclusivamente da tecnici autorizzati onde garantire la sicurezza dell'apparecchio. Interventi impropri rendono nullo il diritto alla garanzia.

7.2 Sostituire la lampada

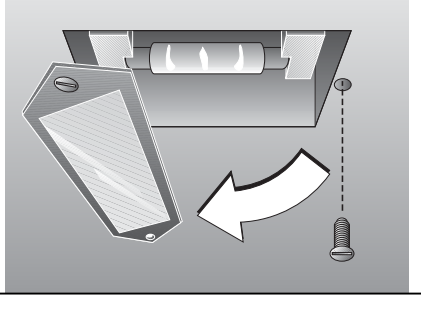


Fig. 32

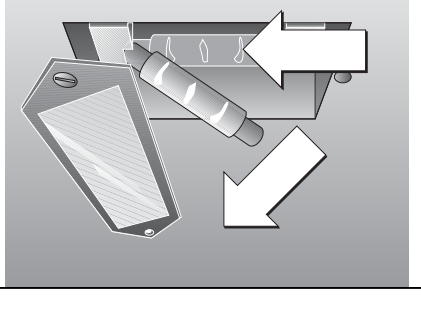


Fig. 33

Lampade di ricambio possono essere acquistate dal Servizio Assistenza Gaggenau o in commercio. Raccomandiamo di usare solo questo tipo di lampade (nr. d'ordine 157312).

Come procedere:

- Staccare i fusibili.
- Eliminare una delle viti del rivestimento della lampada.
- Girare il rivestimento su un lato.
  Attenzione: il rivestimento della lampada potrebbe essere ancora caldo.
- Spingere la lampada su un lato per ca. 4-5 mm. Essa può essere ora ribaltata verso il basso ed estratta.
- L'inserimento della lampada nuova avviene nella sequenza opposta. Riportare il rivestimento nella posizione iniziale ed avvitarlo (Attenzione! Fissare correttamente la guarnizione!).

Nota: non toccate la lampada alogena con le mani! Utilizzate un panno ed afferratela soltanto sul bordo.

7.3 Smontaggio del vetro esterno

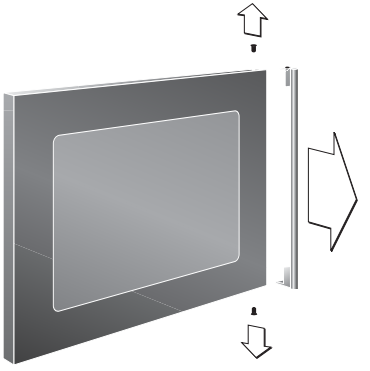


Fig. 34

Fig. 35

Lo sportello del forno viene ventilato attivamente. Pertanto dopo un certo periodo possono depositarsi particelle di polvere e grasso. Per eliminare questo tipo di sporco è necessario smontare il vetro frontale procedendo come di seguito riportato:

– Eliminate la vite inferiore dalla maniglia.

– Eliminate la vite superiore dalla maniglia e smontate quest'ultima.

– Tenete fermo il vetro anteriore con una mano e muovete lo sportello con l'altra. Il vetro può essere rimosso dal davanti.

Ora potete pulire il vetro.

Il montaggio avviene nella sequenza inversa. Accertarsi che il vetro venga inserito dapprima a sinistra sul lato della cerniera e tenerlo fermo con una mano per evitare che fuoriesca.

8. Istruzioni per il montaggio

8.1 Dati tecnici

Potenza allacciata 230 V AC, 16 A

Potere calorifico

Grill a infrarossi	3100 W
Riscaldatore aria	2300 W
Calore superiore	1100 W
Calore inferiore	1100 W
Comandi di potenza	3600 W

Dimensioni H (LxAxP):

Esterne	590 x 590 x 550 mm
Interne	460 x 365 x 400 mm

I seguenti ricambi possono essere ordinati indicando i relativi nr. d'ordine:

Lamiera	KB 200-046
Griglia	GR 200-046
Leccarda	GP 200-046
Lampada alogena	157312

Ci riserviamo il dritto di apportare modifiche tecniche.

8.2 Come procedere

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato unicamente da un tecnico autorizzato nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di alimentazione elettrica così come delle leggi edilizie dei diversi paesi.

L'installatore è responsabile del perfetto funzionamento del forno nel luogo d'installazione. Egli dovrà spiegarne il funzionamento all'utilizzatore, in base alle istruzioni per l'uso, e mostrargli come staccarlo dalla rete in caso di necessità.

Danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni esulano dalla garanzia.

Se non è possibile separare l'apparecchio dalla rete staccando la spina di collegamento, l'electricista dovrà prevedere un disgiuntore con una distanza di almeno 3 mm fra i contatti fusibili.

Nel caso di riparazioni improprie possono presentarsi seri pericoli.

Allacciamento elettrico:
Sulla parte superiore dell'apparecchio si trova un coperchio che deve essere svitato. Lo schema ivi incollato illustra le possibilità di allacciamento.

La rete alla quale va collegato il forno/fornello è protetta con 16 ampère per fase.

Solo per i 230 V: il forno viene collegato con una fase.

Solo per i 400 V: il forno viene collegato con due fasi, ossia L1, L2 e N.

L'apparecchio deve essere messo a massa.
Il costruttore non risponde di danni causati da una messa a terra dell'apparecchio impropria o inesistente.
Riavvitate il coperchio.

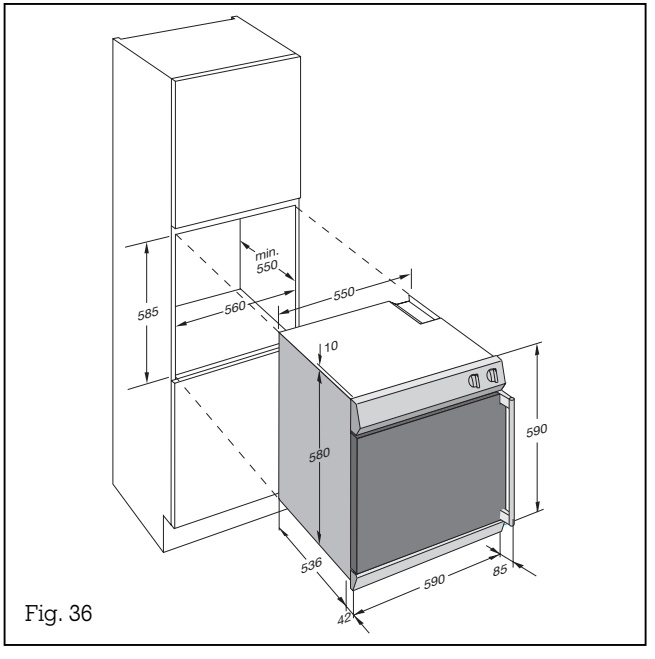


Fig. 36

Montaggio

Come procedere:

– Disimballando il apparecchio, verificare se ha subito danni durante il trasporto.

– Rimuovere l'elemento di protezione per il trasporto sotto la maniglia e il nastro adesivo dalla porta.

– Per l'allacciamento alla rete va usato un cavo flessibile, la sezione andrà scelta in relazione all'assorbimento nominale ed al tipo d'allacciamento.

– Avvitatelo fermamente con la vite fornita in dotazione sul legno frontale del mobile basso sul lato maniglia e cerniera, direttamente sotto il pannello inferiore.

Nota: controllare con una livella che il forno sia montato esattamente in orizzontale.

– Dopo il montaggio deve essere garantita la protezione contro il contatto. (come previsto dalle disposizioni sugli impianti elettrici).

– In fine va controllato il perfetto funzionamento del forno ad incasso.

– Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori prima di procedere al primo utilizzo. (v. capitolo "Pulizia e manutenzione ordinaria").

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN
☏ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com