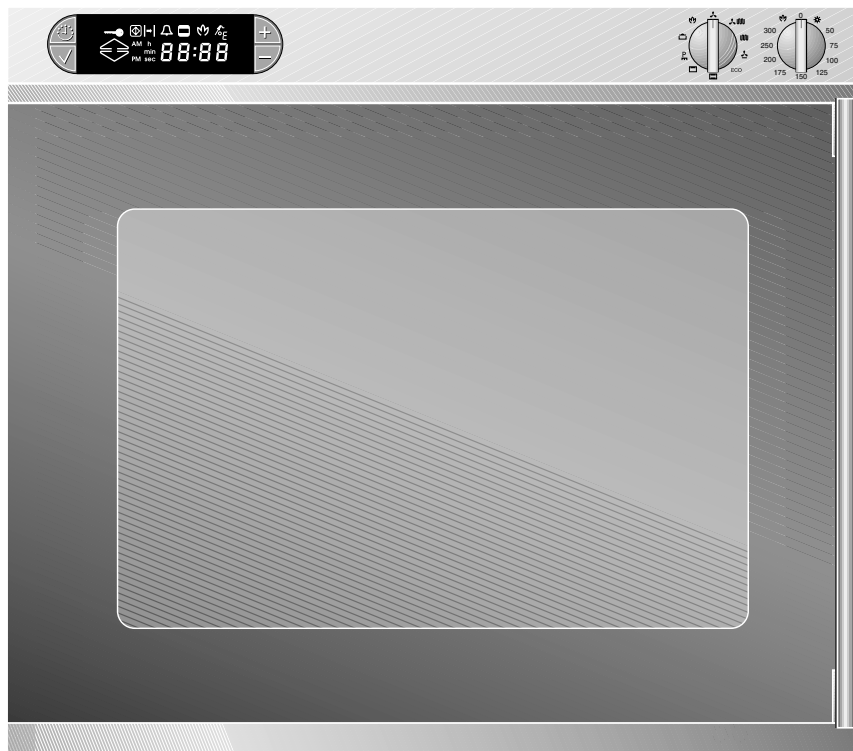


Istruzione per l'uso ed il montaggio

# EB 260/261

Forno da incasso



**GAGGENAU**

**Premessa**

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. Indicazioni importanti</b>                           | 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     |
| <b>2. Montaggio e funzionamento</b>                        | pag. 5-10  |
| 2.1 Montaggio dell'apparecchio                             | pag. 5     |
| 2.2 Accessori / Accessori speciali                         | pag. 6     |
| 2.3 Funzionamento dei modi operativi                       | pag. 7-9   |
| 2.4 Funzioni speciali                                      | pag. 10    |
| <b>3. Istruzioni per il comando</b>                        | pag. 11-21 |
| 3.1 Sommario                                               | pag. 11    |
| 3.2 Come usare l'orologio                                  | pag. 12-16 |
| Impostare l'orario                                         | pag. 13    |
| Timer                                                      | pag. 14    |
| Timer che decorre                                          | pag. 14    |
| Programmazione della durata di cottura                     | pag. 15    |
| Programmazione della disattivazione                        | pag. 16    |
| Programmazione del tempo di cottura e della disattivazione | pag. 16    |
| 3.3 Funzionamento della ventola                            | pag. 17    |
| 3.4 ECO                                                    | pag. 17    |
| 3.5 Calore superiore e calore inferiore / Calore superiore | pag. 18    |
| 3.6 Funzionamento della ventola e calore inferiore         | pag. 18    |
| 3.7 Grill                                                  | pag. 19    |
| 3.8 Funzioni speciali                                      | pag. 20-21 |
| <b>4. Tabella per la cottura al forno</b>                  | pag. 22-25 |
| <b>5. Consigli e suggerimenti</b>                          | pag. 26-27 |
| <b>6. Pulizia e cura</b>                                   | pag. 28-30 |
| 6.1 Pulizia manuale                                        | pag. 28    |
| 6.2 Pirolisi (processo di autopulizia)                     | pag. 29-30 |
| <b>7. Manutenzione straordinaria</b>                       | pag. 31-32 |
| 7.1 Sommario                                               | pag. 31    |
| 7.2 Sostituire la lampada                                  | pag. 31    |
| 7.3 Smontaggio del vetro esterno                           | pag. 32    |

# Premessa

**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!**

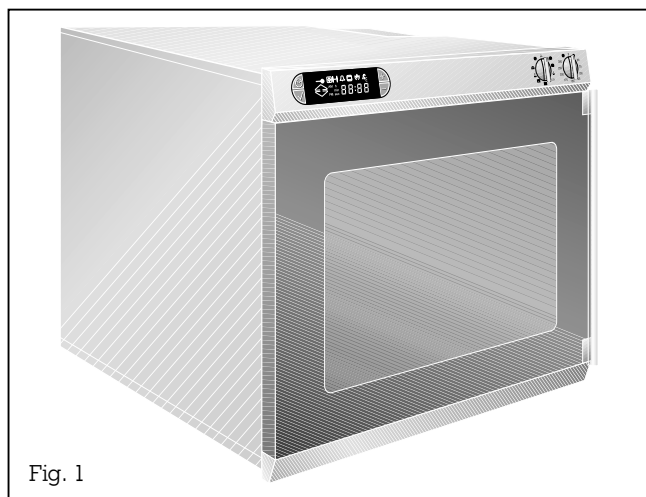


Fig. 1

# 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 cura").

**In seguito ad un allacciamento nuovo o ad una interruzione della corrente** sul display appare l'orario proposto dall'apparecchio 8:00 ed il simbolo  $\text{min}$  (Unità di tempo) lampeggia. Premendo i tasti + e - è possibile regolare l'orario attuale che andrà poi confermato con il tasto ✓ (Conferma). In questo modo viene garantito il corretto funzionamento dell'apparecchio. Girando una delle manopole di comando il tempo proposto 8:00 viene accettato come orario attuale.

**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 incastrare 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).

Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, sul pannello di comando si spegne la spia del simbolo  **"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.

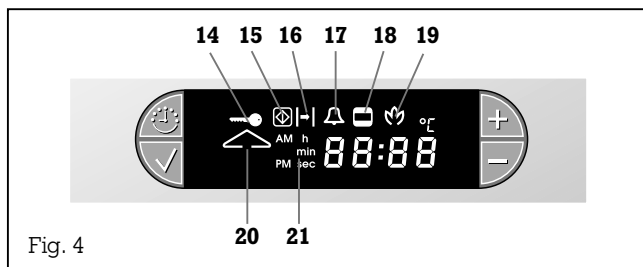
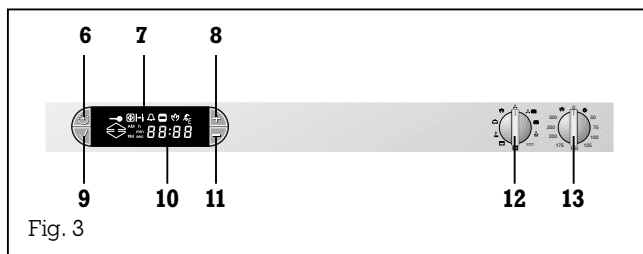
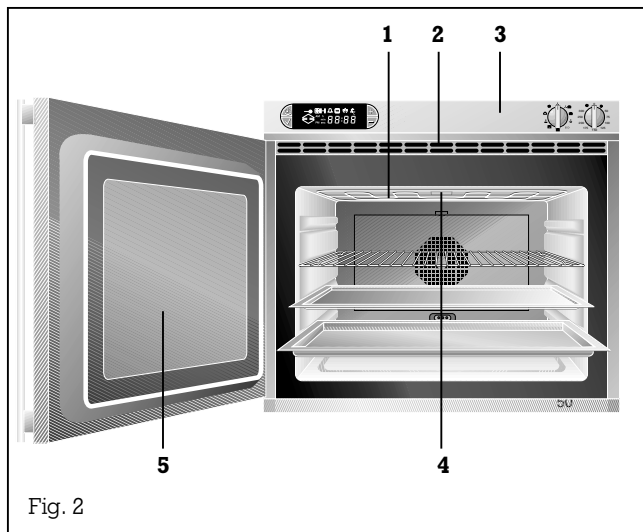
**Aperto la porta** tutti gli elementi di riscaldamento e il ventilatore vengono spenti.

**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 pentola e della pietra ollare (accessorio speciale). Lasciate la copertura sulla spina nel modo operativo normale.

## 2. Montaggio e funzionamento

### 2.1 Montaggio dell'apparecchio



- 1 Resistenza del grill e del calore superiore
- 2 Fessure di ventilazione
- 3 Pannello di comando
- 4 Illuminazione forno
- 5 Sportello del forno

- 6 Tasto "Horologio"
- 7 Display con timer
- 8 Tasto "Piu"
- 9 Tasto "Conferma"
- 10 Orario / temperatura
- 11 Tasto "Meno"
- 12 Manopola di comando "Modo operativo"
- 13 Manopola di comando "Temperatura"

- 14 Simbolo "Blocco sportello"
- 15 Simbolo "Protezione bambini"
- 16 Simbolo "Durata / Fine"
- 17 Simbolo "Contaminuti"
- 18 Simbolo "Tempo di cottura"
- 19 Simbolo "Termosensore nucleo"
- 20 Simbolo "Riscaldare"
- 21 Simbolo "Unità di tempo"

## 2.2 Accessori / Accessori speciali



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

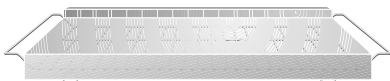


Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

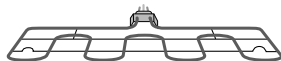


Fig. 12

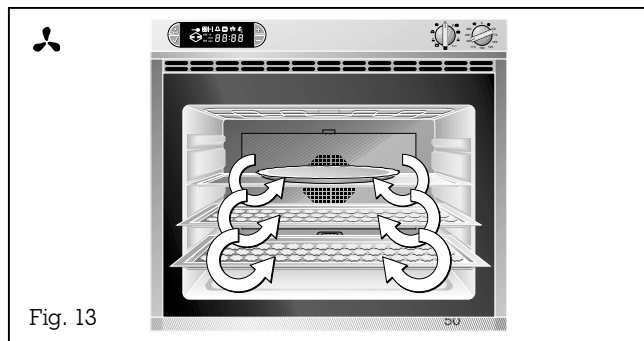
La versione di serie dell'apparecchio viene fornita con i seguenti **accessori**:

- **GR 200-046:**  
Griglia per stampi per dolci, arrosti, carne da grigliare e stoviglie (Fig. 5)
- **KB 200-046:**  
Piatto per dolci, biscotti e prodotti da infornare (Fig. 6)
- **GP 200-046:**  
Leccarda per arrosti e come contenitore raccogligrasso (Fig. 7)

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

- **PS 026-001:**  
Pietra per pizza e paletta per pizza (Fig. 8 e 9)
- **BT 026-001:**  
Pentola per arrosto (Fig. 10)
- **KB 110-046:**  
Teglia per sfornati ed altro (Fig. 11)
- **HZ 026-001:**  
Resistenza per pentola per arrosto e pietra per pizza regolabile sino a 300 °C (Fig. 12)
- **GR 082-046:**  
Griglia
- **GR 085-046:**  
Griglia per leccarda

## 2.3 Funzionamento dei modi operativi



### **Ventola**

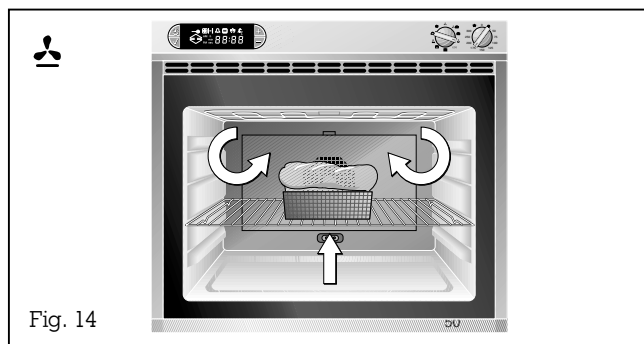
Attivando la ventola è possibile cuocere tutte le pietanze presenti nel forno alla stessa temperatura. Piatanze diverse o simili possono essere preparate su diversi livelli senza trasmetterne il sapore. Con la funzione ventola è possibile cuocere, rosolare e sterilizzare.

### **Cuocere con la pentola**

Modo operativo ideale per cuocere contemporaneamente su più piatti e forme (Fig. 13).

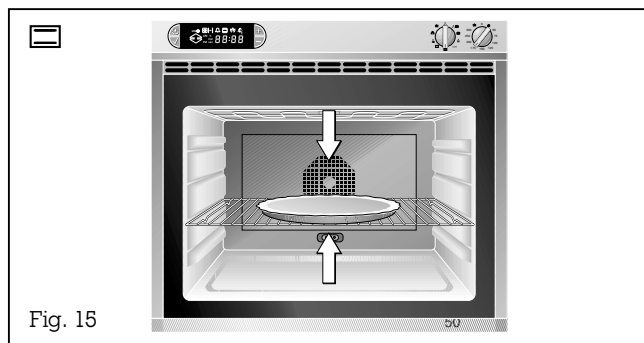
### **Arrostire con la ventola**

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.



### **Ventola e calore inferiore**

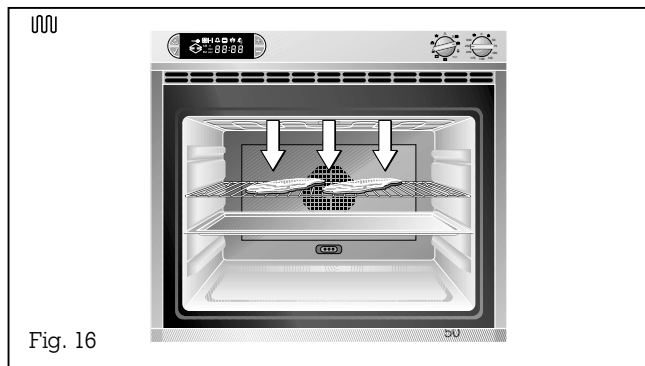
Attivando questa funzione si accende anche la resistenza del calore inferiore. La ventola garantisce una distribuzione uniforme del calore. In più il calore viene emesso anche dal basso (Fig. 14).



### **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. 15).

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



## Grill

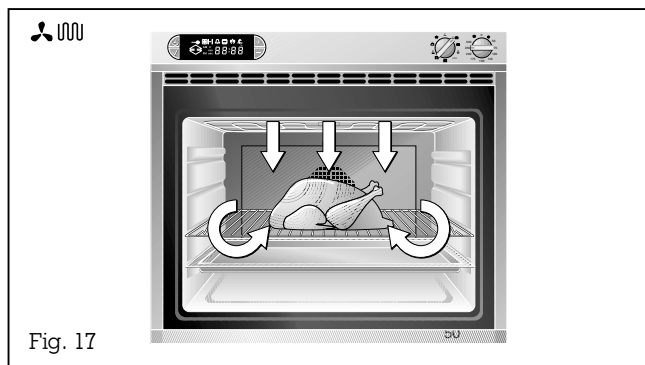
Durante il funzionamento del grill la pietanza viene cotta/rosolata dall'alto ad una temperatura di 150-300 °C. E' tuttavia possibile distinguere tra i seguenti modi:

### 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. 16).

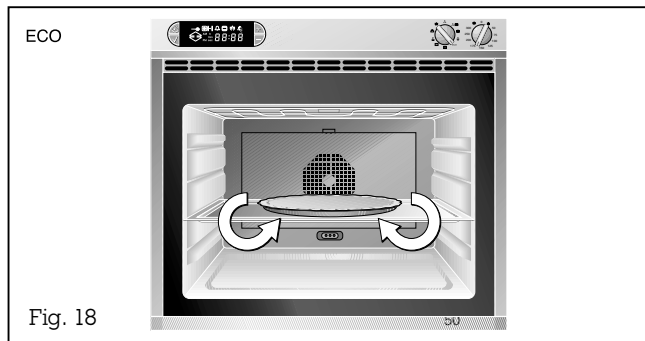
Questo tipo di funzionamento del grill si adatta a piccoli quantitativi di carne e per gratinare.

**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. 17).



## ECO

Nel modo operativo ECO potete risparmiare energia e preparare con la ventola torte, biscotti, sformati e pietanze gratinate. In questo modo operativo la luce e il riscaldamento del catalizzatore sono spenti ed il tempo di riscaldamento si prolunga. Inoltre, in presenza di una programmazione, il forno spegne la resistenza prima del termine del tempo di cottura e sfrutta così il calore residuo (Fig. 18).

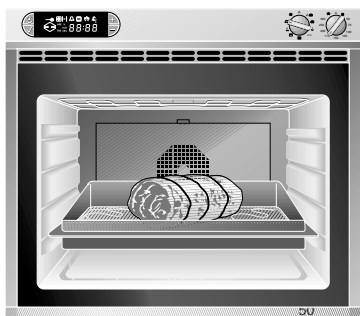
P



**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. 19).

B



**Funzionamento con la pentola per arrosto (solo con l'accessorio speciale BT 026 e HZ 026)**

Con la pentola in ghisa è possibile rosolare pezzi di carne grandi e cuocerli delicatamente oppure preparare per esempio l'anatra per il pranzo di Natale o un delizioso sfornato (Fig. 20).

---

## 2.4 Funzioni speciali

### **Indicazione della temperatura attuale nel vano cottura (Thermotest)**

La temperatura attuale presente nel vano cottura viene visualizzata per alcuni secondi sul display dopo aver premuto il tasto ✓ (Conferma).

**Nota:** durante il funzionamento continuato del forno possono verificarsi variazioni della temperatura fino a 5 °C.

### **Fusibile per l'interruzione della corrente**

Se il forno è acceso e si verifica una interruzione di corrente con successiva riattivazione dell'alimentazione, la fase di riscaldamento viene interrotta.

**Nota:** un'interruzione di corrente di 5 minuti non ha nessun tipo di conseguenza perché viene ignorata dall'apparecchio.

### **Dispositivo di protezione "vacanze"**

Tutte le funzioni del forno vengono interrotte dopo 12 ore, qualora in questo lasso di tempo non venga azionato nessun comando (se non viene premuto nessun tasto o non viene girata nessuna manopola). Questa funzione è disattivata quando viene programmato il tempo di cottura.

### **Dispositivo di protezione per bambini**

Il dispositivo di protezione per bambini evita l'accensione involontaria del forno.

### **ECO plus**

Se selezionate il modo operativo ECO plus economico nel menu delle opzioni, in tutti i modi operativi vengono spenti la luce e il riscaldamento del catalizzatore. Inoltre, in presenza di una programmazione, il forno spegne la resistenza prima del termine del tempo di cottura e sfrutta così il calore residuo.

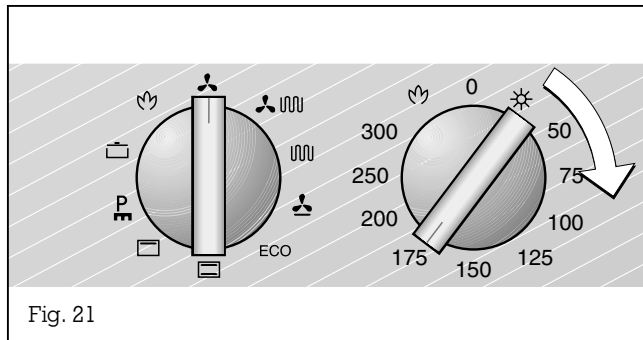
## 3. Istruzioni per il comando

### 3.1 Sommario

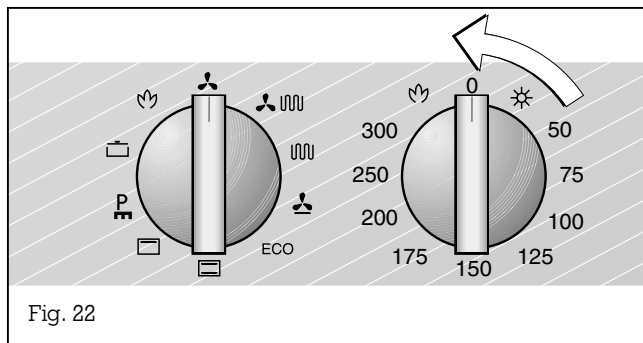
#### Inserire i piatti del forno

- 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.

#### Accendere



#### Spegnere



#### Manopola di comando “Temperatura”:

La temperatura può essere regolata tra 50 e 300°C. Tra i 50 e i 200°C è possibile procedere a passi di 5° e nel campo compreso tra 200 e 300°C a passi di 10°.

#### Manopola di comando “Modo operativo”:

E' possibile scegliere tra 10 diversi programmi:

- Ventola
- Grill e ventola
- Grill
- Ventola e calore inferiore
- ECO
- Calore inferiore e superiore
- Calore superiore
- Cottura pizza
- Arrostitore
- Processo di autopulizia (pirolisi)

#### Accensione: (Fig. 21)

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. La temperatura impostata viene visualizzata sul display per pochi secondi.

#### Spegnimento: (Fig. 22)

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.

## 3.2 Come usare l'orologio

Il modo operativo e la temperatura desiderati possono essere impostati, dopo la programmazione del tempo di cottura, girando la manopola di comando "Temperatura" oppure "Modo operativo".

Finché uno o più simboli sul display lampeggiano, è possibile effettuare un input e non viene programmato nessun valore ovvero non viene programmato nessun valore ammissibile.

Tutti i valori attuali vengono inseriti tramite i tasti ☺ (Orario), +, - e ✓ (Conferma). Dopo ogni input l'apparecchio emette un segnale acustico ed uno luminoso.

Se preselezionate un programma (per es. Fine), ma non inserite alcun valore, dopo 20 secondi appare sul display l'orario attuale.

Un valore inserito (per es. la programmazione della durata) deve essere confermato nell'arco di 20 secondi (Tasto ✓ "Conferma"). Se il valore inserito non viene confermato, l'apparecchio non lo memorizza.

Se si desidera confermare il valore durante la programmazione, premere il tasto ✓ (Conferma). Se invece di questo tasto se ne preme un altro, il valore inserito non viene memorizzato e va perduto.

I valori impostati possono essere richiamati premendo il tasto ☺ (Orario). Il valore appare per ca. 10 secondi sul display. Nell'arco di questo periodo esso può essere modificato con i tasti + oppure - e confermato premendo il tasto ✓ (Conferma).

Se si desidera cancellare un valore, premere i tasti + e - contemporaneamente.

Se avete già programmato un valore (per es. la durata), l'apparecchio vi proporrà questo valore durante una nuova programmazione.

Quanto più a lungo si preme uno dei tasti + o - durante la programmazione, tanto più rapidamente il tempo scorre sul display.

Al termine della programmazione del tempo di cottura, sul display lampeggia il rispettivo simbolo. Se per es. avete programmato un tempo finale, lampeggerà il simbolo -| (Tempo finale)! L'apparecchio emette inoltre un segnale acustico. La fase di riscaldamento viene disattivata e la luce del forno si spegne. Premendo un tasto qualsiasi sul display viene riavviato il modo operativo selezionato in precedenza. Girando la manopola di comando "Temperatura" su 0 si termina la fase di cottura.

Come passare dal modo operativo automatico al "Modo operativo normale": riportate la manopola di comando Temperatura su 0. Il forno non continua a riscaldare. Il tempo previamente programmato rimane memorizzato. Allo scadere del tempo inserito l'apparecchio emette un segnale acustico.

**Nota:** se l'orario indicato dal timer è inesatto, ciò non è necessariamente dovuto ad un guasto tecnico dell'apparecchio. La base sulla quale funzionano gli orologi è la frequenza della rete pubblica. In Europa questa frequenza è di 50 Hz (Hertz). Le reti alimentate dalle centrali elettriche dell'Europa dell'Est presentano delle oscillazioni. Per questo motivo sul display potrebbe essere indicato un orario inesatto. Questa condizione non influenza in alcun modo il funzionamento e le programmazioni dell'apparecchio.

Ogni tipo di allarme si spegne dopo 3 minuti.

**Nota:** Tutte le funzioni della programmazione del timer possono essere usate contemporaneamente.



## Impostare l'orario

### Come procedere:

- Premete il tasto ⌚ (Orologio) 3 volte. Il simbolo <sup>h</sup><sub>min</sub> (Unità di tempo) lampeggia sul display. L'indicatore visualizza l'orario attualmente regolato (Fig. 23).
- Premendo il tasto + oppure - è possibile impostare l'orario desiderato.
- Premete il tasto ✓ (Conferma) per confermare il valore inserito. L'apparecchio emette un segnale acustico.

**Nota:** In seguito ad un allacciamento nuovo o ad una interruzione della corrente sul display appare l'orario proposto dall'apparecchio 8:00 ed il simbolo <sup>h</sup><sub>min</sub> (Unità di tempo) lampeggia. Premendo i tasti + e - è possibile regolare l'orario attuale che andrà poi confermato con il tasto ✓ (Conferma). In questo modo viene garantito il corretto funzionamento dell'apparecchio. Girando una delle manopole di comando il tempo proposto 8:00 viene accettato come orario attuale.

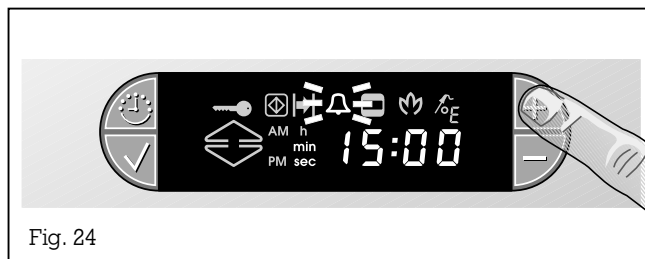


Fig. 24

## Timer

Con il timer viene programmata una determinata durata di cottura senza accensione e spegnimento automatici. Questa funzione può essere usata per esempio come contaminuti anche se l'apparecchio è spento. in tal caso il campo di regolazione è compreso tra 10 secondi (00:10) e 23 ore e 59 minuti (23:59).

### Come procedere:

- Premete il tasto **+** sul display. Il simbolo  $\Delta$  (Timer) lampeggia (Fig. 24).
- Sul display appare un valore che potrete modificare con i tasti **+** oppure **-**. Il simbolo  $\frac{\text{min}}{\text{sec}}$  (Unità di tempo) si accende sul display.
- Premete il tasto **✓** (Conferma) per confermare il valore inserito.
- Sul display viene visualizzato il tempo che decorre.

**Nota:** il timer si avvia anche senza premere il tasto **✓** (Conferma), se per 5 secondi non è stato effettuato nessun input.

Allo scadere del tempo impostato sul timer l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo del timer lampeggia sul display. Premendo un tasto qualsiasi il segnale si disattiva. Il timer può essere spento in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i tasti **+** e **-**.

## Timer che decorre

### Come procedere:

- Premere il tasto **-** (Fig. 25).
- Sul display viene indicato il tempo ad iniziare dalle ore 00:00 (massimo 12 ore). Così potrete farvi visualizzare il tempo di cottura decorso senza programmare una disattivazione automatica. Premendo di nuovo il tasto **-** il timer viene spento.

Questa funzione può essere utilizzata anche se l'apparecchio è spento.

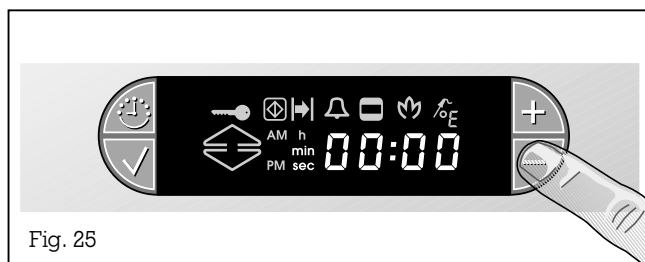


Fig. 25

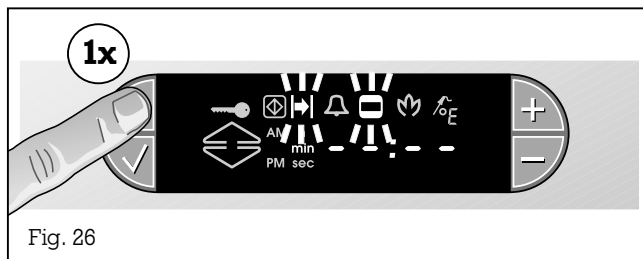


Fig. 26

Premendo due volte il tasto (Orologio) vi verrà indicato automaticamente l'orario finale!

Per ogni ulteriore programmazione della durata di cottura l'apparecchio vi proporrà l'ultimo valore programmato se digiterete il tasto **+**.

### **Programmazione della durata di cottura**

L'apparecchio viene usato per un determinato periodo. Il campo di regolazione è compreso tra un minuto (00:01) e 23 ore e 59 minuti (23:59).

#### **Come procedere:**

- Premete una volta il tasto (Orologio). Sul display lampeggiano i simboli (Durata) e (Tempo di cottura), inoltre appaiono dei trattini (significa che non è programmato nessun valore) (Fig. 26).
- Premete il tasto **+** oppure **-** per programmare la durata di cottura desiderata.
- Premete il tasto (Conferma) per confermare il valore inserito. L'apparecchio emette un segnale acustico e sul display si accende il simbolo (Tempo di cottura).

#### **Nota:**

- Allo scadere del tempo di cottura programmato, l'apparecchio emette un segnale ed il forno si spegne automaticamente.
- Per spegnere il segnale può essere premuto un tasto qualsiasi.
- Il tempo di cottura programmato può essere richiesto solo premendo il tasto (Orologio).

#### **Come cancellare un valore sbagliato già programmato:**

- Premete una volta il tasto (Orologio).
- Premete contemporaneamente i tasti **+** e **-**. L'apparecchio emette un segnale acustico.

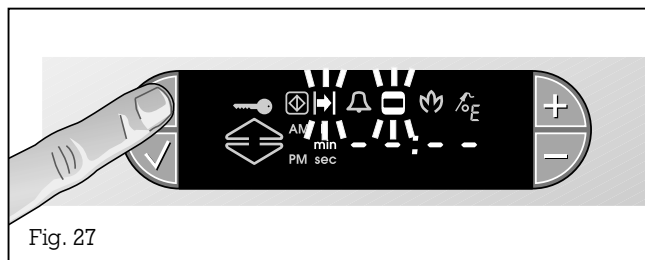


Fig. 27

**Nota:** per programmare l'orario di disinserimento automatico deve essere impostato l'orario attuale. Il valore inserito può quindi essere richiesto premendo due volte il tasto 🕒 (Orologio).

### Programmazione della disattivazione

L'apparecchio si spegne automaticamente all'orario scelto. Base di partenza è l'orario attuale programmato sull'apparecchio.

#### Come procedere:

- Premete due volte il tasto 🕒 (Orologio). Sul display lampeggiano i simboli - (Fine) e 🕒 (Tempo di cottura) (Fig. 27).
- Premete il tasto + oppure - per programmare l'orario desiderato. L'orario di disattivazione impostabile è compreso nell'arco delle 24 ore.
- Premete il tasto ✓ (Conferma) per confermare il valore inserito. L'apparecchio emette un segnale acustico e sul display si accende il simbolo 🕒 (Tempo di cottura).

Allo scadere del tempo programmato il simbolo 🕒 (Tempo di cottura) lampeggia e risuona un segnale acustico.

Premendo un tasto qualsiasi è possibile spegnere il segnale e riavviare il riscaldamento del forno. Girate quindi il selettore della temperatura su 0 per terminare la procedura.

### Programmazione del tempo di cottura e della disattivazione

Questa funzione vi permette di avviare e terminare la cottura anche durante la vostra assenza.

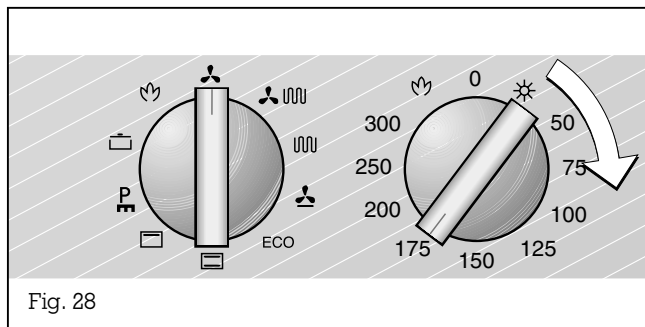
#### Come procedere:

- Inserite la durata desiderata (v. pag. 15).
- Premete il tasto ✓ (Conferma).
- Inserite l'orario desiderato di spegnimento (v.s.).
- Premete il tasto ✓ (Conferma).

Il modo operativo automatico è attivo non appena l'orario di spegnimento è stato programmato e confermato con il tasto ✓ (Conferma).

### 3.3 Funzionamento della ventola

#### Accendere



#### Accendere

Girate la manopola "Modo operativo" sul simbolo  (Ventola) e la manopola "Temperatura" sul valore desiderato (Fig. 28).

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

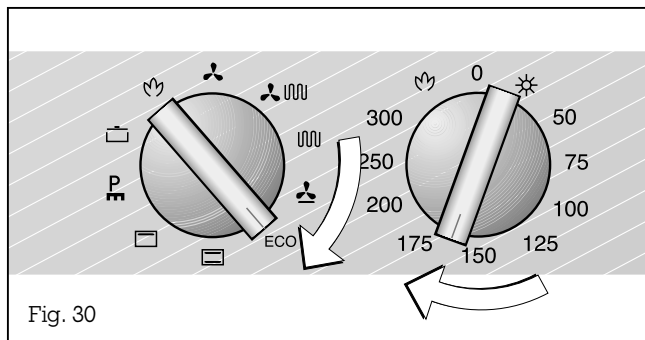


#### Sterilizzare

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 (Fig. 29), 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.

### 3.4 ECO

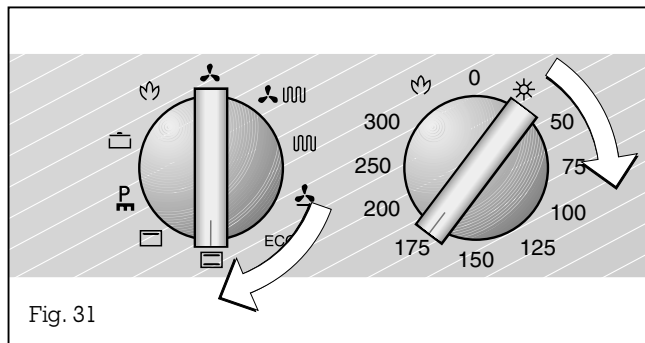


#### Accendere

Girate la manopola "Modi operativi" sul simbolo ECO e la manopola "Temperatura" sul valore desiderato (Fig. 30). Nel modo operativo ECO potete cuocere con la ventola e risparmiare energia. Il tempo di riscaldamento si prolunga e la luce resta spenta durante la cottura. Premendo il tasto  (Conferma) è possibile accendere la luce per alcuni secondi. 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.

### 3.5 Calore superiore e calore inferiore / Calore superiore

#### Accendere



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:

Girate la manopola "Modo operativo" sul simbolo Calore superiore e calore inferiore e la manopola "Temperatura" sul valore desiderato (Fig. 31).

#### Spegnimento:

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

#### Osservate le seguenti indicazioni:

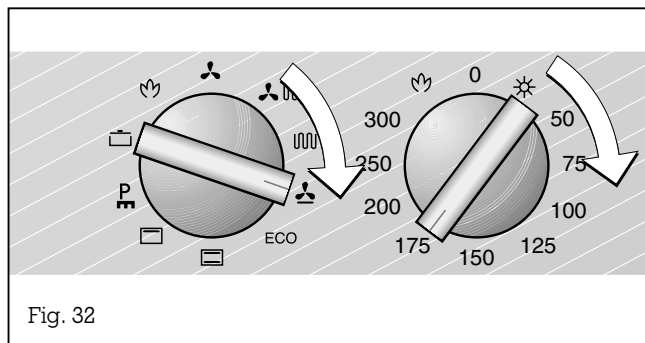
##### **Cuocere al forno col calore superiore ed inferiore**

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.

### 3.6 Funzionamento della ventola e calore inferiore



#### Accensione:

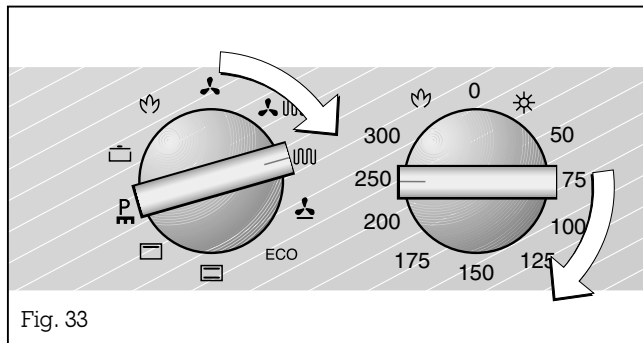
Girate la manopola "Modo operativo" sul simbolo (ventola e calore inferiore) e la manopola "Temperatura" sul valore desiderato (Fig. 32).

#### Spegnimento:

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

## 3.7 Grill

### Accendere



**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. 33).

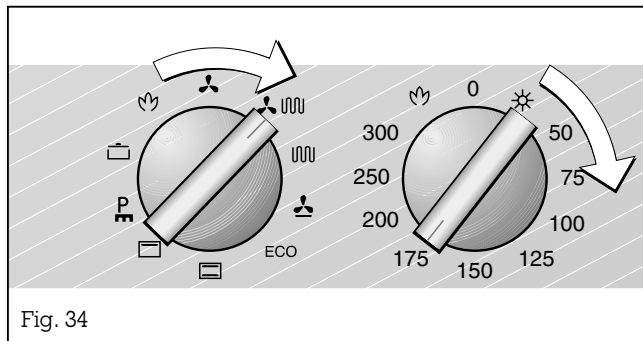
#### Spegnimento:

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



### 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. 34).

#### Spegnimento:

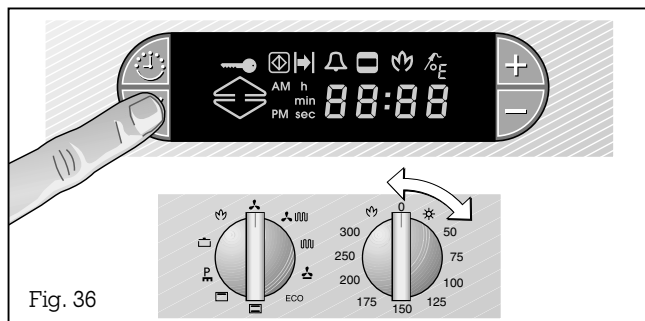
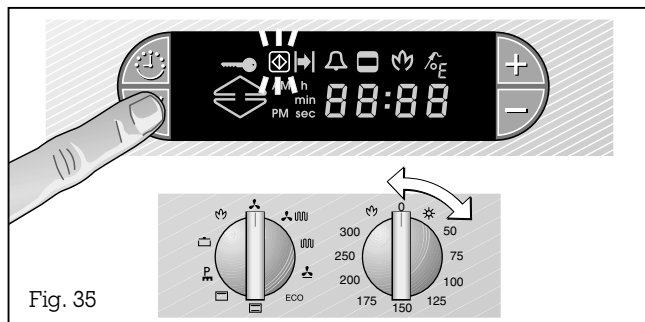
v. S.

#### Attenzione!

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

## 3.8 Funzioni speciali

### Dispositivo di protezione per bambini



### Indicazione della temperatura attuale (Thermostest)

### Dispositivo di protezione vacanze

Il dispositivo di sicurezza per bambini evita l'accensione involontaria del forno.

#### Come procedere:

#### Accensione:

- Girate la manopola “Temperatura” verso destra su una posizione qualsiasi.
- Premete e tenete premuto il tasto ✓ (Conferma).
- Girate la manopola “Temperatura” sulla posizione 0.

Sul display lampeggia il simbolo (Protezione per bambini).

#### Spegnere:

- Premete e tenete premuto il tasto ✓ (Conferma).
- Girate la manopola “Temperatura” verso destra su una posizione qualsiasi.
- Lasciate andare il tasto ✓ (Conferma).
- Girate la manopola “Temperatura” sulla posizione 0.

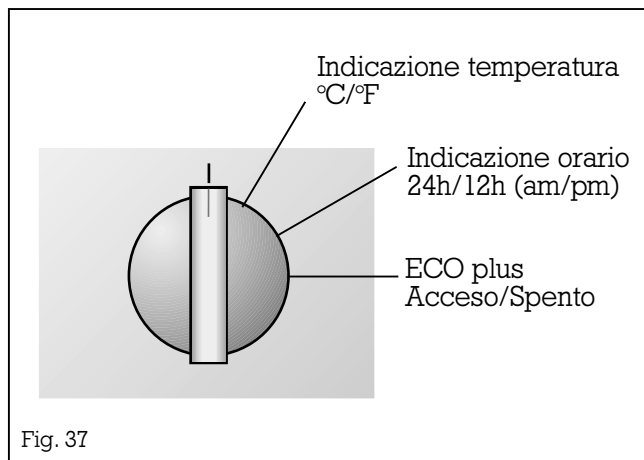
Sul display si spegne il simbolo (Protezione per bambini).

La temperatura attuale nel vano cottura viene visualizzata per alcuni secondi sul display se si preme il tasto ✓ (Conferma).

A tutela dell'operatore il forno è dotato di un dispositivo di protezione vacanze che interrompe ogni funzione dopo 12 ore qualora non venga digitato alcun tasto. Sul display appaiono delle linee lampeggianti.

Girando entrambe le manopole su 0 si potrà rimettere in funzione l'apparecchio come al solito.

## Menu delle opzioni



Nel **menu delle opzioni** avete la possibilità

- di selezionare l'indicazione della temperatura in °C e °F
- di selezionare l'indicazione dell'ora in 12h (am/pm) e 24h.
- di accendere o spegnere la funzione ECO plus (modo operativo a risparmio energetico). Se la funzione ECO plus è attivata nel menu delle opzioni, la luce nel vano cottura e il riscaldamento del catalizzatore restano spenti in tutti i modi operativi durante la cottura. Inoltre, in presenza di una programmazione, il forno spegne la resistenza prima dello scadere del tempo di cottura, sfruttando così il calore residuo. Premendo un tasto qualsiasi è possibile accendere la luce per alcuni secondi. Se il riscaldamento del catalizzatore è spento, durante la preparazione di alcune pietanze (per es. di un impasto a base di lievito, di un arrosto o nel modo operativo 'Grill') può essere prodotto un profumo più intenso rispetto al modo operativo normale.

**Nota:** L'impostazione della funzione ECO plus nel menu delle opzioni non influenza in alcun modo il modo operativo ECO.

### Così si procede:

- Portate entrambe le manopole nella posizione superiore.
- Premete il tasto ✓ (Conferma) e tenetelo premuto.
- Girate la manopola "Modi operativi" verso destra.
- Lasciate andare il tasto ✓ (Conferma).
- Girando la manopola "Modi operativi" potrete scegliere le diverse funzioni:
  - Posizione 1: indicazione temperatura in °C o °F
  - Posizione 2: indicazione orario in 24 ore oppure 12 ore (am e pm)
  - Posizione 3: ECO plus Acceso o Spento
- Scegliete la selezione desiderata premendo i tasti + o -.
- Premete il tasto ✓ (Conferma).
- Per uscire dal menu opzioni riportate la manopola "Modi operativi" in alto e girate la manopola "Temperatura".

## 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                      |                |          |                            | <b>210</b>                   | 2         | 7-9               |
| Pan di spagna                     |                |          |                            | <b>170-175</b>               | 2         | 30-35             |
| Torta di frutta / pasta lievitata | <b>165</b>     |          |                            | 165-175                      | 2         | 40-45             |
| Torta di frutta / pasta frolla    | 165            | 165      | 165                        | <b>165-175</b>               | 2         | 40-45             |
| Biscotti di pasta sfoglia         | <b>180</b>     | 180      |                            | 190                          | 1+3/2*    | 15-20             |
| Torta al formaggio (alta)         | 165            | 165      | <b>165</b>                 | <b>165-175</b>               | 2         | 90-100            |
| Torta al formaggio al trancio     | 165            | 165      | <b>165</b>                 | <b>165-175</b>               | 2         | 45-50             |
| Torta margherita (rotonda)        | <b>160-175</b> | 160-175  |                            | 175-180                      | 2         | 50-60             |
| Dolce in cassetta                 | <b>160-175</b> | 160-175  |                            | 175-180                      | 2         | 50-60             |
| Ciambella (alta)                  | <b>160-175</b> |          |                            | 165-175                      | 1         | 40-50             |
| Biscottini                        | <b>160-175</b> | 160-175  |                            | 170-175                      | 1+3/2*    | 15-20             |
| Treccia dolce                     | <b>165</b>     |          |                            | 165-175                      | 2         | 30-40             |
| Schiacciata (farcitura asciutta)  | 165-170        | 165-170  |                            | <b>165-175</b>               | 2         | 40-50             |
| Schiacciata (farcitura umida)     | 165-170        | 165-170  | <b>170</b>                 | 165-175                      | 2         | 40-50             |
| Bignè                             | <b>180</b>     | 180      |                            | 180-190                      | 1+3/2*    | 20-25             |
| Pane misto**                      | <b>200/170</b> |          |                            | <b>210/170</b>               | 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<br>dal basso | Ventola<br>Temp. °C | Grill e<br>ventola<br>Temp. °C | Calore sup.<br>ed inferiore<br>Temp. °C | Tempo<br>di cottura<br>Minuti | Termo-<br>sensore<br>nucleo |
|----------------------------------------|----------------------|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| <b>Manzo</b>                           |                      |                     |                                |                                         |                               |                             |
| Arrosto di manzo (casseruola*) 1,5 kg  | 2                    | <b>180</b>          |                                | 180                                     | 60-90                         |                             |
| Roastbeef all'inglese 1,5 kg**         | 2                    | <b>230/180</b>      | 230/180                        |                                         | 45-50                         | 45-50 °C                    |
| Rostbeef medium 1,5 kg**               | 2                    | <b>230/180</b>      | 230/180                        |                                         | 60-70                         | 55-65 °C                    |
| Roastbeef ben cotto 1,5 kg**           | 2                    | <b>230/180</b>      |                                |                                         | 90-100                        | 70-80 °C                    |
| <b>Maiale</b>                          |                      |                     |                                |                                         |                               |                             |
| Arrosto di maiale 1,5 kg**             | 2                    | <b>230/180</b>      | 230/180                        |                                         | 60-70                         | 75-80 °C                    |
| Arrosto di maiale con cotica 1,5 kg*** | 2                    | 180/200             | <b>180/200</b>                 |                                         | 60-70                         | 75-80 °C                    |
| Carne di maiale in salamoia 1,5 kg**   | 2                    | <b>180/160</b>      |                                |                                         | 40-50                         | 65-70 °C                    |
| Coscia di maiale***                    | 2                    | 150/200             | <b>150/200</b>                 |                                         | 50-60                         | 80-85 °C                    |
| Rollè**                                | 2                    | <b>230/180</b>      | 230/180                        |                                         | 60-70                         | 75-80 °C                    |
| <b>Vitello</b>                         |                      |                     |                                |                                         |                               |                             |
| Arrosto di vitello**                   | 2                    | <b>230/180</b>      |                                | 230/180                                 | 60-70                         | 75-80 °C                    |
| Coscia di vitello***                   | 2                    | <b>150/180</b>      | 150/180                        |                                         | 50-60                         | 75 °C                       |
| Lombata di vitello                     | 2                    | <b>160-170</b>      |                                |                                         | 20                            | 70-75 °C                    |
| Petto di vitello ripieno*              | 2                    | <b>120-130</b>      |                                |                                         | 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<br>dal basso | Ventola<br>Temp. °C | Grill e<br>ventola<br>Temp. °C | Calore sup.<br>ed inferiore<br>Temp. °C | Tempo<br>di cottura<br>Minuti | Termo-<br>sensore<br>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. °C | Grill<br>Minuti |         | Grill e ventola<br>Minuti |         | Tempo di<br>cottura<br>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 brûlée****                 | 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.<br>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.<br>Attenzione! I tempi di cottura non possono essere ridotti aumentando la temperatura.<br>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 forno, ma piuttosto 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.<br>Dopo la cottura staccate attentamente il dolce con un coltello.                                                                                                                                                                                                             |
| ...il dolce è troppo scuro in alto?                                                                                      | Posizionate 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 sì 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 cura

### 6.1 Pulizia manuale

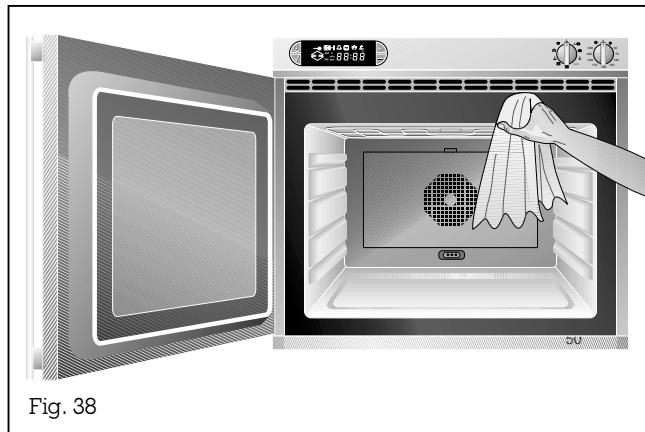


Fig. 38

#### **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.

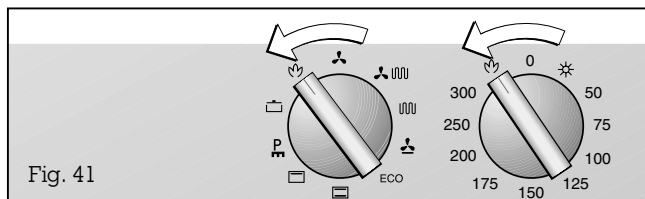
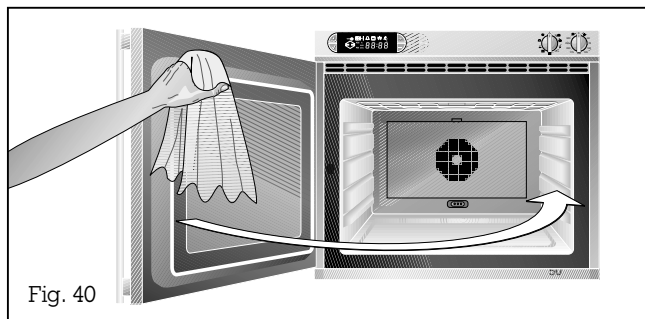
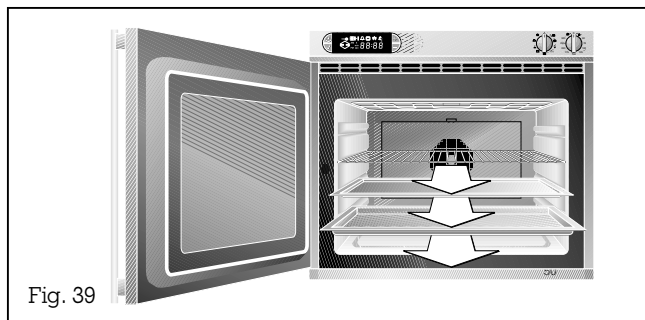
Non utilizzate prodotti o spugne abrasive nemmeno per pulire il **vetro**. Applicare un normale detergente per vetri su un panno morbido ed umido o su una pelle per vetri. Non spruzzate il prodotto sul pannello di comando.

#### **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 Pirolisi (processo di autopulizia)



### Attenzione!

Durante l'autopulizia (pirolisi) vengono raggiunte temperature molto elevate!

Prestate pertanto la dovuta cautela e tenete lontani i bambini.

I piatti da forno e le leccarde della Gaggenau sono rivestite con uno strato di smalto resistente alla pirolisi. Allo scopo di garantire un ottimo risultato di pulizia consigliamo, tuttavia, di rimuovere tutti gli accessori dal forno prima di avviare la pirolisi. Solo così si avrà una distribuzione ottimale del calore.

Se desiderate rimuovere le incrostazioni dal vostro piatto da forno o dalla vostra leccarda con il modo operativo 'Pirolisi', vi preghiamo di osservare assolutamente le seguenti **Indicazioni sulla sicurezza**:

- rimuovete lo sporco grosso, il grasso ed i residui di sugo e cibo prima di avviare la pirolisi!  
Pericolo di incendio!
- Introducete soltanto un piatto o una leccarda nel forno, sul primo livello dal basso!
- Spingete il piatto o la leccarda fino alla battuta.
- La griglia e la pietra ollare non possono essere pulite nel modo operativo "Pirolisi".

### Prima di avviare la pirolisi:

- Rimuovete lo sporco grosso dal forno!
- Pulite manualmente le guarnizioni, l'interno dello sportello ed il vetro in quanto questi elementi non vengono puliti durante la pirolisi.

### Accensione

- Eliminate tutti i componenti amovibili (per es. la griglia) dal vano di cottura.

**Non deve esserci nessun oggetto nel forno!**

- Chiudete lo sportello.

**Importante!** Controllate che lo sportello del forno sia ben chiuso.

- Girare le manopole di comando "Temperatura" e "Modo operativo" verso sinistra e posizionarle sul simbolo ♡ (pirolisi). Sul display si accende il tempo proposto 03:00 ed il simbolo ♡ (pirolisi). I simboli 🔑 (chiave) e ⏱ (durata) lampeggiano.

- Con i tasti - oppure + è possibile modificare la durata della pirolisi. Si potrà scegliere tra i seguenti tempi: 02:00, 02:30 e 3:00.
- Premete il tasto ✓ (Conferma) per avviare la pirolisi. L'apparecchio emette un segnale acustico.
- Per la vostra sicurezza, lo sportello del forno si blocca immediatamente. La fase di bloccaggio e sbloccaggio dura circa 30 secondi. Durante quest'operazione il simbolo ➡ (blocco porta) lampeggia, la luce nel forno si spegne e sul display si accendono i simboli ➡ (blocco porta), ■ (tempo di cottura) e ⌚ (pirolisi).

Non cercate di aprire lo sportello del forno durante l'autopulizia.

**Nota:** durante la pirolisi non è possibile richiedere la temperatura attuale e l'orario.

### **Fine della pirolisi:**

Al termine della pirolisi risuona un segnale acustico ed il simbolo ■ (tempo di cottura) lampeggia. Premere un tasto qualsiasi e girare la manopola "Temperatura" su 0 e la manopola "Modo operativo" su una posizione che non sia la 'pirolisi'.

Ricordare che, per motivi di sicurezza, lo sportello si sblocca soltanto quando il forno si è raffreddato a 150 °C. Il simbolo 'blocco porta' si spegne.

Attendere che il forno si sia raffreddato, prima di rimuovere con un panno umido eventuali residui della pirolisi dal vano di cottura (per es. cenere).

### **Terminare anticipatamente la pirolisi:**

- Portate la manopola "Temperatura" sulla posizione 0 e la manopola "Modi operativi" su una posizione che non sia la pirolisi.
- Notate che lo sportello del forno si sblocca soltanto quando nel forno è stata raggiunta una temperatura di 150 °C.

**Consiglio:** aspettate finché l'apparecchio non indica che la pirolisi è terminata per ottenere un risultato ottimale!

### **Programmare l'avvio della pirolisi:**

- Inserite il tempo di disattivazione desiderato (v. Cap. 3).
- Collocate la manopola di comando sulla posizione 'Pirolisi' come sopra descritto.

**Nota:** Premendo il tasto ⌚ (Orologio) potrete richiedere il tempo attuale di pirolisi. Durante l'esercizio è possibile aumentare la durata del processo di pirolisi. Premete il tasto + per aumentare il valore di risp. 30 minuti e confermatelo con il tasto ✓ (Conferma).

In questo modo operativo (Pirolisi) anche lo sporco più tenace viene bruciato a temperature attorno ai 485 °C.

Le ceneri possono poi essere eliminate facilmente dal forno, al termine della pirolisi, con un panno umido.

## 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

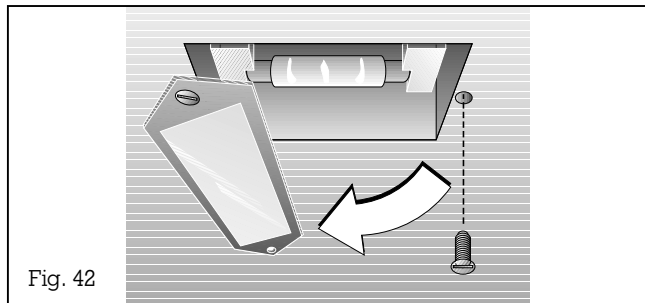


Fig. 42

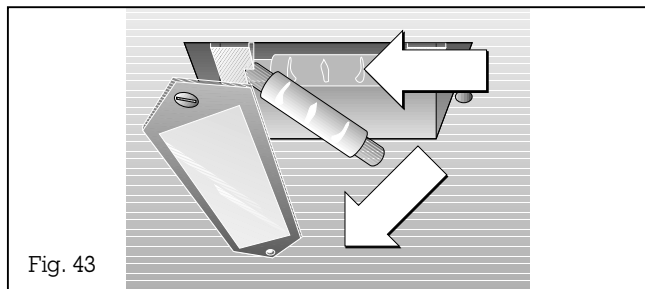


Fig. 43

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 avvitare (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

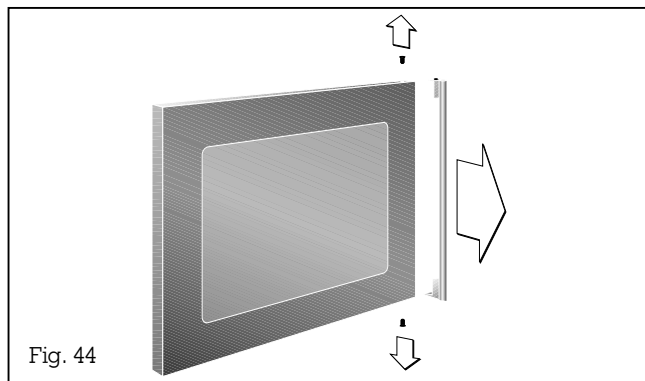


Fig. 44

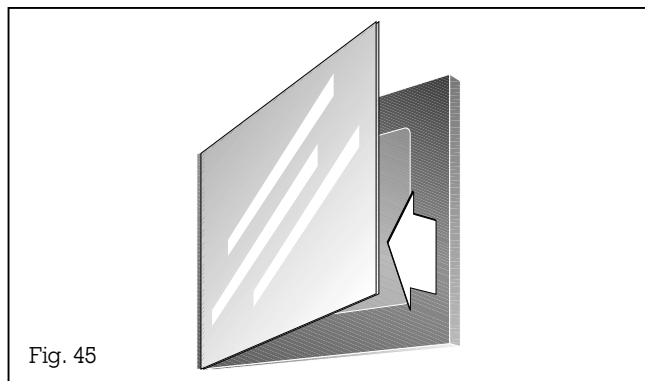


Fig. 45

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 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 diritto 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'elettricista 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:**

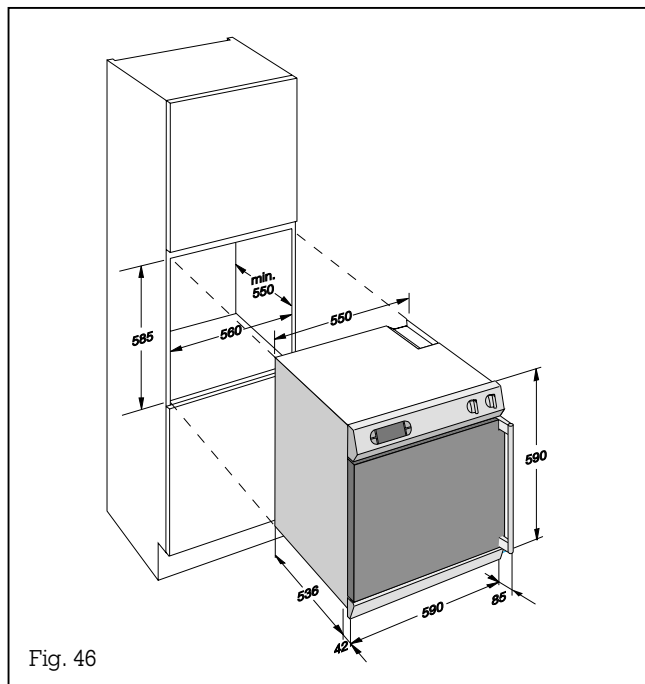
Sulla parte superiore dell'apparecchio si trova un coperchio che deve essere svitato. Lo schema ivi incollato illustra le possibilità di allacciamento.

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.



## 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 cura").

**GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)