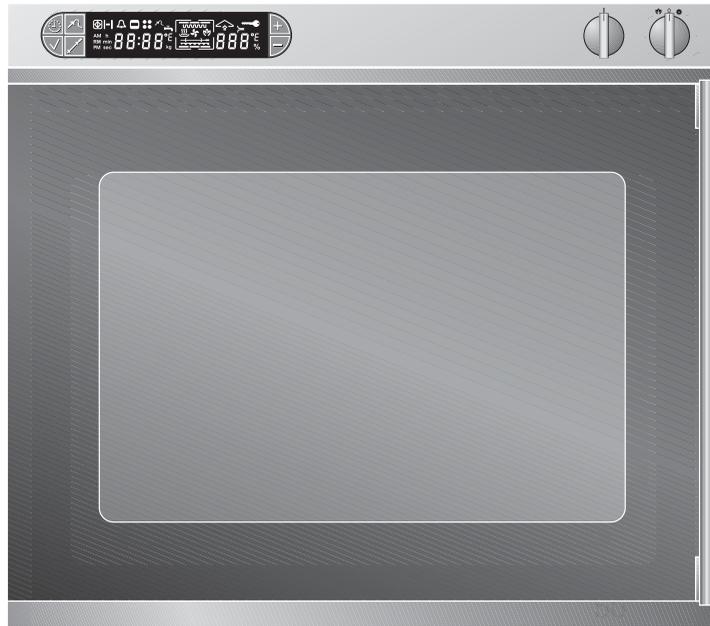


Istruzione per l'uso ed il montaggio

EB 270/271

EB 290/291

Forno da incasso



GAGGENAU

EB 270/271

EB 290/291

Premessa

1. Indicazioni importanti

1.1 Per la sicurezza	pag. 3-4
1.2 Prima messa in funzione	pag. 3
1.3 Per l'utilizzo	pag. 3
	pag. 4

2. Componenti dell'apparecchio e loro funzionamento

2.1 Componenti dell'apparecchio	pag. 5-11
2.2 Accessori / Accessori speciali	pag. 5
2.3 Funzionamento dei modi operativi	pag. 6
2.4 Funzioni speciali	pag. 7-10
	pag. 11

3. Istruzioni per il comando

3.1 Sommario	pag. 12-21
3.2 Come usare l'orologio	pag. 12
Impostare l'orario	pag. 13-17
Timer	pag. 14
Timer che decorre	pag. 15
Programmazione della durata di cottura	pag. 15
Programmazione della disattivazione	pag. 16
Programmazione del tempo di cottura e della disattivazione	pag. 17
3.3 Ventola	pag. 17
3.4 ECO	pag. 18
3.5 Ventola e calore inferiore	pag. 19
3.6 Calore superiore e calore inferiore / Calore superiore	pag. 19
3.7 Fermentazione	pag. 20
3.8 Grill	pag. 20

4. Spiedo

5. Termosensore nucleo

6. Funzioni speciali

Indicazione della temperatura attuale nel vano cottura	pag. 23-24
Dispositivo di sicurezza per bambini	pag. 25-26
Dispositivo di protezione vacanze	pag. 25
Menu delle opzioni	pag. 26

7. Tabella per la cottura al forno

8. Consigli e suggerimenti

9. Pulizia e cura

9.1 Pulizia manuale	pag. 33-35
9.2 Autopirólisi (autopulizia)	pag. 33
	pag. 34-35

10. Manutenzione straordinaria

10.1 Sommario	pag. 36-37
10.2 Sostituire la lampada	pag. 36
10.3 Smontaggio del vetro esterno	pag. 36
	pag. 37

11. Istruzioni per il montaggio

11.1 Dati tecnici per l'EB 270	pag. 38-40
11.2 Dati tecnici per l'EB 290	pag. 38
11.3 Come procedere	pag. 38
	pag. 39-40

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 rivestito con lo smalto CleanEmail e dotato di un catalizzatore per la depurazione dell'aria.
- Con l'autopirolisi è possibile conseguire automaticamente un risultato di pulizia ottimale con un consumo di energia ridotto.

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 **“Componenti dell'apparecchio e loro 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 Prima 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 nuovo allacciamento oppure ad un'interruzione della corrente sul display lampeggia il simbolo  (Blocco sportello). Si prega di non aprire lo sportello del forno! Quindi lampeggiano sul display 08:00 ed il simbolo dell'unità di tempo. Premendo i tasti + e - è possibile regolare l'orario attuale. Girate una delle manopole di comando oppure premete un tasto per memorizzare l'orario indicato.

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.

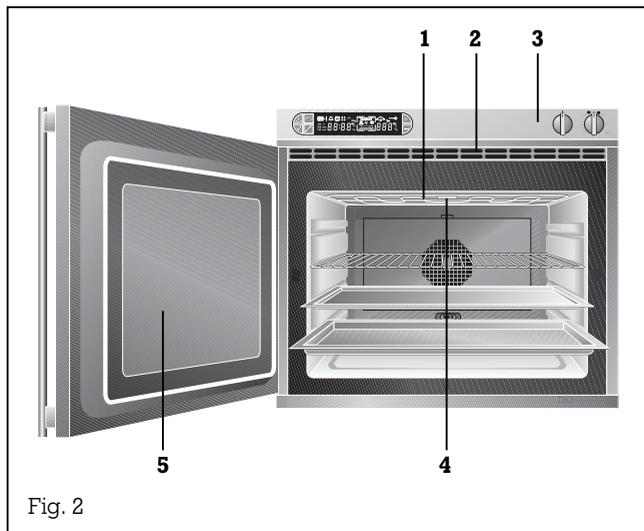
Aprendo la porta tutti gli elementi di riscaldamento e il ventilatore vengono spenti.

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

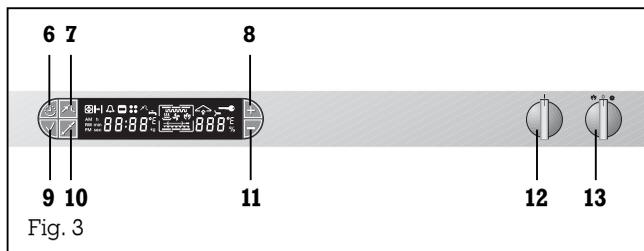
Sul retro del vano cottura si trova, in basso al centro, la spina per la resistenza separata della pentola e della pietra ollare (accessorio speciale). Lasciate la copertura sulla spina nel modo operativo normale.

2. Componenti dell'apparecchio e loro funzionamento

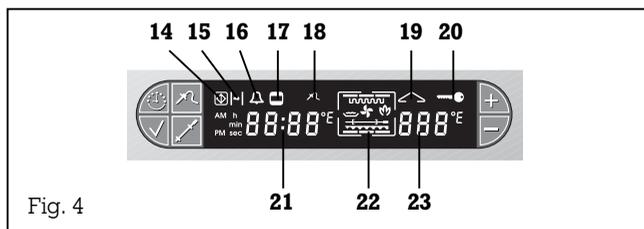
2.1 Componenti dell'apparecchio



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

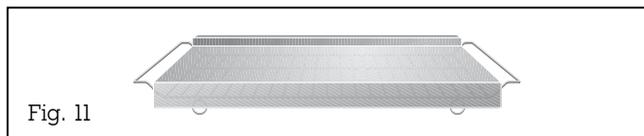
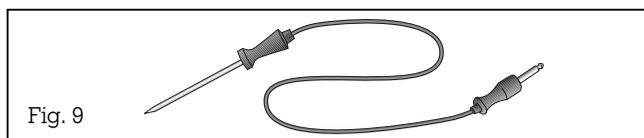
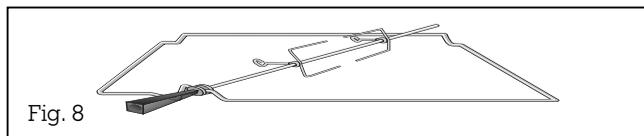
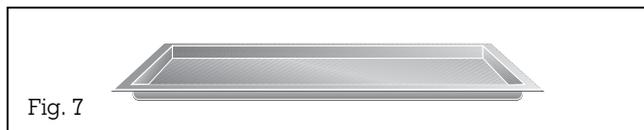
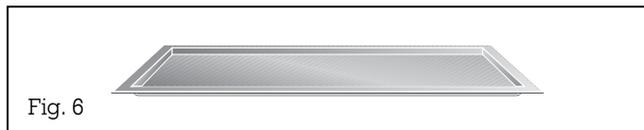
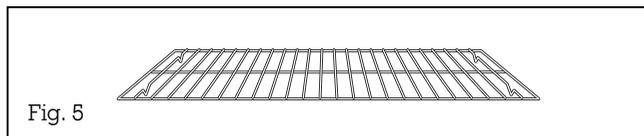


- 6 Tasto "Orologio"
- 7 Tasto "Termosensore nucleo"
- 8 Tasto "Più"
- 9 Tasto "Conferma"
- 10 Tasto "Spiedo"
- 11 Tasto "Meno"
- 12 Manopola di comando "Modo operativo"
- 13 Manopola di comando "Temperatura"



- 14 Simbolo "Protezione bambini"
- 15 Simbolo "Durata, fine"
- 16 Simbolo "Timer"
- 17 Simbolo "Tempo di cottura"
- 18 Simbolo "Termosensore nucleo"
- 19 Simbolo "Riscaldare"
- 20 Simbolo "Blocco sportello"
- 21 Indicazione orario
- 22 Indicazione dei modi operativi
- 23 Indicazione temperatura

2.2 Accessori / Accessori speciali



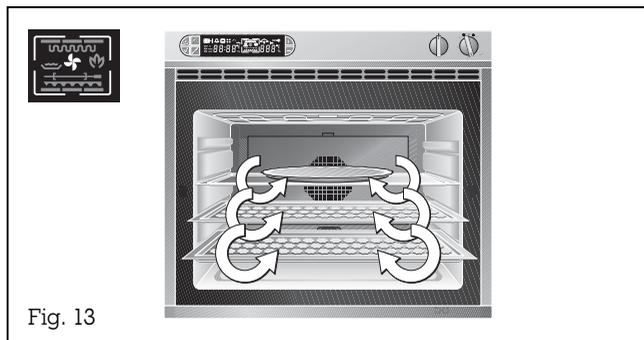
La versione di serie dell'apparecchio viene fornita con i seguenti **accessori**:

- **GR 200-046 (EB 270), GR 090-054 (EB 290):** Griglia per stampi per dolci, arrostiti, carne da grigliare e stoviglie (Fig. 5)
- **KB 200-046 (EB 270), KB 091-054 (EB 290):** Piatto per dolci, biscotti e prodotti da infornare (Fig. 6)
- **GP 200-046 (EB 270), GP 091-054 (EB 290):** Leccarda per arrostiti e come contenitore raccogligrassa (Fig. 7)
- Spiedo con supporto (Fig. 8)
- **FT 100-060:** Termosensore nucleo (Fig. 9)

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

- **KB 110-046 (EB 270):** Teglia per sfornati ed altro (Fig. 10)
- **PS 026-001 (EB 270), PS 027-001 (EB 290):** Pietra per pizza (Fig. 11) e paletta per pizza
- **BT 026-001:** Pentola per arrostito (Fig. 12)
- **GR 027-001 (solo EB 290):** Griglia d'appoggio per la pirofila
- **HZ 026-001:** Resistenza per pentola per arrostito e pietra per pizza regolabile sino a 300°C
- **GR 085-046 (EB 270), GR 095-054 (EB 290):** Griglia per leccarda
- **GR 082-046 (EB 270):** Griglia arrotondata

2.3 Funzionamento dei modi operativi



Ventola

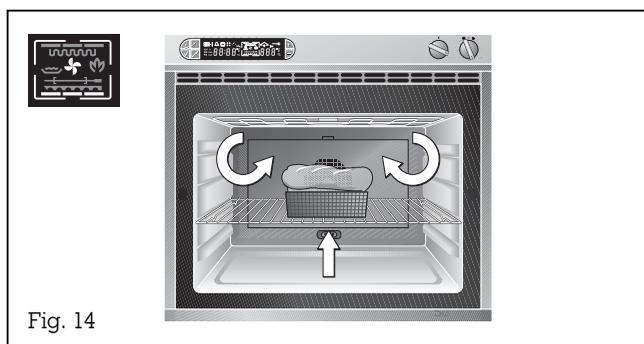
Attivando la ventola è possibile cuocere tutte le pietanze presenti nel forno alla stessa temperatura. Piatanze diverse o simili possono essere preparate su diversi livelli senza trasmetterne il sapore. Con la funzione ventola è possibile cuocere, rosolare e sterilizzare.

Cuocere con la pentola

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

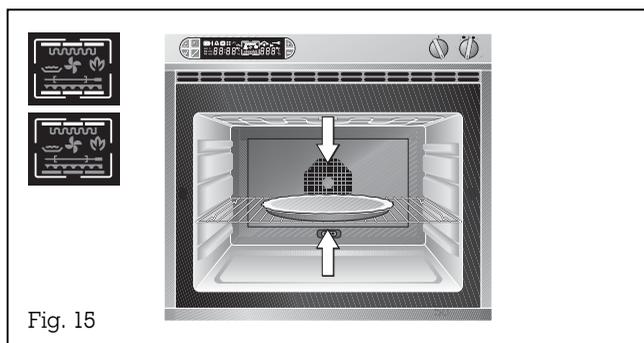
Arrostire con la ventola

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.



Fig. 16

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 !

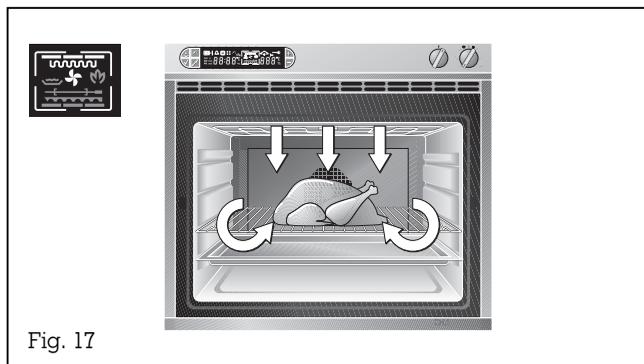


Fig. 17

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).



Fig. 18

Grill economico

L'apparecchio riscalda solo la superficie centrale della resistenza (Fig. 18).

Si consiglia di girare la pietanza da grigliare !

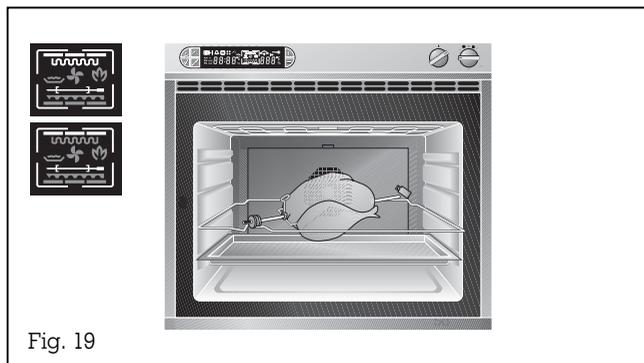


Fig. 19

Grigliando con lo spiedo si ottiene una crosta croccante ed una cottura uniforme (Fig. 19).

Inserite il telaio di appoggio per lo spiedo sul secondo livello dal basso e la leccarda per raccogliere il grasso ad un livello inferiore.

Nota: il termosensore nucleo non può essere usato insieme allo spiedo. Se il termosensore è inserito nella presa all'interno del forno, l'apparecchio blocca la funzione 'Spiedo'.



Fig. 20

ECO

Nel modo operativo ECO potete risparmiare energia e preparare con la ventola torte, biscotti, sfornati 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. 20).

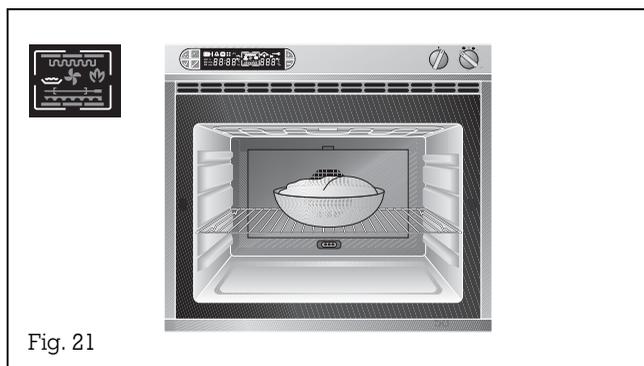


Fig. 21

Fermentazione

La funzione 'Fermentazione' si utilizza per far lievitare gli impasti ad una temperatura di 38°C (Fig. 21).

Se è attivata questa funzione la luce nel forno è spenta in quanto essa riscalderebbe ulteriormente il vano cottura. Premendo un tasto qualsiasi è possibile accendere la luce per alcuni secondi.



Fig. 22

Funzionamento con la pietra ollare (solo con l'accessorio speciale PS 026/027 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. 22).



Fig. 23

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. 23).

2.4 Funzioni speciali

Indicazione della temperatura attuale nel vano cottura (Test termico)

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.

Nota: la funzione "Test termico" non è attivata nel modo operativo Pirolisi.

Termosensore nucleo

Questo termosensore permette di misurare esattamente la temperatura interna della pietanza. La temperatura può essere selezionata e programmata tra 1 e 99 °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.

Autopirolisi (pulizia)

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

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

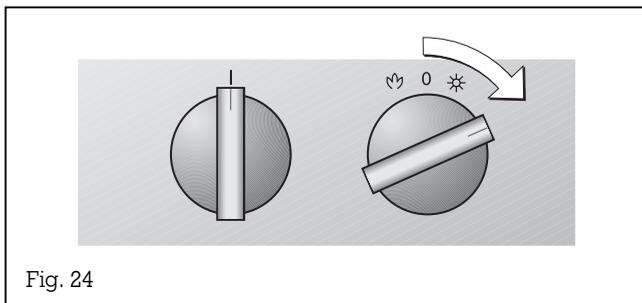


Fig. 24

Spegnere

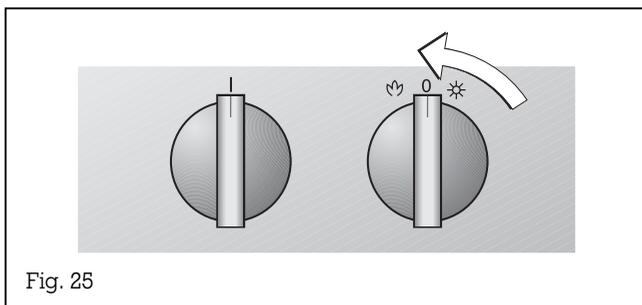


Fig. 25

Manopola di comando "Temperatura":

La temperatura può essere regolata in un campo compreso tra 50 e 300°C a passi di 5°.

Manopola di comando "Modo operativo":

Il forno dispone di 12 programmi:

- ventola
- grill con ventola
- grill
- grill economico
- ventola con calore inferiore
- ECO
- calore superiore ed inferiore
- calore superiore
- funzione pizza (con l'accessorio speciale pietra per pizza PS 026/027 e resistenza HZ 026)
- funzione arrosto (con l'accessorio speciale pentola per arrosto BT 026 e resistenza HZ 026)
- fermentazione
- autopirolisi (pulizia)

Accendere: (Fig. 24)

- Girate la manopola "Temperatura" di uno scatto verso destra. La luce si accende ed il simbolo del modo operativo regolato appare sul display.
- Girate la manopola "Modi operativi" finché non viene visualizzato sul display il modo operativo desiderato.
- Girate la manopola "Temperatura" sul valore desiderato. La temperatura impostata viene visualizzata per alcuni secondi sul display.
- Mentre il forno è in funzione è possibile far apparire per alcuni secondi sul display la temperatura attuale nel vano cottura premendo il tasto ✓ (Conferma).

Spegnere: (Fig. 25)

- Per spegnere il forno posizionate la manopola "Temperatura" su 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.

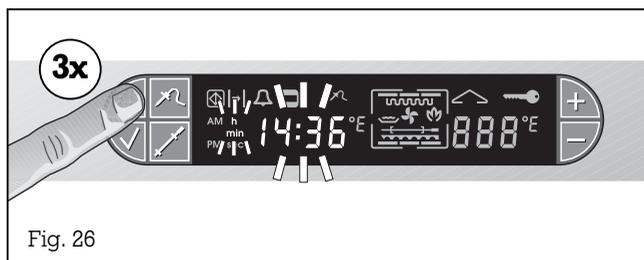
Come passare dal modo operativo automatico al "Modo operativo normale":

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 ^h (Unità di tempo) lampeggia sul display. L'indicatore visualizza l'orario attualmente regolato (Fig. 26).
- 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 nuovo allacciamento oppure ad un'interruzione della corrente sul display lampeggia il simbolo  (blocco sportello). Si prega di non aprire lo sportello del forno! Quindi lampeggiano sul display 08:00 ed il simbolo dell'unità di tempo. Premendo i tasti **+** e **-** è possibile regolare l'orario attuale. Girate una delle manopole di comando oppure premete un tasto per memorizzare l'orario indicato.

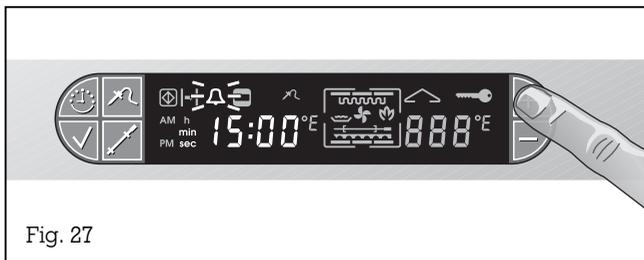


Fig. 27

Ad ogni ulteriore programmazione del timer verrà proposto l'ultimo valore programmato.

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 Δ (Timer) lampeggia (Fig. 27).
- 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 \checkmark (Conferma) per confermare il valore inserito.
- Sul display viene visualizzato il tempo che decorre.

Nota: il timer si avvia anche senza premere il tasto \checkmark (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 -.



Fig. 28

Timer che decorre

Come procedere:

- Azionate il tasto - (Fig. 28).
- 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.

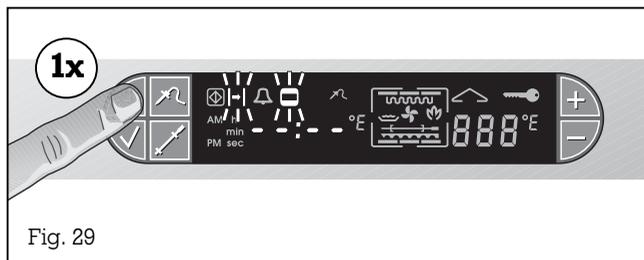


Fig. 29

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. 29).
- 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.

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 +.

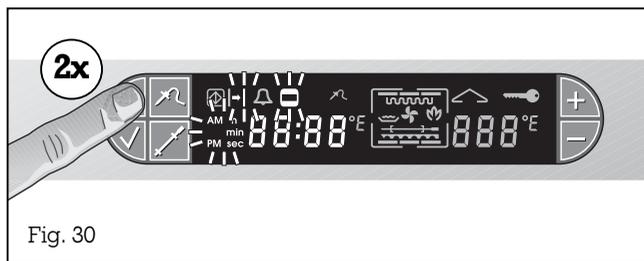


Fig. 30

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).

– 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. 16).

– 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 Ventola

Accendere

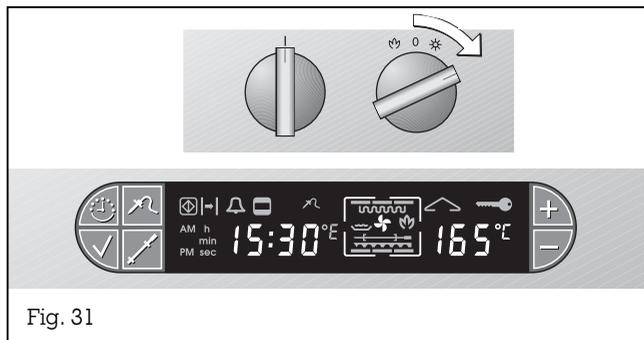


Fig. 31

Girate la manopola “Temperatura” sul valore desiderato. Girate la manopola “Modi operativi”, finché il simbolo  (ventola) non appare sul display (Fig. 31).

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.

Spegnere

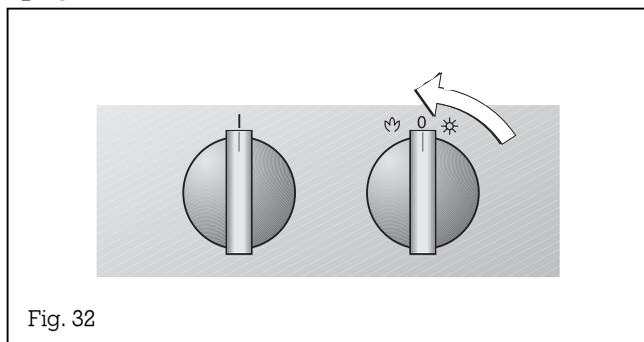


Fig. 32

Girate il selettore della temperatura sulla posizione 0. La luce del forno e la ventola si spengono (Fig. 32).

Sterilizzare

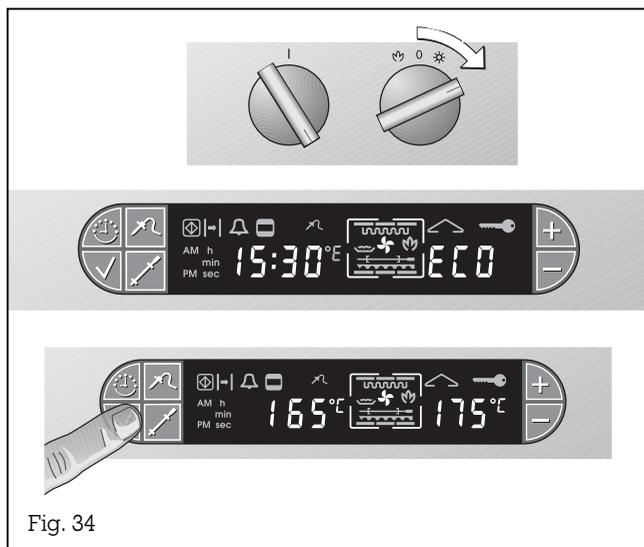


Fig. 33

Collocare i vasetti di vetro (massimo 6) contenenti frutta o verdure nella leccarda piena d'acqua in modo tale che essi non si tocchino (Fig. 33). Regolare la temperatura a 175°C finché il liquido nei barattoli non cominci a formare delle bollicine, quindi

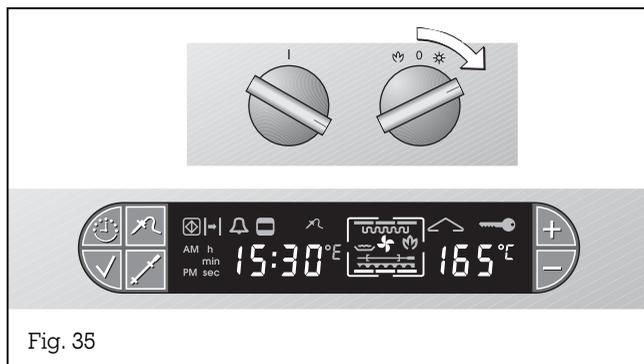
- sterilizzare le verdure a 80-100°C, per 30 - 60 minuti ca.,
- la frutta va sterilizzata per 5-15 minuti ca. a forno spento, dopo che il liquido abbia cominciato a formare delle bollicine.

3.4 ECO



Nota: Dopo aver premuto il tasto ✓ (Conferma) oppure dopo aver modificato la temperatura impostata, per alcuni secondi saranno visualizzati sul display la temperatura attuale del vano di cottura a sinistra e la temperatura nominale regolata a destra.

3.5 Ventola e calore inferiore



Accendere:

Girate la manopola "Temperatura" sul valore desiderato. Girate la manopola "Modi operativi" finché non appare il simbolo **ECO** sul display (Fig. 34).

Spegnere:

Portate la manopola "Temperatura" sulla posizione 0.

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.

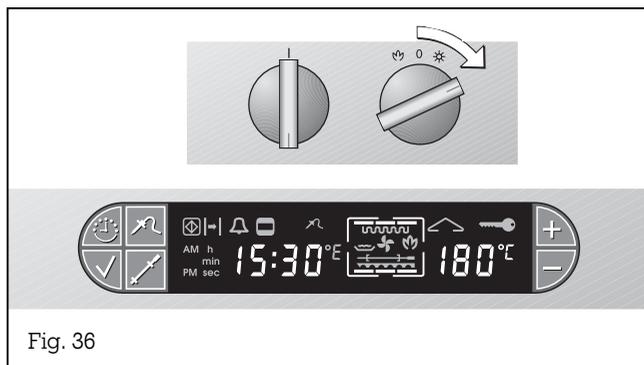
Accendere:

Girate la manopola "Temperatura" sul valore desiderato. Girate la manopola "Modi operativi" finché non appare il simbolo **☪** (ventola e calore inferiore) sul display (Fig. 35).

Spegnere:

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

3.6 Calore superiore e calore inferiore / Calore superiore



Accendere:

Girate la manopola "Temperatura" sul valore desiderato. Girate la manopola "Modi operativi" finché il simbolo  (calore superiore ed inferiore) non appare sul display (Fig. 36).

Spegnere:

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

Osservate le seguenti indicazioni:

Cuocere col calore superiore ed inferiore

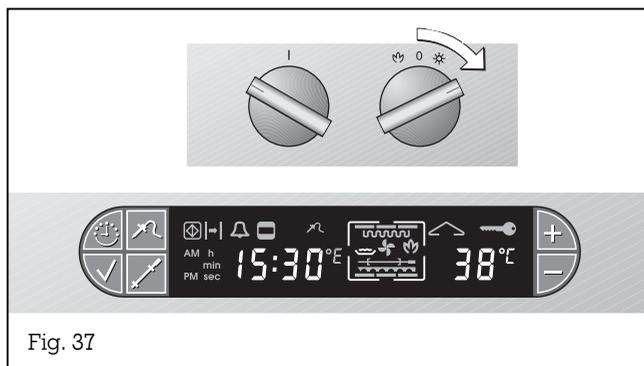
Con questo modo operativo è possibile cuocere su un livello come di solito.

Rosolare col calore superiore ed inferiore

Collocate la carne sulla griglia oppure nella leccarda. Introducete la leccarda ad un livello inferiore rispetto alla pietanza per raccogliere il grasso che cola.

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.

3.7 Fermentazione



Accendere:

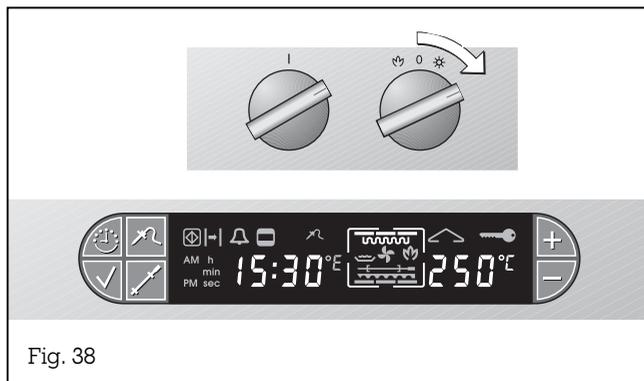
Regolate la manopola di comando "Temperatura" su una posizione qualsiasi, oltre la posizione della "Luce". Girate la manopola di comando "Modi operativi" finché sul display non compare il simbolo  (Stadio di fermentazione) (Fig. 37).

Spegnere:

Portate la manopola "Temperatura" sulla posizione 0.

3.8 Grill

Grill a temperatura regolata



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

Grill a temperatura regolata

Accendere:

Girate la manopola "Temperatura" sul valore desiderato. Girate la manopola "Modi operativi" finché il simbolo  (grill) non appare sul display (Fig. 38).

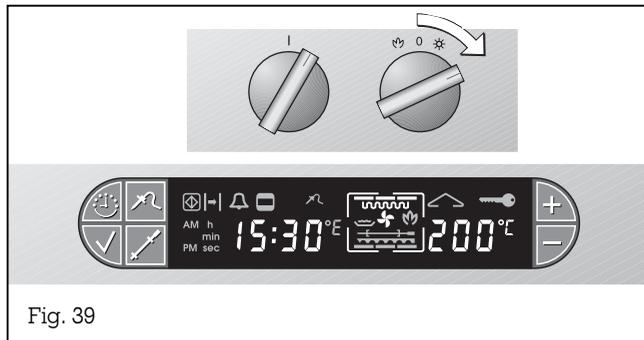
Spegnere:

Portate la manopola "Temperatura" sulla posizione 0.

Nota:

Durante l'uso della griglia collocate la leccarda ad un livello inferiore rispetto alla pietanza per raccogliere il grasso che cola.

Grigliare con la ventola ad aria calda



Grigliare con la ventola ad aria calda

Accendere:

Girate la manopola "Temperatura" sul valore desiderato. Girate la manopola "Modi operativi" finché il simbolo  (grill con ventola) non appare sul display (Fig. 39).

Spegnere:

v.s.

Grill economico

Accendere:

Girate la manopola "Temperatura" sul valore desiderato. Girate la manopola "Modi operativi" finché il simbolo  (Grill economico) non appare sul display. La manopola "Temperatura" può essere posizionata su un valore qualsiasi.

Spegnere:

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!

4. Spiedo

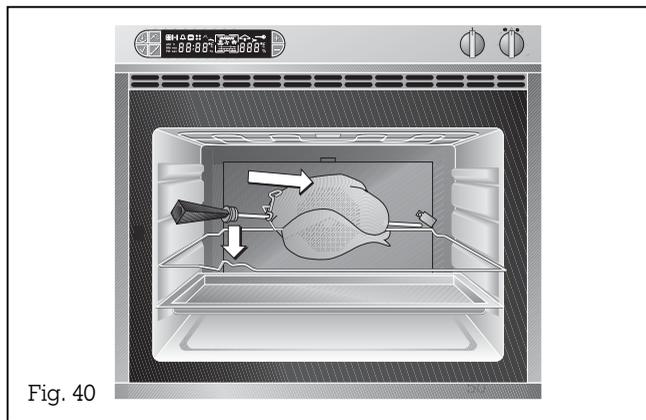


Fig. 40



Fig. 41

Grigliando con la funzione spiedo si otterrà una crosta croccante ed una rosolatura uniforme. La funzione spiedo può essere attivata in tutti i modi operativi a prescindere dalle funzioni 'Pizza' e 'Arrosto'. I migliori risultati si ottengono comunque nei modi operativi **'Grill'** e **'Calore superiore'**.

Così si procede:

- Inserite il telaio di appoggio per lo spiedo sul secondo livello dal basso e la leccarda per raccogliere il grasso ad un livello inferiore.
- Girate la manopola "Temperatura" sul valore desiderato. Girate la manopola "Modi operativi" finché il simbolo  (Grill) oppure  (Calore superiore) non appare sul display. Preriscaldate il forno.
- Infilate la pietanza al centro dello spiedo ed assicuratela con le due grappe di blocco. Fissate le parti sporgenti (per es. le ali) affinché queste non vengano a contatto con la resistenza.
- Inserite lo spiedo nell'apposito azionamento (Fig. 40). Svitare la maniglia dallo spiedo e chiudete lo sportello del forno.
- Azionate il tasto  (Spiedo) (Fig. 41).

Nota: Ricordate che il termosensore nucleo non può essere usato insieme allo spiedo. Se il termosensore è inserito nella presa all'interno del forno, l'apparecchio blocca la funzione 'Spiedo'.

5. Termosensore nucleo



Fig. 42



Fig. 43



Fig. 44

Nota:

La temperatura regolabile con il termosensore nucleo non è mai inferiore alla temperatura nucleo della pietanza.

Nel caso l'operatore programmi non solo il termosensore nucleo ma anche il timer, il forno verrà spento dalla funzione che ha raggiunto per prima il valore programmato.

Con il termosensore nucleo è possibile misurare esattamente la temperatura nel nucleo della vostra pietanza durante la cottura qualora essa sia compresa tra 1°C e 99°C. Il sensore rileva la temperatura presente all'interno del pezzo di carne. Esso indica inoltre quando è stata raggiunta la temperatura programmata e quando la carne ha raggiunto il grado di cottura desiderato.

Il termosensore nucleo

- permette di ottenere un'esatta cottura.
- evita la cottura eccessiva degli arrostiti.
- Grazie all'indicazione della temperatura reale fornisce inoltre un controllo completo durante la fase di cottura.

Così si procede:

- Riscaldare il forno.
- Introdurre il tegame con la pietanza nel forno.
- Inserire il termosensore nella presa davanti a sinistra all'interno del forno (Fig. 42).
- Attenzione:** le pareti laterali del forno sono bollenti. Utilizzate un guanto.
- Infilate la punta del termosensore al centro della pietanza scegliendo il punto più spesso. Nel caso si desideri controllare la cottura del pollo non inserite il termosensore al centro (in quanto c'è una cavità) bensì tra il ventre e la coscia. La punta di misura non deve toccare le ossa e nemmeno essere inserito in punti eccessivamente grassi.
- Chiudete lo sportello del forno.
- Premete due volte il tasto \wedge (Termosensore nucleo). Sul display lampeggia il simbolo \wedge (Termosensore nucleo) ed appare il valore proposto pari a 60°C (Fig. 43).
- Premendo i tasti + e - è possibile programmare un valore compreso tra 1°C e 99°C (v. tabella) (Fig. 44).

– Premete il tasto ✓ (Conferma) per confermare il valore inserito. L'apparecchio emette un segnale acustico.

Non appena è stata raggiunta la temperatura nucleo programmata risuona un segnale acustico e il forno si spegne automaticamente. Sul display lampeggiano i simboli \curvearrowright (Termosensore nucleo) e = (Fine).

Attenzione: prima di prelevare la pietanza dal forno estraete il termosensore utilizzando un guanto in quanto il sensore è molto caldo.

Nota: premendo **1 volta** il tasto \curvearrowright (Termosensore nucleo) durante la cottura, l'apparecchio visualizzerà per alcuni secondi la temperatura rilevata dal sensore.

Cancelare la temperatura nucleo:

– premete **2 volte** il tasto \curvearrowright (Termosensore nucleo). Il simbolo \curvearrowright (Termosensore nucleo) lampeggia sul display.

– Premete contemporaneamente i tasti + e -.

– L'apparecchio emette un segnale acustico ed il simbolo \curvearrowright (Termosensore nucleo) si spegne.

Per pulire il termosensore utilizzate semplicemente un panno umido.

Nota:

Rimuovete il termosensore dal vano cottura nel caso esso non venga usato.

Non usate mai contemporaneamente il termosensore e lo spiedo. La funzione 'Spiedo' è bloccata se il termosensore è inserito nella presa.

Utilizzate solo il termosensore originale fornito in dotazione. Esso può essere ordinato come ricambio (n. d'ordine 156838).

Valori indicativi per la temperatura nucleo

Manzo

Roastbeef / Filetto		
	al sangue	45-50°C
	rosato	55-65°C
	ben cotto	70-80°C
Arrosti		80-85°C
Lombata		90°C

Maiale

Arrosti		75-80°C
Arista		65-70°C
Polpettone		85°C

Vitello

Arrosti		75-80°C
Petto ripieno		75-80°C
Noce	rosato	65-70°C

Selvaggina

Cosciotto di capriolo		75-80°C
Lombo di lepore/di capriolo		65-70°C

Pollame

Pollo		85°C
Oca		85-90°C
Tacchino, anatra		80-85°C
Petto d'anatra		70°C

Agnello

Coscia	rosato	55-65°C
Agnello	ben cotto	75-80°C

Montone

Coscia	rosato	75-80°C
Lombo	ben cotto	80°C

Pane

90°C

6. Funzioni speciali

Indicazione della temperatura attuale nel vano cottura (Test termico)

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

Nota: la funzione "Test termico" non è attivata nel modo operativo Pirolisi.

Dispositivo di sicurezza per bambini

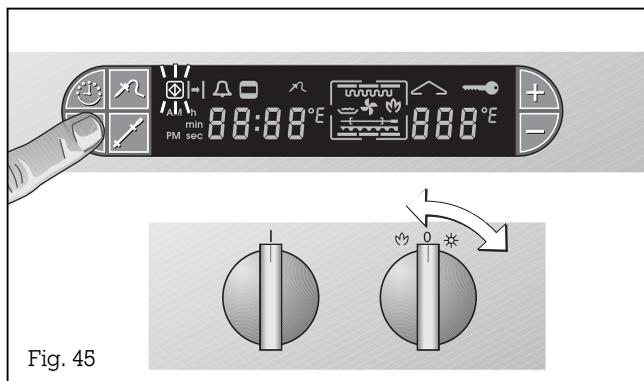


Fig. 45

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 (Fig. 45).

Sul display lampeggia il simbolo ☒ (Dispositivo di sicurezza per bambini).

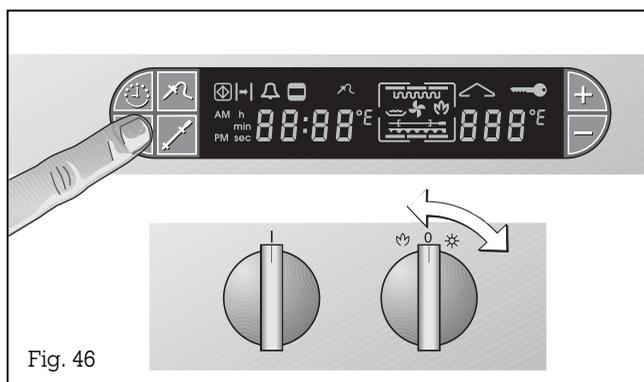


Fig. 46

Spegnimento

- 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 (Fig. 46).

Sul display si spegne il simbolo ☒ (Dispositivo di sicurezza per bambini).

Dispositivo di protezione vacanze

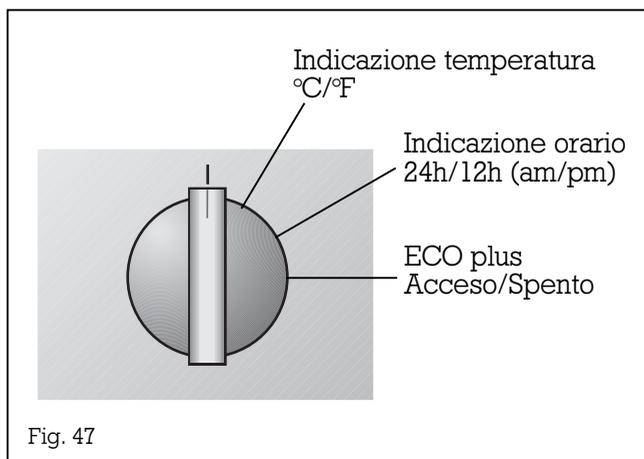


Fig. 47

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.

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.

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

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 (Fig. 47):
 - 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".

7. 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.

** Preriscaldare 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	Termosensore nucleo
Manzo						
Arrosti 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						
Arrosti di maiale 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Arrosti 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						
Arrosti 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	Termosensore nucleo
Selvaggina						
Arrosti 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-riscaldare	Temp. °C	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 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.

8. 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. Riscaldare 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 po' 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. 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 po' 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 po' 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 arrostiti 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 della 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.

9. Pulizia e cura

9.1 Pulizia manuale



Fig. 48

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!

9.2 Autopirolisi (autopulizia)

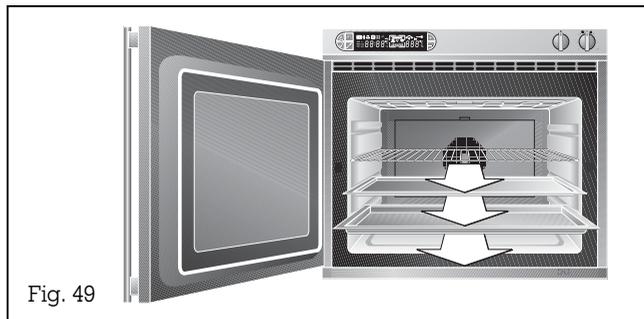


Fig. 49

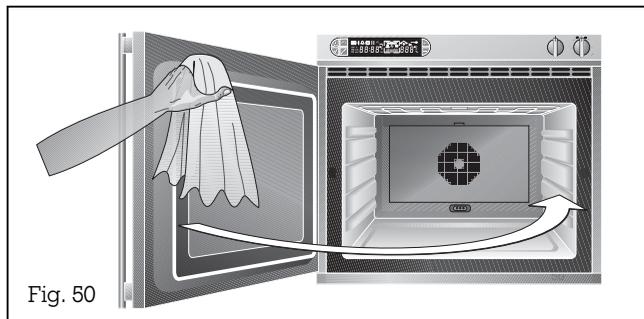


Fig. 50

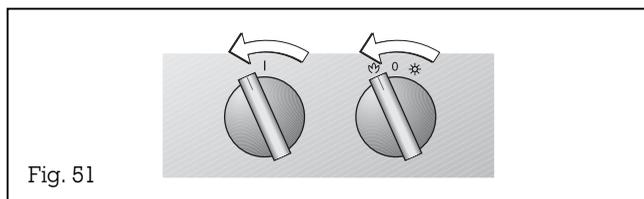


Fig. 51

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, lo spiedo e la pietra ollare non possono essere puliti nel modo operativo 'Pirolisi'.

Prima di avviare la autopulisi:

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

Così si procede:

Accensione

- Eliminate tutti i componenti amovibili (per es. la griglia, il termosensore nucleo) dal vano di cottura. **Non deve esserci nessun oggetto nel forno!**
- Chiudete lo sportello.
- Girate le manopole "Temperatura" e "Modi operativi" di uno scatto a sinistra.

- Premete il tasto ✓ (Conferma) per avviare la pirolisi. L'apparecchio emette un segnale acustico.
- Sul display si accendono i simboli ↯ (Blocco sportello) e ♫ (Pirolisi).

Per motivi di sicurezza lo sportello del forno si blocca immediatamente. Il simbolo ↯ (Blocco sportello) si illumina sul display. La luce nel forno si spegne ed il simbolo ^ (Riscaldare) si accende sul display. Il forno avvia la pirolisi e sceglie, in funzione del grado di imbrattamento, automaticamente la durata necessaria per la pirolisi tra 2:00 e 3:30 h.

La fase di blocco e sblocco della pirolisi dura circa 30 secondi. Durante questo lasso di tempo il simbolo ↯ (Blocco sportello) lampeggia.

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

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

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

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.

Fine della pirolisi:

Al termine della pirolisi l'apparecchio emette un segnale acustico ed i simboli □ (Tempo di cottura) e ♫ (Pirolisi) lampeggiano. Premete un tasto qualsiasi e 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.

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.

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: nel caso venga programmato il tempo di disattivazione l'apparecchio regola automaticamente la durata massima della pirolisi pari a 3:30 h.

10. Manutenzione straordinaria

10.1 Sommario

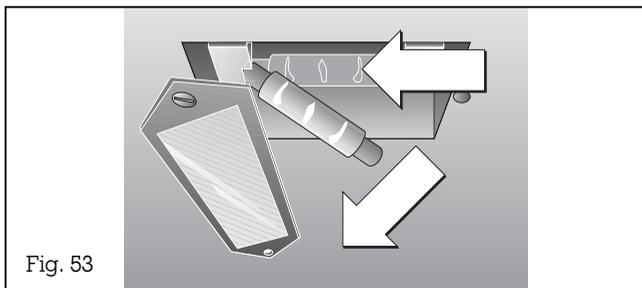
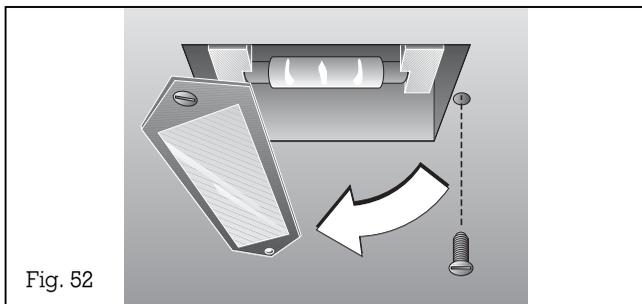
Staccare l'apparecchio dalla corrente (disattivando i fusibili) prima di ogni intervento di riparazione.

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.

10.2 Sostituire la lampada



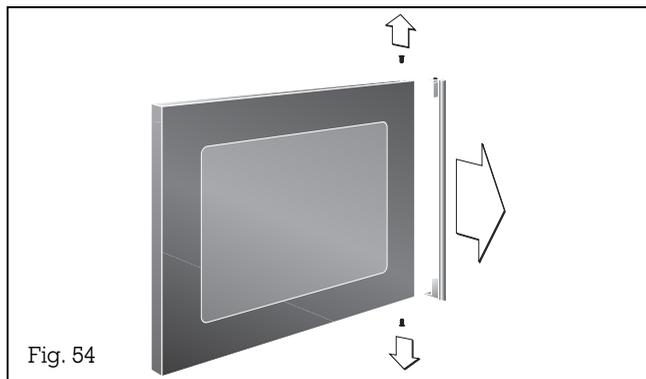
Lampade di ricambio possono essere acquistate dal Servizio Assistenza Gaggenau o in commercio. Raccomandiamo di usare solo questo tipo di lampade (nr. d'ordine 157312).

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.

10.3 Smontaggio del vetro esterno

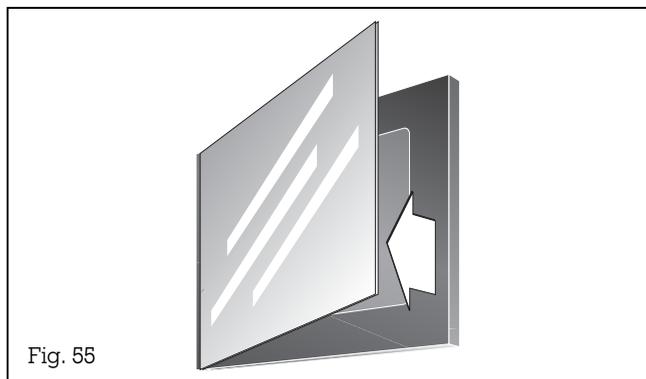


Lo sportello del forno viene ventilato attivamente. Pertanto dopo un certo periodo possono depositarsi particelle di polvere e grasso. Per eliminare questo tipo di sporco è necessario smontare il vetro frontale procedendo come di seguito riportato:

- 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.



11. Istruzioni per il montaggio

11.1 Dati tecnici per l'EB 270

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 (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
Termosensore nucleo	FT 100-060

11.2 Dati tecnici per l'EB 290

Potenza allacciata: 230 V AC, 20 A

Potere calorifico:

Grill a infrarossi:	3200 W
Riscaldatore aria:	2600 W
Calore superiore:	1200 W
Calore inferiore:	1300 W
Comandi di potenza:	4150 W

Dimensioni (LxAxP):

Esterne:	690 x 590 x 550 mm
Interne:	545 x 365 x 400 mm

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

Lamiera	KB 091-054
Griglia	GR 090-054
Leccarda	GP 091-054
Lampada alogena	157312
Termosensore nucleo	FT 100-060

Ci riserviamo il dritto di apportare modifiche tecniche.

11.3 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.

Solo per i 230 V: il forno viene collegato con una fase. (EB 270 – 1x16 A / EB 290 – 1x20 A)

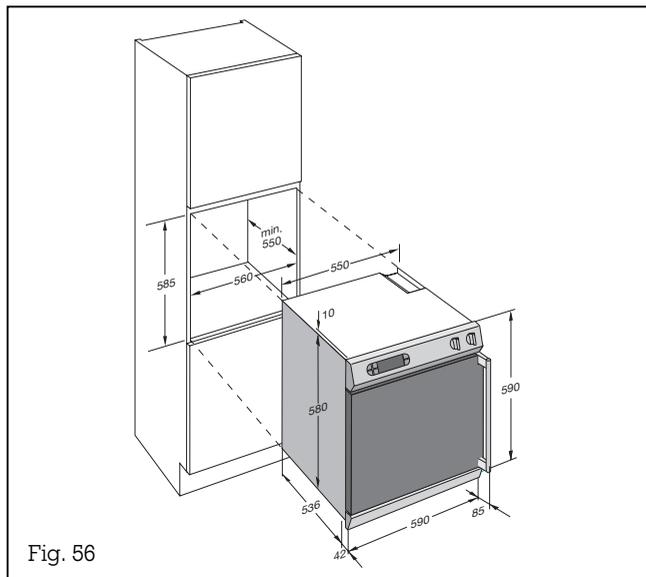
Solo per i 400 V: il forno viene collegato con due fasi, ossia L2, L2 e N.

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.

EB 270



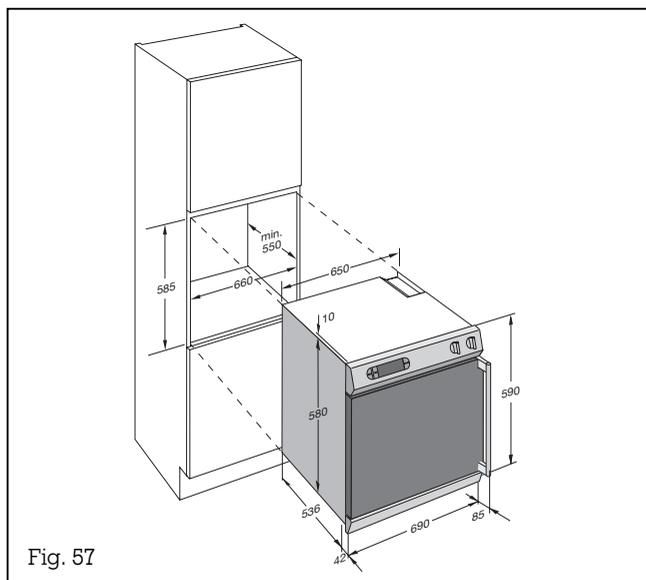
Montaggio

Come procedere:

- Disimballando l'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.

EB 290



- 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
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com