# Forno
# BO 270/271
# BO 280/281

# Indice


**Indicazioni di sicurezza 4**
Prima dell'uso 4
Campo di applicazione 4
Sicurezza durante la cottura 4
Pirolisi (sistema di autopulizia) 4
Nel caso di danni all'apparecchio 4

**Messa in funzione 5**

**Evitare danni all'apparecchio e ai mobili 5**
Forno 5
Pannelli dei mobili adiacenti 5

**Questo è il vostro nuovo forno 6**
Forno 6
Display ed elementi di comando 7
Tasti 7

**Accessori 8**

**Modi operativi 9**

**Prime regolazioni dopo l'allacciamento 10**
Nota 10
Regolare la lingua 10
Selezionare il formato dell'ora 10
Regolare l'ora 10
Regolare la data 11
Unità temperatura °C o °F 11
Uscire dal menu e salvare le regolazioni 11

**Attivare il forno 12**
Stand-by 12
Attivare il forno 12

**Regolare il forno 13**
Regolare la temperatura e il modo operativo 13
Richiedere la temperatura attuale 13

**Termosensore nucleo 14**
Programmazione della temperatura nucleo 14
Note 15
Pulizia 15
Valori indicativi temperatura nucleo 15

**Girarrosto 16**
Preparazione 16
Accendere il girarrosto 16
Spegnere il girarrosto 17
Note 17

**Tabella di cottura al forno 18**

**Tabella di cottura 19**

**Tabella per il grill 21**

**Consigli e suggerimenti 22**
Cottura al forno 22
Ulteriori consigli per la cottura 23
Lasciar crescere l'impasto (lievitare) 23
Consigli per cuocere e grigliare 23
Scongelare 23

**Timer 24**
Richiamare il menu del timer 24
Contaminuti 24
Cronometro 25
Programmatore del tempo di cottura 26
Orario di spegnimento 27

**Timer lungo 28**
Come si regola 28
Nota 28

**Programma Memory 29**
Richiamare il menu Memory 29
Memorizzare le impostazioni 29
Note 29
Avviare il programma Memory 30
Nota 30

**Protezione bambini 31**
Attivare la protezione bambini 31
Disattivare la protezione bambini 31
Nota 31

**Ulteriori funzioni 32**
Spegnimento di sicurezza 32
Riscaldamento rapido 32

**Modificare le regolazioni di base 33**
Nota 33
Esempio: modificare l'indicazione di stand-by 33

**Queste regolazioni di base possono essere modificate 34**

**Cura e pulizia manuale 36**

**Pirolisi 37**
Prima di avviare la pirolisi 37
Come si regola 37
Rimandare l'orario di disattivazione 38
Nota 38
Pulire gli accessori con il sistema pirolitico 39

**Avarie 40**
Segnalazioni di errore 40
Modalità demo 40
Interruzione della corrente 41

**Sostituire la lampada nel forno 42**
Sostituire la lampadina in alto nel forno 42
Sostituire la lampadina laterale nel forno 42

# Indicazioni di sicurezza

## Prima dell'uso

La sicurezza durante l'uso è garantita solo con un corretto montaggio, conformemente a quanto riportato nelle relative istruzioni. Il montatore risponde dei danni causati da un montaggio improprio.

L'apparecchio deve essere collegato solo ed esclusivamente da un tecnico autorizzato. Trovano applicazione le norme emesse dall'impresa regionale di erogazione di energia elettrica nonché la regolamentazione edilizia.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima della messa in funzione dell'apparecchio. Esse consentono il suo uso sicuro e corretto. Conservare le istruzioni per l'uso ed il montaggio.

Non mettere in funzione gli apparecchi danneggiati.

## Campo di applicazione

L'apparecchio è destinato solo per l'uso in ambienti domestici privati. Utilizzare l'apparecchio solo ed esclusivamente per la preparazione di pietanze. Non usarlo per riscaldare l'ambiente in cui è installato.

Non far giocare i bambini con l'apparecchio.

Adulti e bambini non devono mai usare l'apparecchio senza sorveglianza nel caso in cui
- non ne siano in grado dal punto di vista fisico, sensoriale o mentale,
- oppure se gli mancano le conoscenze e l'esperienza per usare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

## Sicurezza durante la cottura

**Cautela! Pericolo di ustione!** Non toccare mai gli elementi riscaldanti caldi e le superfici interne del forno. Tenere lontani i bambini.

**Cautela! Pericolo d'incendio!** Non conservare mai oggetti infiammabili nel forno. Durante l'uso lasciatevi dentro soltanto i componenti necessari.

Attenzione ai cibi preparati con bevande ad alta gradazione alcolica (ad es. rum, cognac, vino, ecc.).
L'alcol evapora a temperature elevate. A condizioni sfavorevoli, i vapori possono prendere fuoco.

**Cautela! Pericolo d'incendio!** Gli oli ed i grassi surriscaldati si infiammano facilmente. Rimuovere i residui consistenti di olio e grasso prima di riutilizzare il forno.

**Cautela!** Durante il funzionamento può fuoriuscire vapore bollente. Non toccare i fori di ventilazione.

Durante l'apertura del forno può fuoriuscire vapore bollente.

**Cautela! Pericolo di ustione!** Durante l'esercizio la parte interna dello sportello diventa bollente. Prestare attenzione quando si apre lo sportello. Lo sportello aperto può richiudersi da solo.

Non bloccare mai i cavi di collegamento di apparecchi elettrici nello sportello caldo. L'isolamento potrebbe fondersi e causare un cortocircuito!

## Pirolisi (sistema di autopulizia)

**Cautela! Pericolo d'incendio!** I residui di cibo, grasso o sugo possono infiammarsi durante il sistema di autopulizia pirolitica. Rimuovere lo sporco grosso prima di avviare la pirolisi.

## Nel caso di danni all'apparecchio

Se l'apparecchio è difettoso staccare il fusibile domestico. Richiedere l'intervento del servizio di assistenza.

Le riparazioni improprie sono pericolose. Le riparazioni devono essere eseguite solo dai tecnici del servizio assistenza da noi istruiti.

## Messa in funzione

Rimuovere l'imballaggio dell'apparecchio ed eliminarlo conformemente alle disposizioni vigenti in loco. Osservate che nell'imballo ci sono gli accessori. Tenere lontani dai bambini i componenti dell'imballo e le pellicole di plastica.

Dopo aver disimballato l'apparecchio verificare l'eventuale presenza di danni da trasporto. Non collegare un apparecchio danneggiato.

L'apparecchio deve essere collegato solo ed esclusivamente da un tecnico autorizzato. Nel caso di danni riconducibili ad una installazione errata, decade il diritto alla garanzia. Osservare quanto riportato nelle istruzioni per il montaggio.

Pulire accuratamente l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta. Questo servirà ad eliminare eventuali odori di nuovo e sporco.

Questo apparecchio è dotato della marcatura conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE sugli apparecchi elettrici ed elettronici vecchi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva delinea l'ambito di ritiro e riutilizzo di apparecchi vecchi valido a livello europeo.

## Evitare danni all'apparecchio e ai mobili

### Forno

L'acido contenuto nella frutta, per esempio di limoni, prugne, ecc., va rimosso dopo ogni cottura. Esso può causare macchie sulla superficie smaltata del forno!

Non versare mai dell'acqua nel forno caldo. Possono verificarsi danni alla superficie smaltata.

Non introdurre mai il piatto direttamente sul fondo del forno. Non collocare mai i tegami di cottura, per es. la pirofila, direttamente sul fondo del forno. Non rivestire il fondo del forno con carta di alluminio. Ciò causerebbe un surriscaldamento ed il rivestimento smaltato potrebbe subire danni.

Non coprire le fessure di ventilazione del forno.

Non rimuovere la guarnizione dello sportello e sostituirla subito se è danneggiata.

Sul retro del vano cottura si trova la presa per la resistenza della pirofila e del piano pizza (accessorio speciale). Lasciate la copertura sulla presa nel modo operativo normale.

### Pannelli dei mobili adiacenti

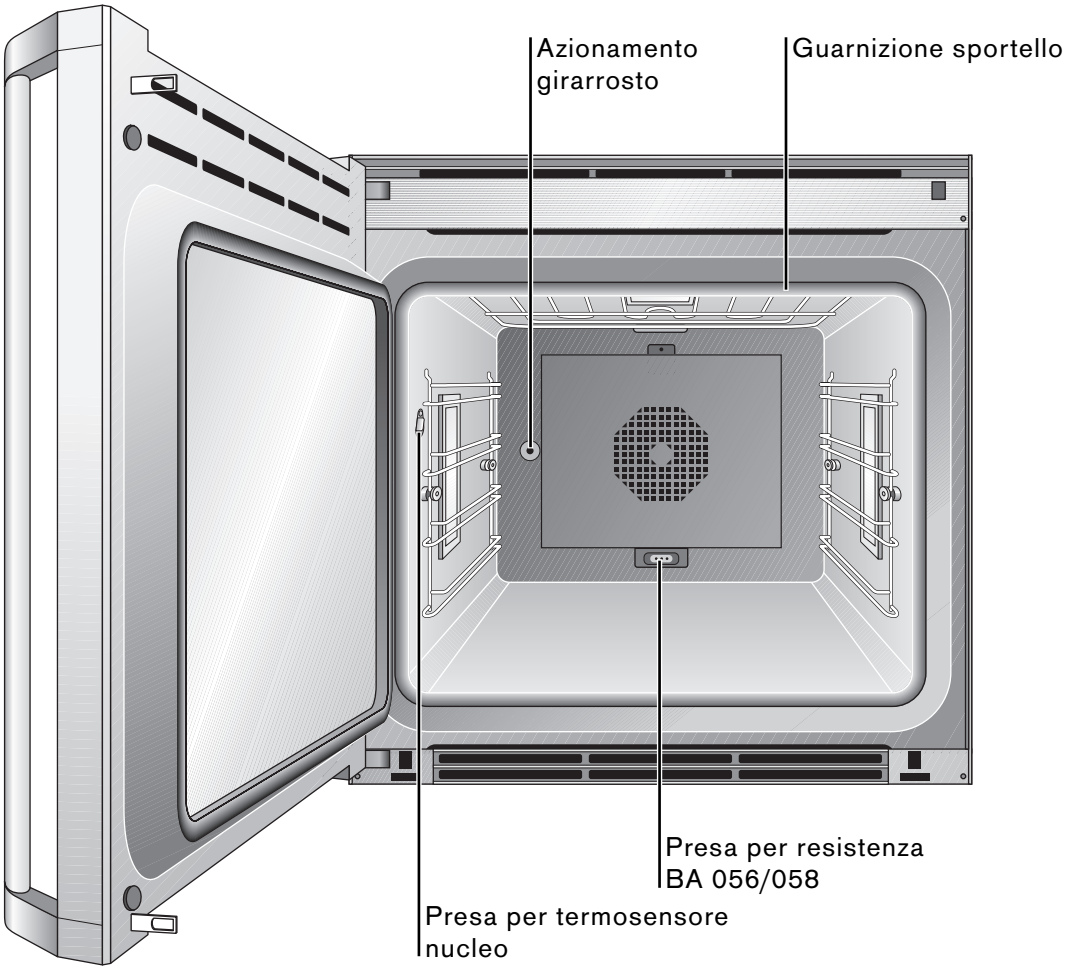
Dopo aver prelevato la pietanza, lasciare lo sportello chiuso finché il forno non si è raffreddato. Lo sportello non deve rimanere aperto a metà per evitare danni ai mobili adiacenti. Il ventilatore continua a girare per un certo periodo prima di spegnersi automaticamente.

## Forno

Le presenti istruzioni valgono per diversi modelli.

Le figure riportate nelle istruzioni per l'uso illustrano il modello BO 270/271.

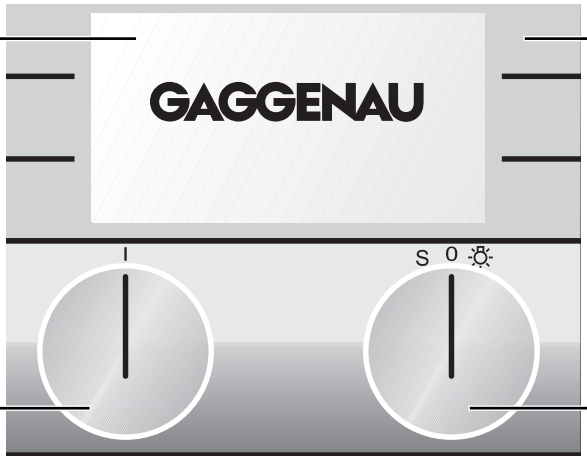
Il comando è identico per tutti i modelli.



## Display ed elementi di comando

### Display

Nella parte superiore appare la barra di visualizzazione o il menu richiamato. Nella parte inferiore sono visualizzati i diversi parametri d'impostazione.




### Tasti

I tasti a sinistra e a destra accanto al display vengono attivati toccandoli. In funzione dell'impostazione, ai tasti sono assegnati compiti differenti. L'attuale assegnazione del tasto è indicata dal simbolo accanto ad esso

### Manopola delle funzioni

Con la manopola sinistra regolate la funzione con cui desiderate preparare la vostra pietanza oppure la funzione di autopulizia pirolitica. La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra.

### Manopola della temperatura

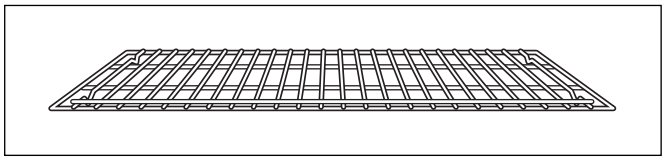
E' possibile regolare temperature comprese tra 50 e 300 °C oppure la pirolisi. La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra. Girate la manopola della temperatura di una posizione verso destra per accendere la luce nel forno. Se è regolata una temperatura inferiore ai 70 °C, la luce nel forno resta spenta.

## Tasti

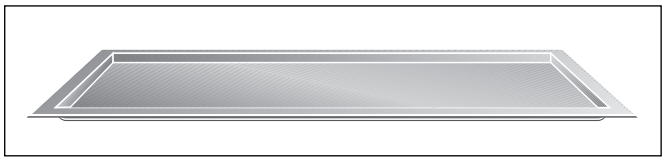
| Simbolo | Funzione del tasto |
|---|---|
| › | Girare a destra |
| ‹ | Girare a sinistra |
| ⮌ | Accettare i valori impostati / avviare |
| C | Cancellare |
| + | Aumentare i valori |
| − | Ridurre i valori |
| 🕒 | Richiamare il menu del timer |
| 🔧 | Richiamare il menu delle regolazioni di base |
| | Girarrosto |
| i | Richiamare informazioni complementari |
| | Attivare la protezione bambini |
| | Revocare la protezione bambini |
| | Timer lungo |
| ⏸ | Fermare il cronometro |
| ▶ | Avviare il cronometro |
| ✓ | Salvare il programma Memory |

# Accessori

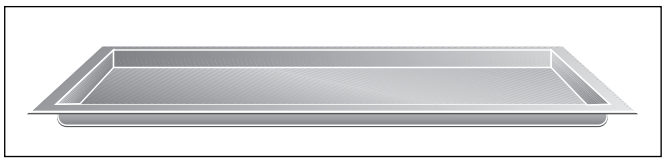
L'apparecchio dispone, nella versione di serie, dei seguenti accessori:



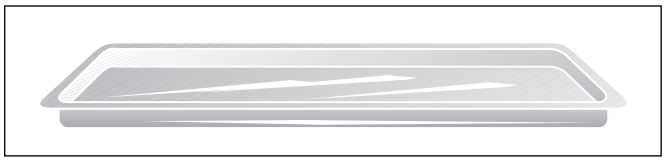
- Griglia per stampi per torte, arrosti, bistecche e stoviglie
  Introdurre la griglia sempre di modo che il doppio rinforzo trasversale si trovi davanti.



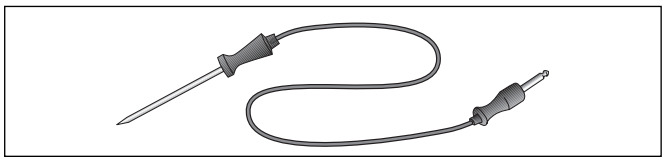
- Piatto per torte, biscotti e prodotti da infornare



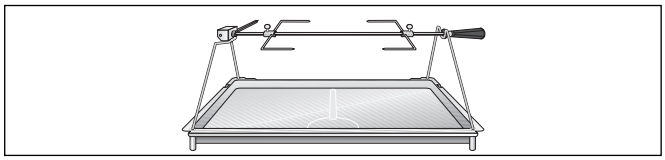
- Leccarda per arrosto o contenitore raccogligrasso



- **Solo per i modelli BO 270/271:**
  Piatto in vetro per sformati e torte alla frutta

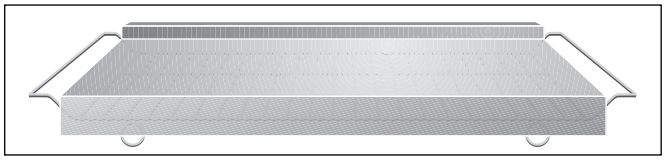


- Termosensore nucleo

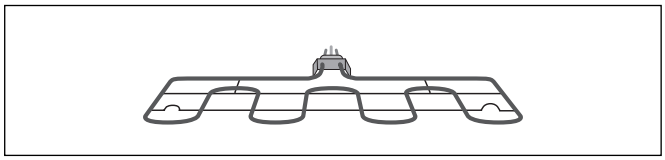


- Girarrosto con appoggio

Inoltre potete ordinare i seguenti accessori speciali:

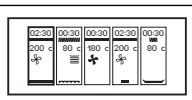


- Piano pizza con griglia di appoggio e spatola per pizza e pane
  Per il piano pizza avete anche bisogno della resistenza.



- Resistenza per piano pizza

## Modi operativi

| Indicazione sul display | Modo operativo | Uso |
|---|---|---|
| | Aria calda | Per dolci, biscotti e pasta sfoglia su più livelli. |
| | Eco (la lampada del forno resta spenta) | Modalità ad aria calda ventilata a risparmio energetico, per dolci, biscotti, sformati e pietanze gratinate. |
| | Aria calda e 1/3 di calore inferiore | Calore ulteriormente ridotto dal basso. |
| | Aria calda e calore inferiore | Calore dal basso per dolci umidi, per es. torte alla frutta. |
| | Calore inferiore | Per continuare la cottura, per es. di torte alla frutta umide, per ispessire, per pietanze cotte a bagnomaria. |
| | 1/3 di calore superiore e inferiore | Calore inferiore con calore superiore ridotto. |
| | Calore superiore ed inferiore | Per dolci in stampi o sul piatto, sformati, arrosti. |
| | Calore superiore e 1/3 di calore inferiore | Calore superiore con calore inferiore ridotto. |
| | Calore superiore | Adduzione di calore mirato dall'alto, per es. per dorare torte alla frutta con la meringa. |
| | Grill con aria calda | Riscaldamento uniforme per carne, pollame e pesci interi. |
| | Grill | Per grigliare carne a fette, salsicce o filetti di pesce, dorare e gratinare. |
| | Grill economico | Viene riscaldata solo la superficie centrale della resistenza. Per grigliare, risparmiando, piccole quantità. |
| | Funzione piano pizza (solo con l'accessorio speciale) | Piano pizza riscaldabile per pizza croccante, pane o panini cotti come nel forno a legna. |
| | Funzione pirofila (solo con l'accessorio speciale) | Pirofila in ghisa riscaldabile per grandi quantità di carne, sformati o per l'oca al forno. |
| | Lievitazione | Far lievitare gli impasti a base di lievito, la temperatura ideale è di 38 °C. |
| | Scongelamento | Scongelamento uniforme e delicato, secondo il tipo di prodotto tra 40 e 60 °C. |
| | Tenere al caldo | Tenere al caldo le pietanze, preriscaldare le stoviglie di porcellana. |
|  | Programma Memory | Memorizzare le impostazioni per pietanze spesso preparate e richiamarle in qualsiasi momento. |
| | Pirolisi | Sistema di autopulizia pirolitica. |

## Prime regolazioni dopo l'allacciamento

Dopo aver collegato il vostro nuovo forno, sul display appare il menu "Prime regolazioni". Regolate

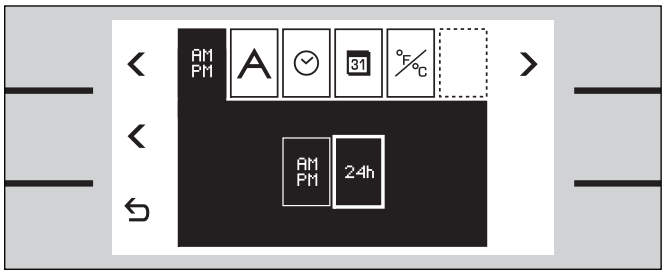
- la lingua,
- il formato dell'ora,
- l'ora,
- la data,
- e l'unità di temperatura desiderata.

### Nota

Il menu "Prime regolazioni" appare solo dopo la prima accensione oppure se l'apparecchio è rimasto per più giorni senza corrente.

Nel capitolo "Regolazioni di base" potete leggere come modificare queste impostazioni in qualsiasi momento.

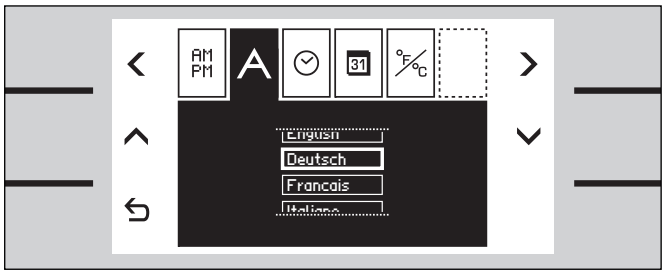
### Selezionare il formato dell'ora




1 La funzione "Formato dell'ora" viene visualizzato nel menu.
Sul display appaiono le due possibilità AM/PM ed il formato 24 h. La preimpostazione è il formato 24 h.

2 Qualora lo desideriate, modificate il formato con il tasto centrale ‹.

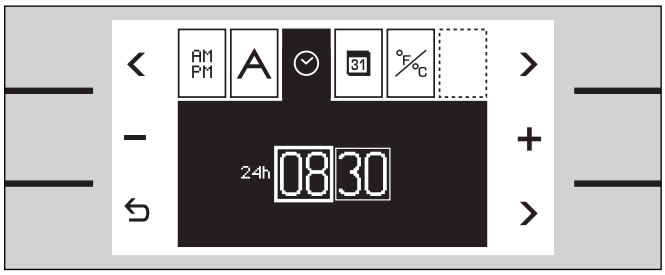
### Regolare la lingua




1 Con il tasto di menu › si seleziona la funzione "Lingua". Sul display appaiono le lingue selezionabili per i testi visualizzati. La lingua preselezionata è il tedesco.

2 Se desiderate selezionare un'altra lingua, regolatela con i tasti ∧ oppure ∨ oppure selezionate l'opzione "Nessuna indicazione di testo".

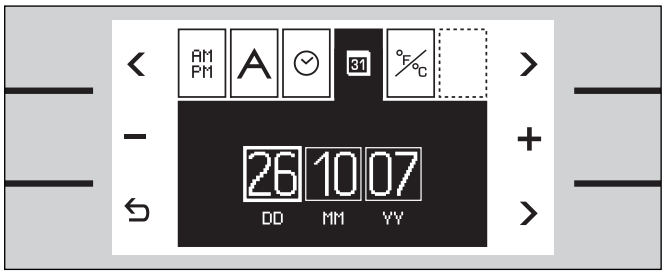
### Regolare l'ora




1 Con il tasto di menu › si seleziona la funzione "Ora" Q. Sul display appare 08:30.

2 Regolare l'ora attuale con i tasti + / −.

Passare dalle ore ai minuti con il tasto cursore › in basso a destra.

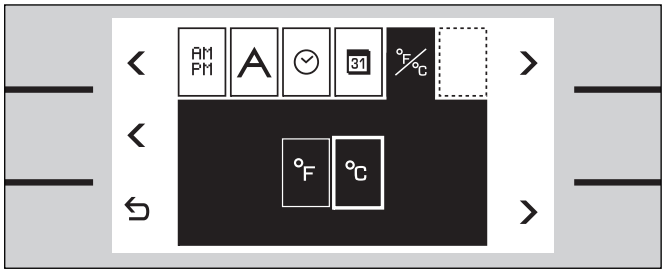



## Regolare la data

1 Con il tasto di menu › si seleziona la funzione “Data” 31.
Sul display appare 26.10.07.

2 Inserire giorno, mese ed anno con i tasti + / −.

Passare dal giorno al mese e all’anno con il tasto cursore › in basso a destra.




## Unità temperatura °C o °F

1 Con il tasto di menu › si seleziona la funzione “Unità temperatura” °F/°C. La preselezione è °C.

2 Qualora lo desideriate, modificatela con il tasto centrale ‹.

## Uscire dal menu e salvare le regolazioni

Premendo il tasto ↩ si esce dal menu e tutte le regolazioni sono salvate.

Il forno è ora nella modalità stand-by ed appare la relativa indicazione.

## Stand-by

Il forno è nella modalità stand-by se non è regolato alcun tipo di funzione oppure se è attiva la protezione bambini.

I tasti non sono assegnati. Il display non è illuminato.

Nota:
per la modalità stand-by vi sono diverse visualizzazioni. La regolazione iniziale è il logo GAGGENAU e l'orario. Se desiderate modificare la visualizzazione, consultate il capitolo "Regolazioni di base".

Nota:
il contrasto del display dipende dall'angolatura verticale. La visualizzazione del display può essere adattata con la modifica del contrasto nelle regolazioni di base.

## Attivare il forno

Per uscire dalla modalità stand-by potete

- premere un tasto,
- aprire o chiudere lo sportello del forno,
- girare la manopola della temperatura,
- oppure girare la manopola delle funzioni.

A questo punto potete regolare la funzione desiderata. Consultate i singoli capitoli per scoprire come attivare al meglio il forno.

Nota:
l'indicazione di stand-by riappare se dopo l'attivazione, per un minuto non viene eseguita alcuna regolazione. L'illuminazione del display si spegne.

## Regolare il forno

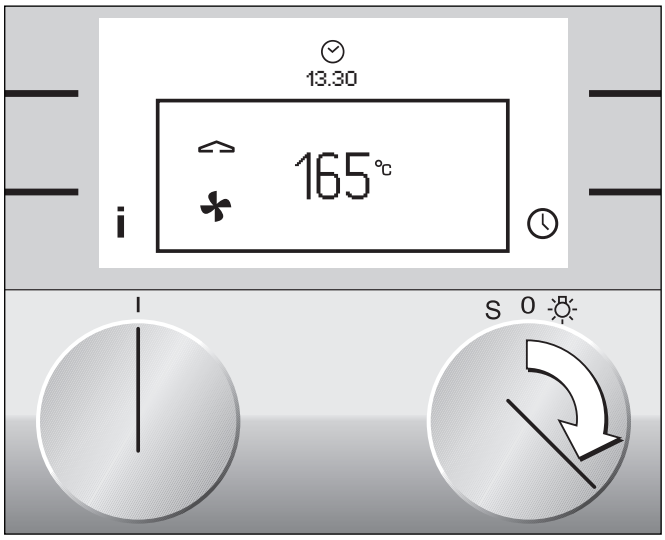
Tutte le funzioni principali del vostro forno possono essere facilmente gestite con le due manopole.

Quella di destra consente di regolare la temperatura. Girate la manopola della temperatura di una posizione verso destra per accendere la luce nel forno.
E' possibile regolare temperature comprese tra 50 e 300 °C.
Eccezioni:

| | |
|---|---|
| Modo operativo Lievitazione | 30 - 50 °C |
| Modo operativo Scongelamento | 40 - 60 °C |
| Modo operativo Tenere al caldo | 50 - 120 °C |
| Modo operativo pirofila | 50 - 220 °C |

La manopola sinistra permette di impostare il modo operativo. La posizione superiore è l'aria calda.

## Regolare la temperatura e il modo operativo




1 Posizionare la manopola della temperatura sul valore desiderato.
La temperatura e il modo operativo appaiono sul display. La lampada del forno si accende.

Se desiderate un altro modo operativo:
2 Girate la manopola delle funzioni finché sul display non appare il modo operativo desiderato.

Il simbolo di riscaldamento si illumina finché non è raggiunta la temperatura selezionata. Durante la fase di post-riscaldamento esso riappare.

Quando viene raggiunta la temperatura selezionata, risuona un segnale. Il segnale può essere spento con un tasto qualsiasi.
Nota: il segnale di riscaldamento può essere disattivato nelle Regolazioni di base.

La temperatura e il modo operativo possono essere modificati in qualsiasi momento.

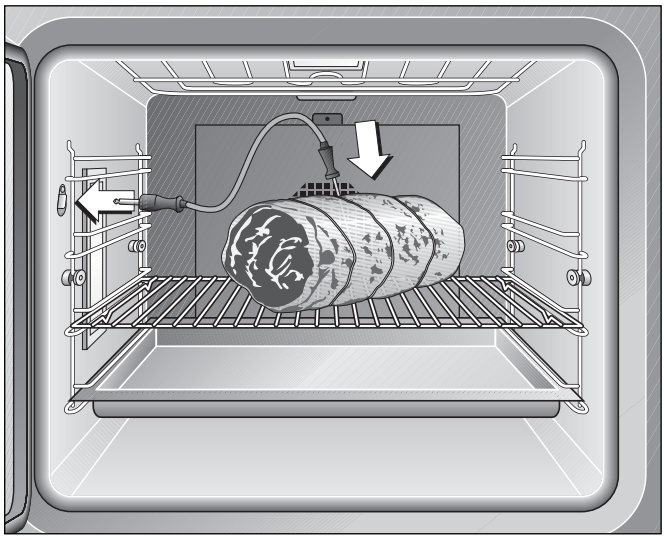
Quando la pietanza è pronta, spegnete il forno con la manopola della temperatura. La lampada si spegne. Appare l'indicazione di stand-by.

## Richiedere la temperatura attuale

Premendo il tasto Info **i**, sul display verrà visualizzata per alcuni secondi la temperatura attuale nel forno. Con il tasto ↩ si ritorna alla visualizzazione standard.

Nota: Durante il funzionamento continuo, dopo la fase di riscaldamento, a seconda del modo operativo sono normali lievi oscillazioni di temperatura.

## Termosensore nucleo



Il termosensore nucleo consente una cottura esatta ed estremamente precisa.

Il termosensore permette di misurare, durante la cottura, l'esatta temperatura all'interno della pietanza compresa tra 1 e 99 °C.

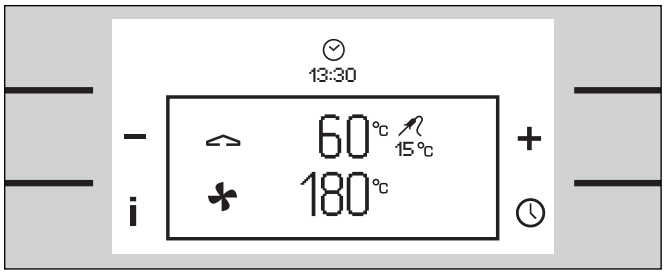
Infilare completamente la punta nel punto più spesso del pezzo di carne. Non introdurla nella parte grassa e non toccare con la punta parti delle stoviglie, ossa o tessuto molto grasso.

Per il pollame, la punta del termosensore va inserita tra l'addome e la coscia e non al centro (che è vuoto).

Quando il termosensore è collegato, sul display appare il simbolo .

La temperatura del nucleo attuale misurata può essere rilevata sul piccolo display in alto.

## Programmazione della temperatura nucleo




E' possibile programmare la temperatura nucleo per la pietanza da preparare. L'apparecchio si spegne quando questa è stata raggiunta all'interno della pietanza.

**1** Introdurre il termosensore nucleo nella carne.

**2** Collegare il termosensore.

**3** Regolare la temperatura desiderata con il tasto **+** / **–**.
Valore proposto: 60 °C.

Sul display grande in alto viene visualizzata la temperatura programmata, su quello piccolo la temperatura nucleo misurata.

L'apparecchio emette un segnale acustico quando ha raggiunto la temperatura programmata all'interno della pietanza. L'apparecchio non riscalda più.

Spegnete la manopola della temperatura ed aprite lo sportello del forno. Rimuovete il termosensore prima di togliere la pietanza dal forno.
⚠ **Cautela! Pericolo di ustione!** Utilizzate un guanto poiché il termosensore diventa bollente durante il funzionamento.

## Nota

Se desiderate interrompere la procedura, staccate il termosensore dalla presa.

Se programmate sia il termosensore nucleo sia l'orologio, l'apparecchio sarà spento dal dispositivo che per primo raggiunge il valore impostato.

Utilizzate solo ed esclusivamente il termosensore originale fornito in dotazione. Il termosensore nucleo può essere ordinato come ricambio.

Utilizzate il termosensore solo fino a temperature del forno di max. 250 °C.

Qualora non venga utilizzato, rimuovete il termosensore dal forno.

Rimuovete il termosensore dal forno prima di avviare la funzione di autopulizia pirolitica.

## Pulizia

Pulite il termosensore solo con un panno umido. Non lavatelo nella lavastoviglie.

## Valori indicativi temperatura nucleo

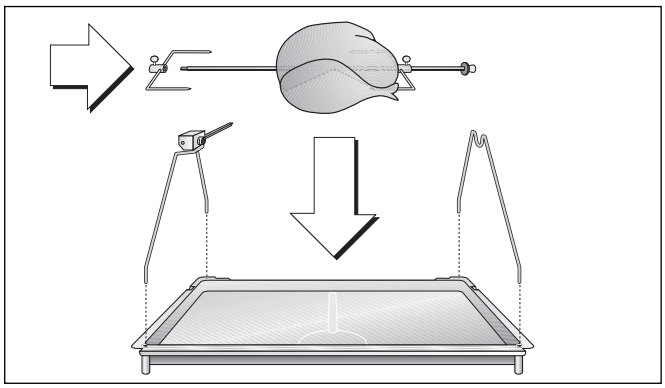
| | | |
|---|---|---|
| **Manzo** | | |
| Roastbeef / filetto di manzo / entrecôte | | |
| | molto al sangue | 45-47 °C |
| | al sangue | 50-52 °C |
| | medium | 58-60 °C |
| | ben cotto | 70-75 °C |
| Arrosto di manzo | | 80-85 °C |
| **Maiale** | | |
| Arrosto di maiale | | 72-80 °C |
| Arista di maiale | medium | 65-70 °C |
| | ben cotto | 75 °C |
| Polpettone | | 85 °C |
| Filetto di maiale | | 65-70 °C |
| **Vitello** | | |
| Filetto di vitello | al sangue | 50-52 °C |
| | medium | 58-60 °C |
| | ben cotto | 70-75 °C |
| Arrosto di vitello | ben cotto | 75-80 °C |
| Petto di vitello ripieno | | 75-80 °C |
| Sella di vitello | medium | 58-60 °C |
| | ben cotto | 65-70 °C |
| **Selvaggina** | | |
| Sella di capriolo | | 60-70 °C |
| Coscia di capriolo | | 70-75 °C |
| Bistecca di cervo | | 65-70 °C |
| Sella di lepre | | 65-70 °C |
| **Pollame** | | |
| Pollo | | 85 °C |
| Faraona | | 75-80 °C |
| Oca, tacchino, anatra | | 80-85 °C |
| Petto d'anatra | medium | 55-60 °C |
| | ben cotto | 70-80 °C |
| Bistecca di struzzo | | 60-65 °C |
| **Agnello** | | |
| Coscia d'agnello | medium | 60-65 °C |
| | ben cotto | 70-80 °C |
| Sella d'agnello | medium | 55-60 °C |
| | ben cotto | 65-75 °C |
| **Montone** | | |
| Coscia di montone | medium | 70-75 °C |
| | ben cotto | 80-85 °C |
| Sella di montone | medium | 70-75 °C |
| | ben cotto | 80 °C |
| **Pesce** | | |
| Filetto | | 62-65 °C |
| Intero | | 65 °C |
| Terrina | | 62-65 °C |
| **Altro** | | |
| Pane | | 90 °C |
| Paté | | 72-75 °C |
| Terrina | | 60-70 °C |
| Foie gras | | 45 °C |

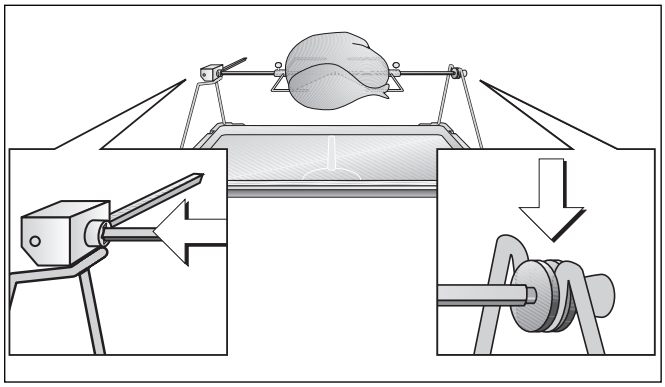
## Girarrosto

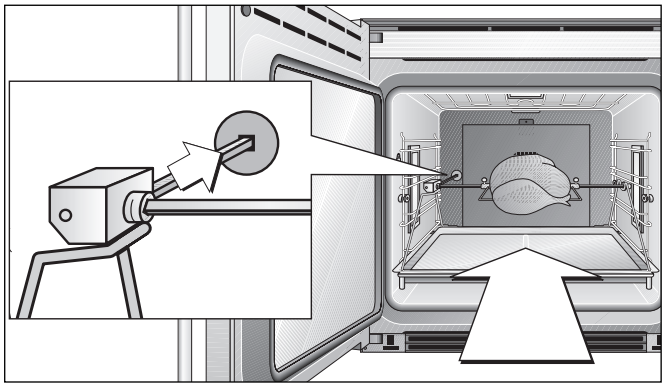
Il girarrosto è indicato soprattutto per arrosti grandi, quali rollé e pollame. La carne diventa croccante e dorata in modo uniforme.

Il girarrosto può essere utilizzato in tutti i modi operativi. I migliori risultati si ottengono nei modi operativi grill o calore superiore.

## Preparazione







**1** Inserire i due manici nelle prese della leccarda. L'azionamento è a sinistra.

**2** Infilare la molla di supporto destra sul girarrosto ed avvitarla.

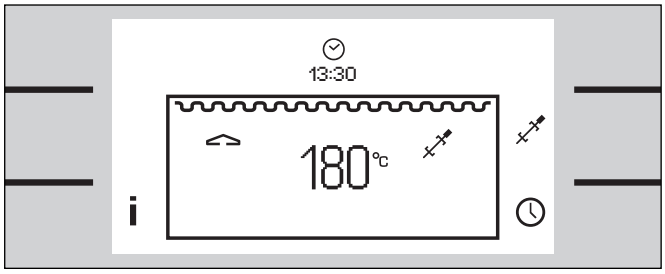
**3** Poggiare la pietanza centralmente sul girarrosto. Fissare le parti sporgenti (per es. le ali) affinché queste non tocchino la resistenza del grill.

**4** Infilare la molla di supporto sinistra sul girarrosto ed avvitarla.

**5** Poggiare il girarrosto sui manici di appoggio. Incastrare il foro quadro nell'azionamento.

**6** Introdurre la leccarda con il girarrosto sul livello più basso del forno.
L'azionamento deve incastrarsi nell'apertura sulla parete posteriore del forno.

## Accendere il girarrosto




**1** Regolare la temperatura ed il modo operativo desiderati.

**2** Premere il tasto finché non appare il simbolo accanto all'indicazione della temperatura. Il girarrosto è acceso.

## Spegnere il girarrosto

1 Premere il tasto finché il simbolo non si spegne.

2 Spegnere il forno con la manopola della temperatura.

3 **Cautela! Pericolo di ustione!** Utilizzare un guanto. Estrarre la leccarda con il girarrosto e poggiarla su una base stabile e resistente al calore.

4 Svitare la manopola laterale per sfilare il girarrosto.

## Nota

Il girarrosto e il termosensore nucleo non possono essere usati contemporaneamente.

Utilizzate il girarrosto solo fino a temperature del forno di max. 250 °C.

Non lavate l'azionamento del girarrosto nella lavastoviglie.

## Tabella di cottura al forno

| Biscotti | Livello dal basso | Aria calda<br>Temp. °C | Eco<br>Temp. °C | Aria calda e calore inferiore<br>Temp. °C | Calore superiore ed inferiore<br>Temp. °C | Durata di cottura<br>Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rotolo dolce | 2 | | | | **210** | 7-9 |
| Pan di spagna | 2 | | | | **165-175** | 30-35 |
| Torta di frutta / pasta lievitata | 2 | **165** | | | 165-175 | 40-45 |
| Torta di frutta / pasta frolla | 2 | 165 | 165 | 165 | **165-175** | 40-45 |
| Biscotti di pasta sfoglia | 1+3/2* | **180** | 180 | | 190 | 15-20 |
| Torta al formaggio (alta) | 2 | 165 | 165 | **165** | **165-170** | 90-100 |
| Torta al formaggio al trancio | 2 | 165 | 165 | **165** | **165-175** | 45-50 |
| Torta margherita (rotonda) | 2 | **160-170** | 160-175 | | 170-175 | 50-60 |
| Dolce in cassetta | 2 | **160-170** | 160-175 | | 170-175 | 50-60 |
| Ciambella (alta) | 1 | **160-175** | | | 165-175 | 40-50 |
| Biscottini | 1+3/2* | **160-175** | 160-175 | | 165-170 | 15-20 |
| Treccia dolce | 2 | **165** | | | 165-170 | 30-40 |
| Schiacciata (farcitura asciutta) | 2 | 165-170 | 165-170 | | **165-170** | 40-50 |
| Schiacciata (farcitura umida) | 2 | 165-170 | 165-170 | **170** | 165-170 | 40-50 |
| Bignè | 1+3/2* | **180** | 180 | | 180-190 | 20-25 |
| Pane misto** | 2 | **200/170** | | | **210/170** | 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 orientativi. Noi consigliamo sempre di preriscaldare il forno. Il modo operativo consigliato è stampato in grassetto.

## Tabella di cottura

| Pietanza | Livello dal basso | Aria calda<br>Temp. °C | Grill con aria calda<br>Temp. °C | Calore superiore ed inferiore<br>Temp. °C | Tempo di cottura<br>Minuti | Temperatura nucleo<br>°C |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Manzo** | | | | | | |
| Arrosto di manzo 1,5 kg* | 2 | **180** | | 180 | 60-90 | |
| Roastbeef all'inglese 1,5 kg** | 2 | **230/180** | 230/180 | | 45-50 | 45-50 |
| Roastbeef medium 1,5 kg** | 2 | **230/180** | 230/180 | | 60-70 | 55-65 |
| Roastbeef ben cotto 1,5 kg** | 2 | **230/180** | | | 90-100 | 70-80 |
| **Maiale** | | | | | | |
| Arrosto di maiale 1,5 kg** | 2 | **230/180** | 230/180 | | 60-70 | 75-80 |
| Arrosto di maiale con cotica 1,5 kg*** | 2 | 180/200 | **180/200** | | 60-70 | 75-80 |
| Carne di maiale in salamoia 1,5 kg** | 2 | **180/160** | | | 40-50 | 65-70 |
| Coscia di maiale*** | 2 | 150/200 | **150/200** | | 50-60 | 80-85 |
| Rollè** | 2 | **230/180** | 230/180 | | 60-70 | 75-80 |
| **Vitello** | | | | | | |
| Arrosto di vitello** | 2 | **230/180** | | 230/180 | 60-70 | 75-80 |
| Coscia di vitello*** | 2 | **150/180** | 150/180 | | 50-60 | 75 |
| Lombata di vitello | 2 | **160-170** | | | 20 | 70-75 |
| Petto di vitello ripieno* | 2 | **120-130** | | | 120 | 75-80 |

* 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.

Osservazione: 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 | Aria calda<br>Temp. °C | Grill con aria calda<br>Temp. °C | Calore superiore ed inferiore<br>Temp. °C | Tempo di cottura<br>Minuti | Temperatura nucleo<br>°C |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Selvaggina** | | | | | | |
| Arrosto di cinghiale* | 2 | **170-180** | | | 60-90 | |
| Cosciotto di capriolo* | 2 | **170-180** | | | 60-80 | 75-80 |
| Lombata di capriolo | 2 | 165-175 | | **170-180** | 20-25 | 65-70 |
| Cosciotto d'agnello* | 2 | **180-200** | | | 35-45 | 65-75 |
| **Volatili** | | | | | | |
| Anatra 2-3 kg** | 2 | 160/190 | | **160/190** | 100-120 | 80-85 |
| Petto d'anatra | 2 | 160 | | **160** | 15-20 | 70 |
| Oca 2-3 kg** | 2 | 160/190 | | **160/190** | 100-120 | 85-90 |
| Tacchina 3-4 kg** | 2 | **160/190** | | 160/190 | 120-180 | 85-90 |
| Pollo arrosto | 2 | 180 | **180** | | 50-60 | 85 |

* 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.

Osservazione: 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 dal basso | senza preri-scal-dare | Temp. °C | Grill Minuti 1.lato | 2.lato | Grill con aria calda Minuti 1.lato | 2.lato | Tempo di cottura compl. Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pancetta di maiale a fette | 3 | | 180-200 | 6 | 4 | **5** | **5** | **10** |
| Spiedino di carne | 3 | | 190 | | | **8** | **8** | **16** |
| Salsiccia in padella | 3 | | 200 | **5** | **4** | | | 9 |
| Merguez (Salsiccia alla griglia) | 3 | | 200 | | | **6** | **6** | **12** |
| Pollo arrosto* | 2 | X | 180 | | | **30** | **30** | **60** |
| Coscia di pollo | 3 | | 180 | 20 | 20 | **15** | **15** | **30-40** |
| Spare Ribs | 3 | | 180-200 | 15 | 15 | **12** | **12** | **24-30** |
| Coscia di maiale** | 2 | | 150/200 | | | | | 50-60 |
| Trote | 3 | | 180-200 | **8** | **8** | | | 16 |
| Spiedini di verdure | 3 | | 200 | **7** | **7** | | | 14 |
| Spiedini di gamberetti | 3 | | 175 | **7** | **7** | | | 14 |
| **Al forno e al gratin** | | | | | | | | |
| Toast farcito | 3 | | 190 | | | | | 5-7 |
| Crème caramel*** | 4 | X | 250 | | | | | |
| Crème brulée*** | 4 | X | 250 | | | | | |
| Dolce con meringa*** | 3 | | 200 | | | | | |

Importante: usate il grill sempre con lo sportello del forno chiuso.
Per grigliare le pietanze, inserite la griglia nella leccarda (secondo il modello è un accessorio o un accessorio speciale). Questo vi consentirà di raccogliere il grasso che cola.

* Per gli apparecchi dotati del girarrosto, utilizzatelo con il modo operativo grill.
** Non cuocete col girarrosto lo stinco di maiale. Aumentate la temperatura per gli ultimi 15-20 minuti.
*** A secondo del grado di doratura desiderata, si consiglia di gratinare o dorare questa pietanza.

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

## Cottura al forno

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

## Ulteriori consigli per la cottura

Vi suggeriamo di usare stampi di metallo scuro 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. 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.

## Lasciar crescere l'impasto (lievitare)

Regolate il modo operativo "Lievitare". Regolazione della temperatura di base è 38 °C.

Per grandi quantità (per es. per il pane) regolate 38-40 °C. In questo modo l'impasto cresce uniformemente dal centro fino ai bordi.

Per gli impasti di piccole dimensioni (per es. dolcetti a forma di chiocciola, panini) potete regolare 40-45 °C.

## Consigli per cuocere e grigliare.

In generale 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 per grigliare.

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.

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 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 cuocere le pietanze, inserite la griglia nella leccarda (secondo il modello è un accessorio o un accessorio speciale). Versate un pò di acqua nella leccarda, per raccogliere il succo della carne e lasciare il forno più pulito.

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

**Cosa fare quando ...**

... l'arrosto si è scurito troppo e la crosta è in parte bruciata?
Controllate il livello d'altezza e la temperatura regolata!

... l'arrosto ha un ottimo aspetto, ma la salsa è bruciata?
La prossima volta utilizzate un tegame più piccolo e aggiungete più liquido!

... l'arrosto ha un ottimo aspetto, ma la salsa è chiara ed acquosa?
La prossima volta utilizzate un tegame più grande e usate meno liquido!

... non vi è alcuna indicazione nella tabella relativa al peso dell'arrosto?
Scegliete quanto indicato in tabella per un peso inferiore e prolungate il tempo di cottura.

## Scongelare

Regolate il modo operativo "Scongelare con aria calda". Regolazione della temperatura di base è 40-60 °C.

Introducete la griglia con la pietanza sul secondo livello. Posizionate la leccarda sotto la griglia per raccogliere il liquido di scongelamento.
Importante: buttare via il liquido di scongelamento.

Scongelate i pezzi di carne grandi (arrosto, pollo, ecc.) a 45-50 °C, affinché la parte esterna non cominci a cuocere.

I pezzi piccoli o piatti possono essere scongelati a 50-55 °C.

# Timer

Con il menu del timer potete regolare:

- il contaminuti
- il cronometro
- il programmatore del tempo di cottura (non nella modalità stand-by)
- l'orario di spegnimento (non nella modalità stand-by)

## Richiamare il menu del timer

Il menu del timer si richiama con il tasto .

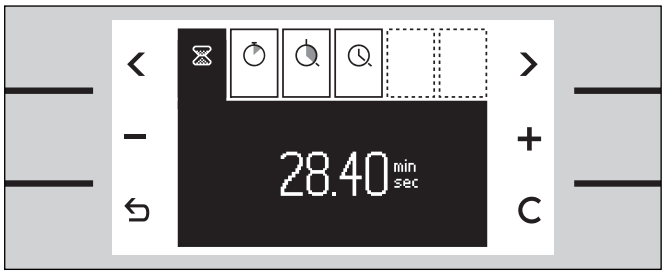
Toccate un tasto qualsiasi quando l'apparecchio è in stand-by. Il display è attivato. Vengono visualizzati i tasti Info **i** e Timer .

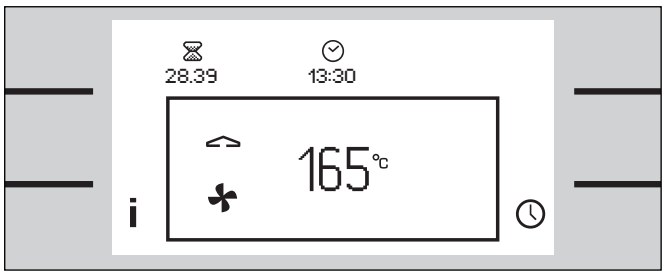
Premete il tasto accanto al simbolo  ed il menu del timer comparirà.

## Contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle altre regolazioni dell'apparecchio. E' possibile impostare massimo 90 minuti.

## Regolare il contaminuti




1 Richiamare il menu del timer. Viene visualizzata la funzione "Contaminuti" .

2 Regolare il tempo desiderato con il tasto **+** oppure **−**.

3 Avviare con il tasto .

Si esce dal menu del timer. Sulla barra di visualizzazione viene segnalata la  ed il tempo che scorre.

Al termine del tempo regolato risuona un segnale. Il segnale si blocca premendo il tasto .

## Nota

Spegnere anticipatamente il contaminuti:

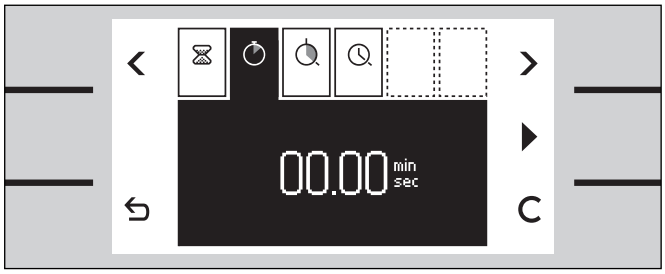
richiamare il menu del timer, selezionare la funzione contaminati  e premere il tasto **C**.

## Cronometro

Il cronometro conta da 0 secondi a 90 minuti.

Esso ha la funzione pausa. Questa consente di bloccare il tempo ogni qualvolta lo si desideri.

Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre regolazioni dell'apparecchio.




## Avviare il cronometro

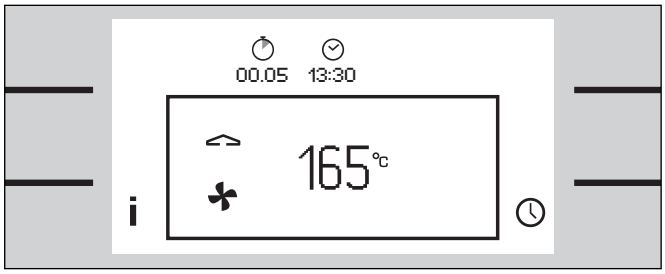
**1** Richiamare il menu del timer.

**2** Selezionare la funzione "Cronometro" ⏱ con ❮ oppure ❯.

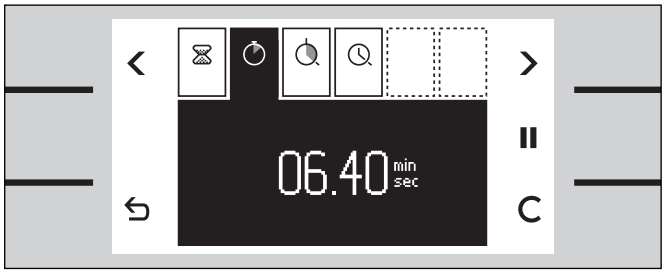
**3** Avviare il cronometro con il tasto ▶.

Dopo alcuni secondi si esce dal menu del timer. Sulla barra di visualizzazione viene segnalata la ⏱ ed il tempo che scorre.

Il menu del timer viene chiuso subito non appena si preme il tasto ⮌.




## Fermare il cronometro




**1** Richiamare il menu del timer.

**2** Selezionare la funzione "Cronometro" ⏱ con ❮ oppure ❯.

**3** Premere il tasto Pausa ⏸. Il tempo si blocca. Il tasto si riporta su Start ▶.

**4** Con il tasto ▶ si riavvia. Il tempo continua a scorrere.

Al raggiungimento di 90 minuti, il tempo ritorna su 00:00 minuti. Il simbolo ⏱ sulla barra di visualizzazione si spegne. La procedura è terminata.

## Nota

Spegnere il cronometro:
richiamare il menu del timer, selezionare la funzione Cronometro ⏱, premere il tasto C.

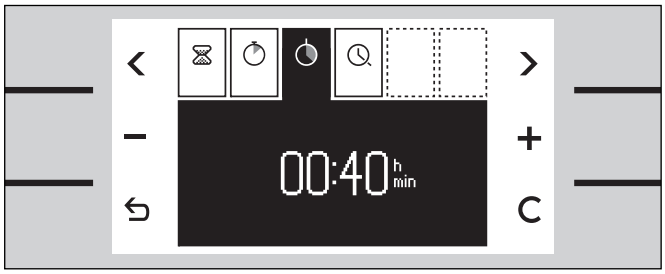
## Programmatore del tempo di cottura

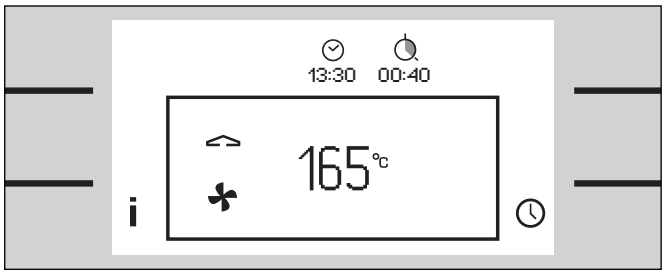
Se regolate il programmatore del tempo di cottura per una pietanza, l'apparecchio si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato.

Potete lasciare la cucina anche per più tempo.

E' possibile selezionare un tempo di cottura compreso tra 1 minuto e 23 ore e 59 minuti.

Regolate temperatura e modo operativo ed inserite la pietanza nel forno.




## Regolare il programmatore del tempo di cottura

1 Richiamare il menu del timer.

2 Selezionare la funzione Programmatore tempo cottura con ❮ oppure ❯.

3 Regolare il tempo di cottura desiderato con il tasto + oppure −.

4 Avviare il programma con ⮌.

Si esce dal menu del timer. Sul display appaiono temperatura e modo operativo. Sulla barra di visualizzazione decorre il tempo di cottura.

Al termine del tempo regolato l'apparecchio si spegne. Risuona un segnale. Il segnale si spegne anticipatamente se si preme il tasto, se si apre lo sportello dell'apparecchio oppure se si spegne la manopola della temperatura.

## Nota

Interrompere il programmatore del tempo di cottura: richiamare il menu del timer. Premere il tasto C e confermare con ⮌.

Modificare il tempo di cottura:
richiamare il menu del timer. Modificare con + oppure −, confermare con ⮌.

Interrompere l'intera procedura:
spegnere la manopola della temperatura.

## Orario di spegnimento

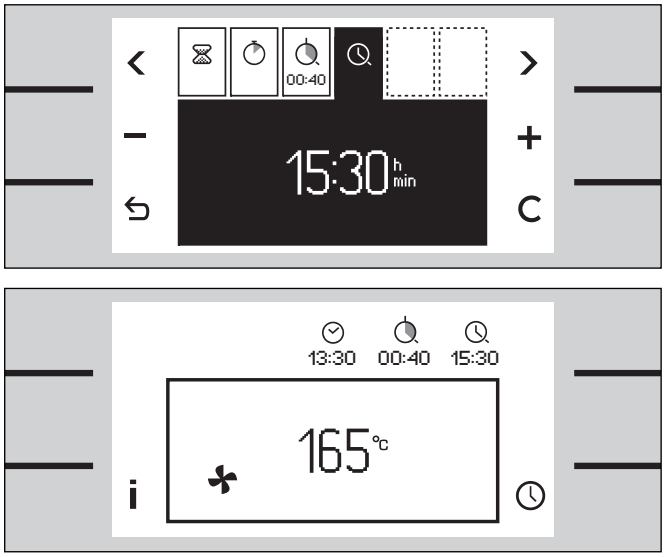
L'orario di spegnimento può essere ritardato. Esempio: sono le ore 13:30. La pietanza richiede un tempo di cottura di 40 minuti. Dovrebbe essere pronta alle 15:30.

Inserite il tempo di cottura e rimandate l'orario di spegnimento alle 15:30. Il dispositivo elettronico calcola l'orario d'avviamento. L'apparecchio parte automaticamente alle 14:50 e si spegne alle 15:30.

Ricordate che i generi alimentari facilmente deperibili non devono restare troppo tempo nel forno.

Premessa:
regolate dapprima la temperatura desiderata, il modo operativo ed il tempo di cottura. Solo allora potete rimandare l'orario di disattivazione.

## Rimandare l'orario di disattivazione




1 Regolare il tempo di cottura desiderato.

2 Selezionare la funzione Tempo di disattivazione con il tasto di menu ›. Sul display appare l'ora in cui la pietanza è pronta.

3 Ritardare l'orario di spegnimento con il tasto +.

4 Confermare con ↩. Si esce dal menu del timer.

Sul display appare alternativamente temperatura e modo operativo. Appare la barra di visualizzazione. L'apparecchio è in posizione di attesa. Esso si accende all'orario calcolato e si spegne al termine del tempo di cottura.

Al termine del tempo regolato l'apparecchio si spegne. Risuona un segnale. Il segnale si spegne anticipatamente se si preme il tasto, se si apre lo sportello dell'apparecchio oppure se si spegne la manopola della temperatura.

## Note

Interrompere l'orario di disattivazione:
richiamare il menu del timer. Premere il tasto C e confermare con ↩. Orario di disattivazione e tempo di cottura vengono cancellati.

Interrompere l'intera procedura:
spegnere la manopola della temperatura.

Se il simbolo lampeggia:
non avete impostato alcun tempo di cottura. Regolate sempre prima un tempo di cottura.

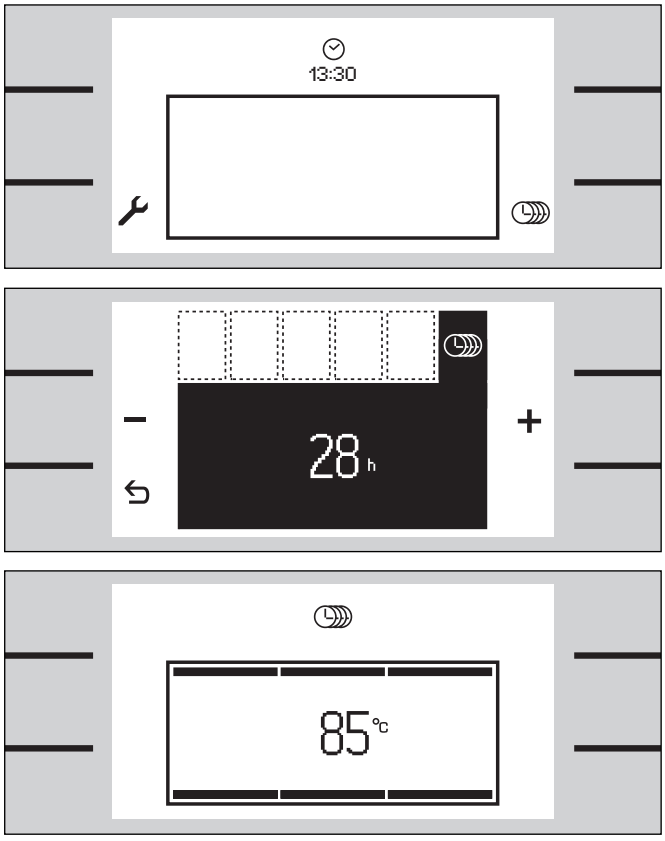
## Timer lungo

Con questa funzione il forno mantiene una temperatura di 85 °C con la modalità calore superiore ed inferiore.

E' possibile tenere calde delle pietanze da 24 a 74 ore, senza dover accendere o spegnere il forno.

Ricordate che i generi alimentari facilmente deperibili non devono restare troppo tempo nel forno.

Premessa:
il tasto Timer lungo è disponibile. A tale scopo bisogna attivare il tasto nel menu Regolazioni di base. Vedasi capitolo Regolazioni di base.




## Come si regola

1 Girare la manopola della temperatura di uno scatto verso destra sulla posizione luce.

2 Premere il tasto accanto al simbolo . Sul display appare il valore proposto 28h.

3 Regolare la durata desiderata con il tasto + oppure −.

4 Avviare con il tasto .

Sul display appaiono modo operativo e temperatura. La luce nel forno non si accende. I tasti sono bloccati. La luce del display è spenta. Toccando i tasti l'acustica è disattivata.

Al termine del tempo regolato l'apparecchio non riscalda più. Il display è vuoto. Spegnete la manopola della temperatura.

## Nota

Se non trovate il tasto :
dovete rendere prima disponibile il tasto. Consultate, al riguardo, il capitolo Regolazioni di base – Timer lungo.

Interrompere la procedura:
spegnete la manopola della temperatura.

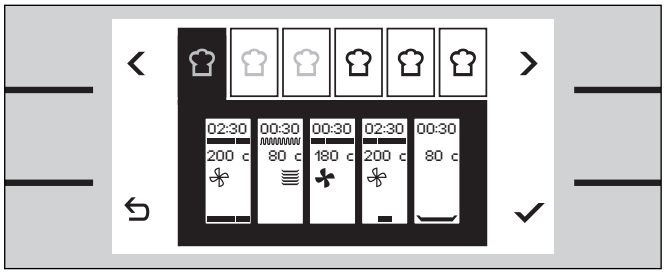
## Programma Memory

Il programma Memory vi consente di memorizzare tutte le impostazioni relative ad una pietanza e richiamarle in qualsiasi momento. Avete a disposizione sei posizioni di memoria.

Per ogni pietanza possono essere memorizzate fino a 5 diverse fasi. Ogni fase deve avere una durata minima di 2 minuti.

E' possibile memorizzare anche un'impostazione con il termosensore nucleo. In tal caso sarà salvata la temperatura programmata del nucleo e non la durata di cottura.

### Richiamare il menu Memory

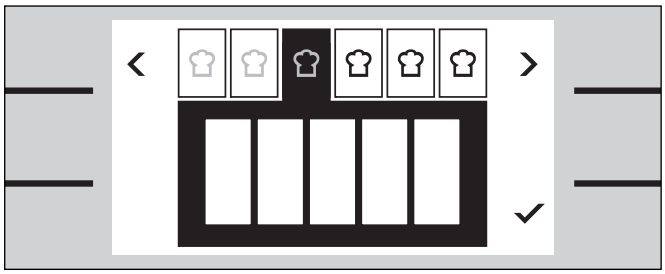


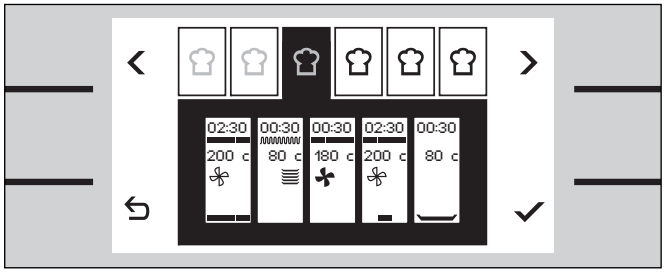

1 Girare la manopola della temperatura di uno scatto a sinistra.

2 Posizionare la manopola dei modi operativi di due scatti a sinistra sulla posizione "Programma Memory".

Appare il menu Memory con le 6 posizioni di memoria. Le posizioni occupate sono contrassegnate in grigio. Selezionare la posizione desiderata con l'ausilio dei tasti di menu ❮ oppure ❯. Nel caso in cui una posizione di memoria è occupata, vengono visualizzate le singole fasi memorizzate.

### Memorizzare le impostazioni






1 Preparare la pietanza con le impostazioni desiderate.

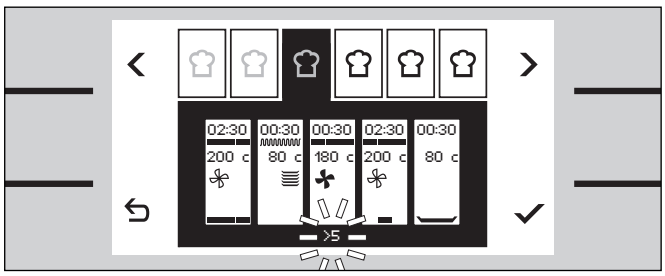
2 Al termine del tempo di cottura richiamare il menu Memory.

3 Selezionare la posizione di memoria desiderata con i tasti del menu ❮ oppure ❯.

4 Tenere premuto il tasto ✓ per 3 secondi.

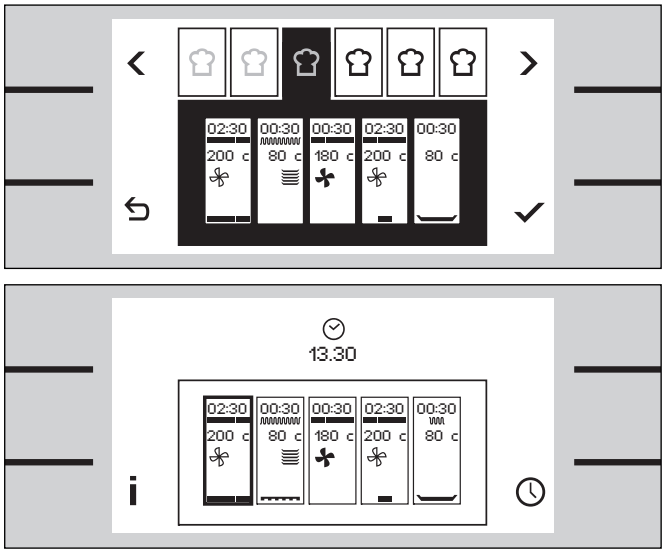
Tutte le singole fasi di impostazione dell'ultima pietanza preparata sono ora memorizzate. Tutte le impostazioni vengono visualizzate sul display.

### Nota




Se desiderate occupare di nuovo una posizione di memoria:
salvate le nuove impostazioni, sovrascrivendo i vecchi dati.

Sul display appare l'informazione >5 :
il programma che desiderate memorizzare è composto da più di 5 singole fasi. Vengono salvate solo le ultime 5.




## Avviare il programma Memory

1 Girare la manopola della temperatura di uno scatto a sinistra.

2 Posizionare la manopola dei modi operativi di due scatti a sinistra sulla posizione “Programma Memory”.

3 Selezionare la posizione di memoria con i tasti di menu ❮ oppure ❯ dove è memorizzata la vostra pietanza.

4 Premere il tasto ⮌.

Sul display appaiono le singole fasi. Il forno si accende e la fase in corso è contrassegnata con un riquadro doppio.

Al termine del programma, spegnere la manopola della temperatura e quella dei modi operativi.

## Nota

Il simbolo lampeggia quando volete avviare il programma.

La pietanza memorizzata è abbinata ad una temperatura nucleo programmata. Inserite il termosensore nucleo prima di avviare il programma Memory.

# Protezione bambini

Il vostro forno è dotato della funzione Protezione bambini. L'apparecchio non può essere acceso involontariamente.

Premessa:
la protezione bambini deve essere prima resa "disponibile" nel menu Regolazioni di base. Vedasi capitolo Regolazioni di base.

## Attivare la protezione bambini

Premessa:
la manopola della temperatura è su Spento.

1 Premere un tasto qualsiasi. Accanto al tasto centrale sinistro appare il simbolo 🔒.

2 Tenere premuto per almeno 6 secondi il tasto 🔒.

La protezione bambini è attiva, il frontalino comandi è bloccato.

Sul display appare l'indicazione di stand-by. Sulla barra di visualizzazione viene indicato il simbolo 🔒.

## Disattivare la protezione bambini

1 Premere un tasto qualsiasi. Accanto al tasto centrale sinistro appare il simbolo 🔓.

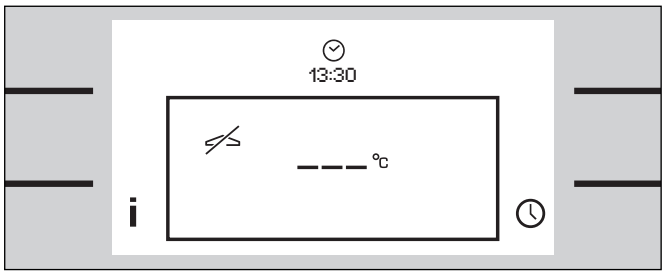
2 Tenere premuto per almeno 6 secondi il tasto 🔓.

La protezione bambini è revocata. Potete regolare l'apparecchio come di consueto.

## Nota

Quando accanto al tasto centrale non appare il simbolo 🔒:
richiamate il menu Regolazioni di base e selezionate la funzione Protezione bambini. Cambiate in "Tasto protezione bambini disponibile" 🔒.

Se non avete più bisogno del tasto protezione bambini:
richiamate il menu "Regolazioni di base" e selezionate la funzione Protezione bambini con i tasti del menu. Cambiate in "Tasto protezione bambini non disponibile" 🔓.




## Spegnimento di sicurezza

Per la vostra protezione l'apparecchio dispone di uno spegnimento di sicurezza. Ogni funzione viene disattivata dopo 12 ore, premesso che non venga effettuato alcun comando in questo lasso di tempo.

Sul display compaiono tre barre. Spegnere la manopola della temperatura. A questo punto potete regolare di nuovo.

## Riscaldamento rapido

La funzione Riscaldamento rapido consente di preriscaldare il forno in modo particolarmente rapido.

Il riscaldamento rapido viene attivato nel menu Regolazioni di base.

Se si seleziona il riscaldamento rapido, far preriscaldare il forno sempre vuoto alla temperatura desiderata prima di introdurre la pietanza.

## Modificare le regolazioni di base

Il vostro apparecchio dispone di diverse regolazioni di base.

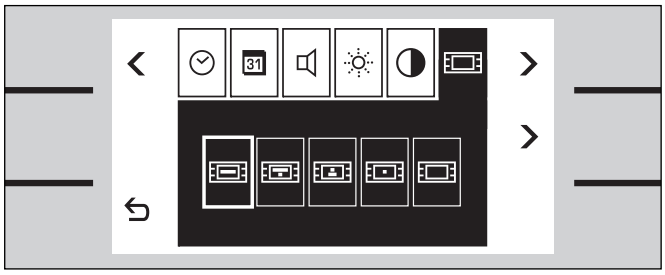
Queste possono essere adeguate alle vostre abitudini: a tale scopo girate la manopola della temperatura di uno scatto a destra su Luce.

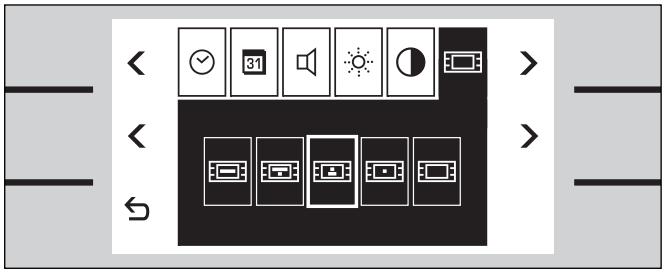
- Con il tasto richiamate il menu Regolazioni di base.
- Con i tasti superiori ‹ oppure › scrollate nel menu.
- Con i tasti centrali modificate l'impostazione selezionata. Potete modificare più impostazioni successivamente, senza uscire dal menu.
- Con il tasto ⮌ uscite dal menu. A questo punto tutte le impostazioni sono salvate.

### Nota

Nella barra del menu possono essere visualizzate rispettivamente solo sei funzioni. Premete il tasto di menu ‹ oppure › finché sul display non appare la funzione desiderata. Potete scrollare in avanti o all'indietro con i tasti del menu.

Se non premete alcun tasto per 60 secondi, si esce automaticamente dal menu. Appare l'indicazione di stand-by. Tutte le regolazioni sono salvate.




### Esempio: modificare l'indicazione di stand-by

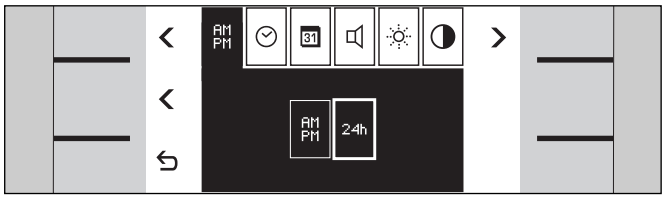
1 Richiamare il menu Regolazioni di base: a tale scopo girate la manopola della temperatura di uno scatto a destra su Luce.
Premere il tasto accanto al simbolo . Appare il menu.

2 Selezionare la funzione Indicazione stand-by con il tasto di menu ›.

3 Selezionare l'indicazione desiderata con i tasti centrali ‹ oppure ›. La selezione viene visualizzata brevemente.

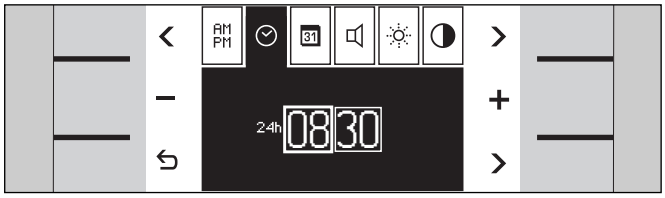
Ora potete modificare ulteriori impostazioni oppure uscire dal menu con il tasto ⮌.

## Queste regolazioni di base possono essere modificate




**Formato dell'ora**

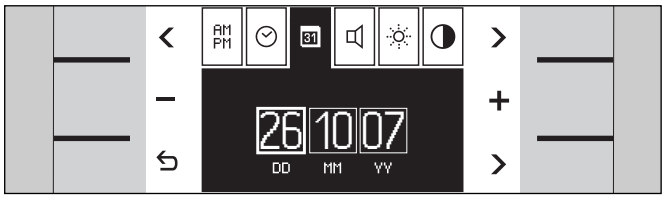
- Formato AM/PM (12 h) oppure formato 24 ore




**Orario**

- Ore / minuti

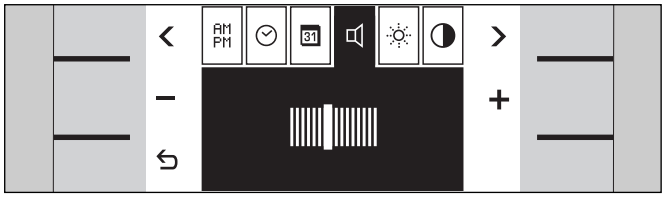
Passaggio dalle ore ai minuti con il tasto cursore › in basso a destra.




**Data**

- Giorno / mese / anno

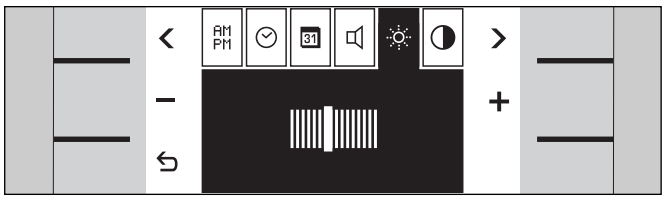
Passaggio dal giorno al mese e all'anno con il tasto cursore › in basso a destra.




**Volume acustica tasti**

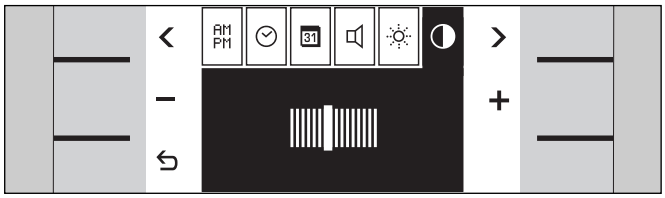
- Possono essere regolati 8 livelli.

Questa impostazione riguarda solo l'acustica tasti. Il segnale non può essere modificato.




**Luminosità display**

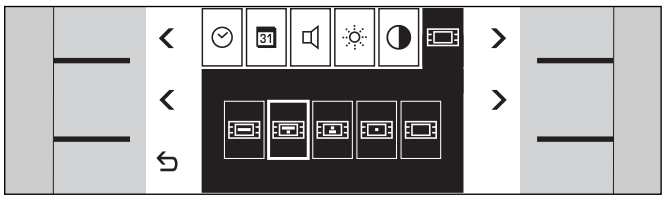
- Possono essere regolati 8 livelli.




**Contrasto display**

- Possono essere regolati 8 livelli.

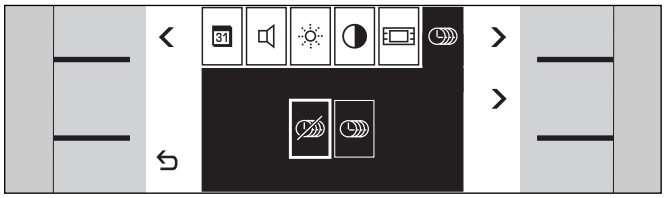
Il contrasto dipende dall'angolatura.




**Indicazione stand-by**

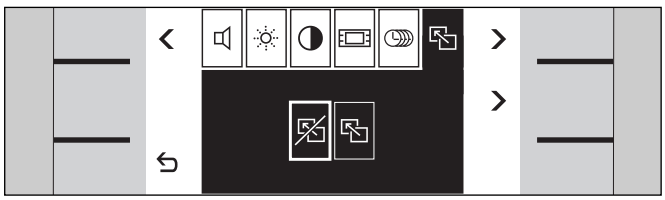
- Gaggenau / Gaggenau con orario / Orario e data / Orario / Display vuoto

La selezione viene visualizzata brevemente.




**Timer lungo**

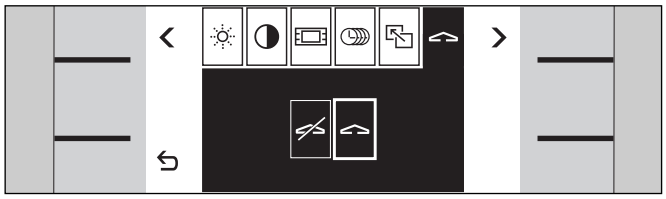
- Tasto timer lungo non disponibile / disponibile



**Resettare tutti i valori alle impostazioni di fabbrica**

- No / Si

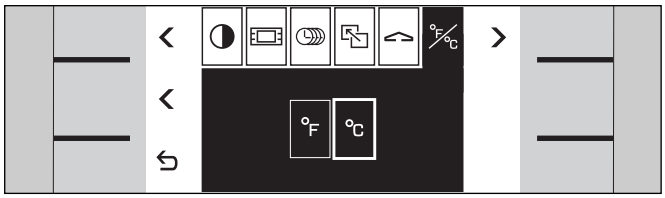
Un resettaggio deve essere sempre confermato subito con il tasto ↩.



**Modalità demo**

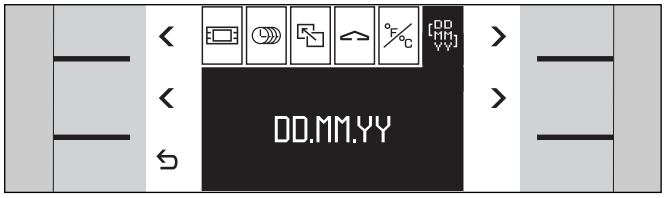
L'impostazione ⌓ "Niente modalità demo" deve essere attivata e non deve essere modificata. L'apparecchio non riscalda nella modalità demo ⌓.

Questa impostazione può essere modificata solo nell'arco di 3 minuti dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica.



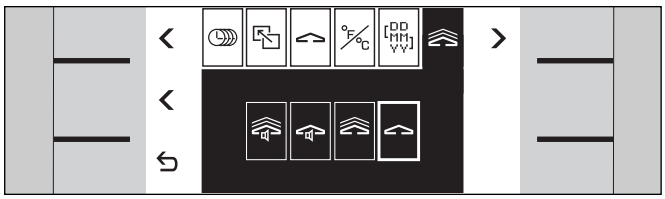

**Unità di temperatura**

- °F o °C




**Formato data**

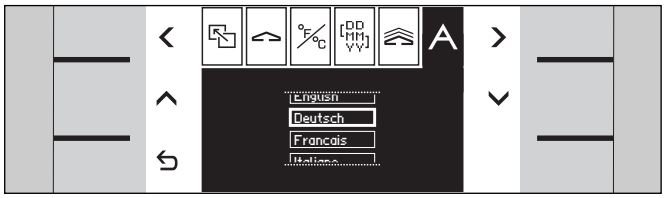
- Giorno.Mese.Anno oppure Giorno/Mese/Anno oppure Mese/Giorno/Anno



**Riscaldare con / senza segnale**

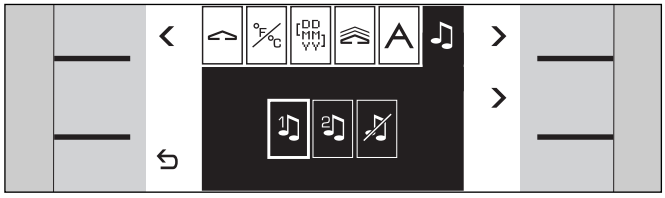
- Riscaldamento rapido con segnale / Riscaldamento normale con segnale / Riscaldamento rapido senza segnale / Riscaldamento normale senza segnale

Il segnale risuona quando il riscaldamento è terminato.




**Lingua**

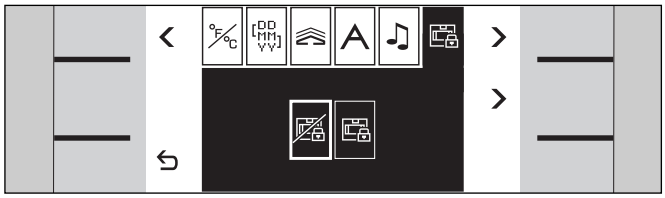
- Selezionare la lingua per la visualizzazione del testo oppure disattivare la visualizzazione del testo



**Acustica tasti**

- Tono 1 (beep) / Tono 2 (clic) / Acustica tasti spenta

Questa impostazione riguarda solo l'acustica tasti. Il segnale non può essere modificato..



**Preselezionare il tasto Protezione bambini**

- Tasto Protezione bambini non disponibile / disponibile

# Cura e pulizia manuale

## Indicazioni di sicurezza

⚠ **Cautela!** Non pulire il forno con un apparecchio ad alta pressione o a vapore.

⚠ **Cautela! Pericolo di ustione!** Lasciar raffreddare il forno prima della pulizia.

## Pulizia dell'interno del forno

Pulire il forno con un panno ed un po' di detergente per stoviglie. Non lasciar incrostare i residui. Dopo la pulizia lasciare il forno aperto affinché possa asciugarsi.

Non grattare i residui incrostati ma ammorbidirli con un panno umido e detergente per stoviglie.

In presenza di uno sporco consistente, si consiglia di usare la funzione pirolisi.

I succhi di frutta che colano dalle torte possono danneggiare il rivestimento smaltato. Rimuovere subito i residui con un panno umido, non appena il forno si è sufficientemente raffreddato.

Non utilizzare detergenti inadeguati:
- prodotti abrasivi
- prodotti alla nitro
- detergenti al cloro
- spugne od oggetti abrasivi

Nota: utilizzare lo spray da forno solo per pulire la superficie smaltata del vano cottura. Non spruzzare lo spray da forno sulla guarnizione dello sportello né sul telaio dello sportello.

## Pulire il vetro dello sportello

Pulire il vetro con un panno morbido ed un detergente per vetri. Non pulire il vetro con un panno troppo bagnato, l'umidità può penetrare dietro il vetro.

Non usare detergenti aggressivi ed abrasivi o raschietti metallici. Questi potrebbero graffiare la superficie e danneggiare il vetro.

Nella lastra di vetro può comparire un riflesso di diversi colori. Si tratta del rivestimento termoresistente.

Pulire il display solo con un panno morbido. Non pulire il display con un panno bagnato, l'umidità può penetrare dietro il vetro.

## Pulire la guarnizione dello sportello

Tenere la guarnizione sempre pulita e priva di residui.

Non pulire la guarnizione con detergenti aggressivi (per es. spray da forno). Questi possono danneggiare la guarnizione.

La guarnizione non può essere rimossa.

## Pulire gli accessori

Pulire gli accessori (piatto, griglia, leccarda) con acqua calda e detergente per stoviglie.

Lasciar ammorbidire i residui incrostati e rimuoverli con una spazzola.

## Pulire il piano pizza (accessorio speciale)

Rimuovere lo sporco grosso dal piano pizza. La volta successiva usare il piano pizza dall'altro lato; in questo modo i residui vengono quasi interamente eliminati.

**Importante:** non pulite il piano pizza con acqua e detersivo! L'umidità potrebbe causare incrinature.

# Pirolisi

⚠ **Cautela! Pericolo di ustione!** Durante la pirolisi si producono temperature molto elevate! Tenere lontani i bambini!

Con la funzione pirolisi il forno viene riscaldato a 485 °C. I residui di cottura vengono bruciati.

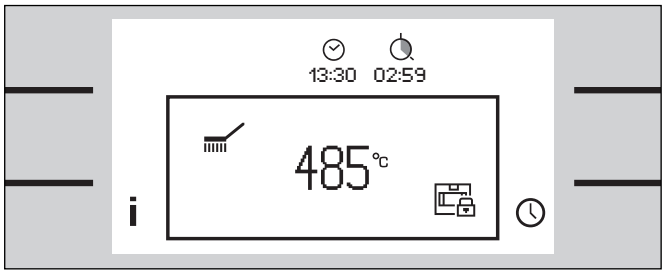
L'autopulizia dura 3 ore.

Per la vostra sicurezza il forno viene bloccato.
La luce nel forno è spenta durante la pirolisi.

## Prima di avviare la pirolisi

- Rimuovere dal forno lo sporco grosso ed i residui di cibo.
  ⚠ **Cautela! Pericolo d'incendio!** I residui di cibo, grasso o sugo possono infiammarsi durante il sistema di autopulizia pirolitica.
- Pulire manualmente la guarnizione, la parte interna dello sportello ed il vetro, poiché questi componenti non sono puliti durante la pirolisi.
- Rimuovere dal vano cottura i componenti amovibili (per es. griglia, termosensore nucleo). Non deve esserci alcun oggetto nel vano cottura!
- Chiudere lo sportello del forno.

## Come si regola



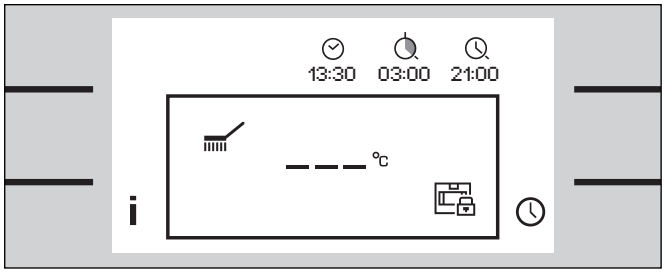

1 Girare la manopola della temperatura e quella delle funzioni di uno scatto a sinistra.

2 Appare il menu della pirolisi. Sul display compare l'orario di spegnimento.

3 Avviare con il tasto ⮌.

Si esce dal menu della pirolisi. Sul display appare il simbolo e la temperatura di pulizia. Sulla barra di visualizzazione appare la durata della pirolisi.

La lampada del forno e l'illuminazione del display sono spente durante la pirolisi.




## Rimandare l’orario di disattivazione

Se desiderate eseguire la pirolisi per es. di notte, potete rimandare l’orario di disattivazione. In questo modo avete il forno a disposizione durante il giorno.

Regolate come descritto ai punti 1 e 2.

**3** Ritardare l’orario di spegnimento con il tasto +.

**4** Confermare con il tasto ⮌.

Sul display appare il simbolo . Sulla barra di visualizzazione appare l’orario di disattivazione della pirolisi. Al posto della temperatura sono visualizzate tre lineette. Con l’inizio della pirolisi appare la temperatura di pulizia.

Al termine del tempo regolato risuona un segnale. Eccezione: tra le 22:00 e le 8:00 non si sente alcun segnale.

La pulizia è terminata. Spegnete la manopola della temperatura.

Lasciate raffreddare il forno e pulitelo con un panno umido.

## Nota

La durata della pirolisi non può essere modificata.

Se la pirolisi non si avvia e sul display lampeggia oppure :
controllate se lo sportello è chiuso correttamente o se il termosensore nucleo è stato rimosso.

Se desiderate interrompere la pirolisi:
spegnete la manopola della temperatura.

Per la vostra sicurezza lo sportello del forno è bloccato. Esso si potrà riaprire quando il forno si sarà raffreddato ed il simbolo si sarà spento.

## Pulire gli accessori con il sistema pirolitico

I piatti e le leccarde Gaggenau sono rivestiti di uno smalto resistente al sistema di pirolisi. Per ottenere un ottimo risultato di pulizia del forno consigliamo, tuttavia, di rimuovere tutti gli accessori dal forno prima di avviare la procedura pirolitica. Solo così si avrà una distribuzione uniforme del calore.

Se desiderate rimuovere le incrostazioni dal piatto del forno o dalla leccarda durante la pirolisi, osservate assolutamente le seguenti indicazioni di sicurezza:

- rimuovere lo sporco grosso, sugo e residui di cibo prima di avviare la funzione di autopulizia. ⚠ **Cautela! Pericolo d'incendio!** I residui di cibo, grasso o sugo possono infiammarsi durante il sistema di autopulizia pirolitica.
- Inserite nel forno solo un piatto o una leccarda nel livello più basso.
- Inserite il piatto o la leccarda fino alla battuta.
- Griglia, girarrosto, pirofila in ghisa, piano pizza, termosensore nucleo o altri accessori non possono essere puliti con la modalità di autopulizia pirolitica.

## Avarie

In presenza di disturbi del funzionamento controllate innanzitutto i fusibili dell'impianto domestico. Se il problema non dipende dall'alimentazione di corrente, vogliate contattare il vostro rivenditore autorizzato oppure il Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

Se richiedete l'intervento del nostro servizio assistenza, indicate il Numero E ed il codice FD dell'apparecchio. Questi numeri sono riportati sulla targhetta dell'apparecchio.

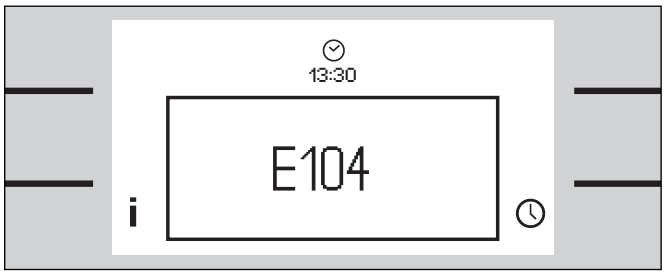
Per garantire la sicurezza dal punto di vista elettrico, è consentito eseguire le riparazioni solo ai tecnici autorizzati.

⚠ **Cautela!** Le riparazioni improprie possono essere causa di gravi pericoli.

Staccare l'apparecchio dalla corrente prima di qualsiasi intervento di manutenzione (spegnere il fusibile o l'interruttore di protezione nella cassetta di sicurezza).

Non possono essere rivendicate prestazioni di garanzia per danni dovuti all'inosservanza delle presenti istruzioni.

## Segnalazioni di errore




In presenza di un disturbo e se l'apparecchio non riscalda più, sul display lampeggia una segnalazione di errore.

Se sul display lampeggia E003, E303, E115 oppure E215, l'apparecchio è surriscaldato. Spegnere e lasciar raffreddare l'apparecchio.

Se sul display lampeggia una comunicazione diversa, si prega di richiedere l'intervento del servizio assistenza. Indicate al servizio assistenza il tipo di comunicazione d'errore ed il modello dell'apparecchio. Il modello dell'apparecchio è riportato sulla targhetta.

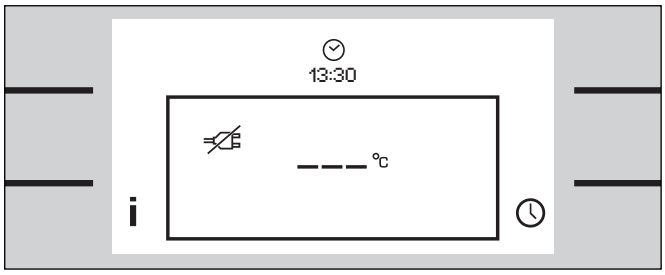
Spegnete la manopola della temperatura.

Nota:
potete impostare il contaminuti e il cronometro.

## Modalità demo

Se nella visualizzazione di stand-by si accende il simbolo ⊘, è attivata la modalità demo. L'apparecchio non riscalda.

Staccate brevemente l'apparecchio dalla corrente (spegnere il fusibile o l'interruttore di protezione nella cassetta di sicurezza). Disattivate quindi la modalità demo nell'arco di 3 minuti nel menu Regolazioni di base.




## Interruzione della corrente

L'apparecchio può coprire un'interruzione di corrente inferiore ai 5 minuti. Il funzionamento continua.

Se l'interruzione di corrente dura più a lungo e l'apparecchio era in funzione, sul display appare il simbolo e al posto della temperatura tre barre. L'esercizio è interrotto.

Spegnete la manopola della temperatura e reimpostatela.

Dopo un'interruzione di corrente di più giorni, sul display appare il menu "Prime regolazioni". Regolate l'orario.
Nota: le regolazioni di base restano memorizzate anche dopo un'interruzione di corrente di più giorni.

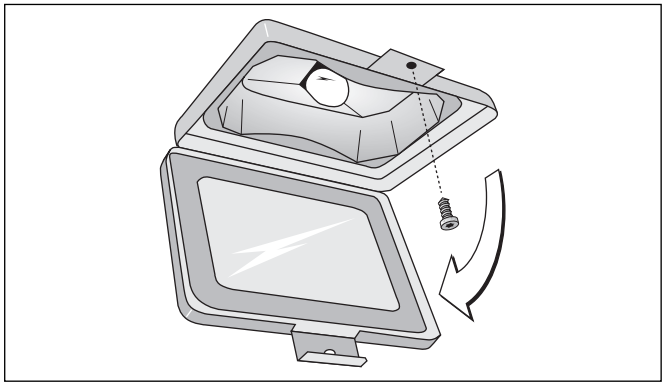
## Sostituire la lampada nel forno

Quando una lampadina del forno si fulmina, essa deve essere sostituita. Le lampadine di ricambio resistenti alle alte temperature possono essere acquistate presso il Servizio assistenza clienti oppure in commercio. Usare solo questo tipo di lampadine.

⚠ **Cautela! Pericolo di ustione!** La lampadina del forno si riscalda durante il funzionamento. Sostituirla solo quando si è raffreddata abbastanza.

Staccare il forno dalla corrente prima di sostituire la lampadina (spegnere il fusibile o l'interruttore di protezione nella cassetta di sicurezza).

### Sostituire la lampadina in alto nel forno



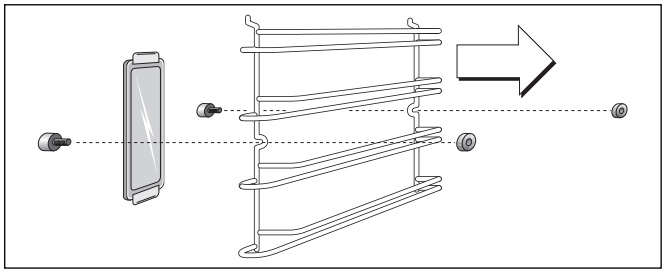
**1** Svitare la vite dal rivestimento della lampada. Il rivestimento si abbassa.

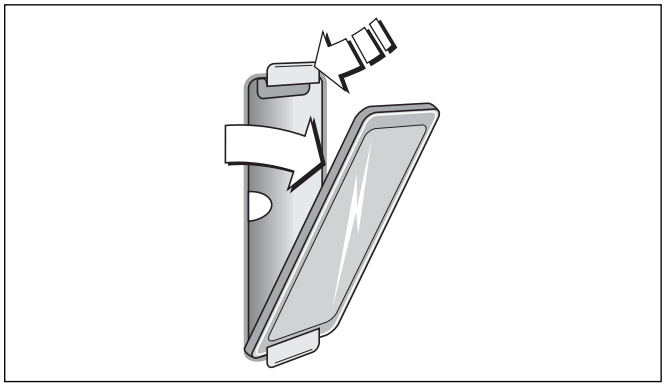
**2** Sfilare la lampadina, badando alla posizione delle punte. Montare fermamente la nuova lampadina.
Nota: utilizzare solo lampadine alogene resistenti alle alte temperatura dello stesso tipo (BO 270: 60 W, BO 280: 75 W / 230 V / G9).
Non toccare la nuova lampadina con le dita, ma prenderla con un panno asciutto.

**3** Sollevare il rivestimento e avvitarlo.

**4** Riaccendere il fusibile.

### Sostituire la lampadina laterale nel forno





**1** Poggiare un panno da cucina nel forno per evitare danni.

**2** Svitare le viti zigrinate dalla griglia. Rimuovere la griglia.

**3** Spingere lateralmente la molla superiore di supporto e rimuovere il rivestimento di vetro.

**4** Sfilare la lampadina, badando alla posizione delle punte. Montare fermamente la nuova lampadina.
Nota: utilizzare solo lampadine alogene resistenti alle alte temperatura dello stesso tipo (10 W / 12 V / G4).
Non toccare la nuova lampadina con le dita, ma prenderla con un panno asciutto.

**5** Inserire il rivestimento di vetro in basso nella molla di supporto e farlo incastrare in alto. Il lato obliquo deve essere rivolto verso il vano cottura.

**6** Rimuovere il panno dal forno e riaccendere il fusibile.

Un rivestimento danneggiato deve essere sostituito. Il ricambio adatto può essere acquistato presso il Servizio assistenza clienti.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000079278 EB 8710 it

GAGGENAU