

BOP 250/251

Forno

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	3	Termosonda	20
Cause di danni	5	Inserire la termosonda nella pietanza	20
Tutela dell'ambiente	5	Regolare la temperatura nucleo	21
Smaltimento ecologico	5	Valori indicativi per la temperatura nucleo	21
Consigli sul risparmio energetico	5	Livello di rosolamento	22
Conoscere l'apparecchio	6	Protezione bambini	23
Forno	6	Attivazione della protezione bambini	23
Display ed elementi di comando	7	Disattivare la protezione bambini	23
Simboli	7	Impostazioni di base	24
Colori e visualizzazione	8	Pulizia e manutenzione	26
Informazioni complementari i e i [®]	8	Detergenti	26
Ventola di refrigerazione	8	Rimuovere le griglie	27
Posizioni del selettore di funzioni	9	Pirolisi (autopulizia)	27
Accessori	10	Preparare la pirolisi	27
Accessori speciali	10	Avviare la pirolisi	28
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	11	Pulire gli accessori con la pirolisi	28
Impostazione della lingua	11	Avarie - cosa fare?	29
Impostare il formato ora	11	Interruzione di corrente	29
Impostazione dell'ora	11	Modalità demo	29
Impostazione del formato data	11	Sostituire la lampada del forno	30
Impostazione della data	12	Servizio Assistenza Clienti	30
Terminare la prima messa in funzione	12	Tabelle e consigli	31
Riscaldare il forno	12	Tabella di cottura	31
Pulizia degli accessori	12	Consigli e suggerimenti per la cottura	32
Attivazione dell'apparecchio	13	Tabella di cottura	33
In modalità standby	13	Consigli e suggerimenti per la cottura	34
Attivazione dell'apparecchio	13	Tabella di cottura al grill	34
Usare l'apparecchio	13	Scongellamento	35
Vano cottura	13		
Infilare l'accessorio	13		
Accendere	14		
Riscaldamento rapido	14		
Disattivazione di sicurezza	14		
Funzioni del timer	14		
Per richiamare il menu timer	14		
Timer	15		
Cronometro	15		
Tempo di cottura	16		
Fine cottura	16		
Timer lungo	17		
Regolare il timer lungo	17		
Ricette personali	18		
Registrazione della ricetta	18		
Inserire il nome	19		
Avvio della ricetta	19		
Cancellazione della ricetta	19		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.gaggenau.com** e l'eShop **www.gaggenau-eshop.com**

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. Vedere la descrizione degli accessori nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Con un sensore della temperatura sbagliato l'isolamento può essere danneggiato. Utilizzare soltanto il sensore della temperatura indicato per questo apparecchio.

Pericolo di incendio!

- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono incendiarsi durante la pulizia pirolitica. Prima di procedere alla pulizia pirolitica, eliminare lo sporco più ostinato dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la pulizia pirolitica le superfici esterne dell'apparecchio si surriscaldano. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di scottature!

- Durante la pulizia pirolitica il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
-  Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Rischio di gravi danni alla salute!

Durante la pulizia pirolitica l'apparecchio si surriscalda. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi. Evitare di pulire teglie e stampi con rivestimento antiaderente durante la pulizia pirolitica. Pulire esclusivamente accessori smaltati.

Cause di danni

Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedersi sopra o appendersi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Tutela dell'ambiente

Disimballate l'apparecchio e smaltite l'imballaggio conformemente alle disposizioni.

Smaltimento ecologico



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

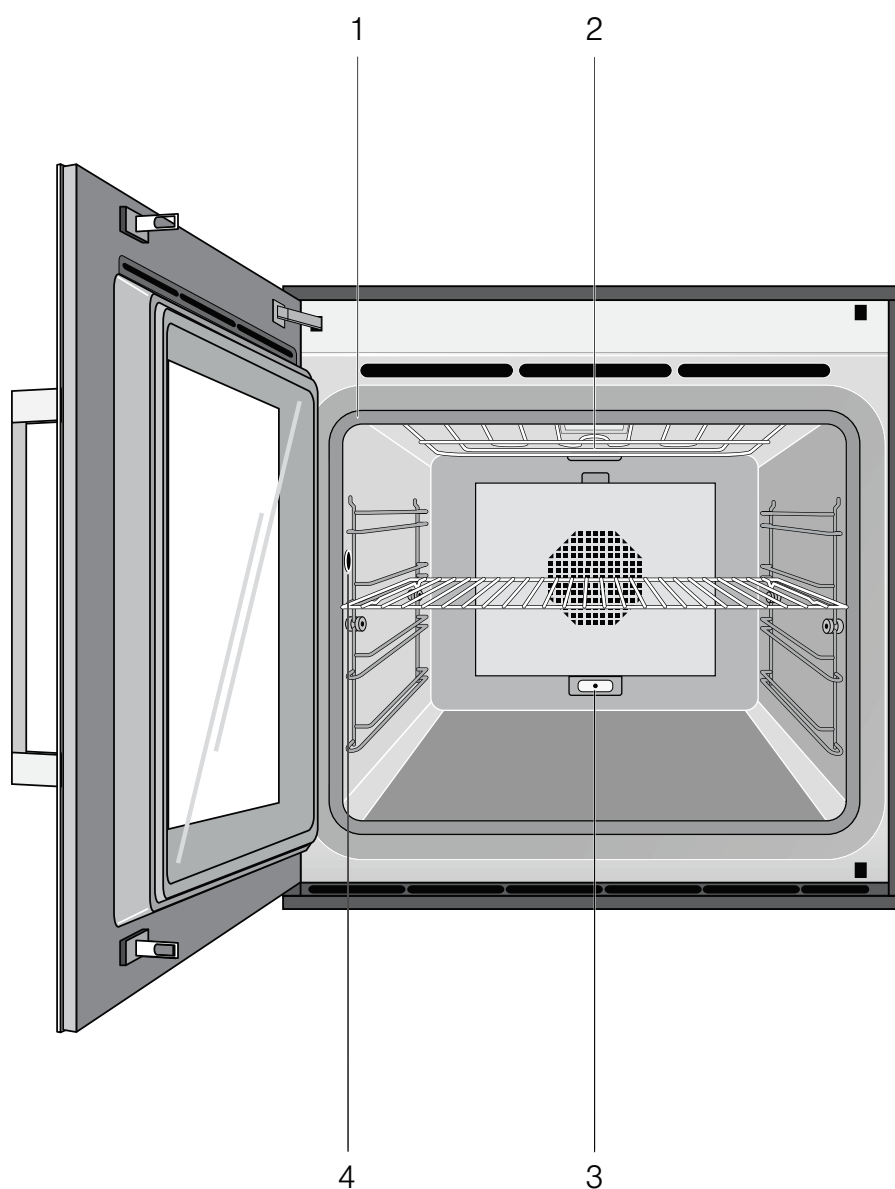
Consigli sul risparmio energetico

- Se possibile, aprite raramente lo sportello durante qualsiasi tipo di cottura.
- Usate per la cottura al forno stampi scuri, verniciati o smaltati in nero. Questi assorbono meglio il calore.
- E' preferibile cuocere più dolci uno dopo l'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il secondo dolce. Potete anche infornare due stampi uno accanto all'altro.
- Con la cottura ad aria calda ventilata potete cuocere su più livelli contemporaneamente.
- In presenza di tempi di cottura più lunghi, potete spegnere il forno 10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare il calore residuo per terminare la cottura.

Conoscere l'apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Forno

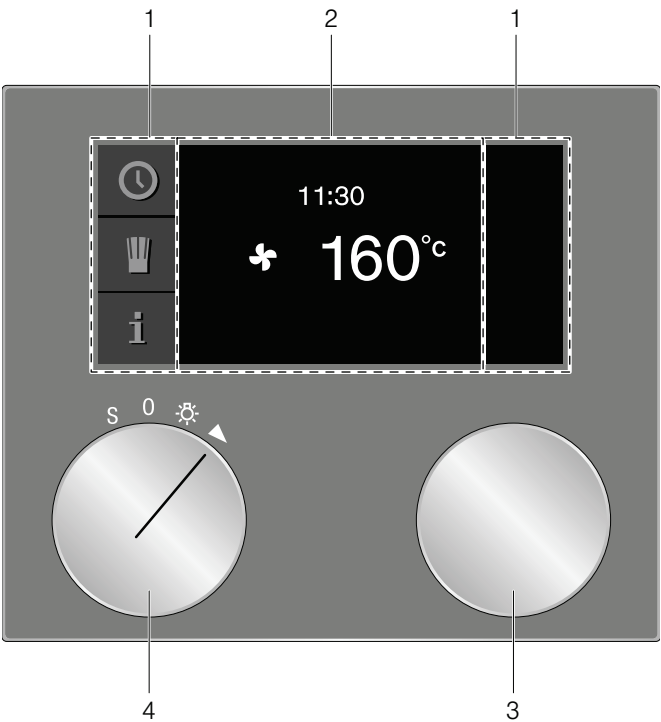


1	Guarnizione sportello
2	Resistenza grill
3	Presa per resistenza complementare (accessorio speciale per piano pizza e pentola in ghisa)
4	Presa per termosonda

Display ed elementi di comando

Le presenti istruzioni per l'uso sono valide per diverse versioni dell'apparecchio. A seconda del tipo di apparecchio, sono possibili lievi variazioni.

Il funzionamento è identico per tutte le versioni dell'apparecchio.



1	Pannello di comando	Questi campi sono a comando tattile. Toccare un simbolo per selezionare la funzione corrispondente.
2	Display	Il display mostra ad es. le impostazioni attuali e le possibilità di selezione.
3	Selettore	Con il selettore potete selezionare la temperatura e procedere ad altre impostazioni.
4	Selettore funzioni	Con il selettore funzioni potete selezionare il tipo di riscaldamento, il programma di pulizia o le impostazioni di base.

Simboli

Simbolo	Funzione
▶	Avvio
■	Stop
	Pausa/Fine
X	Interruzione
C	Per cancellare
✓	Per confermare/salvare le impostazioni
>	Freccia per la selezione
i	Per richiamare ulteriori informazioni
⬆	Riscaldamento con indicatore di stato
🔥	Richiamare ricette individuali
rec	Registrare il menu
🔧	Elaborazione delle impostazioni
>A ⁱ	Inserire il nome
🔒	Protezione bambini
🕒	Per richiamare il menu timer
🕒	Richiamare il timer lungo
🔥	Modalità demo
🔥	Termosonda

Colori e visualizzazione

Colori

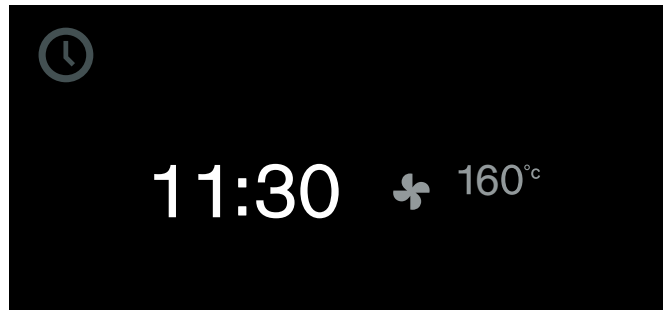
I diversi colori servono a guidare l'utente tra le singole situazioni di regolazione.

arancione	Prime impostazioni Funzioni principali
blu	Impostazioni di base Pulizia
bianco	Valori regolabili

Visualizzazione

Secondo la situazione, la visualizzazione dei simboli, dei valori o dell'intero display cambia.

Zoom	L'impostazione appena modificata, viene visualizzata ingrandita. Una durata di cottura in corso, viene visualizzata ingrandita prima dello scadere (per es. sul timer sono gli ultimi 60 sec.).
Visualizzazione del display ridotta	Dopo un breve lasso di tempo la visualizzazione sul display si riduce e mostra solo i dati principali. Questa funzione è preimpostata e può essere modificata nelle impostazioni di base.



Informazioni complementari i e i[®]

Toccando il simbolo **i** potete richiamare ulteriori funzioni.

Per informazioni importanti e richieste di azioni appare il simbolo **i[®]**. Informazioni importanti sulla sicurezza e lo stato operativo vengono visualizzate anche automaticamente di tanto in tanto. Queste comunicazioni scompaiono automaticamente dopo qualche secondo o devono essere confermate con **✓**.

Prima dell'avvio, vengono fornite ad esempio informazioni sul tipo di riscaldamento impostato. È così possibile verificare se l'impostazione attuale è adatta alla pietanza.

Ad esempio, durante il funzionamento si possono avere informazioni sul tempo trascorso e quello residuo e/o sulla temperatura attuale del vano di cottura.

Avvertenza: Terminato il riscaldamento, durante il funzionamento è normale che si verifichino lievi oscillazioni di temperatura.

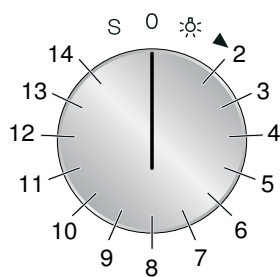
Ventola di refrigerazione

Il vostro apparecchio è dotato di una ventola di refrigerazione. La ventola si accende durante il funzionamento. L'aria calda esce, secondo il modello dell'apparecchio, sopra o sotto la porta.

Dopo aver prelevato la pietanza, tenete chiusa la porta fino al raffreddamento. La porta dell'apparecchio non deve essere semiaperta, per evitare danni ai mobili adiacenti. La ventola continua a girare anche dopo lo spegnimento e si disattiva automaticamente.

Attenzione! Non coprire le feritoie di ventilazione. Altrimenti l'apparecchio si surriscalda.

Posizioni del selettore di funzioni



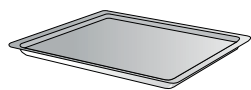
Posizione	Funzione/Tipo di riscaldamento	Temperatura	Applicazione
0	Zero		
	Luce		
2	 Aria calda	50 - 300°C Temperatura suggerita 170°C	Aria calda: Per dolci, biscotti e sformati su più livelli. Il ventilatore sulla parete posteriore distribuisce uniformemente il calore nel vano cottura.
3	 Eco	50 - 300°C Temperatura suggerita 170°C	Funzionamento ad aria calda a risparmio energetico per dolci, biscotti, sformati e gratinati. La luce nel forno resta spenta.
4	--- Calore superiore + calore inferiore	50 - 300°C Temperatura suggerita 170°C	Per torte in stampi o sul piatto, sformati, arrosti.
5	--- Calore superiore	50 - 300°C Temperatura suggerita 170°C	Calore mirato dall'alto, per es. per terminare la cottura di dolci alla frutta con meringa.
6	--- Calore inferiore	50 - 300°C Temperatura suggerita 170°C	Per terminare la cottura, per es. di dolci umidi alla frutta, per le conserve, per le pietanze cucinate a bagnomaria.
7	 Aria calda + calore inferiore	50 - 300°C Temperatura suggerita 170°C	Calore dal basso per torte umide, per es. torte alla frutta.
8	 Grill superficie grande + ventilazione	50 - 300°C Temperatura suggerita 220°C	Riscaldamento uniforme tutt'interno per carne, pollo e pesci interi.
9	 Grill superficie grande	50 - 300°C Temperatura suggerita 220°C	Per grigliare pezzi di carne piatti, salsicce o filetti di pesce. Per passare al forno e gratinare.
10	 Grill superficie piccola	50 - 300°C Temperatura suggerita 220°C	Viene riscaldata solo la superficie centrale della resistenza del grill. Grill a risparmio energetico per piccole quantità.
11	 Funzione piano pizza	50 - 300°C Temperatura suggerita 250°C	Solo con l'accessorio speciale piano pizza Piano pizza riscaldato dal basso per pizza croccante, pane o panini, come fatti dal panettiere.
12	 Funzione pirofila	50 - 220°C Temperatura suggerita 180°C	Solo con l'accessorio speciale pirofila Pirofila in ghisa riscaldata per grandi quantità di carne, sformati o arrosti per i giorni speciali.
13	 Lievitazione	30 - 50°C Temperatura suggerita 40°C	Far lievitare: Per impasto al lievito e pasta acida. L'impasto lievita molto più rapidamente che non a temperatura ambiente. L'impostazione ottimale della temperatura per l'impasto al lievito è di 38°C.
14	 Scongelamento	40 - 60°C Temperatura suggerita 40°C	Per verdure, carne, pesce e frutta.

Posizione	Funzione/Tipo di riscaldamento	Temperatura	Applicazione
S	 Impostazioni di base		Nelle impostazioni di base potete adattare il vostro apparecchio in modo individuale.
	 Pirolisi	485°C	Autopulizia

Accessori

Utilizzate solo gli accessori forniti in dotazione o disponibili presso il servizio assistenza clienti. Sono appositamente studiati per il vostro apparecchio. Accertatevi di introdurre sempre correttamente gli accessori nel vano cottura.

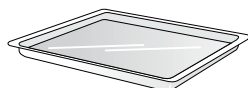
Il vostro apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



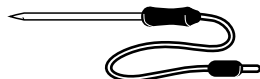
Piatto smaltato



Griglia



Teglia in vetro



Termosonda con plug

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

- BA 016 103 Sistema di estrazione
Estrazione telescopica e telaio in ghisa resistente alla pirolisi
- BA 026 113 Teglia smaltata, profondità 15 mm
- BA 036 103 Griglia cromata, senza apertura, con piedini
- BA 226 103 Vassorio smaltato, profondità 30 mm
- BA 046 113 Teglia in vetro, profondità 24 mm
- BA 056 113 Resistenza per piano pizza e pentola in ghisa
- BA 056 133 Piano pizza
incl. Supporto per piano pizza e spatola per pizza (ordinare la resistenza separatamente)
- BS 020 002 Paletta per pizza, set da 2
- GN 340 230 Pirofila in alluminio GN 2/3, altezza 165 mm, con rivestimento antiaderente

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Qui scoprite cosa bisogna fare prima di preparare pietanze con il vostro apparecchio per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Importanti Indicazioni di sicurezza*.

In seguito all'allacciamento di corrente viene visualizzato sul display il menu "Impostazioni iniziali". Ora è possibile impostare il nuovo apparecchio:

- Lingua
- Formato ora
- Ora
- Formato data
- Data

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

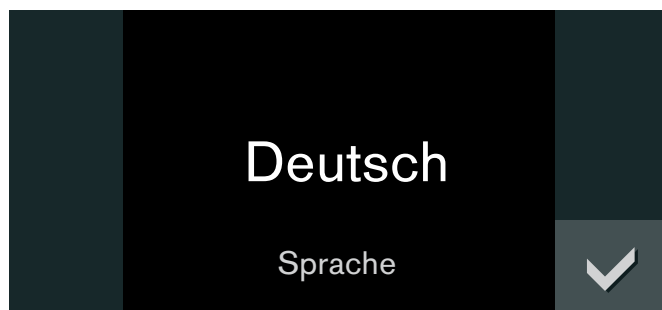
Avvertenze

- Il menu "Impostazioni Iniziali" compare solo alla prima accensione dell'apparecchio dopo l'allacciamento alla corrente o se l'apparecchio è rimasto senza alimentazione elettrica per vari giorni. Dopo l'allacciamento alla corrente compare prima il logo GAGGENAU per 30 secondi, poi compare automaticamente il menu "Prime impostazioni".
- È sempre possibile modificare le impostazioni (vedere capitolo *Impostazioni di base*).

Impostazione della lingua

Sull'indicatore viene visualizzata la lingua preimpostata.

- 1 Servendosi del selettore, selezionare la lingua del display desiderata.
- 2 Confermare con ✓.



Impostare il formato ora

Sull'indicatore vengono visualizzati i due possibili formati 24h e AM/PM. Il formato predefinito è 24h.

- 1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.
- 2 Confermare con ✓.



Impostazione dell'ora

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora.

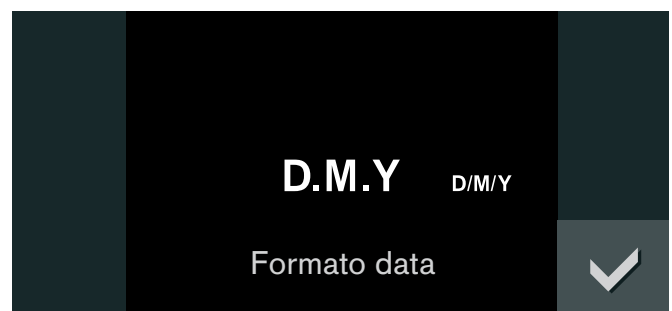
- 1 Servendosi del selettore impostare l'ora desiderata.
- 2 Confermare con ✓.



Impostazione del formato data

Sull'indicatore compaiono tre possibili formati G.M.A, G/M/A e A/M/G. Il formato predefinito è G.M.A.

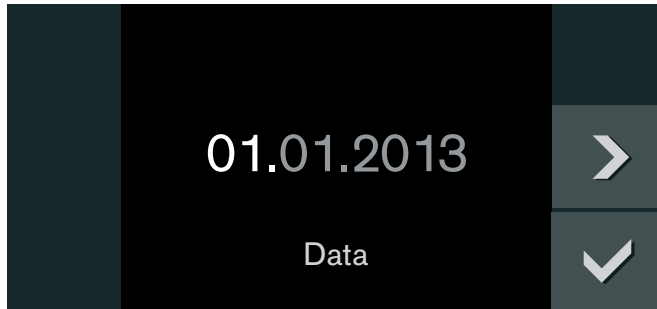
- 1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.
- 2 Confermare con ✓.



Impostazione della data

Sull'indicatore viene visualizzata la data preimpostata. L'impostazione del giorno è già attivata.

- 1 Impostare il giorno desiderato servendosi del selettore.
- 2 Con il simbolo ➤ spostarsi sull'impostazione del mese.
- 3 Impostare il mese con il selettore.
- 4 Con il simbolo ➤ spostarsi sull'impostazione dell'anno.
- 5 Impostare l'anno con il selettore.
- 6 Confermare con ✓.



Terminare la prima messa in funzione

Sull'indicatore viene visualizzato "Prima messa in funzione terminata".

Confermare con ✓.



L'apparecchio passa in stand-by e compare l'indicazione di stand-by. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Riscaldare il forno

Accertarsi che non vi siano residui della confezione nel vano cottura.

Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno vuoto chiuso. Ideale è riscaldarlo un'ora nella modalità Aria calda ventilata ✱ a 200°C. Per sapere come regolare questa modalità, consultare il Capitolo *Comandi per l'apparecchio*.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

Attivazione dell'apparecchio

In modalità standby

L'apparecchio si trova nella modalità stand-by se non è impostata alcuna funzione o se è attiva la protezione bambini.

La luminosità del quadro di comando è ridotta nella modalità stand-by.



Avvertenze

- Per la modalità stand-by vi sono diverse visualizzazioni. Sono preimpostati il logo GAGGENAU e l'ora. Se desiderate modificare la visualizzazione, consultate il Capitolo *Impostazioni di base*.
- La luminosità del display dipende dall'angolo di visuale verticale. Potete adeguare il display tramite l'impostazione "Luminosità" nelle impostazioni di base.

Attivazione dell'apparecchio

Per abbandonare la modalità stand-by, è possibile

- ruotare il selettore funzioni,
- toccare il pannello comandi,
- o aprire o chiudere la porta.

Ora è possibile impostare le funzioni desiderate. Per le istruzioni relative alle funzioni, consultare i capitoli corrispondenti.

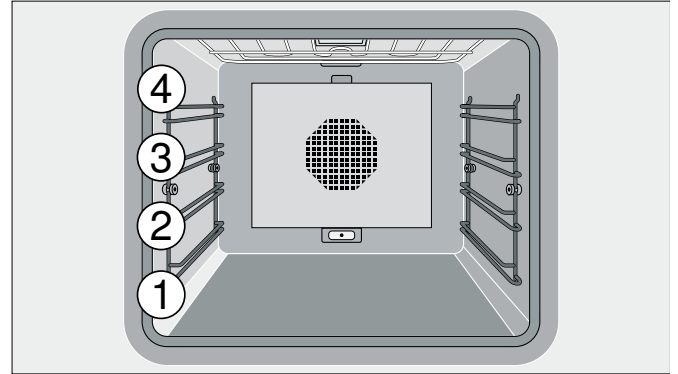
Avvertenze

- L'indicatore di stand-by viene nuovamente visualizzato se per lungo tempo dall'attivazione non viene effettuata alcuna impostazione.
- Se la porta è aperta, l'illuminazione interna del vano di cottura si spegne dopo un breve lasso di tempo.

Usare l'apparecchio

Vano cottura

Il vano cottura ha quattro livelli. I livelli si contano dal basso verso l'alto.



Attenzione!

- Non collocate nulla direttamente sul fondo del vano cottura. Non rivestitelo di carta di alluminio. Un surriscaldamento potrebbe causare danni all'apparecchio.
- Non introducete alcun tipo di accessorio tra i listelli dei livelli, altrimenti può ribaltarsi.

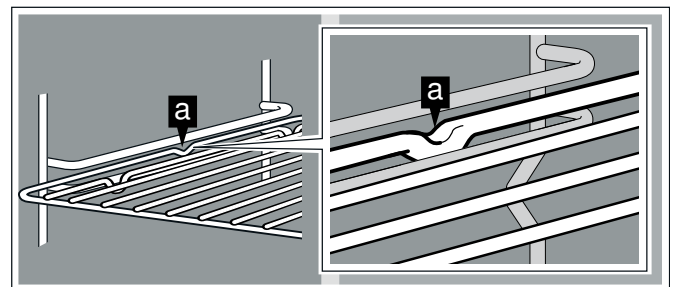
Aprire lo sportello dell'apparecchio sempre fino alla battuta. In questa posizione lo sportello aperto non si richiude automaticamente.

Infilare l'accessorio

L'accessorio è dotato di una funzione ad incastro. La funzione ad incastro evita che gli accessori si abbassino durante la rimozione. Gli accessori vanno infilati correttamente nel vano cottura affinché funzioni la protezione antiribaltamento.

Nell'inserire la griglia accertarsi che

- la sporgenza (a) sia rivolta verso il basso
- che la leva di sicurezza della griglia sia dietro e sopra.



Accendere

- 1 Regolare il tipo di riscaldamento desiderato con il selettore delle funzioni. Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento e la temperatura suggerita.
- 2 Se desiderate modificare la temperatura: Regolare la temperatura desiderata con il selettore.

Sul display appare il simbolo . La barra segnala lo stato di riscaldamento. Non appena è raggiunta la temperatura regolata, risuona un segnale e il simbolo di riscaldamento  si spegne.

Avvertenza: Se è regolata una temperatura inferiore a 70°C, la luce nel vano cottura resta spenta.

Spegnere:

Posizionare il selettore delle funzioni su **0**.

Riscaldamento rapido

Con la funzione "Riscaldamento rapido" l'apparecchio raggiunge velocemente la temperatura desiderata.

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

Attivare la funzione "Riscaldamento rapido" nelle impostazioni di base (vedere capitolo *Impostazioni di base*).

Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con uno spegnimento di sicurezza. Ogni processo termico viene spento dopo 12 ore, se in quest'arco di tempo non ha luogo alcun funzionamento. Sul display compare un messaggio.

Eccezione:

Una programmazione con il timer lungo.

Confermare il messaggio con  e ruotare il selettore funzioni su **0**, quindi mettere nuovamente in funzione l'apparecchio come di consueto.

Funzioni del timer

Nel menu del timer regolate:

 Timer

 Cronometro

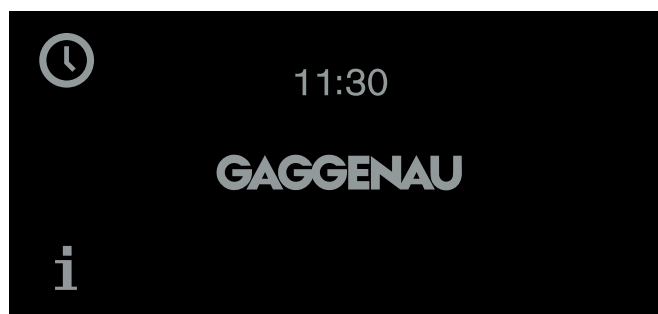
 Tempi di cottura (non in modalità pausa)

 Fine tempo di cottura (non in modalità pausa)

Per richiamare il menu timer

Il menu del timer si può richiamare da qualsiasi modalità di funzionamento. Sono nelle impostazioni di base, quando il selettore delle funzioni è su **S**, il menu del timer non è disponibile.

Toccare il simbolo .



Appare il menu del timer.

Timer

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio. Potete inserire massimo 90 minuti.

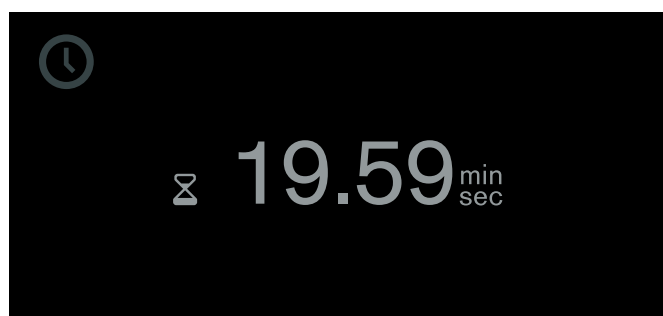
Impostare il contaminuti

- 1 Richiamare il menu timer.
Viene visualizzata la funzione "Contaminuti" ⌚.
- 2 Servendosi del selettore impostare il tempo desiderato.



- 3 Avviare con il tasto ▶.

Il menu timer viene chiuso e il tempo scorre. Sul display vengono visualizzati il simbolo ⌚ e il tempo che scorre.



Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico, che viene interrotto toccando il simbolo ✓.

È sempre possibile interrompere tutte le impostazioni toccando il simbolo X. In questo modo le impostazioni vanno perse.

Arresto del contaminuti:

Richiamare il menu timer. Con ▶ selezionare la funzione "Contaminuti" ⌚ e toccare il simbolo II. Per lasciare scorrere il contaminuti, toccare il simbolo ▶.

Spegnimento del contaminuti prima del tempo:

Richiamare il menu timer. Con ▶ selezionare la funzione "Contaminuti" ⌚ e toccare il simbolo C.

Cronometro

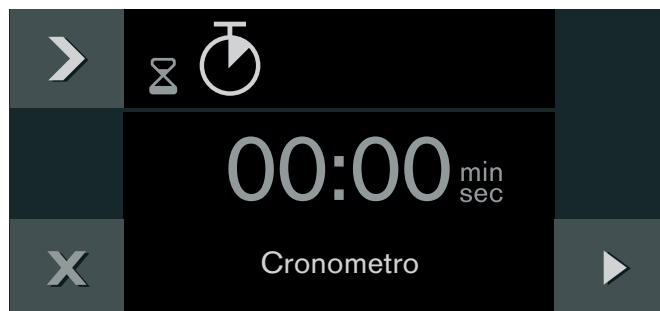
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio.

Il cronometro conta da 0 secondi a 90 minuti.

Esso ha una funzione di pausa. Questo consente di fermare l'orologio di tanto in tanto.

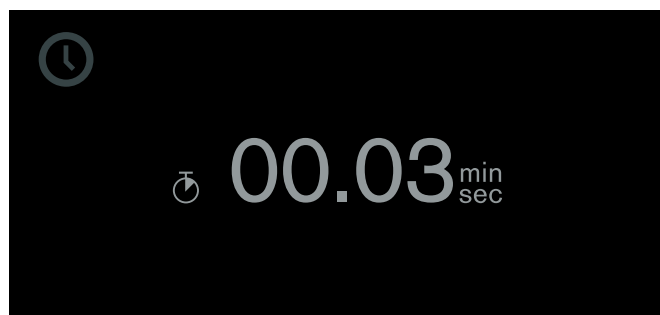
Avvio del cronometro

- 1 Richiamare il menu timer.
- 2 Con ▶ selezionare la funzione "Cronometro" ⌚.



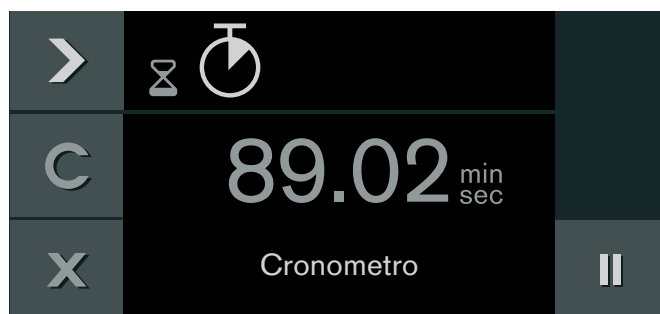
- 3 Avviare con il tasto ▶.

Il menu timer viene chiuso e il tempo scorre. Sul display vengono visualizzati il simbolo ⌚ e il tempo che scorre.



Fermare il cronometro e avviarlo nuovamente

- 1 Richiamare il menu timer.
- 2 Con ▶ selezionare la funzione "Cronometro" ⌚.
- 3 Toccare il simbolo II.



Il tempo si arresta. Il simbolo ritorna su Avvio ▶.

- 4 Avviare con il tasto ▶.

Il tempo scorre di nuovo. Quando si raggiungono i 90 minuti, l'indicatore lampeggia e viene emesso un segnale acustico, che viene interrotto toccando il simbolo ✓. Il simbolo ⌚ scompare dall'indicatore. Il procedimento è terminato.

Disattivazione del cronometro:

Richiamare il menu timer. Con ▶ selezionare la funzione "Cronometro" ⌚ e toccare il simbolo C.

Tempo di cottura

Se impostate il tempo di cottura per la vostra pietanza, l'apparecchio si spegne automaticamente allo scadere.

L'orario di cottura è regolabile tra 1 minuto e 23:59 ore.

Impostare la durata di cottura

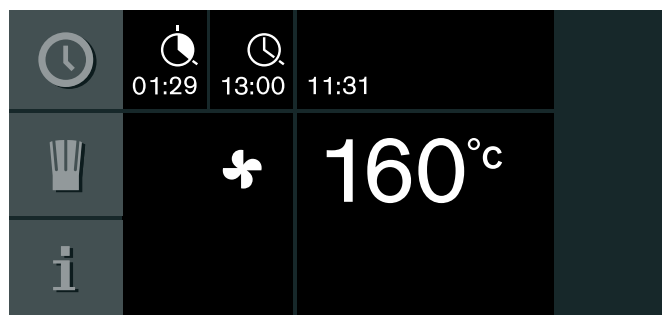
Avete regolato tipo di riscaldamento e temperatura e avete introdotto la pietanza nel vano cottura.

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Con  selezionare la funzione "Durata di cottura" .
- 3 Regolare il tempo di cottura desiderato con il selettore.

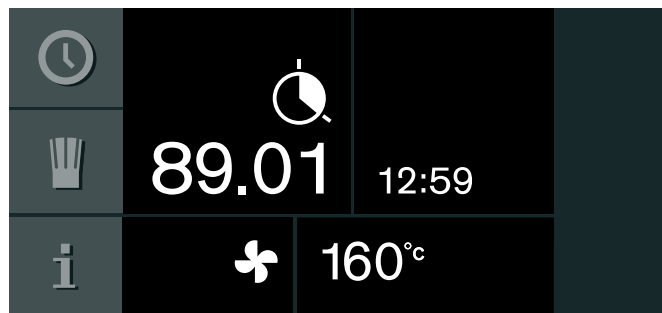


- 4 Avviare con .

L'apparecchio si avvia. Il menu del timer si chiude. Sul display appaiono temperatura, modalità di funzionamento, tempo di cottura rimanente e fine tempo di cottura.



Un minuto prima della fine del tempo di cottura viene visualizzato ingrandito il tempo che decorre sul display.



Allo scadere del tempo di cottura l'apparecchio si spegne. Il simbolo  lampeggia e risuona un segnale.

Il segnare si spegne prima se toccate il simbolo , aprite lo sportello o regolate il selettore funzioni su 0.

Modificare la durata di cottura:

Aprire il menu del timer. Con  selezionare la funzione "Durata di cottura" . Modificare la durata di cottura con il selettore. Avviare con .

Cancellare la durata di cottura:

Aprire il menu del timer. Con  selezionare la funzione "Durata di cottura" . Con  cancellare la durata di cottura. Con  tornare al funzionamento normale.

Interrompere l'intera procedura:

Posizionare il selettore funzioni su 0.

Avvertenza: Potete modificare il tipo di riscaldamento e la temperatura anche durante la cottura.

Fine cottura

Potete ritardare la fine del tempo di cottura.

Esempio: Sono le 14:00. La pietanza richiede un tempo di cottura di 40 minuti. Dovrebbe essere pronta alle 15:30.

Inserite il tempo di cottura e rimandate la fine del tempo di cottura alle 15:30. L'elettronica calcola l'ora d'inizio. L'apparecchio si avvia automaticamente alle 14:50 e si spegne alle 15:30.

Ricordate che i cibi che si deteriorano facilmente non possono restare a lungo nel forno.

Rimandare la fine del tempo di cottura

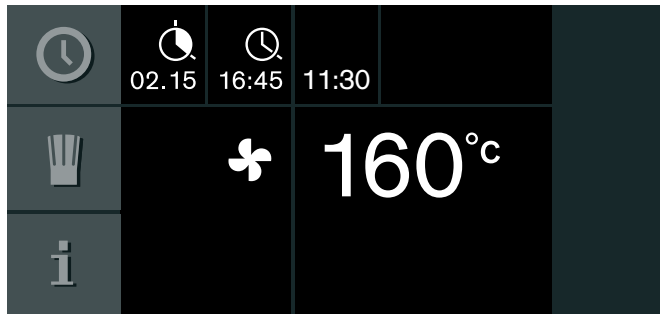
Avete regolato tipo di riscaldamento, temperatura e tempo di cottura.

- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Con  selezionare la funzione "Fine tempo di cottura" .



- 3 Regolare l'ora di fine tempo di cottura desiderata con il selettore.

4 Avviare con ►.



L'apparecchio va in pausa. Sul display appaiono la modalità di funzionamento, la temperatura, il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura. L'apparecchio si avvia all'ora calcolata e si spegne automaticamente quando il tempo di cottura è terminato.

Avvertenza: Se il simbolo  lampeggia: Non avete regolato un tempo di cottura. Regolate sempre prima un tempo di cottura.

Allo scadere del tempo di cottura l'apparecchio si spegne. Il simbolo  lampeggia e risuona un segnale. Il segnare si spegne prima se toccate il simbolo , aprite lo sportello o regolate il selettore funzioni su 0.

Modificare la fine tempo di cottura:

Aprire il menu del timer. Con ► selezionare la funzione "Fine tempo di cottura" . Regolare l'ora di fine tempo di cottura desiderata con il selettore. Avviare con ►.

Interrompere l'intera procedura:

Posizionare il selettore funzioni su 0.

Timer lungo

Con questa funzione l'apparecchio mantiene una temperatura compresa tra 50 e 230°C con la modalità "Aria calda ventilata".

Potete tenere caldi i cibi fino a 74 ore senza dover accendere e spegnere.

Ricordate che i cibi che si deteriorano facilmente non possono restare a lungo nel forno.

Avvertenza: Il timer lungo deve essere regolato su "disponibile" nelle impostazioni di base (v. Capitolo *Impostazioni di base*).

Regolare il timer lungo

- 1 Impostare il selettore di funzione su .
- 2 Toccare il simbolo .
Sul display compare il valore suggerito di 24h a 85°C. Avviare con ►
–oppure–
modificare il tempo di cottura, la fine tempo di cottura, la data di spegnimento e la temperatura.



- 3 Modificare il tempo di cottura :
Toccare il simbolo . Regolare il tempo di cottura desiderato con il selettore.
- 4 Modificare il valore fine tempo di cottura :
Toccare il simbolo ►. Regolare l'ora di fine tempo di cottura desiderata con il selettore.
- 5 Modificare la data di spegnimento :
Toccare il simbolo ► b. Regolare la data di spegnimento desiderata con il selettore.
Confermare con .
- 6 Modificare la temperatura:
Regolare la temperatura desiderata con il selettore.
- 7 Avviare con ►.

L'apparecchio si avvia. Sul display appaiono  e temperatura.

La luce del forno e del display sono spente. Il quadro di comando è bloccato, premendolo non risuona alcun segnale.

Al termine del tempo l'apparecchio non riscalda più. Il display è vuoto. Posizionare il selettore delle funzioni su 0.

Spegner:

Per interrompere la procedura, girare il selettore delle funzioni su **0**.

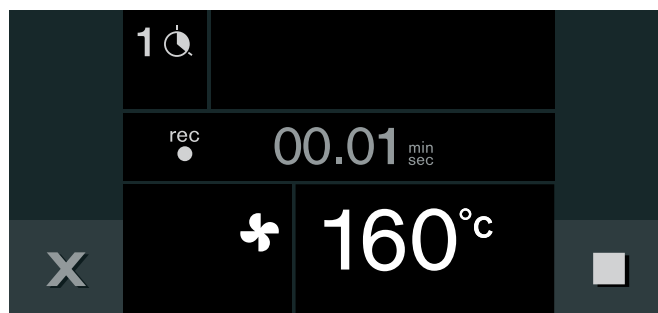
Ricette personali

Si possono salvare fino a 50 ricette personali. È possibile registrare una ricetta. Queste ricette possono avere un nome, in modo tale che in caso di bisogno possano essere trovate rapidamente e in tutta facilità.

Registrazione della ricetta

Avete la possibilità di regolare fino a 5 fasi successive e registrarle.

- 1 Posizionare il selettore delle funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato.
Il simbolo  viene visualizzato.
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Selezionare una posizione libera con il selettore.
- 4 Toccare il simbolo .



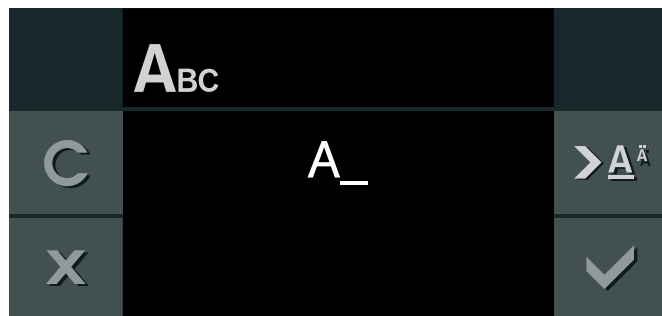
- 5 Regolare la temperatura desiderata con il selettore.
- 6 Il tempo di cottura viene registrato.
- 7 Registrare altre fasi:
Posizionare il selettore delle funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato. Regolare la temperatura desiderata con il selettore. Inizia una nuova fase.
- 8 Se la pietanza ha raggiunto il risultato di cottura desiderato, per terminare la ricetta toccare il simbolo .
- 9 Inserire il nome sotto "ABC" (v. Capitolo *Inserisci nome*).

Avvertenze

- La registrazione di una fase ha inizio solo quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura regolata.
- Ogni fase deve durare almeno 1 minuto.
- Durante il primo minuto di una fase si possono modificare tipo di riscaldamento o temperatura.

Inserire il nome

- 1 Alla voce "ABC" inserire il nome della ricetta.



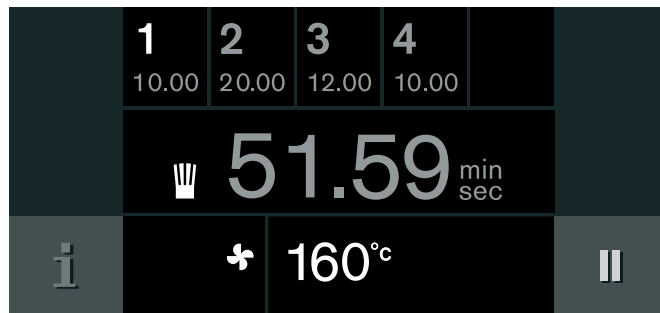
Selettore	Selezionare le lettere Una nuova parola inizia sempre con la lettera maiuscola.
>A ^ä	Premere brevemente: cursore verso destra Premere a lungo: passare a dieresi e caratteri speciali Premere due volte: inserire un'interruzione
>Ä	Premere brevemente: cursore verso destra premere a lungo: passare ai caratteri normali Premere due volte: inserire un'interruzione
C	Cancellare le lettere

- 2 Salvare con ✓.
- oppure -
interrompere con X e abbandonare il menu .

Avvertenza: Per l'immissione del nome sono a disposizione i caratteri latini, determinati caratteri speciali e numeri.

Avvio della ricetta

- 1 Posizionare il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento qualsiasi.
Il simbolo viene visualizzato.
- 2 Toccare il simbolo . Selezionare la ricetta desiderata con la manopola.
- 3 Avviare con ►.
La modalità si avvia. La durata scorre visibilmente.
Le impostazioni delle fasi appaiono nella riga delle indicazioni.



Avvertenza: Potete modificare la temperatura con il selettore mentre la ricetta è in corso. Questo non modifica la ricetta memorizzata.

Cancellazione della ricetta

- 1 Posizionare il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento qualsiasi.
Il simbolo viene visualizzato.
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Selezionare la ricetta desiderata con la manopola.
- 4 Cancellare la ricetta con C.
- 5 Confermare con ✓.

Termosonda

La termosonda vi consente una cottura esatta e puntuale. Essa rileva la temperatura all'interno della pietanza. Lo spegnimento automatico quando la temperatura nucleo desiderata è stata raggiunta, assicura che ogni pietanza sia cotta al punto giusto.

Usate solo la termosonda fornita in dotazione. Potete acquistarla come ricambio presso il servizio assistenza clienti o nello shop on-line.

La termosonda subisce danni in presenza di temperature superiori a 250° C. Usatela, pertanto, solo nel vostro apparecchio ad una temperatura massima di 230° C.

Rimuovere la termosonda dal vano cottura sempre dopo l'uso. Non conservatela mai nel vano cottura.

Pulire sempre la termosonda dopo l'uso con un panno umido. Non lavare nella lavastoviglie!

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Con un sensore della temperatura sbagliato l'isolamento può essere danneggiato. Utilizzare soltanto il sensore della temperatura indicato per questo apparecchio.

⚠ Pericolo di ustione!

Il vano cottura e la termosonda diventano molto caldi. Per inserire e staccare la termosonda utilizzare un guantone da forno.

Inserire la termosonda nella pietanza

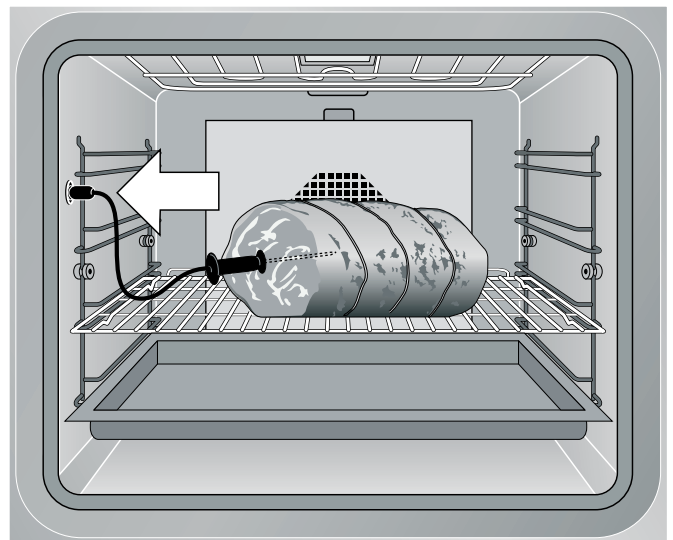
Introdurre la termosonda prima di inserire la pietanza nel vano cottura.

Infilate la punta metallica nel punto più doppio. Accertatevi che l'estremità della punta si trovi più o meno al centro. Non deve trovarsi in una parte grassa e non deve toccare la teglia o un osso.

In presenza di più pezzi, inserite la termosonda in quello più doppio.

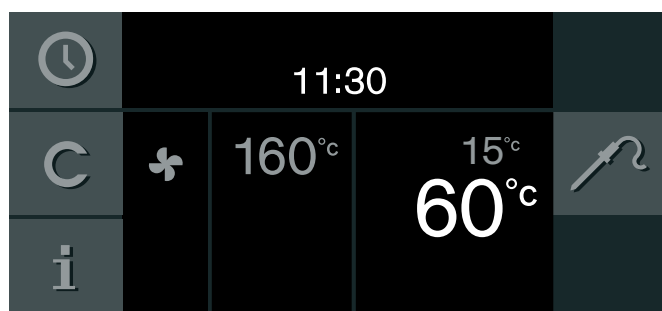
Cercate di inserire completamente la termosonda.

Per il pollame accertarsi che la punta della termosonda non vada nella parte cava al centro, bensì sia posizionata nella carne tra la pancia e la coscia superiore.



Regolare la temperatura nucleo

- 1 Introdurre la pietanza con la termosonda inserita nel vano cottura. Collegare la termosonda nella presa nel vano cottura e chiudere la porta dell'apparecchio.
Non bloccare il cavo della termosonda!
Sul display appare  e la temperatura nucleo attuale.
- 2 Posizionare il selettore delle funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato.
- 3 Regolare la temperatura nel vano cottura con il selettore.
- 4 Toccare il simbolo . Regolare la temperatura nucleo desiderata per la pietanza con il selettore e confermare con .
La temperatura nucleo impostata deve essere superiore alla temperatura nucleo attuale.



- 5 L'apparecchio riscalda nel modo di riscaldamento impostato.
Sul display vengono visualizzate la temperatura nucleo attuale e sotto quella impostata.
La temperatura regolata può essere modificata in qualsiasi momento.

Quando all'interno della pietanza viene raggiunta la temperatura nucleo impostata, risuona un segnale. La fase di cottura viene terminata automaticamente. Confermare con  e girare il selettore delle funzioni su 0.

Avvertenze

- Se lasciate la pietanza nel vano al termine della cottura, la temperatura sale leggermente a fronte del calore residuo.
- Se programmate contemporaneamente la termosonda e il timer per il tempo di cottura, l'apparecchio sarà spento dalla programmazione che raggiunge prima il valore inserito.

Modificare la temperatura nucleo impostata:

Toccare il simbolo . Modificare la temperatura nucleo impostata per la pietanza con il selettore e confermare con .

Cancellare la temperatura nucleo impostata:

Toccare il simbolo . Con  cancellare la temperatura nucleo impostata. L'apparecchio continua a riscaldare nella funzionalità normale.

Valori indicativi per la temperatura nucleo

Usate solo cibi freschi, mai surgelati. I valori riportati in tabella sono indicativi. Essi dipendono dalla qualità e dalle proprietà delle pietanze.

Per motivi di igiene, i prodotti freschi ed altre pietanze critiche dovrebbero avere una temperatura nucleo di almeno 62 - 65° C dopo la cottura.

Pietanza	Valore indicativo per la temperatura nucleo
Manzo	
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte	
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
Lombo di maiale	
medium	65 - 70 °C
ben cotto	75 °C
Polpettone	85 °C
Filetto di maiale	65 - 70 °C
Vitello	
Arrosto di vitello, ben cotto	75 - 80 °C
Petto di vitello ripieno	75 - 80 °C
Lombo di vitello	
medium	58 - 60 °C
ben cotto	65 - 70 °C
Filetto di vitello	
al sangue	50 - 52 °C
medium	58 - 60 °C
ben cotto	70 - 75 °C
Cacciagione	
Lombata di capriolo	60 - 70 °C
Cosciotto di capriolo	70 - 75 °C
Bistecca di lombata di capriolo	65 - 70 °C
Lombata di lepre, coniglio	65 - 70 °C
Pollame	
Pollo	85 °C
Faraona	75 - 80 °C
Oca, tacchino, anatra	80 - 85 °C

Pietanza	Valore indicativo per la temperatura nucleo
Petto di anatra	
medium	55 - 60 °C
ben cotto	70 - 80 °C
Bistecca di struzzo	
	60 - 65 °C
Agnello	
Cosciotto di agnello	
medium	60 - 65 °C
ben cotto	70 - 80 °C
Lombata di agnello	
medium	55 - 60 °C
ben cotto	65 - 75 °C
Montone	
Cosciotto di montone	
medium	60 - 65 °C
ben cotto	70 - 80 °C
Lombata di montone	
medium	70 - 75 °C
ben cotto	65 - 75 °C
Pesce	
Filetto	
	62 - 65 °C
Intero	
	65 °C
Zuppa	
	62 - 65 °C
Altro	
Pane	
	90 °C
Paté	
	72 - 75 °C
Zuppa	
	60 - 70 °C
Foie gras	
	45 °C.

Livello di rosolamento

Solo se è regolato il modo operativo "Funzione pirofila":
nella modalità rosolamento il forno riscalda a piena potenza per ca. 3 minuti. Potete per esempio rosolare le bistecche.

Toccare il simbolo **»**. Il livello rosolamento si avvia.
Potete regolare anche più volte di seguito il livello rosolamento.

Per terminare prima il livello rosolamento, toccare il simbolo **»**.

Protezione bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente utilizzare l'apparecchio, esso è dotato di una protezione bambini.

Avvertenze

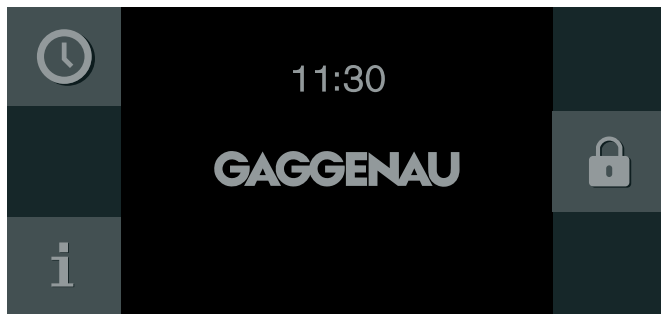
- Impostare la protezione bambini, mettendo "disponibile" nelle Impostazioni di base (vedere capitolo *Impostazioni di base*).
- Se si verifica un'interruzione di corrente mentre la protezione bambini è attiva è possibile che tale protezione risulti disattivata nel momento in cui viene ripristinata l'alimentazione elettrica.

Attivazione della protezione bambini

Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su **0**.

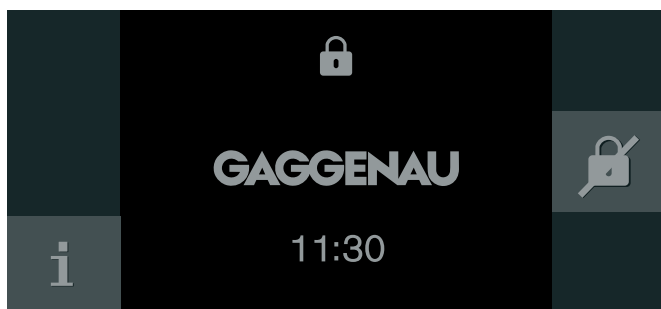
Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.



La protezione bambini è attivata. Compare Stand-by. Il simbolo  viene mostrato in alto sul display.

Disattivare la protezione bambini

Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.



La protezione bambini è disattivata. È possibile impostare l'apparecchio come di consueto.

Impostazioni di base

Con le impostazioni di base potete adeguare il vostro apparecchio individualmente.

- 1 Girare il selettore funzioni su **S**.
- 2 Selezionare "Impostazioni di base" con il selettore.
- 3 Toccare il simbolo .
- 4 Selezionare l'impostazione di base desiderata con la manopola.

- 5 Toccare il simbolo .
- 6 Regolare l'impostazione di base con il selettore.
- 7 Con  salvare o con  interrompere ed uscire dall'impostazione di base attuale.
- 8 Girare il selettore funzioni su **0** per uscire dal menu delle impostazioni di base.

Le modifiche sono memorizzate.

	Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
	Luminosità	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazione della luminosità del display
	Stand-by	ON*/OFF - Ora - Ora + logo GAGGENAU* - Data - Data + logo GAGGENAU - Ora + data - Ora + data + logo GAGGENAU	Aspetto dello stand-by. OFF: nessuna indicazione. Con questa impostazione, si diminuisce il consumo dello stand-by dell'apparecchio. ON: più indicazioni impostabili, confermare "ON" con  e selezionare l'indicatore desiderato con il selettore. Vengono visualizzate le opzioni impostabili.
	Visualizzazione display	Ridotta*/Standard	In caso di impostazione <i>ridotta</i> , dopo poco tempo sul display vengono visualizzate soltanto le informazioni più importanti.
	Colore touch field	Grigio*/bianco	Selezionare i colori dei simboli sui touch field
	Tono touch field	Tono 1*/Tono 2/OFF	Selezionare il tono del segnale toccando un touch field
	Volume tono touch field	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazioni del volume del touch field
	Tempo di riscaldamento/segnale acustico	Riscaldamento con segnale acustico* Riscaldamento rapido con segnale acustico Riscaldamento senza segnale acustico Riscaldamento rapido senza segnale acustico	Il segnale acustico viene emesso quando, durante il riscaldamento, viene raggiunta la temperatura desiderata. Durante il riscaldamento veloce la temperatura desiderata viene raggiunta in modo particolarmente rapido.
	Volume segnale acustico	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostare il volume del segnale acustico
	Formato ora	24 h*/AM/PM	Indicazione dell'ora nel formato 24 oppure 12 ore.
	Ora	Ora attuale	Impostazione dell'ora
	Aggiornamento ora legale/solare	Manuale*/Automatico	Aggiornamento automatico dell'ora legale/solare. Se automatico: impostazione di mese, giorno, settimana quando l'orario deve essere cambiato. Impostare ogni volta l'ora legale e solare.

	Formato data	G.M.A* G/M/A A/M/G	Impostazione del formato data
	Data	Data attuale	Impostazione della data. È possibile scegliere tra anno/mese/giorno con il simbolo  .
	Lingua	Tedesco* /francese /italiano / spagnolo /portoghese /olandese / danese /svedese /norvegese / finlandese /greco /turco /russo / polacco /ceco /sloveno /slovacco / arabo /ebraico /giapponese /coreano / thailandese /cinese /inglese US / inglese	Selezione della lingua dell'indicatore di testo
	Impostazioni di fabbrica	Riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica	Confermare la domanda: "Cancellare tutte le impostazioni individuali e riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica?" con  oppure interrompere con  .
	Modalità demo	ON/OFF*	Per gli obiettivi della presentazione. L'apparecchio non riscalda in modalità demo, tutte le altre funzioni sono disponibili. L'impostazione "OFF" deve essere attivata per il funzionamento normale. L'impostazione è possibile soltanto nei primi 3 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.
	Timer lungo	Disponibile/non disponibile	Disponibile: il timer lungo può essere impostato; vedere capitolo <i>Timer lungo</i> .
	Protezione bambini	Disponibile/non disponibile	Disponibile: la protezione bambini può essere attivata (vedere capitolo <i>Protezione bambini</i>).
* Impostazione di fabbrica			

Pulizia e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Detergenti

Per evitare di causare danni alle differenti superfici con detergenti sbagliati, si prega di seguire le indicazioni riportate in tabella.

Non usare

- prodotti abrasivi o che graffiano
- e nemmeno raschietti per metallo o vetro per pulire il vetro dello sportello.
- Non usare raschietti per metallo o vetro per pulire la guarnizione dello sportello.
- Non usare pagliette dure o spugnette abrasive.

Sciacquare bene i panni nuovi prima di usarli.

Campo	Detergente
Vetri dello sportello	Detergente per vetro: Pulire con un panno morbido o in microfibra. Non usare il raschietto per vetro.
Display	Passare un panno in microfibra o un panno leggermente inumidito. Non usare panni bagnati.
Acciaio inox	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno ed asciugare usando un panno morbido. Rimuovere subito macchie di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste macchie si può formare la corrosione. Presso il servizio assistenza clienti o un rivenditore specializzato sono disponibili speciali detergenti per acciaio inox.

Campo	Detergente
Alluminio	Pulire con un detergente delicato per vetri. Passare sulle superfici un panno per vetri o un panno in microfibra esente da pelucchi e senza esercitare pressione.
Vano cottura	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno ed asciugare usando un panno morbido.
Vano cottura molto sporco	Gel detergente per forni (n. d'ordine 463582 presso il servizio assistenza clienti o nello shop on-line). Si osservi che: ● non deve toccare la guarnizione dello sportello! ● Lasciar agire per massimo 12 ore! ● Non usare su superfici calde! ● Sciacquare con abbondante acqua! ● Osservare le indicazioni del produttore.
Rivestimento in vetro della lampada nel vano cottura	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno.
Guarnizioni dello sportello Non rimuovere!	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno, non grattare. Non usare un raschietto per metalli o vetro per la pulizia.
Termosonda	Pulire con un panno umido. Non lavare nella lavastoviglie.
Accessori	Acqua calda con detergente: Mettere in ammollo e pulire con un panno o una spazzola.
Griglie	Lavastoviglie, v. Capitolo <i>Rimuovere le griglie</i>
Estrazione telescopica (accessorio speciale)	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno o una spazzola. Non mettere in ammollo e non lavare in lavastoviglie.
Piano pizza (accessorio speciale)	Rimuovere i residui incrostati con una spazzola. Non pulire mai il piano pizza con acqua.

Panno in microfibra

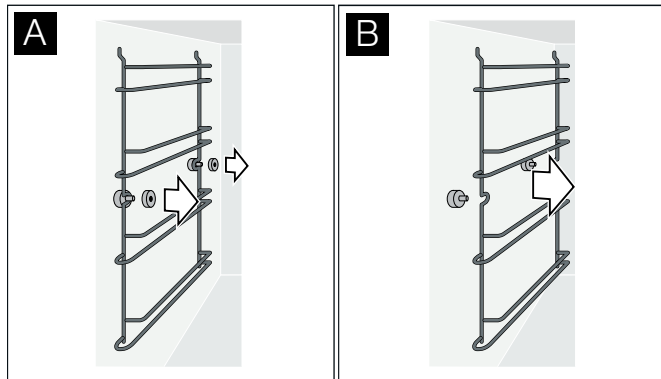
Il panno in microfibra con struttura alveolare è particolarmente indicato per la pulizia di superfici delicate come vetro, vetroceramica, acciaio inox o alluminio (n. d'ordine 460770 acquistabile presso il servizio assistenza clienti o nello shop on-line). Esso rimuove in un unico passaggio lo sporco acquoso o grasso.

Rimuovere le griglie

Per la pulizia le griglie possono essere rimosse.

Rimuovere le griglie

- 1 Poggiate un canovaccio nel vano cottura per proteggere lo smalto dai graffi.
- 2 Allentare i dadi zigrinati (Fig. A).
- 3 Rimuovere le griglie (fig. B).



Le griglie possono essere lavate nella lavastoviglie.

Agganciare le griglie

- 1 Montare le griglie nel verso giusto: il lato più lungo in alto. La griglia destra e quella sinistra sono identiche.
- 2 Stringere i dadi zigrinati.

Pirolisi (autopulizia)

Durante la pirolisi il forno riscalda fino a 485°C C. Così si bruciano i residui della rosolatura, del grill o della cottura ed è sufficiente rimuovere la cenere dal vano cottura.

La pirolisi dura 3 ore. Potete rimandare l'orario di spegnimento della pirolisi (se per es. desiderate che la pirolisi avvenga di notte).

⚠ Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono incendiarsi durante la pulizia pirolitica. Prima di procedere alla pulizia pirolitica, eliminare lo sporco più ostinato dal vano di cottura e dall'accessorio.

⚠ Pericolo di incendio!

Durante la pulizia pirolitica le superfici esterne dell'apparecchio si surriscaldano. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

⚠ Rischio di gravi danni alla salute!

Durante la pulizia pirolitica l'apparecchio si surriscalda. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi. Evitare di pulire teglie e stampi con rivestimento antiaderente durante la pulizia pirolitica. Pulire esclusivamente accessori smaltati.

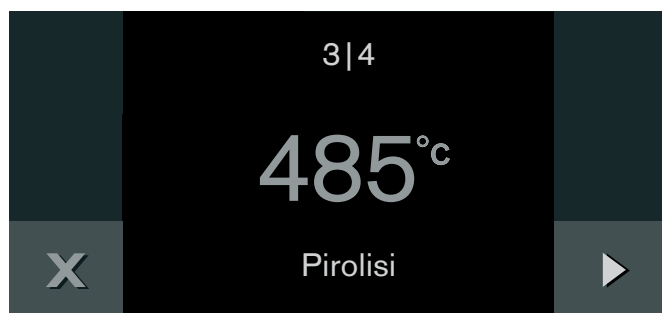
Preparare la pirolisi

Attenzione! Pericolo di incendio! Residui di cibo, grasso e sugo possono incendiarsi. Passate un panno umido nel vano cottura.

- Rimuovere lo sporco grosso e i residui di cibo dal forno.
- Pulire manualmente le guarnizioni e l'interno della porta nonché il vetro, poiché queste parti non sono pulite durante la pirolisi.
- Rimuovere tutti i componenti amovibili dal vano cottura. Le griglie sono resistenti alla pirolisi. Non devono trovarsi oggetti nel vano cottura!
- Chiudere lo sportello del forno.

Avviare la pirolisi

- 1 Posizionare il selettore delle funzioni su **S**.
- 2 Il simbolo + viene visualizzato. Confermare con .
- 3 Viene visualizzato l'ora di spegnimento, alla quale la pirolisi sarà terminata. Se lo si desidera, si può rimandare l'ora di spegnimento con il selettore. Confermare con .
- 4 Rimuovere tutti gli accessori dal vano cottura e lo sporco grosso. Confermare con .
- 5 Avviare con . Il tempo di pulizia decorre sul display. Se l'ora di spegnimento è stata rimandata, sul display decorre il tempo fino all'avvio della pirolisi. La lampada nel vano cottura resta spenta.



Dopo 3 ore risuona un segnale. Una comunicazione appare sul display. Quando l'apparecchio si è raffreddato, rimuovere la cenere residua dal vano con un panno umido.

Avvertenza: Lo sportello viene bloccato per la vostra sicurezza. Durante il raffreddamento il blocco porta viene revocato non appena la temperatura scende sotto i 200 °C.

Pulire gli accessori con la pirolisi

I piatti e le teglie Gaggenau sono rivestite di uno smalto resistente alla pirolisi. Per ottenere il miglior risultato di pulizia del forno, consigliamo tuttavia di rimuovere tutti gli accessori prima di avviare la pirolisi. Solo così si avrà una distribuzione uniforme del calore.

Se desiderate rimuovere i residui incrostati dal piatto del forno o dalla teglia con la pirolisi, vi consigliamo di seguire assolutamente le seguenti indicazioni:

Avvertenze

- Rimuovete lo sporco grosso, il succo di carne o i residui di cibo prima della pirolisi. I residui di cibo, grasso o succo di carne possono incendiarsi durante la pirolisi.
- Introducete solo un piatto o una teglia nel livello inferiore del forno!
- Spingete il piatto o la teglia fino alla battuta.
- Griglia, girarrosto, pentola di ghisa, piano pizza, termosonda o altri accessori non possono essere puliti nella modalità pirolisi.

Avarie - cosa fare?

Spesso voi stessi potete risolvere talune disfunzioni. Prima di chiamare il Servizio clienti, osservate le seguenti indicazioni.

Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le

riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona, nessuna indicazione sul display	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione di corrente	Verificare se altri elettrodomestici funzionano
	Fusibile difettoso	Verificare nella cassetta dei fusibili se quello relativo all'apparecchio funziona
	Errore di comando	Spegnere il fusibile relativo all'apparecchio nella cassetta e riaccenderlo dopo ca. 60 secondi.
L'apparecchio non si avvia	La porta non è completamente chiusa	Chiudere la porta
L'apparecchio non funziona, l'indicatore non risponde. Sul display viene visualizzato 	Protezione bambini attivata	Disattivare la protezione bambini (vedere capitolo <i>Protezione bambini</i>)
L'apparecchio si spegne automaticamente	Spegnimento di sicurezza: Per più di 12 ore non è stato eseguito alcun comando	Confermare la comunicazione con  , spegnere l'apparecchio e rieseguire le impostazioni
L'apparecchio non riscalda, sul display compare 	L'apparecchio è in modalità demo	Disattivazione della modalità demo nelle impostazioni di base
Messaggio d'errore "Exxx"		In caso di messaggio d'errore ruotare il selettore funzioni su 0 ; se l'indicazione scompare, si trattava di un problema eccezionale. Se l'errore compare ripetutamente o l'indicazione resta fissa, contattare il servizio assistenza e trasmettere il codice errore.

Interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio è in grado di funzionare nuovamente dopo pochi secondi. L'apparecchio riprende a funzionare.

Se l'interruzione di corrente ha avuto una durata più lunga e l'apparecchio era in funzione, sul display compare un messaggio. Il funzionamento viene interrotto.

Ruotare il selettore funzioni su **0**, quindi mettere nuovamente in funzione l'apparecchio come di consueto.

Modalità demo

Se sul display compare il simbolo , la modalità demo è attivata. L'apparecchio non scalda.

Scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Infine disattivare la modalità demo entro 3 minuti dalle Impostazioni di base (vedere capitolo *Impostazioni di base*).

Sostituire la lampada del forno

Potete sostituire la lampada del forno. Le lampade alogene resistenti al calore (60 W/230 V/G9) sono disponibili presso il servizio assistenza clienti o i rivenditori autorizzati. Usate solo lampadine dello stesso tipo.

Pericolo di scariche elettriche!

Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

Avvertenza: Prendere la nuova lampade alogena della confezione sempre usando un panno asciutto. In questo modo prolungherete la durata di vita della lampada.

Come procedere

- 1 Svitare la vite dalla copertura della lampada. La copertura si abbassa.
- 2 Sfilare la lampada alogena. Montare la nuova lampada alogena.
- 3 Alzare la copertura ed avvitarela.
- 4 Riattivare il fusibile nella cassetta.

Sostituire la copertura di vetro

Quando la copertura di vetro nel forno è danneggiata deve essere sostituita. Le coperture possono essere acquistate presso il servizio assistenza clienti. Indicate il numero E ed il numero FD del vostro apparecchio.

Servizio Assistenza Clienti

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro Servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. Troverete la targhetta con i numeri sulla parte anteriore aprendo lo sportello dell'apparecchio.

Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del Servizio assistenza.

N. E

N. FD

Servizio assistenza

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Tabelle e consigli

Avvertenze

- I valori indicati sono orientativi. Temperatura e durata dipendono dalla quantità e dalle proprietà della pietanza.
- Preriscaldare sempre il forno. In questo modo otterrete i migliori risultati di cottura. I tempi di cottura indicati si riferiscono ad un apparecchio preriscaldato.
- Aprite lo sportello dell'apparecchio brevemente ed introducete rapidamente la pietanza.
- Nella tabella sono riportati campi di temperatura. La prima volta consigliamo di scegliere la temperatura più bassa. Se necessario, selezionate la volta successiva una temperatura più alta. Una temperatura inferiore fornisce una doratura più uniforme.
- La modalità consigliata è riportata in grassetto.

Tabella di cottura

- Consigliamo di usare stampi di metallo scuro, perché assorbono meglio il calore.
- Per verificare se il dolce è cotto, introdurre uno stuzzicadenti nel punto più alto al termine della cottura. Se l'impasto non aderisce allo stuzzicadenti, il dolce è pronto.
- I dolci al lievito riescono meglio nella modalità ad aria calda ventilata.
- Lasciar andare l'impasto (lievitazione):
 - Regolate la modalità di funzionamento Lievitazione. L'impostazione di base della temperatura è di 38°C.
 - Per grandi quantità (per es. pane) regolate 38-40°C. In questo modo l'impasto lievita uniformemente dal centro al bordo.
 - Per le quantità piccole di impasto (per es. brioche a chiocciola) è possibile regolare 40-45°C.

Biscotti	Livello	Aria calda Temperatura in °C	Eco Temperatura in °C	Aria calda + calore infe- riore Temperatura in °C	Calore supe- riore + calore inferiore Temperatura in °C	Durata di cottura in min.
Rotolo	2				210	7 - 9
Base per torta	2				165 - 175	30 - 35
Dolce alla frutta con impasto al lievito	2	165			165 - 175	40 - 45
Dolce alla frutta con pasta frolla	2	165	165	165	165 - 175	40 - 45
Biscotti di pasta sfoglia	1+3 / 2*	180	180		190	15 - 20
Torta di ricotta (alta)	2	165	165	165	165 - 170	90 - 100
Torta di ricotta al taglio (bassa)	2	165	165	165	165 - 175	45 - 50
Dolce a base di pasta frolla (tonda)	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Dolce in stampo a cassetta	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Dolce al lievito (alto)	1	160 - 175			165 - 175	40 - 50
Biscotti	1+3 / 2*	160 - 175	160 - 175		165 - 170	15 - 20
Treccia al lievito	2	165			165 - 170	30 - 40
Dolce sul piatto (guarnizione asciutta)	2	165 - 170	165 - 170		165 - 170	40 - 50
Dolce sul piatto (guarnizione umida)	2	165 - 170	165 - 170	170	165 - 170	40 - 50

* Nella modalità Eco e Aria calda potete cuocere su più livelli contemporaneamente.

** Preriscaldare l'apparecchio alla temperatura indicata. Dopo aver introdotto la pietanza, regolare l'apparecchio alla seconda temperatura indicata.

Biscotti	Livello	Aria calda Temperatura in °C	Eco Temperatura in °C	Aria calda + calore infe- riore Temperatura in °C	Calore supe- riore + calore inferiore Temperatura in °C	Durata di cottura in min.
Bigné	1+3 / 2*	180	180		180 - 190	20 - 25
Pane misto**	2	200/170			210/170	40 - 50

* Nella modalità Eco e Aria calda potete cuocere su più livelli contemporaneamente.

** Preriscaldare l'apparecchio alla temperatura indicata. Dopo aver introdotto la pietanza, regolare l'apparecchio alla seconda temperatura indicata.

Consigli e suggerimenti per la cottura

Cosa fare se ...	La soluzione
... il fondo del dolce sul piatto è troppo chiaro?	Introducete il dolce su un livello più in basso, rimuovete gli accessori non necessari dal forno.
... il fondo del dolce nello stampo è troppo chiaro?	Non poggiate lo stampo sul piatto, bensì sulla griglia del forno.
... la torta / i biscotti sono troppo scuri sotto?	Introducete la torta / i biscotti ad un livello più alto.
... la torta è troppo asciutta?	Aumentate la temperatura del forno. Preriscaldare il forno.
... la torta è cruda all'interno o la carne non risulta cotta internamente?	Abbassate la temperatura del forno. Nota: I tempi di cottura non possono essere ridotti a fronte di temperature maggiori. Meglio far cuocere un pò più a lungo o lasciar lievitare l'impasto un poco in più.
... la torta in stampo è troppo scura dietro nella modalità aria calda?	Posizionate lo stampo centralmente e non direttamente davanti alla parete posteriore del forno.
... la torta si affloscia?	La prossima volta usate meno liquido o abbassate la temperatura del forno di 10°C. Osservate i tempi di lavorazione indicati sulla ricetta. Non aprite lo sportello del forno troppo presto.
... la torta è lievitata al centro, ma è più bassa sul bordo?	Imburrate il bordo dello stampo. Al termine della cottura staccate la torta delicatamente con un coltello.
... la torta è troppo scura sopra?	Posizionala più in basso, selezionate una temperatura più bassa e cuocete la torta più a lungo.
... la torta è troppo scura sotto?	Posizionala più in alto e la prossima volta selezionate una temperatura più bassa.
... il dolce alla frutta è troppo chiaro sotto e il succo della frutta fuoriesce?	La prossima volta preferite la teglia più profonda per la cottura.
... la torta è troppo asciutta sotto?	Forate la torta con uno stuzzicadenti. Quindi versateci sopra qualche goccia di succo di frutta o di liquore. La prossima volta selezionate una temperatura più alta di 10°C e riducete il tempo di cottura.
... il pane o la torta appaiono esternamente buoni (cotti), ma all'interno sono crudi o umidi?	La prossima volta usate meno liquido e cuocete più a lungo ad una temperatura inferiore. Per i dolci con una guarnizione umida, cuocete prima il fondo, cospargetelo di mandorle o pan grattato e quindi aggiungete lo strato superficiale. Osservate le ricette e i tempi di cottura.
... avete cotto su più livelli e su quello superiore i biscotti sono più scuri di quelli sul livello inferiore?	Selezionate una temperatura più bassa, in questo modo i biscotti avranno una cottura più uniforme. I piatti introdotti contemporaneamente non devono essere pronti allo stesso tempo. Lasciate i piatti inferiori 5 - 10 minuti in più nel forno o introduceteli un pò prima.

Cosa fare se ...	La soluzione
... i biscotti non si staccano dal piatto?	Introducete brevemente il piatto nel forno e staccate poi subito i biscotti.
... la torta non si stacca dallo stampo?	Staccate attentamente il bordo con un coltello. Girate nuovamente la torta e coprite lo stampo più volte con un panno bagnato in acqua fredda. La prossima volta imburrate bene lo stampo e cospargetelo anche di pan grattato.

Tabella di cottura

- In generale potete usare qualsiasi tipo di stoviglia resistente al calore. Posizionare le stoviglie al centro della griglia. Per arrosti grandi potete usare anche la teglia.
- Per la preparazione di pietanze ingombranti è possibile rimuovere le griglie laterali. Collocate la griglia direttamente sul fondo del forno e posizionate la pietanza o la pentola sulla griglia. Non poggiare la pietanza o la pentola direttamente sul fondo smaltato.
- Collocate le stoviglie di vetro calde su un panno da cucina asciutto o sulla griglia e non su una base fredda o bagnata. Il vetro potrebbe lesionarsi.
- Quando l'arrosto è pronto, dovrebbe riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. In questo modo la carne resta più succosa.
- Il pollo diventa particolarmente croccante, se verso la fine della cottura viene spennellato con burro, acqua e sale, il grasso colato o succo d'arancia.
- Forate la pelle di oca o anatra sotto le ali, in questo modo il grasso potrà colare.
- Per l'arrosto usate la griglia (secondo la versione è un accessorio o un accessorio speciale) poggiata nella teglia. Versate un pò di acqua nella teglia, così il succo della carne viene raccolto e il forno resta pulito.

Pietanze	Livello	Aria calda Temperatura in °C	Grill superficiale grande + ventilazione Temperatura in °C	Calore superiore + calore inferiore Temperatura in °C	Durata di cottura in min.	Temperatura nucleo in °C
Manzo						
Arrosto di maiale 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
Carré di maiale affumicato 1,5 kg**	2	180/160			40 - 50	65 - 70
Stinco di maiale***	2	150/200	150/200		50 - 60	80 - 85
Rollé***	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
Vitello						
Arrosto di vitello**	2	230/180		230/180	60 - 70	75 - 80
Stinco di vitello***	2	150/180	150/180		50 - 60	75
Filetto di vitello	2	160 - 170			20	70 - 75
Petto di vitello ripieno*	2	120 - 130			120	75 - 80
Wild						

* Soffriggere prima la carne su tutti i lati in una casseruola sul fornello.

** Soffriggere la carne ad alta temperatura, dopo 15 - 20 minuti ridurre la temperatura.

*** Cuocere la carne a bassa temperatura, gli ultimi 15 - 20 minuti aumentare la temperatura.

Pietanze	Livello	Aria calda Temperatura in °C	Grill superfice grande + ventilazione Temperatura in °C	Calore superiore + calore inferiore Temperatura in °C	Durata di cottura in min.	Temperatura nucleo in °C
Porchetta arrosto*	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 di agnello*	2	180 - 200			35 - 45	65 - 75
Pollo						
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
Tacchino 3 - 4 kg***	2	160/190		160/190	120 - 180	85 - 90
Pollo arrosto	2	180	180		50 - 60	85
* Soffriggere prima la carne su tutti i lati in una casseruola sul fornello.						
** Soffriggere la carne ad alta temperatura, dopo 15 - 20 minuti ridurre la temperatura.						
*** Cuocere la carne a bassa temperatura, gli ultimi 15 - 20 minuti aumentare la temperatura.						

Consigli e suggerimenti per la cottura

Cosa fare se ...	La soluzione
... l'arrosto è diventato troppo scuro e la crosta è in parte bruciata?	Controllate il livello di inserimento e la temperatura regolata!
... l'arrosto ha un ottimo aspetto, ma il sugo si è bruciato?	La prossima volta usate un recipiente più piccolo ed introducete più liquido!
... l'arrosto ha un ottimo aspetto, ma il sugo è troppo chiaro ed acquoso?	La prossima volta usate un recipiente più grande ed introducete meno liquido!
... non vi sono dati riportati in tabella per il peso dell'arrosto?	Selezionate i dati relativi al peso successivo inferiore e prolungate il tempo.

Tabella di cottura al grill

Attenzione! Grigliate solo con lo sportello chiuso.

- Per l'arrosto usate la griglia (secondo la versione è un accessorio o un accessorio speciale) poggiata nella teglia. Versate un pò di acqua nella teglia, così il succo della carne viene raccolto e il forno resta pulito.

- La carne da grigliare dovrebbe avere possibilmente lo stesso spessore, almeno 2-3 cm. Così si rosola in modo uniforme e resta succosa. Grigliare le bistecche sempre senza sale. Poggiare la carne direttamente sulla griglia.

Pietanza	Livello	Temperatura in °C	Grill superficie grande in min. 1.lato/2.lato	Grill superficie grande + ventilazione in min. 1.lato/2.lato	Tempo di cottura totale in min.
Pancetta di maiale a fette	3	180 - 200	6 / 4	5 / 5	10
Schaschlik	3	190		8 / 8	16
Salsiccia	3	200	5 / 4		9

* Sugli apparecchi con il girarrosto, usate preferibilmente il girarrosto nel modo di funzionamento grill.

** Non girare lo stinco di maiale. Aumentate la temperatura per gli ultimi 15 - 20 minuti.

*** Per questa pietanza gratinare secondo il grado di doratura desiderato.

Pietanza	Livello	Temperatura in °C	Grill superficie grande in min. 1.lato/2.lato	Grill superficie grande + ventilazione in min. 1.lato/2.lato	Tempo di cottura totale in min.
Merguez (salsiccia alla griglia)	3	200		6 / 6	12
Pollo arrosto*	2 (non preriscaldare)	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
Stinco di maiale**	2	150/200			50 - 60
Trota	3	180 - 200	8 / 8		16
Spiedino di verdura	3	200	7 / 7		14
Spiedino di gamberetti	3	175	7 / 7		14
Gratinare					
Toast farcito	3	190			5 - 7
Crème caramel***	4 (non preriscaldare)	250			
Crème brûlée***	4 (non preriscaldare)	250			
Torta con meringa***	3 (non preriscaldare)	250			
* Sugli apparecchi con il girarrosto, usate preferibilmente il girarrosto nel modo di funzionamento grill.					
** Non girare lo stinco di maiale. Aumentate la temperatura per gli ultimi 15 - 20 minuti.					
*** Per questa pietanza gratinare secondo il grado di doratura desiderato.					

Scongelamento

- Regolate la modalità di funzionamento "Scongelamento".
- Introdurre la griglia con la pietanza da scongelare sul secondo livello. Inserite al di sotto la teglia per raccogliere il liquido di scongelamento.
- Scongelare i pezzi di carne grandi (arrosto, pollo, ecc.) a 45 - 50°C, affinché la parte sotto non cuocia. I pezzi piccoli o sottili possono essere scongelati a 50 - 55°C.
- Togliete i cibi dalla confezione prima di scongelarli.
- Scongelate solo la quantità utilizzata.
- Si osservi: i cibi scongelati non si mantengono molto a lungo e si deteriorano più in fretta di quelli freschi. Cucinate subito i cibi scongelati e cuoceteli bene.

Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di prodotti a base animale, dovete sempre togliere il liquido di scongelamento. Non deve mai venire a contatto con altri cibi. I germi potrebbero trasmettersi. Introdurre la teglia sotto le pietanze. Gettare il liquido raccolto da carne e pollame. Lavare quindi il lavello e far scorrere abbondante acqua. Lavare la teglia in acqua calda con detersivo o nella lavastoviglie. Dopo lo scongelamento far funzionare il forno per 15 minuti con aria calda ventilata a 180°C.

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

GAGGENAU



9000801290 it (921220)