

EB 388

Forno

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	3	Impostazioni base	18
Cause di danni	5		
Tutela dell'ambiente	5	Pulizia e manutenzione	19
Smaltimento ecocompatibile	5	Detergenti	19
Consigli sul risparmio energetico	5	Asciugatura del vano di cottura	19
		Sostituire la lampadina del forno	19
		Copertura in vetro	19
Conoscere l'apparecchio	6	Autopulizia (pirolisi)	20
Forno	6	Preparare la pirolisi	20
Display e elementi di comando	6	Regolare l'autopulizia	20
Modalità di funzionamento	7	Terminare la pirolisi	20
Ventola di raffreddamento	7		
Gli accessori	8	Avarie - cosa fare?	21
Infilare gli accessori	8		
Accessori	8	Servizio Assistenza Clienti	22
Accessori speciali	8		
Prima del primo utilizzo	8		
Regolare l'orario	8		
Riscaldare il forno	8		
Pulizia degli accessori	8		
Usare l'apparecchio	9		
Accendere	9		
Spegnere	9		
Aria calda eco	10		
Tabella di regolazione	11		
Funzioni del timer	12		
Tempo di cottura	12		
Fine cottura	13		
Timer	13		
Funzione sveglia	13		
Cronometro	13		
Termosonda	14		
Inserire la termosonda nella pietanza	14		
Regolare la temperatura nucleo	15		
Valori indicativi per la temperatura interna	15		
Girarrosto (accessorio speciale)	16		
Infilare l'arrosto e fissarlo	16		
Inserire il girarrosto	16		
Pietra refrattaria (accessorio speciale)	17		
Introdurre la pietra refrattaria	17		
Pulire la pietra refrattaria	17		
Protezione bambini	17		
Attivare la sicurezza bambini	17		
Disattivare la sicurezza bambini	17		

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 è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

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 scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. 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 sedervisi sopra o appendervisi. 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

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

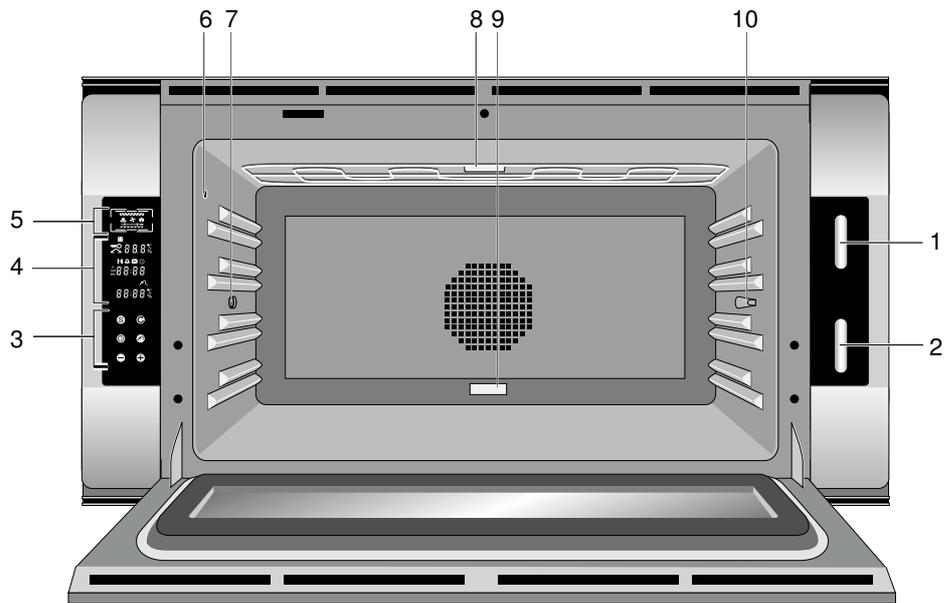
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

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

Forno



1	Selettore temperatura
2	Selettore modo operativo
3	Tasti funzione
4	Display funzioni
5	Display modo operativo
6	Presse per termosonda
7	Supporto per girarrosto
8	Luce del forno
9	Presse per pietra refrattaria
10	Elemento di blocco per girarrosto

Tasto	Funzione
S	Avvio/ Stato
C	Girarrosto ACCESO / SPENTO
🕒	Funzioni tempo
🍖	Termosonda
- +	Ridurre il valore / Aumentare il valore

Simbolo	Significato
🔒	Sicurezza bambini
🔑	Blocco porta
🔥	Riscaldare
⏸	Durata, fine
🔔	Timer breve/allarme
🕒	Tempo di cottura
🕒	Orologio
🍖	Sensore temperatura nucleo
00.0°C / %	Temperatura/potenza regolata
h min sec 0:00	Indicazione ora
00:00°C / %	Temperatura/potenza attuale

Display e elementi di comando



Modalità di funzionamento

Sono a disposizione le seguenti modalità di funzionamento. Per selezionare la modalità di funzionamento ruotare il relativo selettore finché sul display delle modalità di funzionamento non compare la funzione desiderata.

Visualizzazione display	Temperatura	Modalità di funzionamento	Tipo di utilizzo
	50 - 300 °C	Aria calda	Cuocere al forno e arrosto, scongelare, asciugare, essiccare, sterilizzare
	50 - 300 °C	Aria calda + riscaldamento inferiore	Cuocere al forno e arrosto
	50 - 300 °C	Grigliare + aria calda	Grigliare con regolazione in base alla temperatura con aria calda, grill intensivo con aria calda
	50 - 300 °C	Grigliare*	Grigliare con regolazione in base alla potenza
	50 - 300 °C	Aria calda eco**	Funzionamento ad aria calda a risparmio energetico L'illuminazione del forno rimane spenta
	50 - 300 °C	Riscaldamento inferiore	Dorare e/o proseguire la cottura con calore dal basso
	50 - 300 °C	Riscaldamento inferiore + 1/3 riscaldamento superiore	Dorare e/o proseguire la cottura con calore dal basso e in parte dall'alto
	50 - 300 °C	Riscaldamento superiore + riscaldamento inferiore	Cuocere al forno e arrosto
	50 - 300 °C	Riscaldamento superiore + 1/3 riscaldamento inferiore	Dorare e/o proseguire la cottura con calore dall'alto e in parte dal basso
	50 - 300 °C	Riscaldamento superiore	Dorare e/o proseguire la cottura
	50 - 300 °C	Pietra refrattaria (solo con accessorio speciale)	Pietra refrattaria per cuocere il pane e la pizza
	485 °C	Pulizia pirolitica	Autopulizia del vano interno del forno

*50% → 150 °C 70% → 210 °C 90% → 270 °C
60% → 180 °C 80% → 240 °C 100% → 300 °C

**Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN 50304.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta. Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

Gli accessori

Gli accessori forniti sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

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

Infilare gli accessori

La griglia è dotata di una funzione ad incastro. La funzione ad incastro evita che la griglia si abbassi durante la rimozione. La griglia va infilata correttamente nel vano cottura affinché funzioni la protezione antiribaltamento.

Nel montare la griglia accertarsi che le sporgenze laterali siano rivolte verso l'alto.

Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

2 teglie

1 vassoio con griglia

1 griglia

1 termosonda ad incastro

Accessori speciali

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

BS 020 002	Paletta per pizza, set da 2
DS 070 062	Girarrosto
GP 032 062	Vassoio per griglia profondità 39 mm
GR 030 062	Griglia cromata. Angolata, senza apertura
GR 035 062	Griglia cromata Con apertura e piedini
KB 036 062	Teglia smaltata profondità 18 mm
KB 036 062	Teglia smaltata profondità 20 mm
PS 075 001	Pietra refrattaria Incl. resistenza, supporto e paletta per pizza

Prima del primo utilizzo

Qui potete scoprire cosa fare prima di preparare per la prima volta le pietanze nel forno. Leggere prima il capitolo Indicazioni di sicurezza.

Regolare l'orario

Al momento della messa in funzione o dopo una prolungata assenza di corrente, sul display del tempo appare l'ora 00:00.

Per regolare l'orario procedere come di seguito riportato:

- 1 Premere quattro volte il tasto . Il simbolo  lampeggia sul display.
- 2 Regolare l'orario con i tasti **+** e **-**.
- 3 Premere il tasto **S**. L'indicazione del tempo si accende sul display.

L'orario può essere regolato in qualsiasi momento anche successivamente. Procedere come appena descritto.

Avvertenza: Se il forno è spento non viene visualizzato l'orario per garantire il rispetto della normativa UE sul consumo di corrente elettrica nella modalità stand-by.

Consultare il capitolo "Impostazioni di base" per visualizzare l'orario sempre.

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 sarebbe un'ora con la funzione aria calda ventilata a 200°C.

Lasciate quindi raffreddare il forno e pulite le superfici con un panno umido.

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.

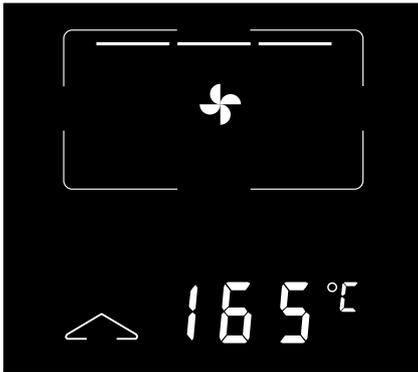
Avvertenza: La pietra refrattaria **non** va lavata con acqua e detergente. Nel riscaldare una pietra refrattaria umida possono prodursi incrinature nel materiale. Qualora la pietra dovesse essere umida, è necessario farla asciugare completamente prima di riscaldarla. Questo può durare più giorni.

Usare l'apparecchio

Accendere

- 1 Posizionare il selettore della temperatura sul valore desiderato. Temperatura e modo operativo vengono visualizzati sul display.
- 2 Regolare il modo operativo desiderato con il relativo selettore.

Il simbolo riscaldamento  appare sul display fino al raggiungimento della temperatura regolata.. Durante il riscaldamento successivo appare di nuovo.



Indicazione della temperatura attuale:

La temperatura attuale nel vano cottura può essere richiesta in qualsiasi momento. A tale scopo premere il tasto **S**. La temperatura attuale viene visualizzata brevemente nella parte bassa del display.

Avvertenza: Durante il funzionamento continuato del forno sono normali oscillazioni della temperatura fino a 5° C sopra o sotto il valore impostato.

Spegnere

Per disattivare il forno portare il selettore temperatura su 0. L'illuminazione del forno si spegne, il forno si trova in modalità stand-by.

Avvertenza: L'indicatore dell'ora si spegne in modalità stand-by. Premere un tasto qualsiasi per visualizzare nuovamente l'ora. Nel capitolo "Impostazioni di base" viene spiegato come visualizzare l'ora in modo fisso.

Attenzione!

Per evitare danni allo smalto non lasciare alimenti nell'apparecchio per farli raffreddare o per conservarli. Se si è formata condensa nel vano di cottura, riscaldare nuovamente l'apparecchio con aria calda a 50°C per 5 minuti e poi aprire la porta affinché l'umidità possa fuoriuscire.

Aria calda eco

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Qui sono disponibili indicazioni sulla modalità di funzionamento Aria calda eco, particolarmente adatta per ottimizzare l'energia.



Grazie alla modalità di funzionamento a risparmio energetico Aria calda eco è possibile preparare numerose pietanze sullo stesso livello. La ventola

distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore (ottimizzando l'energia) generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.

L'illuminazione del forno rimane spenta. Se si apre la porta del forno o si preme il tasto S l'illuminazione del forno si attiva brevemente.

Visualizzazione della temperatura attuale: È possibile controllare in qualsiasi momento la temperatura attuale nel vano di cottura. Premere a tale scopo il tasto S. La temperatura attuale compare brevemente nella parte inferiore del display. L'illuminazione del forno si attiva brevemente.

Avvertenze

- Durante la cottura aprire la porta del forno soltanto se strettamente necessario.
- La termosonda non può essere utilizzata con la modalità di funzionamento Aria calda eco.

Nella tabella troverete un'ampia scelta di pietanze che si addicono particolarmente alla preparazione Aria calda eco.

I valori della tabella delle impostazioni si riferiscono all'apparecchio preriscaldato. Valgono semplicemente come indicazioni orientative, poiché a seconda del tipo e delle caratteristiche delle pietanze è necessario più o meno calore.

Pietanze	Aria calda eco (temp. °C)	Guida d'inserimento	Durata della cottura (ca. h:min) consigliata	Proprie osservazioni
Dolci / biscotti				
Tarte flambée	165	2° d.b.	0.30-0.35	
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	165	1° d.b.	0.40-0.50	
Treccia lievitata (750 g d'impasto)	165	2° d.b.	0.30-0.35	
Crostata di mele	190	2° d.b.	0.40-0.50	
Biscottini	165	2° d.b.	0.25-0.30	
Paste secche (conf. a EN 60350)	140	2° d.b.	0.35-0.45	
Muffin	160	2° d.b.	0.25	
Small cakes (piccoli dolci) (conf. a EN 60350)	150	2° d.b.	0.40-0.50	
Bigné	200	2° d.b.	0.55	
Carne				
Arrosto di maiale (1,7 kg)	220	2° d.b.	1.40	
Contorni e pietanze				
Pizza (teglia)	180	2° d.b.	0.35-0.45	
Gratin di patate	180	2° d.b.	0.50	

Tabella di regolazione

I valori riportati nella tabella si riferiscono all'apparecchio preriscaldato. Essi sono solo indicativi e a seconda dello stato e del tipo di pietanza c'è bisogno di più o meno calore.

Pietanze	Aria calda (temp. °C)	Riscaldamento superiore e inferiore (temp. °C)	Guida d'inserimento	Durata della cottura (ca. h:min) consigliata (temperatura interna)	Proprie
Dolci / biscotti					
Rotolo	180	180-190	2° d.b.	0.19-0.20	
Base di Pan di Spagna	165	165-175	2° d.b.	0.30-0.35	
Dolce lievitato	165	165-175	2° d.b.	0.30	
Torta di ricotta (alta)	165	165-175	2° d.b.	1.20-1.35	
Crouste al formaggio	165	165-175	2° d.b.	1.00-1.10	
Pasticcini	165		1°/2°/3° d.b.	0.15-0.20	
		165-175	2° d.b.	0.15-0.20	
Ciambella (pasta lievitata)	165	165-175	1° d.b.	0.45-0.50	
Torta alla frutta	165	165-175	2° d.b.	0.45-0.50	
Pasta chou (bignè)	180	180-190	2° d.b.	0.25-0.30	
Torta morbida	165	165-175	2° d.b.	0.55-1.00	
Carne					
Arrosto di maiale (1,5 kg)	220/180*		2° d.b.	01:30 (80°C)	
Roastbeef all'inglese	275/200*		2° d.b.	00:30-00:35 (40-50°C)	
leggermente al sangue	275/200*		2° d.b.	00:45-00:50 (55-65°C)	
ben cotto	275/200*		2° d.b.	01:00-01:10 (65-75°C)	
Arrosto di vitello	175		2° d.b.	1.10-1.20	
Agnello	220/180*		2° d.b.	01:10 (75°C)	
Selvaggina					
Cosciotto di capriolo	175-200		2° d.b.	01:30-01:40 (80-85°C)	
Cinghiale	175-200		2° d.b.	01:30-01:40 (80-85°C)	
Pollame					
Pollame	180		2° d.b.	01:00 (90°C)	
Pesce					
Filetto di pesce	200-225		2° d.b.	0.30-0.50	
Pesce (1,5 - 2 kg)	200		2° d.b.	0.30-0.50	

* Consigliamo dopo ca. 20 minuti di ridurre la temperatura portandola sul valore immediatamente più basso.

Funzioni del timer

E' possibile impostare le seguenti funzioni del timer:

- Tempi di cottura
- Fine cottura
- Timer
- Cronometro
- Funzione sveglia

Le funzioni del timer si controllano tramite i tasti di comando. Segnali visivi ed acustici supportano il comando:

Tono breve e profondo	Selezione avvenuta
Tono breve ed alto	Input concluso
Sequenza di tono profondo	Valore programmato raggiunto, in attesa di conferma
Simbolo su display lampeggiante	In attesa di input o conferma
Trattini sul display	Nessun valore programmato

Avvertenza: Premendo il tasto  i tempi programmati vengono visualizzati per 10 secondi.

Correggere l'input:

Premere il tasto . Correggere entro 10 secondi il valore del tempo usando i tasti **+** e **-**. Confermare l'input con il tasto **S**. Per cancellare l'input premere contemporaneamente i tasti **+** e **-**.

Tempo di cottura

Se regolate un tempo di cottura per la vostra pietanza, l'apparecchio si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato.

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

Introducete la pietanza nel forno e regolate temperatura e modo operativo tramite gli appositi selettori.

Programmazione del tempo di cottura:

- 1 Premere una volta il tasto . I simboli  e  lampeggiano. Il display del tempo indica **--:--** o il tempo di cottura attuale.



- 2 Regolate il tempo di cottura desiderato con i tasti **+** e **-**.
- 3 Premere il tasto di avvio **S**. Il simbolo  si spegne, il simbolo  resta acceso.

Al termine del tempo di cottura:

Il simbolo  lampeggia. Risuona un segnale acustico. L'apparecchio termina la fase di riscaldamento. Premere un tasto qualsiasi.  si spegne, il segnale acustico si disattiva e il riscaldamento viene nuovamente avviato. Regolate ora il selettore della temperatura su 0° C.

Correggere l'input:

Premere il tasto . Correggere entro 10 secondi il valore del tempo usando i tasti **+** e **-**. Confermare l'input con il tasto **S**. Per cancellare l'input premere contemporaneamente i tasti **+** e **-**.

Fine cottura

Con questa funzione potete rimandare la fine del tempo di cottura regolato.

Inserite il tempo di cottura e programmate l'ora desiderata per la fine cottura. L'elettronica calcola l'orario d'inizio ed avvia automaticamente la cottura.

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

Così si procede:

- 1 Regolare un tempo di cottura (v. paragrafo "Tempo di cottura")
- 2 Premere due volte il tasto . I simboli  e  lampeggiano. Il display del tempo indica  o il tempo di cottura attuale.
- 3 Regolate l'orario desiderato con i tasti **+** e **-**.
- 4 Premere il tasto di avvio **S**. Il simbolo  si spegne, il simbolo  resta acceso.

Al termine del tempo:

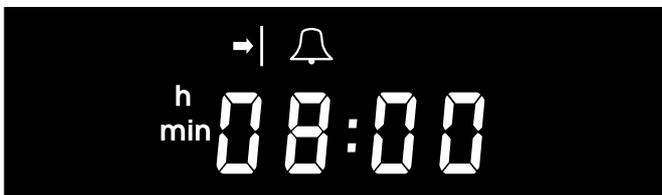
Il simbolo  lampeggia. Risuona un segnale acustico. L'apparecchio termina la fase di riscaldamento. Premere un tasto qualsiasi. Il simbolo  si spegne, il segnale acustico si disattiva e il riscaldamento viene nuovamente avviato. Regolate ora il selettore della temperatura su 0° C.

Avvertenza: Potete regolare l'orario di spegnimento anche se non avete impostato un tempo di cottura. Iniziate semplicemente dal Punto 2.

Timer

Con il timer può essere programmata una durata, per es. contaminuti. E' possibile inserire valori compresi tra 00:01 secondi e 23:50 ore.

- 1 Premere il tasto **+**. I simboli  e  lampeggiano. Il display del tempo indica  o il tempo di cottura attuale.



- 2 Regolare la durata desiderata con **+** e **-**.
- 3 Premere il tasto **S**. Sul display vengono visualizzati il simbolo  e il tempo che scorre. Il timer si avvia anche senza premere il tasto **S** se per 5 secondi non viene effettuato alcun input.

Al termine del tempo:

Il simbolo  lampeggia. Risuona un segnale acustico. Per terminare premere un tasto qualsiasi.

Avvertenza: Mentre il tempo impostato decorre, è possibile farsi mostrare l'ora attuale premendo il tasto **S**.

Funzione sveglia

Un segnale può essere attivato ad un'ora qualsiasi del giorno. La funzione sveglia è indipendente dalle altre funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: La funzione sveglia non spegne l'apparecchio.

- 1 Premere tre volte il tasto . I simboli  e  lampeggiano. Il display del tempo indica  o il tempo di cottura attuale.



- 2 Regolate l'orario desiderato con i tasti **+** e **-**.
- 3 Premere il tasto di avvio **S**. Il simbolo  si spegne, il simbolo  resta acceso.

Al termine del tempo:

Il simbolo  lampeggia. Risuona un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi.  si spegne e il segnale acustico finisce.

Cronometro

Il cronometro può essere usato per es. per controllare il tempo di cottura di pietanze senza programmare uno spegnimento automatico.

Sul display viene visualizzato il tempo iniziando da 00:00 fino a max. 12 ore.

Accendere e spegnere il cronometro:

Premendo il tasto **-** il cronometro viene avviato o spento.

Termosonda

⚠ 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.

La termosonda permette una cottura perfetta e precisa. Misura la temperatura all'interno della pietanza tra 30 °C e 99 °C.

Utilizzare esclusivamente la termosonda fornita in dotazione. È possibile acquistarla come ricambio presso il servizio di assistenza clienti (cod. ord. 156 838, disponibile anche on-line nell'eShop).

La termosonda può danneggiarsi se la temperatura supera i 250 °C. Pertanto utilizzarla soltanto nel forno elettrico (max. 230 °C).

Tipi di riscaldamento appropriati:

- Aria calda
- Aria calda + riscaldamento inferiore
- Riscaldamento inferiore
- Riscaldamento inferiore + 1/3 riscaldamento superiore
- Riscaldamento superiore + riscaldamento inferiore
- Riscaldamento superiore + 1/3 riscaldamento inferiore
- Riscaldamento superiore

Avvertenza: La termosonda non può essere utilizzata con le modalità di funzionamento grill+aria calda, grill, aria calda eco e pietra refrattaria.

La temperatura impostata per il vano di cottura deve essere almeno di 10 °C superiore a quella interna impostata per la carne.

Dopo averla usata, togliere sempre la termosonda dal vano di cottura. Non riporla mai nel vano di cottura.

Dopo ogni utilizzo pulire la termosonda servendosi di un panno umido. Non lavarla in lavastoviglie!

Attenzione!

Non usare la termosonda in combinazione con il girarrosto.

Inserire la termosonda nella pietanza

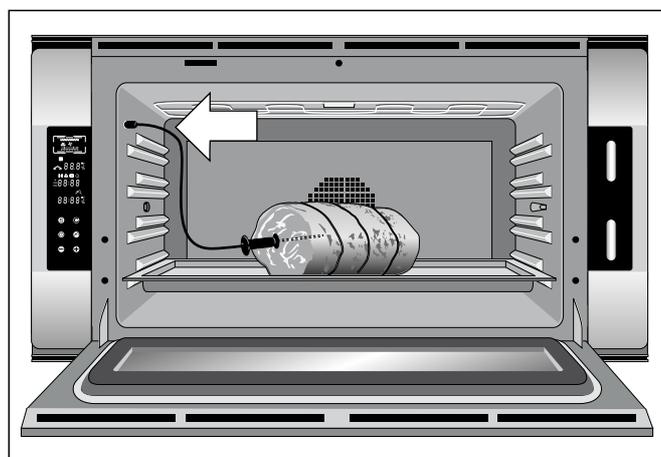
Introdurre la termosonda prima di inserire la pietanza nel vano cottura.

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.



Posizionate la pietanza al centro della griglia.

Regolare la temperatura nucleo

Pericolo di ustione!

Se introducete la termosonda quando l'apparecchio è già in funzione, le superfici interne del vano cottura e gli accessori potrebbero essere caldi. Utilizzate una presina!

- 1 Collegare la termosonda nella presa in alto a destra nel vano cottura e chiudere la porta dell'apparecchio.
Non bloccare il cavo della termosonda!
Sul display appare . Sul display della termosonda viene visualizzata la temperatura. In presenza di una temperatura del nucleo inferiore a 30° C e superiore a 99° C il display lampeggia.
- 2 Regolare il tipo di riscaldamento e la temperatura di cottura con i selettori.
- 3 Premere il tasto .



Il simbolo  lampeggia. Sul display della termosonda appare il valore proposto di 60° C o una temperatura nucleo rilevata maggiore.

- 4 Regolare la temperatura nucleo desiderata (30 - 99° C) con i tasti + e -.
- 5 Premere il tasto S per avviare la cottura.
Quando la pietanza ha raggiunto una temperatura nucleo di 30° C, sul display appare, sotto il simbolo , la temperatura attuale.
La temperatura regolata può essere modificata in qualsiasi momento.

Quando la temperatura nucleo impostata è stata raggiunta, risuona un segnale ed il simbolo  lampeggia. La fase di cottura viene terminata automaticamente.

Premendo un tasto qualsiasi la fase di riscaldamento viene riavviata.

- 6 Posizionare il selettore della temperatura su 0° C per terminare il riscaldamento.

Pericolo di ustione!

La termosonda e il vano cottura sono caldi. Lasciate raffreddare il vano cottura prima di sfilare la termosonda oppure utilizzate una presina.

Avvertenza: Se lasciate la pietanza nel vano al termine della cottura, la temperatura sale leggermente a fronte del calore residuo.

Interrompere la cottura

Sfilare la termosonda dalla presa utilizzando una presina. L'apparecchio continua a riscaldare nella funzionalità normale.

Valori indicativi per la temperatura interna

Utilizzare solo alimenti freschi, non surgelati. I dati riportati nella tabella sono indicativi. Dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche dei cibi.

Per ragioni igieniche, alimenti critici quali il pesce e la selvaggina dovrebbero raggiungere al proprio interno una temperatura di almeno 62 - 70 °C, pollame e carne tritata addirittura 80 - 85 °C.

Pietanza	Valore indicativo per la temperatura interna
Manzo	
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte	
molto al sangue	45 - 47 °C
al sangue	50 - 52 °C
leggermente al sangue	58 - 60 °C
ben cotto	70 - 75 °C
Arrosti di manzo	80 - 85 °C
Maiale	
Arrosti di maiale	72 - 80 °C
Lonza di maiale	
leggermente al sangue	65 - 70 °C
ben cotto	75 °C
Polpettone	85 °C
Filetto di maiale	65 - 70 °C
Vitello	
Arrosti di vitello, ben cotto	75 - 80 °C
Petto di vitello, ripieno	75 - 80 °C
Sella di vitello	
leggermente al sangue	58 - 60 °C
ben cotto	65 - 70 °C
Filetto di vitello	
al sangue	50 - 52 °C
leggermente al sangue	58 - 60 °C
ben cotto	70 - 75 °C
Selvaggina	
Lombata di capriolo	60 - 70 °C
Cosciotto di capriolo	70 - 75 °C
Bistecche di lombata di cervo	65 - 70 °C
Lombata di lepre/coniglio	65 - 70 °C

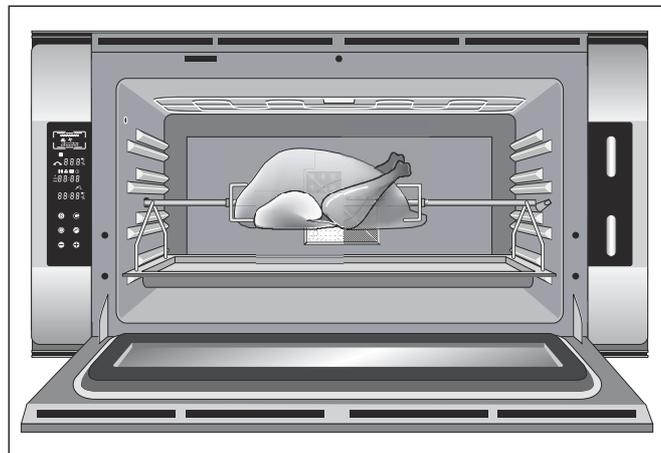
Pietanza	Valore indicativo per la temperatura interna
Pollame	
Pollo	85 °C
Faraona	75 – 80 °C
Oca, tacchino, anatra	80 – 85 °C
Petto d'anatra	
leggermente al sangue	55 – 60 °C
ben cotto	70 – 80 °C
Bistecca di struzzo	60 – 65 °C
Agnello	
Cosciotto di agnello	
leggermente al sangue	60 – 65 °C
ben cotto	70 – 80 °C
Costolette di agnello	
leggermente al sangue	55 – 60 °C
ben cotto	65 – 75 °C
Montone	
Cosciotto di montone	
leggermente al sangue	70 – 75 °C
ben cotto	80 – 85 °C
Sella di montone	
leggermente al sangue	70 – 75 °C
ben cotto	80 °C
Pesce	
Filetto	62 – 65 °C
Intero	65 °C
Terrina	62 – 65 °C
Altro	
Pane	90 °C
Vol au vents	72 – 75 °C
Terrina	60 – 70 °C
Foie gras	45 °C

Girarrosto (accessorio speciale)

Potete usare la funzione "Girarrosto" in tutti i modi operativi.

Attenzione!

Non usare la termosonda in combinazione con il girarrosto.



Infilare l'arrosto e fissarlo

Posizionare l'arrosto possibilmente al centro del girarrosto.

Fissare l'arrosto sulle due estremità con le molle.

Potete anche legare l'arrosto con del filo da cucina. Per il pollame fissare le estremità delle ali sotto il dorso e le cosce sul corpo. In questo modo non diventeranno troppo scuri. Forate la pelle sotto le ali, in questo modo il grasso potrà colare.

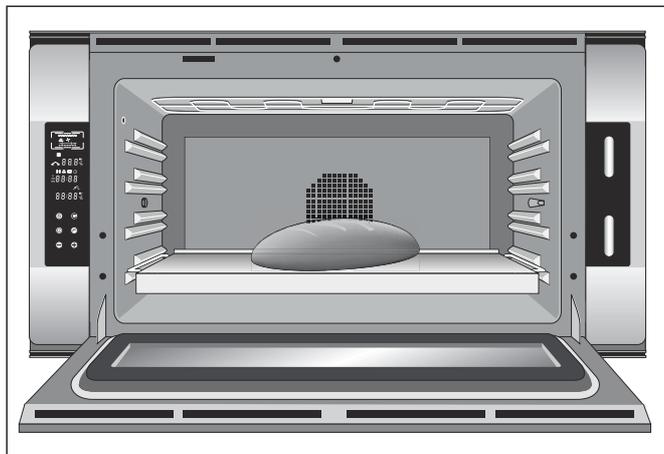
Per regolare la temperatura del forno fare riferimento a quanto riportato nella tabella. Se la temperatura è troppo elevata, la carne o il pollo diventeranno troppo scuri esternamente. All'interno resteranno crudi.

Inserire il girarrosto

- 1 Infilare l'angolare d'appoggio a sinistra e a destra nei fori della piastra del grill.
- 2 Poggiare il girarrosto sul telaio del grill ed infilarlo nel vano cottura.
- 3 Infilare il lato destro del girarrosto nell'elemento di blocco nel vano cottura ed agganciarlo.
- 4 Accendere e spegnere l'azionamento con il tasto **C**. Quando il girarrosto è attivato, sul display dei modi operativi appare l'indicazione .

Pietra refrattaria (accessorio speciale)

Con la pietra refrattaria otterrete risultati di cottura paragonabili a quelli di un forno in pietra massiccio.



Introdurre la pietra refrattaria

- 1 Inserire la resistenza nella presa della pietra refrattaria sulla parete posteriore del forno.
- 2 Inserire la griglia con la pietra refrattaria nel forno sul primo livello dal basso.
Avvertenza: Per introdurre la pietanza, usare la paletta di legno in dotazione.
- 3 Posizionare il selettore del modo operativo sulla funzione pietra refrattaria  e il selettore della temperatura sul valore necessario.

Pulire la pietra refrattaria

Rimuovere lo sporco e i residui di cibo con una spazzola morbida.

Avvertenze

- La pietra refrattaria **non** va lavata con acqua o detersivo!
- Nonostante la pulizia sulla pietra refrattaria possono rimanere macchie indelebili. Queste non influenzano, tuttavia, il sapore delle pietanze.

Protezione bambini

La sicurezza bambini evita che i bambini possano accendere involontariamente l'apparecchio.

Attivare la sicurezza bambini

Premessa: Il selettore della temperatura è posizionato su 0.

- 1 Tenere premuto il tasto S.
- 2 Spegner il forno con il selettore della temperatura.
La sicurezza bambini è attiva, il simbolo  lampeggia.

I selettori possono essere girati in qualsiasi posizione senza tuttavia avviare il riscaldamento.

Disattivare la sicurezza bambini

- 1 Tenere premuto il tasto S.
- 2 Accendere il forno con il selettore della temperatura.
Il simbolo  sul display si spegne.

La protezione bambini è disattivata. Potete riaccendere l'apparecchio come di consueto.

Impostazioni base

Le seguenti impostazioni base possono essere adeguate:

- Indicazione temperatura: °C/°F
- Indicazione tempo: 12h (am/pm)/24h
- Indicazione tempo in stand-by: ACCESO/
SPENTO

Avvertenza: Se si attiva l'indicazione tempo, il consumo di energia dell'apparecchio supera quello indicato dalla normativa UE nella modalità stand-by.

Come usare il menu delle opzioni:

- 1 Posizionare su 0 i selettori di temperatura e modo operativo.
- 2 Premere e tenere premuto il tasto **S**.
- 3 Girare verso destra il selettore dei modi operativi.
- 4 Lasciare andare il tasto **S**.
- 5 Girando il selettore dei modi operativi si possono selezionare le diverse funzioni:
 - Posizione 1: Indicazione temperatura °C/°F
 - Posizione 2: Indicazione tempo 12h/24h
 - Posizione 3: Indicazione tempo ON/OFF
- 6 Con **+** e **-** impostare i valori desiderati.
- 7 Per confermare premere il tasto **S**.

Per uscire dal menu delle opzioni posizionare su 0 il selettore dei modi operativi o girare il selettore della temperatura su una posizione qualsiasi.

Pulizia e manutenzione

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.

Detergenti

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

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a forte contenuto di alcol,
- spugnette abrasive dure o retine,
- idropultrici o apparecchi a vapore.

Sciacquare bene i panni nuovi prima di usarli.

Campo	Detergente
Frontalino del forno	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno ed asciugare usando un panno morbido. Non usare detergenti per vetri o raschietti.
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. Speciali detergenti per l'acciaio inox, idonei per le superfici calde, sono disponibili presso il Servizio clienti o i rivenditori autorizzati. Applicare uno strato sottile di prodotto con un panno morbido.
Vetro della porta	Detergente per vetri: Pulire con un panno morbido. Non usare il raschietto per vetro.
Vano cottura	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno. In presenza di sporco tenace usare un detergente per forno. Usare solo con il vano cottura freddo.
Coperchio in vetro della lampada	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno.
Guarnizione Non rimuovere!	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno. Non grattare.
Telai	Acqua calda con detergente: Mettere in ammollo e pulire con un panno o una spazzola.

Campo	Detergente
Elementi estraibili telescopici	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno o una spazzola. Non mettere in ammollo e non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Acqua calda con detergente: Mettere in ammollo e pulire con un panno o una spazzola.

Asciugatura del vano di cottura

Per evitare danni allo smalto, dopo la pulizia asciugare con cura il vano di cottura. Terminata la pulizia, lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) in modo che le superfici smaltate del vano di cottura si asciughino.

Sostituire la lampadina del forno

Se la lampada del forno si è fulminata, deve essere sostituita. Lampade in sostituzione (cod. articolo 157 312) possono essere acquistate presso il Servizio clienti di Gaggenau o un rivenditore autorizzato. Usate solo questo tipo di lampade.

Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio. Azionare il salvavita oppure estrarre il fusibile nella relativa scatola posta nell'appartamento.

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.

Così si procede:

- 1 Svitare entrambe le viti con un cacciavite.
- 2 Rimuovere il telaio con il vetro verso il basso.
- 3 La lampada può essere abbassata e rimossa esercitando pressione sulle molle di contatto.

Per montare la nuova lampada procedere nella sequenza inversa.

Copertura in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita. Le coperture in vetro adatte possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

Autopulizia (pirolisi)

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

Per questo modo operativo è disponibile un lasso di tempo che va da 1 a 3 ore. Quanto più intenso e vecchio è lo sporco, tanto più dovrebbe durare la pulizia.

E' sufficiente pulire il vano cottura ogni due-tre mesi. Qualora necessario, è possibile ridurre gli intervalli per la pulizia.

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. Leggere nel Capitolo "Pulizia e cura" come rimuovere le griglie. Non devono trovarsi oggetti nel vano cottura!
- Chiudere lo sportello del forno.

Regolare l'autopulizia

- 1 Regolare il selettore della temperatura su 485° C.
- 2 Posizionare il selettore del modo operativo su Pirolisi.
La programmazione del timer viene attivata.
Tempo proposto 2:00 h.
- 3 Adeguare il timer secondo il grado di sporco con i tasti **+** e **-** (campo di regolazione 1:00 - 3:00 h).
- 4 Premere il tasto **S**. Il processo di autopulizia si avvia.

Il tempo residuo attuale dell'autopulizia si può richiedere in qualsiasi momento premendo il tasto  e modificare con i tasti **+** e **-**. Terminare l'input con il tasto **S**.

Avvertenze

- Per motivi di sicurezza la porta del forno è bloccata in presenza di temperature oltre i 300° C. La procedura di blocco e sblocco dura ca. 30 secondi. Durante questo lasso di tempo lampeggia il simbolo . Non provate ad aprire la porta durante questo tempo!
- Se desiderate che l'autopulizia venga eseguita per es. di notte, potete programmare il tempo di disattivazione (Capitolo "Funzioni del timer - Tempo di disattivazione"). Il programma si avvia automaticamente.

Terminare la pirolisi

Al termine della pirolisi il simbolo  lampeggia. Il timer disattiva automaticamente la procedura di riscaldamento.

Il lampeggiamento termina non appena si preme un tasto qualsiasi o il selettore della temperatura viene regolato su 0.

Avvertenza: Premendo il tasto **S** appare di nuovo il valore proposto di 2:00 h. Premere il tasto **S** nuovamente per riavviare la pirolisi.

Quando il vano cottura si è raffreddato, rimuovere la cenere residua dal vano con un panno umido.

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'indicazione della temperatura attuale mostra _ _ _ _ segnale acustico continuo	L'alimentazione di corrente era interrotta	Portare il selettore della temperatura su 0, impostare nuovamente il forno.
L'apparecchio si spegne automaticamente.	Disattivazione di sicurezza: Per più di 12 ore non è stato eseguito alcun comando	Spegnere e riaccendere l'apparecchio.
La luce del forno è accesa, il simbolo  è illuminato, l'apparecchio non riscalda.	L'apparecchio si trova nella modalità demo	<ol style="list-style-type: none">1 Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni secondi (staccare il fusibile)2 Riattaccare il fusibile, tenere premuto il tasto + e posizionare l'interruttore della temperatura su una posizione qualsiasi (non sulla luce!).
Nessuna indicazione di orario con l'apparecchio spento	L'apparecchio è dotato di una modalità stand-by a risparmio energetico	Modificare l'impostazione base per l'indicazione di orario: v. Capitolo "Impostazioni base".

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.

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

GAGGENAU



9000959515 it (950610)