

**Gaggenau**  
Istruzioni per l'uso

# **EB 333**

Forno

## Indice

<b>Uso corretto</b>	<b>4</b>	<b>Ricette individuali</b>	<b>20</b>
<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b>	<b>5</b>	Registrazione della ricetta	20
<b>Cause dei danni</b>	<b>7</b>	Programmare le ricette	20
<b>Tutela dell'ambiente</b>	<b>7</b>	Inserire il nome	21
Risparmio energetico	7	Avvio della ricetta	21
Smaltimento ecocompatibile	7	Modifica della ricetta	21
<b>Conoscere l'apparecchio</b>	<b>8</b>	Cancellazione della ricetta	21
Forno	8	<b>Termosonda</b>	<b>22</b>
Display ed elementi di comando	9	Inserire la termosonda nella pietanza	22
Simboli	9	Regolare la temperatura nucleo	22
Colori e visualizzazione	9	Valori indicativi per la temperatura interna	23
Informazioni complementari <b>i</b> e <b>i</b> <sup>®</sup>	10	<b>Girarrosto</b>	<b>24</b>
Ventola di raffreddamento	10	Preparazione	24
Posizioni del selettore di funzioni	10	Attivazione del girarrosto	25
Accessori	12	Spegnere il girarrosto	25
Accessori speciali	12	<b>Livello rosolatura</b>	<b>25</b>
<b>Prima del primo utilizzo</b>	<b>13</b>	<b>Sicurezza bambini</b>	<b>26</b>
Impostazione della lingua	13	Attivazione della protezione bambini	26
Impostare il formato ora	13	Disattivare la protezione bambini	26
Impostazione dell'ora	13	<b>Impostazioni di base</b>	<b>27</b>
Impostazione del formato data	13	<b>Pulizia e manutenzione</b>	<b>29</b>
Impostazione della data	14	Detergenti	29
Impostare il formato temperatura	14	Sfilare le griglie di supporto	30
Terminare la prima messa in funzione	14	<b>Pirolisi (autopulizia pirolitica)</b>	<b>30</b>
Riscaldare il forno	14	Preparazione della pirolisi	30
Pulizia degli accessori	14	Avviare la pirolisi	31
<b>Attivazione dell'apparecchio</b>	<b>15</b>	Pulizia pirolitica degli accessori	31
In modalità standby	15	<b>Anomalie, che cosa fare?</b>	<b>32</b>
Attivazione dell'apparecchio	15	Interruzione di corrente	32
<b>Uso dell'apparecchio</b>	<b>15</b>	Modalità demo	32
Vano cottura	15	Sostituzione della lampadina del forno	33
Inserimento degli accessori	15	<b>Servizio di assistenza clienti</b>	<b>33</b>
Accendere	16	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	33
Riscaldamento rapido	16		
Disattivazione di sicurezza	16		
<b>Funzioni timer</b>	<b>16</b>		
Per richiamare il menu timer	16		
Timer	16		
Cronometro	17		
Tempo di cottura	17		
Fine cottura	18		
<b>Timer lungo</b>	<b>19</b>		
Regolare il timer lungo	19		

---

<b>Tabelle e consigli</b>	<b>34</b>
Verdura	35
Contorni e pietanze	36
Pesce	38
Carne	39
Pollame	41
Grigliare e tostare	43
Prodotti da forno	44
Lievitare (fare crescere)	47
Dessert	47
Scongellamento	48
Sterilizzare	49
Disinfezione	49
Essiccazione per la conservazione	50
Pietra refrattaria	51
Pirofila	52
Acrilamide negli alimenti	53

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e l'eShop [www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## Uso corretto

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 15 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.

## **⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza**

### **⚠️ Avviso – 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.

### **⚠️ Avviso – 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.

- Durante il funzionamento le lampadine diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature. Lasciare raffreddare le lampadine prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio. Disattivare l'illuminazione durante la pulizia.
- Durante il funzionamento le lampadine diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature. Lasciare raffreddare le lampadine prima di procedere alla loro sostituzione.

### **⚠️ Avviso – 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

### **⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!**

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

### **⚠️ Avviso – 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.

#### **⚠ Avviso – 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.

#### **⚠ Avviso – 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.

#### **⚠ Avviso – 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 dei 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

---

Qui riceverete dei consigli utili relativi al risparmio energetico e delle avvertenze sullo smaltimento dell'apparecchio.

### Risparmio energetico

- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.
- È possibile inserire del vano di cottura due torte una accanto all'altra all'interno. Con il funzionamento ad aria calda non è possibile utilizzare contemporaneamente la cottura su più livelli.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

### Smaltimento ecocompatibile

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



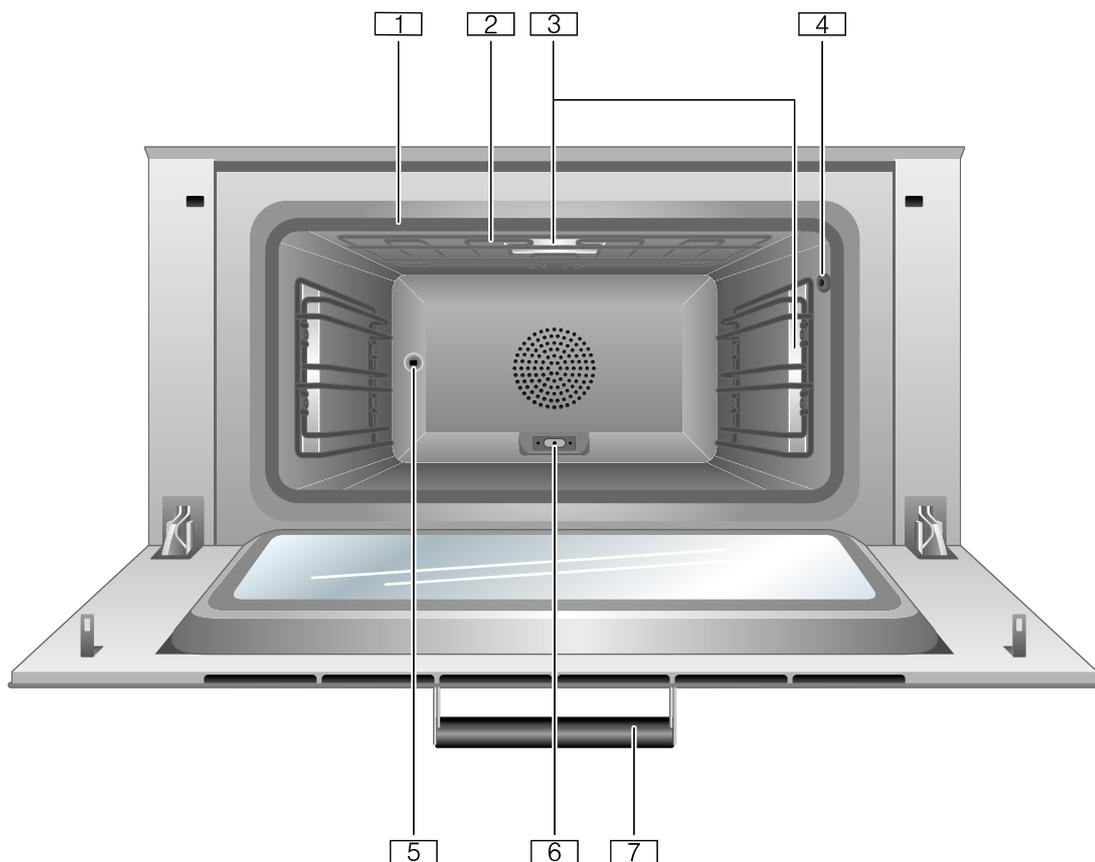
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Conoscere l'apparecchio

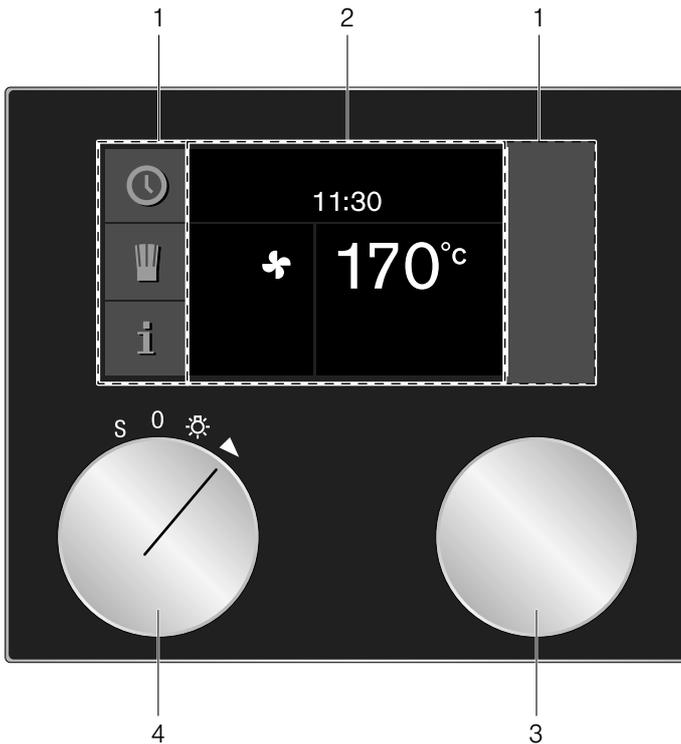
È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

### Forno



- |   |  |
|---|--|
| 1 | Guarnizione dello sportello  |
| 2 | Elemento grill   |
| 3 | Illuminazione del vano di cottura  |
| 4 | Cavità per termosonda  |
| 5 | Funzionamento del girarrosto   |
| 6 | Preso per elementi riscaldanti supplementari<br>(accessori speciali per pietra refrattaria e pirofila) |
| 7 | Maniglia sportello   |

## Display ed elementi di comando



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 è possibile selezionare il tipo di riscaldamento, la 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 rapido con indicatore di stato
👤	Richiamare ricette individuali
REC	Registrazione del menu
↘	Elaborazione delle impostazioni
>A	Inserire il nome

✕	Cancellare le lettere
🔒	Protezione bambini
🕒	Per richiamare il menu timer
🕒	Richiamare il timer lungo
👤	Modalità demo
🌡️	Termosonda
🔥	Avviare il girarrosto
🔥	Fermare il girarrosto
>>	Avviare il livello rosolamento
>>	Terminare il livello rosolamento

## Colori e visualizzazione

### Colori

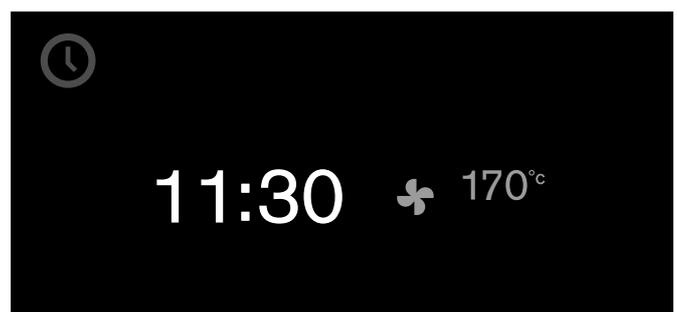
I diversi colori servono a guidare l'utente tra le singole situazioni di regolazione.

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

### Visualizzazione

A seconda della situazione, la visualizzazione di simboli, valori e dell'intero display cambia.

Zoom	L'impostazione, che viene ora modificata, viene visualizzata ingrandita.  La durata che è attualmente in corso viene visualizzata ingrandita poco prima di iniziare a scorrere (as es. per gli ultimi 60 secondi del timer).
Ridotta Visualizzazione sul display	Dopo breve tempo, la visualizzazione sul display viene ridotta e vengono mostrate soltanto le informazioni più importanti. Questa funzione è preimpostata e può essere modificata nelle impostazioni di base.



## Informazioni complementari i e i<sup>Ⓢ</sup>

Toccando il simbolo **i** è possibile richiamare ulteriori informazioni, ad esempio indicazioni sul tipo di riscaldamento o sull'attuale temperatura del vano di cottura.

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

Per informazioni importanti o azioni che è necessario effettuare compare il simbolo **i<sup>Ⓢ</sup>**. Le informazioni importanti sulla sicurezza e sullo stato operativo vengono visualizzate di tanto in tanto in modo automatico. Tali messaggi si spengono automaticamente dopo alcuni secondi o devono essere confermati con **✓**.

## Ventola di raffreddamento

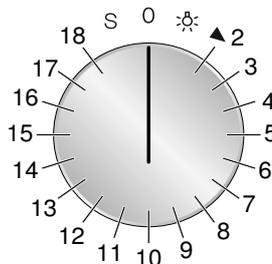
L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento entra in funzione. In presenza di alte temperature e determinati tipi di riscaldamento la ventola gira più velocemente emettendo un rumore di maggiore intensità. L'aria calda fuoriesce sotto lo sportello.

Dopo aver prelevato la pietanza, tenere lo sportello del forno chiuso fino al suo completo raffreddamento. Non lasciare aperto a metà lo sportello dell'apparecchio poiché i mobili adiacenti potrebbero essere danneggiati. La ventola di raffreddamento resta in funzione ancora per qualche tempo prima di arrestarsi automaticamente.

### Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

## Posizioni del selettore di funzioni



Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Intervallo di temperatura Temperatura predefinita	Utilizzo
0	Posizione zero		
	Luce		
2	Aria calda 	50 - 300°C 170°C	Aria calda: per dolci, biscottini e sformati su più livelli. La ventola posta sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano di cottura in maniera uniforme.
3	Aria calda eco* 	50 - 300°C 170°C	Funzionamento ad aria calda a risparmio energetico per dolci, carne, sformati e gratin. Il calore residuo viene sfruttato in maniera ottimale. Le funzioni pratiche restano disattivate (per es. l'illuminazione del vano cottura e il catalizzatore). La visualizzazione della temperatura del vano di cottura è possibile soltanto durante il riscaldamento. Non preriscaldare il forno. Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo e avviare il tempo di cottura indicato. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio. In questo modo si evitano perdite di calore.
4	Riscaldamento superiore + riscaldamento inferiore ---- ----	50 - 300°C 170°C	Per dolci in stampi o in teglia, sformati, arrostiti.
5	Riscaldamento superiore + 1/3 riscaldamento inferiore ---- --	50 - 300°C 170°C	Per dolci in teglia, biscottini, torte con meringa, per dorare e gratinare sformati. Ottimo per preparazioni che, a cottura ultimata, debbano essere nuovamente scaldate dall'alto.

\* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN60350-1.

Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Intervallo di temperatura Temperatura predefinita	Utilizzo
6	Riscaldamento superiore ----	50 - 300°C 170°C	Calore mirato dall'alto, ad es. per dorare torte di frutta con meringhe.
7	1/3 Riscaldamento superiore + riscaldamento inferiore - ----	50 - 300°C 170°C	Per torte di ricotta, pane in cassetta, pietanze a bagnomaria (ad es. uova sbattute, crème brûlée). Per stufare senza coperchio e scaldare alimenti (senza che secchino).  Ottimo per preparazioni che, a cottura ultimata, debbano essere nuovamente scaldate dal basso.
8	Riscaldamento inferiore ----	50 - 300°C 170°C	Per ultimare la cottura, ad es. per torte di frutta fresca, per sterilizzare, per la cottura a bagno maria.
9	Aria calda + riscaldamento inferiore 	50 - 300°C 170°C	Aggiunta di calore dal basso per dolci umidi, ad es. torte di frutta.
10	Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore 	50 - 300°C 170°C	Per sformati alti, lasagne, torte di cipolle, pietanze a base di uova (ad es. tortilla, omelette del contadino).
11	Grill piano + ricircolo d'aria 	50 - 300°C 220°C	Riscaldamento completo e uniforme per carne, pollame e pesce intero.
12	Grill piano 	50 - 300°C 220°C	Per grigliare pezzi di carne sottili, salsicce o filetti di pesce. Per dorare e gratinare.
13	Griglia compatta -----	50 - 300°C 220°C	Solo la superficie centrale dell'elemento grill si riscalda. Per grigliare piccole quantità risparmiando energia.
14	Funzione pietra refrattaria 	50 - 300°C 250°C	Solo con l'accessorio speciale pietra refrattaria  Pietra refrattaria riscaldata dal basso per pizza, pane o panini croccanti come nel forno a legna.
15	Funzione arrosto 	50 - 220°C 180°C	Solo con accessorio speciale pentola per arrostiti  Pentola in ghisa riscaldabile per cucinare grandi quantità di carne, sformati o arrostiti delle feste.
16	Lievitazione 	30 - 50°C 38°C	Per far lievitare: per pasta lievitata e pasta acida.  L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. L'impostazione ottimale della temperatura per la pasta lievitata è 38°C.
17	Scongelare * o	40 - 60°C 45°C	Scongelamento uniforme e delicato.  Per verdure, carne, pesce e frutta.
18	Scaldavivande 	30 - 120°C 70°C	Per tenere in caldo le pietanze, preriscaldare i piatti in porcellana.
S	Impostazioni di base 		Nelle impostazioni di base è possibile adattare l'apparecchio a seconda delle proprie esigenze.
	Pulizia pirolitica 	485°C	Autopulizia

\* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN60350-1.

## 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:



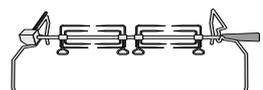
Teglia, smaltata



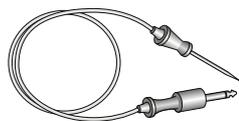
Griglia del grill



Vassoio per griglia con griglia



Girarrosto



Termosonda inseribile

## Accessori speciali

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

- BA 018 105 Sistema di estrazione  
Estrazione telescopica e telaio in ghisa resistente alla pirolisi
- BA 028 115 Teglia smaltata, profondità 30 mm
- BA 038 105 Griglia cromata, senza apertura, con piedini
- BA 058 115 Resistenza per piano pizza e pentola in ghisa
- BA 058 133 Piano pizza  
incl. Supporto per piano pizza e spatola per pizza (ordinare la resistenza separatamente)
- BA 090 100 Manopola nera, 2° set
- 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.

Togliere dal vano cottura gli accessori che non servono durante il funzionamento. Boccola per l'elemento riscaldante supplementare sul lato posteriore del vano cottura: con il funzionamento normale senza elemento supplementare riscaldante lasciare sempre inserita la copertura.

## Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima il capitolo 'Importanti norme di sicurezza'.

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

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
- Formato temperatura

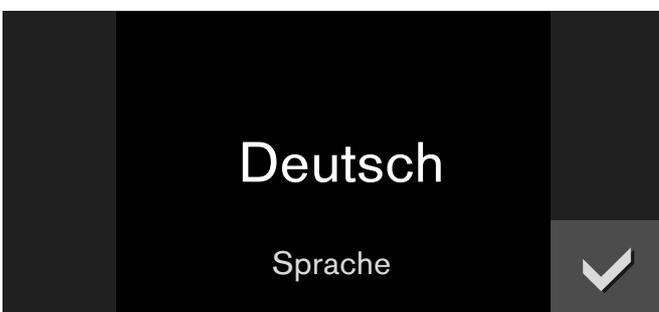
### Avvertenze

- Il menu "Prime impostazioni" compare solamente alla prima accensione successiva all'allacciamento della corrente oppure quando l'apparecchio è rimasto più giorni senza corrente. Dopo l'allacciamento della corrente prima compare il logo GAGGENAU per ca. 30 secondi, poi compare automaticamente il menu "Prime impostazioni".
- Le impostazioni possono essere modificate in qualsiasi momento (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 ✓.



**Avvertenza:** In caso di aggiornamento della lingua il sistema viene riavviato, tale processo dura alcuni secondi.

## 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.

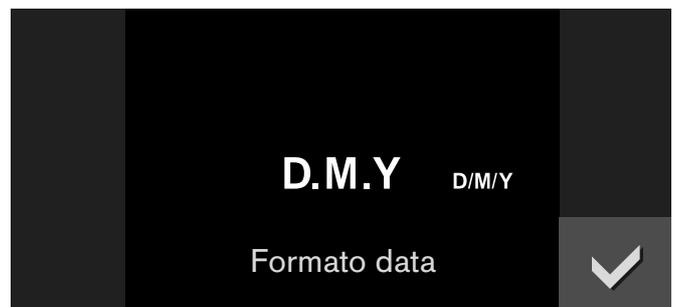
- 1 Servendosi del selettore impostare l'ora desiderata.
- 2 Confermare con ✓.



## Impostazione del formato data

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

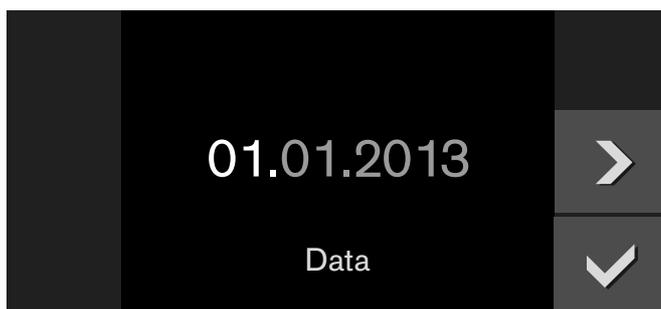
- 1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.
- 2 Confermare con ✓.



## 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 ✓.



## Impostare il formato temperatura

Sull'indicatore compaiono due possibili formati: °C e °F. Il formato predefinito è °C.

- 1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.
- 2 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 la funzione desiderata. Per le istruzioni relative alle funzioni, consultare i capitoli corrispondenti.

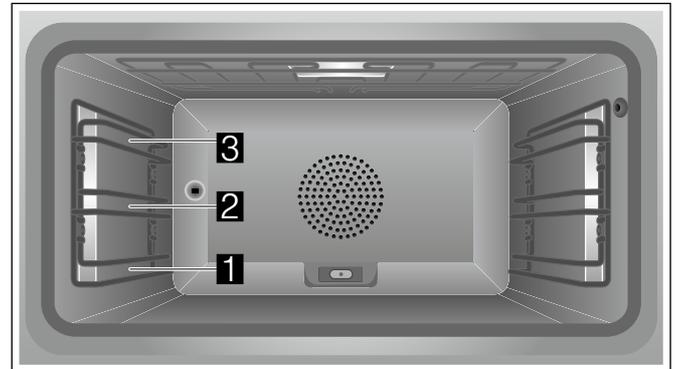
#### Avvertenze

- Se è selezionato "Indicatore di stand-by = off" nelle impostazioni di base, bisogna ruotare il selettore funzioni per abbandonare la modalità stand-by.
- 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 del vano di cottura si spegne dopo un breve lasso di tempo.

## Uso dell'apparecchio

### Vano cottura

Il vano di cottura ha tre livelli di inserimento. Questi livelli vengono contati dal basso verso l'alto.



#### Attenzione!

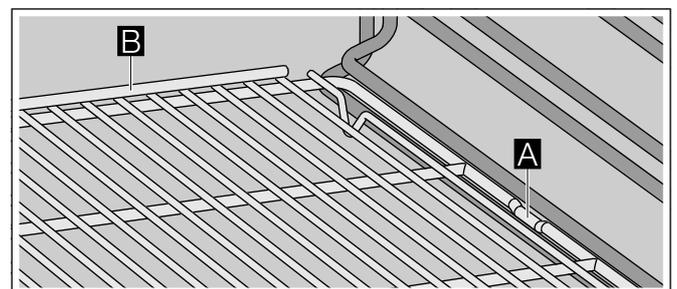
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra i listelli di inserimento, potrebbe rovesciarsi.

### Inserimento degli accessori

L'accessorio è dotato di una funzione d'arresto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. Perché la funzione antiribaltamento sia operativa, l'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura.

Durante l'inserimento della griglia verificare

- che la tacca di arresto **A** sia rivolta verso il basso
- che la staffa di sicurezza **B** della griglia sia dietro e in alto.



## 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 nelle modalità Riscaldamento superiore, Riscaldamento inferiore e Riscaldamento superiore + Riscaldamento inferiore.

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di "Riscaldamento rapido" e quando il simbolo del riscaldamento  si spegne.

**Avvertenza:** La funzione "Riscaldamento rapido" è preimpostata nelle impostazioni di fabbrica. Nelle impostazioni di base è possibile selezionare Riscaldamento rapido  o Riscaldamento .

## 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.

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

## Funzioni timer

Nel menu del timer regolate:

 Timer

 Cronometro

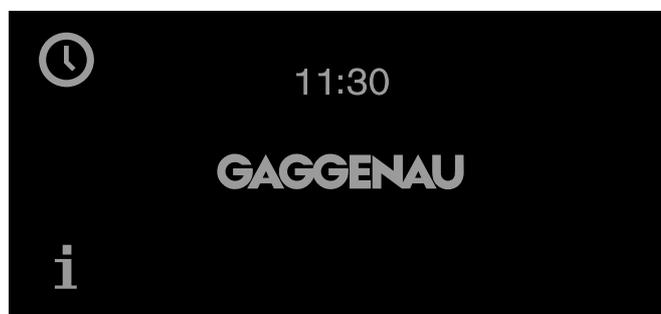
 Tempi di cottura (non in modalità pausa)

 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.

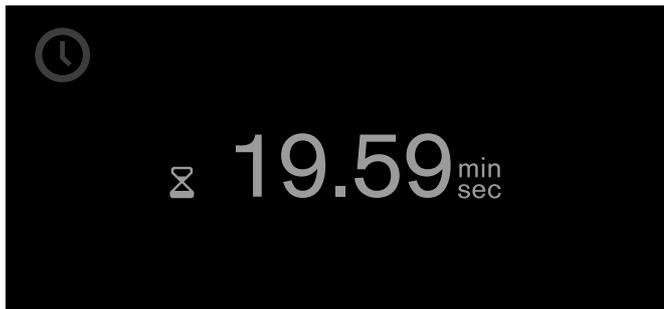
### Impostare il contaminuti

- 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. Viene interrotto toccando il simbolo ✓.

È possibile abbandonare il menu timer in qualsiasi momento toccando il simbolo ✕. In questo modo le impostazioni vanno perse.

#### Arresto del contaminuti:

Richiamare il menu timer. Con ➤ selezionare la funzione "Contaminuti" ⌚ e toccare il simbolo ||. 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

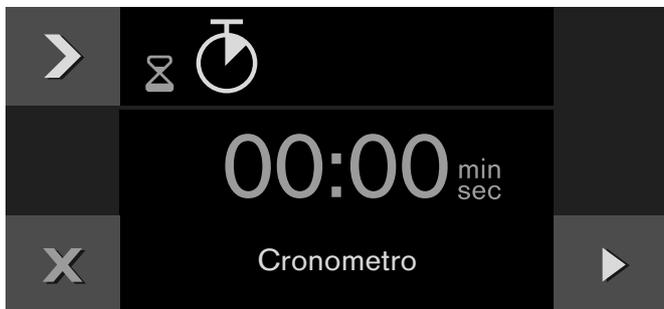
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio.

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.

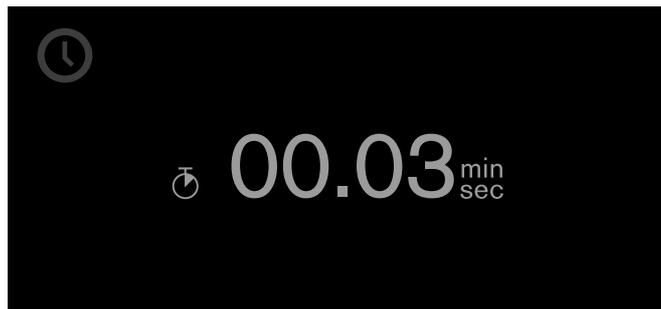
#### Avvio del cronometro

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



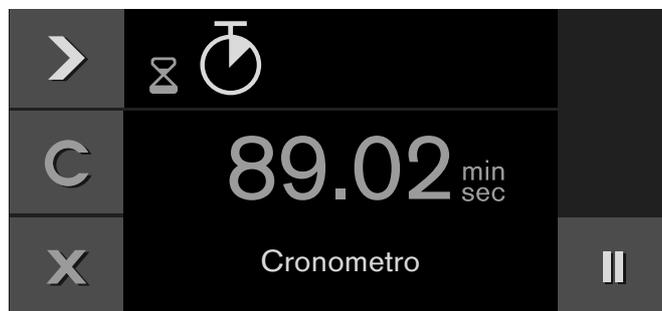
- 3 Avviare con il tasto ▶.

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 ||.



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.

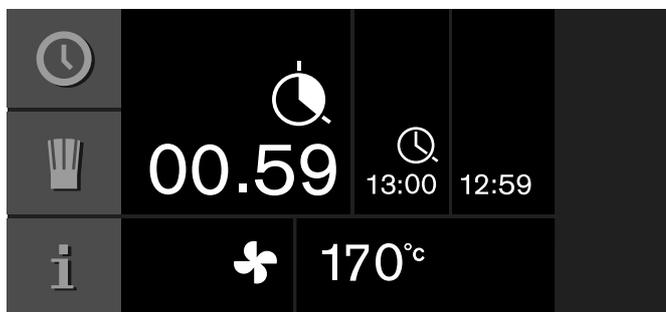


- 4 Avviare con ►.

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 segnale 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 C cancellare la durata di cottura. Con X 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 segnale 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.

**Spegnere:**

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

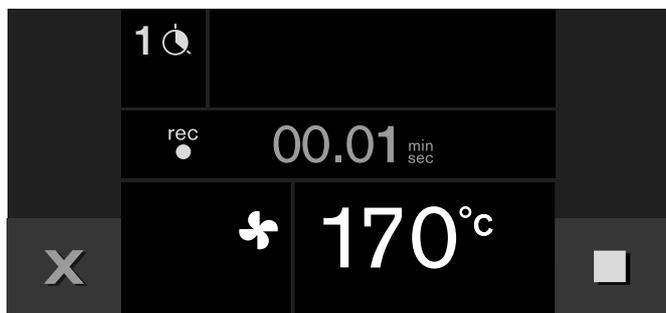
## Ricette individuali

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.

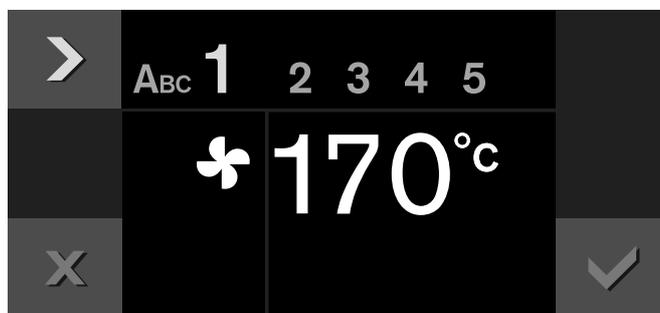
#### Inserire la temperatura nucleo per una fase:

Inserire la termosonda nella presa all'interno del vano cottura. Regolare tipo di riscaldamento e temperatura. Toccare il simbolo . Inserire la temperatura nucleo desiderata con il selettore e confermare con .

## Programmare le ricette

È possibile programmare e salvare fino a 5 fasi della preparazione.

- 1 Portare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato. Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata. Viene visualizzato il simbolo .
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore.
- 4 Toccare il simbolo .
- 5 Alla voce "ABC", inserire il nome (vedere il capitolo *Inserire il nome*).
- 6 Con il simbolo  selezionare la prima fase. Vengono visualizzati il tipo di riscaldamento impostato per l'inizio e la temperatura. Con i selettori è possibile modificare il tipo di riscaldamento e la temperatura.



- 7 Con il simbolo  selezionare l'impostazione dell'ora.
- 8 Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.
- 9 Con il simbolo  selezionare la fase successiva. - oppure - La preparazione è completata, l'inserimento è terminato.
- 10 Salvare con . - oppure - Interrompere con  e abbandonare il menu.

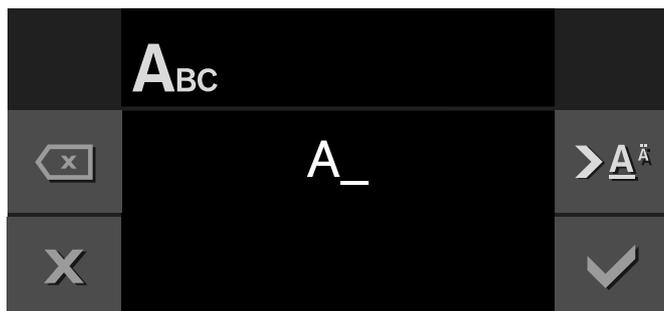
#### Immettere la temperatura interna per una fase:

Con il simbolo  selezionare la fase successiva. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura. Toccare il simbolo . Servendosi del selettore immettere la temperatura interna desiderata e confermare con .

**Avvertenza:** Per fasi con temperatura interna programmata non è possibile immettere alcun tempo di cottura.

## Inserire il nome

- 1 Inserire il nome della ricetta sotto "ABC".



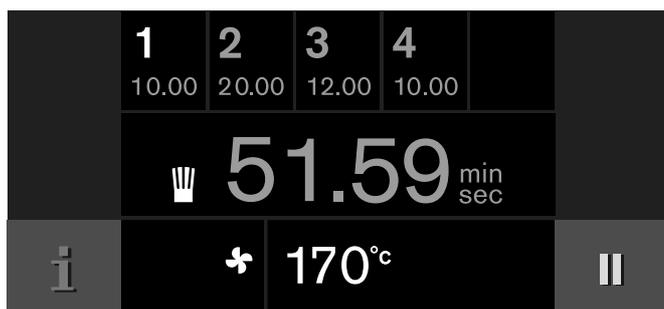
Selettore	Selezionare le lettere Una nuova parola inizia sempre con una lettera maiuscola.
>A <sup>ˆ</sup>	premere brevemente: cursore a destra premere a lungo: selezione di dieresi o caratteri speciali premere due volte: inserire un cambio riga
>Ä	premere brevemente: cursore a destra premere a lungo: cambio ai caratteri normali premere due volte: inserire un cambio riga
⊗	Cancellare una lettera

- 2 Salvare con ✓.  
- o -  
con X si interrompe e si esce dal 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.



## Avvertenze

- La durata inizia a scorrere solo quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata.
- È possibile modificare la temperatura sul selettore mentre scorre la ricetta. Ciò non modifica la ricetta salvata.

## Modifica della ricetta

Si ha la possibilità di modificare le impostazioni di una ricetta registrata o programmata.

- 1 Portare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento a scelta.  
Viene visualizzato il simbolo 🍷.
- 2 Toccare il simbolo 🍷.
- 3 Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
- 4 Toccare il simbolo \\_.
- 5 Con il simbolo > selezionare la fase desiderata. Compaiono il tipo di riscaldamento, la temperatura e il tempo di cottura programmati. Con il selettore o il selettore funzioni è possibile modificare le impostazioni.
- 6 Salvare con ✓.  
- oppure -  
Interrompere con X e abbandonare il menu.

## 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!

### ⚠ Avviso – 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.

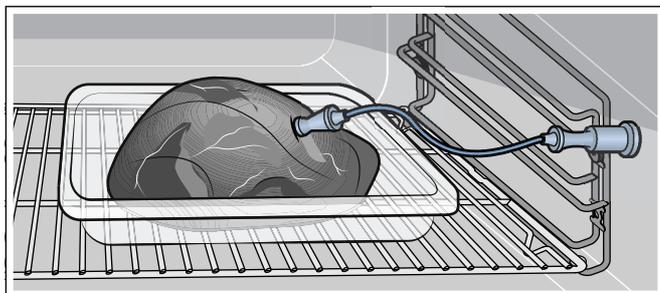
### ⚠ Avviso – Pericolo di ustione!

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

Inserire la termosonda nella pietanza prima di inserirla nel vano cottura.

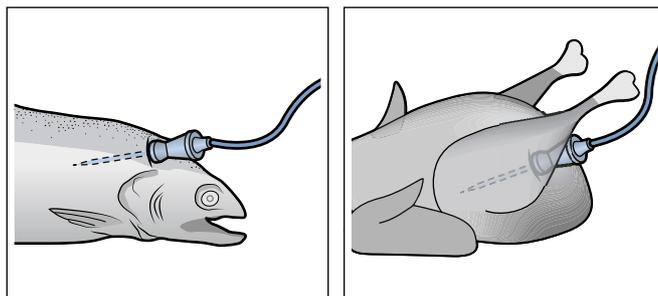
Infilare la punta di metallo nel punto più spesso della pietanza. Fare in modo che l'estremità della punta raggiunga all'incirca il centro. La punta non deve toccare ossa o il recipiente, né essere infilata in una parte grassa.



Se ci sono più pezzi, infilare la termosonda al centro di quello più spesso.

Inserire la termosonda il più in fondo possibile.

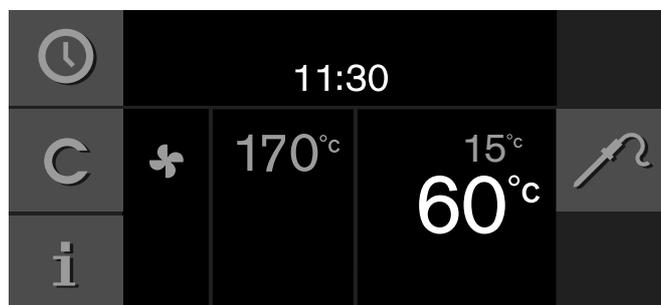
Per il pollame verificare che la punta della termosonda non si infili nella cavità centrale né tocchi l'osso bensì che venga inserita nella carne tra il petto e la coscia.



Per l'utilizzo per il pane, inserire la termosonda nel punto più freddo del pane dopo che sono trascorsi 10-15 minuti di tempo di cottura. La termosonda non raggiunge l'impasto a causa della crosta. Continuare a cuocere il pane finché non viene raggiunta la temperatura interna desiderata.

## 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

- L'intervallo misurabile è compreso tra 15 °C e 99 °C. Per valori che non rientrano in tale intervallo viene visualizzato "– °C" per la temperatura interna attuale.
- Se al termine del processo di cottura la pietanza viene lasciata ancora per un po' nel vano di cottura, aumenta la temperatura interna a causa del calore residuo ancora presente all'interno dell'apparecchio.
- Se si programma contemporaneamente il sensore della temperatura interna e il timer del tempo di cottura, l'apparecchio disattiva la programmazione che raggiunge prima il valore inserito.

### Modifica della temperatura interna impostata:

Toccare il simbolo . Con il selettore, modificare la temperatura interna impostata per la pietanza e confermare con .

### Cancellazione della temperatura interna impostata:

Toccare il simbolo . Cancellare la temperatura interna impostata con **C**. L'apparecchio prosegue con il processo di cottura 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
<b>Manzo</b>	
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
Arrostato di manzo	80 - 85 °C
<b>Maiale</b>	
Arrostato 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

Pietanza	Valore indicativo per la temperatura interna
<b>Vitello</b>	
Arrostato 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
<b>Selvaggina</b>	
Lombata 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
<b>Pollame</b>	
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
<b>Agnello</b>	
Cosciotto d'agnello	
leggermente al sangue	60 - 65 °C
ben cotto	70 - 80 °C
Costoletta d'agnello	
leggermente al sangue	55 - 60 °C
ben cotto	65 - 75 °C
<b>Montone</b>	
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
<b>Pesce</b>	
Filetto	62 - 65 °C
Intero	65 °C
Terrina	62 - 65 °C
<b>Altro</b>	
Pane	96 °C
Vol au vents	72 - 75 °C
Terrina	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

## Girarrosto

Con il girarrosto potete preparare soprattutto arrosti grandi, quali rollé e pollame. La carne diventa croccante e dorata tutt'intorno.

Il girarrosto può essere usato in ogni modalità di funzionamento. I migliori risultati si ottengono nelle modalità di riscaldamento "Grill superficie grande" o "Calore superiore".

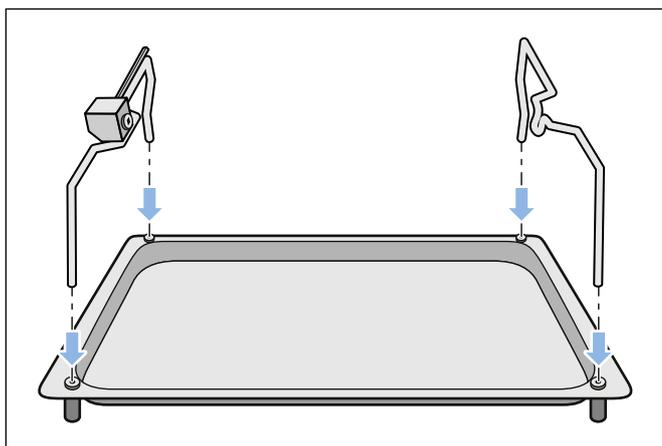
### Attenzione!

Non usare la termosonda in combinazione con il girarrosto.

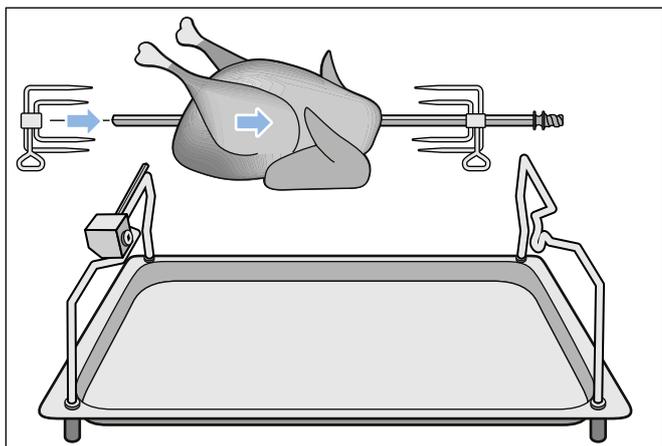
## Preparazione

- 1 Infilare entrambe le staffe nelle aperture del vassoio per griglia. L'azionamento è sul lato sinistro.

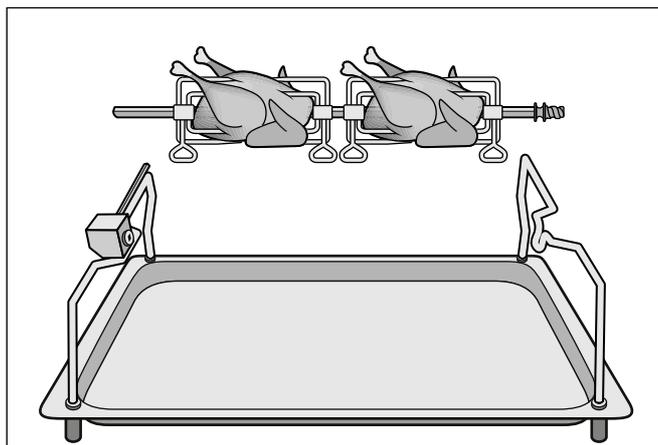
**Avvertenza:** Accertarsi della corretta posizione delle staffe.



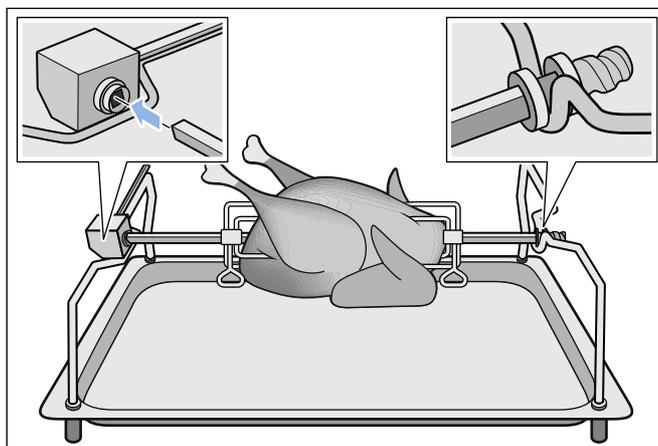
- 2 Infilare e serrare il bloccaggio di destra sul girarrosto.
- 3 Infilare la pietanza al centro sul girarrosto. Fissare le parti sporgenti (ad es. le ali), affinché non tocchino l'elemento grill. Infilare e serrare il bloccaggio di sinistra sul girarrosto.



- 4 Se si desidera cuocere contemporaneamente due polli più piccoli (max. 1,5 kg/polletto), fissare ogni singolo polletto con due bloccaggi.

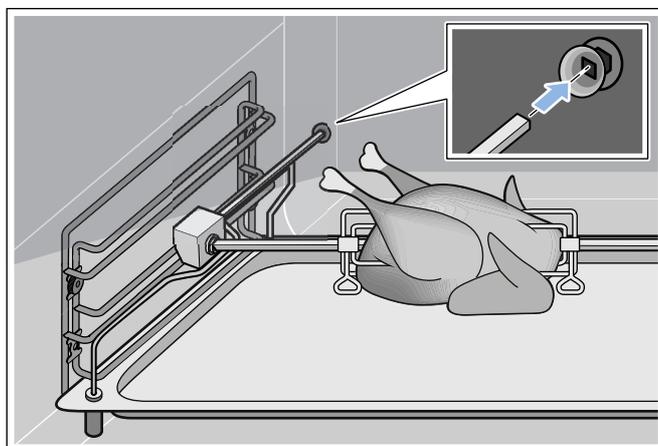


- 5 Collocare il girarrosto sulla staffa. Innestare l'estremità a sezione quadrata dell'azionamento nell'azionamento.



- 6 Inserire il vassoio con girarrosto nel forno al livello di inserimento più basso.

**Avvertenza:** L'asse dell'azionamento deve innestarsi nell'apertura sulla parete posteriore del forno. All'occorrenza ruotare leggermente il girarrosto.



## Attivazione del girarrosto

- 1 Impostare la temperatura desiderata e il tipo di riscaldamento.
- 2 Toccare il simbolo . Il funzionamento del girarrosto viene attivato.



## Spegnere il girarrosto

- 1 Toccare il simbolo . Il motore del girarrosto si ferma.
- 2 Spegnere il forno con il selettore delle funzioni.
- 3 Rimuovere la piastra del grill con il girarrosto e poggiarla su una base stabile e resistente al calore.

### **Avviso – Pericolo di ustione!**

Usare un guanto per rimuoverla.

- 4 Avvitare la manopola lateralmente per rimuovere il girarrosto.

### Avvertenze

- Usate il girarrosto solo con temperature del forno fino a max. 250°C.
- Non lavate la parte dell'azionamento del girarrosto nella lavastoviglie.

## Livello rosolatura

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 .

---

## Sicurezza bambini

---

Per evitare che i bambini lo utilizzino inavvertitamente, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambini.

### Avvertenze

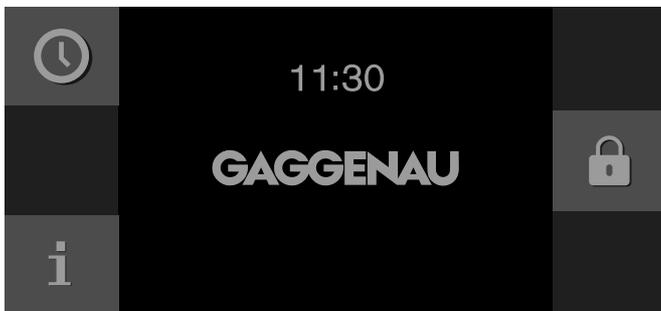
- La sicurezza bambini è da impostare su "disponibile" dalle impostazioni di base (vedere capitolo 'Impostazioni di base').
- In caso di interruzione di corrente con sicurezza bambini attivata, è possibile che una volta tornata la corrente questa sia disattivata.

## Attivazione della protezione bambini

### Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su 0.

Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.



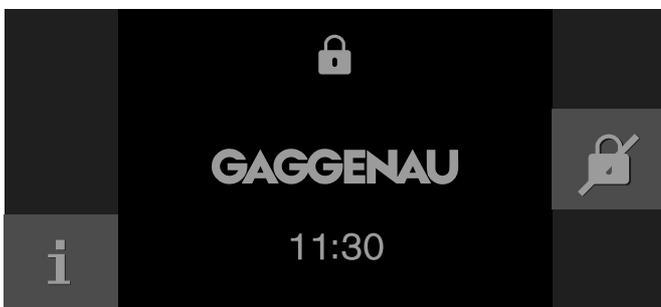
La protezione bambini è attivata. Compare Stand-by. Il simbolo  viene mostrato in alto sul display.

## Disattivare la protezione bambini

### Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su 0.

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	Impostando 'Ridotta' dopo poco sul display compaiono solo le cose 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 rapido la temperatura desiderata viene raggiunta in modo particolarmente veloce.
	Volume segnale acustico	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostare il volume del segnale acustico
	Formato ora	AM/PM / 24 h*	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 M/G/A	Impostazione del formato data
	Data	Data attuale	Impostazione della data. È possibile scegliere tra anno/mese/giorno con il simbolo ➤.
	Formato temperatura	°C*/°F	Impostazione dell'unità della temperatura
	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 <b>Avvertenza:</b> In caso di aggiornamento della lingua il sistema viene riavviato, tale processo dura alcuni secondi. Infine viene chiuso il menu delle impostazioni di base.
	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?" confermare con ✓ oppure interrompere con ✕. <b>Avvertenza:</b> Riportando l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica vengono cancellate anche le ricette personali. Dopo aver riportato l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica si entra nel menu "Impostazioni iniziali".
	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	Non disponibile* / Disponibile	Disponibile: Il timer lungo può essere impostato; vedere capitolo "Timer lungo".
	Sicurezza bambini	Non disponibile* / Disponibile	Disponibile: la sicurezza bambini può essere attivata (vedere capitolo 'Sicurezza bambini')

\* 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.

### **Avviso – 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.

### **Avviso – 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.

### **Avviso – Pericolo di ustioni!**

Durante il funzionamento le lampadine diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature. Lasciare raffreddare le lampadine prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio. Disattivare l'illuminazione durante la pulizia.

### **Avviso – 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.

Sciogliere bene i panni nuovi prima di usarli.

Campo	Detergenti
Pannelli dello sportello	Detergente per vetri: pulire con un panno morbido o in microfibra. Non utilizzare raschietti per vetro!
Display	Pulire con un panno in microfibra oppure con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che il panno non sia bagnato.

Campo	Detergenti
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Speciali detergenti per l'acciaio inossidabile possono essere richiesti presso il servizio clienti o presso i rivenditori specializzati.
Alluminio, nero opaco (telaio sportello interno, pannelli laterali vicino al vano di cottura)	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.  Eliminare lo sporco bruciato e grasso con uno sgrassatore specifico (n. articolo 00311781, presso il servizio di assistenza clienti o nei negozi online). Leggere attentamente le istruzioni per l'utilizzo del detergente!  <b>Attenzione!</b> <b>Detergenti non adatti possono danneggiare le superfici!</b> Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
Vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Vano di cottura molto sporco	Gel detergente spray per forno (codice ord. 00311860 presso il servizio di assistenza clienti o nel negozio online).  <b>Attenzione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Non entrare in contatto con la guarnizione dello sportello!</li> <li>● Lasciare agire al massimo per 12 ore!</li> <li>● Non utilizzare su superfici calde!</li> <li>● Risciacquare bene con acqua!</li> <li>● Rispettare le istruzioni del produttore.</li> </ul>
Copertura in vetro lampadina del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione dello sportello Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna, senza strofinare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro!
Termosonda	Pulire con un panno umido. Non lavare in lavastoviglie!
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Griglia inseribile	Lavastoviglie, vedere capitolo "Rimuovere la griglia inseribile"
Girarrosto	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non mettere in ammollo l'azionamento del girarrosto e non lavarlo in lavastoviglie!
Guidatelescopica (accessorio speciale)	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie!

Campo	Detergenti
Piastra refrattaria (accessorio speciale)	Pulire con una spazzola i residui incrostati. Non bagnare mai la piastra refrattaria!
Pirofila (accessorio speciale)	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lavare la pirofila in lavastoviglie!

### Panno in microfibra

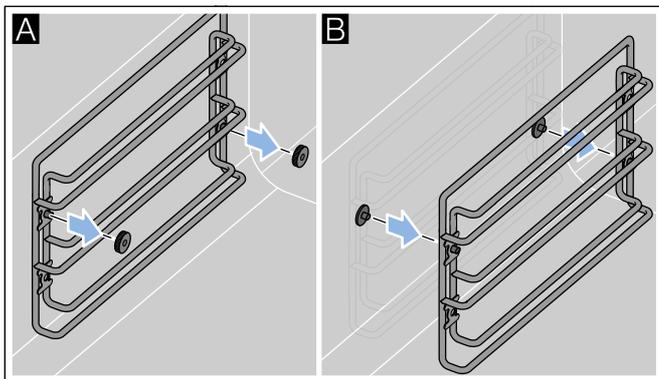
Il panno in microfibra a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inox, o alluminio (codice articolo 00460770 presso il servizio clienti o il negozio online). Rimuove lo sporco acquoso e grasso in una sola passata.

## Sfilare le griglie di supporto

Le griglie di supporto possono essere rimosse per la pulizia.

### Estrarre le griglie di supporto

- 1 Collocare un panno per stoviglie nel vano di cottura per proteggere lo smalto da eventuali graffi.
- 2 Allentare i dadi zigrinati **A**.
- 3 Rimuovere le griglie di supporto **B**.



Le griglie di supporto possono essere lavate in lavastoviglie.

### Applicare le griglie di supporto

**Avvertenza:** La griglia di destra e quella di sinistra sono identiche.

- 1 Applicare le griglie di supporto. Accertarsi che il livello di inserimento 3 si trovi in alto (vedere immagine).
- 2 Stringere i dadi zigrinati.

## Pirolisi (autopulizia pirolitica)

Durante la pirolisi il forno si scalda fino a 485°C. Così eventuali resti della cottura arrosto, al grill o al forno bruciano e basta pulire la cenere nel vano di cottura.

La pirolisi dura 3 ore. È possibile posticipare l'ora di spegnimento della pirolisi (se ad es. si desidera che la pirolisi venga effettuata di notte).

### ⚠️ Avviso – 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.

### ⚠️ Avviso – 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.

### ⚠️ Avviso – 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.

## Preparazione della pirolisi

### Attenzione!

Pericolo di incendio! I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Pulire il vano cottura servendosi di un panno umido.

- Rimuovere lo sporco più grosso e i residui di cibo dal forno.
- Pulire a mano le guarnizioni, la parte interna dello sportello e il vetro, dato che queste parti non verranno pulite durante la pirolisi.
- Rimuovere tutte le parti interne non fisse dal vano cottura. Le griglie inseribili sono resistenti alla pirolisi. Nel vano cottura non devono più essere presenti oggetti!
- Boccola per l'elemento riscaldante supplementare sul lato posteriore del vano cottura: accertarsi che la copertura sia nella boccola.
- 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.

## Pulizia pirolitica degli accessori

Le teglie e i vassoi per grill Gaggenau sono rivestiti con smalto resistente alla pirolisi. Per pulire il forno in modo perfetto consigliamo però di rimuovere ogni accessorio dal forno prima della pulizia pirolitica. Solo in questo modo il calore potrà essere distribuito uniformemente. Se si desidera rimuovere tutti i residui incrostati alla teglia oppure al vassoio per grill con la pirolisi, seguire le seguenti avvertenze:

### Avvertenze

- Rimuovere lo sporco più grosso, il succo dell'arrosto e i residui dei cibi prima della pirolisi. I residui di cibi, il grasso o il succo dell'arrosto potrebbero prendere fuoco durante la pirolisi.
- Inserire soltanto una teglia o un vassoio per grill per volta nel ripiano più basso!
- Spingere la teglia oppure il vassoio per grill fino alla battuta.
- Griglia, girarrosto, pirofila in ghisa, pietra refrattaria, termosonda o altri accessori non devono essere puliti con la pirolisi.
- I vassoi per griglia con boccole in acciaio inox possono rilasciare colore durante la pirolisi. Ciò non influisce in alcun modo sull'uso.

## Anomalie, che cosa fare?

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

### **Avviso – 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.

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 compare 	Sicurezze bambini attivata	Disattivare la sicurezza bambini (vedere capitolo: 'Sicurezza bambini')
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 <b>0</b> ; 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 , è attiva la modalità demo. L'apparecchio non si scalda.

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

## Sostituzione della lampadina del forno

Le lampadine del forno possono essere sostituite. Lampade alogene termostabili possono essere acquistate presso il centro di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Utilizzare unicamente lampadine alogene dello stesso tipo.

- Lampadina superiore: 60 W/230 V/G9
- Lampadina laterale: 10 W/12 V/G4

### ⚠ Avviso – 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.

### ⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le lampadine diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature. Lasciare raffreddare le lampadine prima di procedere alla loro sostituzione.

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

### Sostituire la lampada del forno in alto

- 1 Svitare la vite sulla 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 lampada del forno laterale

- 1 Poggiare un canovaccio nel forno per evitare danni.
- 2 Svitare i dadi zigrinati sulla griglia. Rimuovere la griglia.
- 3 Spingere su un lato la molla superiore. Rimuovere la copertura di vetro.
- 4 Sfilare la lampada alogena. Montare la nuova lampada alogena.
- 5 Inserire e far incastrare la copertura di vetro in asso nella molla. Il lato inclinato della copertura deve essere rivolta verso il vano.
- 6 Togliere il canovaccio dal forno.
- 7 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 di assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

### Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo la porta dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

**Codice prodotto (E)**

**Codice di produzione FD**

**Servizio di assistenza clienti** ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato 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

---

- Preriscaldare sempre l'apparecchio. Ciò garantisce una cottura ottimale. I tempi di cottura indicati si riferiscono all'apparecchio preriscaldato.
- Si tratta di valori indicativi. Il tempo di cottura effettivo dipende dalla qualità e dalla temperatura degli ingredienti, nonché dal peso e dallo spessore di ciò che si cuoce.
- Nelle tabelle sono indicati intervalli di temperatura e/o intervalli di tempo. Iniziare con il valore più basso. La volta successiva, all'occorrenza, si potrà scegliere un tempo più lungo.  
Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Impostare una temperatura più alta, se necessario.
- I dati fanno riferimento a dosi medie per 4 - 6 persone.
- Le dimensioni del forno consentono anche di preparare grandi quantità di cibo. Se si desidera preparare quantità maggiori, occorre aumentare di 5 - 10 minuti il tempo di cottura.
- Servirsi del recipiente per la cottura indicato. Utilizzare un recipiente diverso può allungare o abbreviare i tempi di cottura.
- È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Posizionare la stoviglia al centro della griglia. Per arrosti di grandi dimensioni si può utilizzare il vassoio per griglia.
- Non riempire eccessivamente la griglia né la teglia da forno. Solo così è garantita una circolazione ottimale del calore.
- Per la preparazione di cibi di grandi dimensioni è possibile togliere le griglie laterali. Posare la griglia direttamente sul fondo del vano di cottura e collocare il cibo o la pirofila sulla griglia. Non posare il cibo o la pirofila direttamente sul fondo smaltato.
- Aprire lo sportello per il tempo strettamente necessario a riempire il vano di cottura.
- Il livello indicato si raggiunge contando dal basso verso l'alto.
- Una volta estratta, collocare la stoviglia di vetro su un sottopentola asciutto, mai su superfici fredde o bagnate. Il vetro potrebbe incrinarsi.
- Per le modalità di funzionamento Funzione per pirofila e Funzione pietra refrattaria sono necessari accessori speciali.
- Tipo di riscaldamento Aria calda eco: funzionamento ad aria calda a risparmio energetico per dolci, carne, sformati e gratin. Il calore residuo viene sfruttato in maniera ottimale. Le funzioni pratiche restano disattivate (per es. l'illuminazione del vano cottura e il catalizzatore). La visualizzazione della temperatura del vano di cottura è possibile soltanto durante il riscaldamento. Non preriscaldare il forno.  
Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo e avviare il tempo di cottura indicato. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio. In questo modo si evitano perdite di calore.

## Verdura

- Le verdure al forno sono una buona alternativa alle verdure cotte in padella. Con questo tipo di cottura c'è una minore dispersione degli aromi e le spezie sprigionano un profumo più intenso. Inoltre la quantità di grasso necessaria è decisamente inferiore.
- Pulire le verdure, metterle in una ciotola e mescolare con un po' di olio. Distribuirle uniformemente in uno stampo resistente al calore o nel vassoio per griglia.
- Durante la cottura mescolare almeno una volta. Dopo la cottura, condire e cospargere a piacere con erbe aromatiche.
- Le verdure si possono servire come antipasto freddo o caldo, come portata principale in un menu vegetariano o anche come contorno per pesce e carne.
- Per piccole quantità (per 2 o 3 persone) si consiglia di utilizzare uno stampo per sformato e posizionarlo sulla griglia. Nel vassoio per griglia gli alimenti brucerebbero o asciugherebbero eccessivamente.
- Nel caso di prodotti precotti e surgelati, rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Spiedini di verdure	Griglia + Vassoio per griglia	3	220	~~~~~	24*	Accorciare gli spiedini di legno oppure tenerli a mollo in acqua per una notte, altrimenti si carbonizzano. Suggerimento: peperoni, cipolle, mais (precotto), pomodori ciliegino, zucchine
Asparagi verdi, grigliati	Vassoio per griglia	3	300	~~~~~	6 - 10*	Suggerimento: condire con cipolla, olio, aceto, sale e pepe. Adattare il tempo di cottura alle dimensioni del cibo.
Radici	Vassoio per griglia	2	200	✿	30*	Suggerimento: condire carote, sedano, cavolo navone, barbabietola con olio, aglio, sale e pepe.
Fette di zucca	Vassoio per griglia	2	200	✿	30*	Suggerimento: condire con olio, aglio, zenzero, cumino macinato, sale e pepe.
Antipasti	Vassoio per griglia	3	250	~~~~~	15 - 20*	Suggerimento: versare qualche goccia di aceto balsamico sulle verdure ancora calde e condire.
Escalivada (verdure mediterranee al forno)	Forma per soufflé + griglia	3	280	~~~~~	15 - 20*	Suggerimento: melanzane, cipolle, pomodori, peperoni, olio. È un piatto che si può consumare caldo o freddo.
Ratatouille	Vassoio per griglia	2	200	---	35 - 40*	Suggerimento: a cottura ultimata, cospargere di parmigiano.
Pomodori al forno	Forma per soufflé + griglia	2	120	✿	60	Suggerimento: versare pomodori ciliegino o fette di pomodoro, rosmarino e aglio in uno stampo, versare olio e un po' di miele. In precedenza, se si vuole, scottare e spezzare i pomodori.
Indivia belga	Forma per soufflé + griglia	2	180	✿	30	Suggerimento: tagliare a metà, condire, avvolgere nel prosciutto cotto, coprire con panna o besciamella e cospargere di formaggio.
		2	180	✿ <sup>e</sup>	60	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Sformato di verdure	Forma per soufflé + griglia	2	200	---	30	Cuocere in precedenza/sbollentare le verdure e gli altri ingredienti.

\* Girare a circa metà cottura.

## Contorni e pietanze

- I contorni cotti al forno più conosciuti sono a base di patate, come ad es. il gratin di patate. Nel forno si possono però preparare anche ottimi contorni che solitamente si cuociono in padella, come le frittelle di patate o le patate arrosto. Questo tipo di preparazione permette di cucinare maggiori quantità di cibo in una sola volta e con meno grassi; inoltre gli odori della cottura si diffondono meno nell'ambiente.
- Un altro contorno che si può preparare al forno e si presta a molteplici usi è il formaggio. Può completare pietanze vegetariane o può essere offerto, a seconda del tipo di preparazione, come antipasto o fingerfood.
- Adatte alla preparazione in forno sono soprattutto le pietanze gratinate, come gli sformati e i gratin. Sono adatte anche le pietanze con un fondo di pasta, come la pizza o le tarte flambée, e le preparazioni a base di uova con farcitura, ad es. le tortilla.
- Per piccole quantità (2 - 3 persone) usare uno stampo resistente al calore e posizionarlo sulla griglia. Non usare il vassoio per griglia, perché le piccole porzioni potrebbero bruciare o asciugare eccessivamente.
- Nel caso di prodotti precotti e surgelati, rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
<b>Contorni</b>						
Patate in crosta di sale	Forma per soufflé + griglia	2	200	---	60*	Versare sale marino nello stampo, fino a creare uno strato di circa 1,5 cm di spessore. Sistemare le patate (piccole) senza sbuciarle, spennellarle con olio di oliva.
Spicchi di patate	Teglia + Carta da forno	2	200	✿	20 - 25*	Suggerimento: tagliare le patate a spicchi, condire con olio di oliva, peperoncino e sale.
Patate fritte, fresche	Teglia + Carta da forno	3	200	✿	15 - 30*	Suggerimento: ungere leggermente, dopo la cottura condire con sale, peperoncino in polvere o curry.
Patate fritte, surgelate	Teglia + Carta da forno	2	220	✿	14 - 16*	Distribuire le patate fritte surgelate sulla teglia.
Gratin di patate	Forma per soufflé + griglia	2	180	✿	45	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
		2	180	✿ <sup>e</sup>	75	
Frittelle di patate	Teglia	2	175	✿	30*	Ungere bene la teglia, schiacciare la massa delle patate, cospargere di olio.
Involtoni di formaggio di capra e speck	Teglia + Carta da forno	2	220	✿	6	Usare formaggio caprino fresco o camembert di caprino.
Caprino al miele	Teglia + Carta da forno	2	200	✿	6	Suggerimento: versare miele alla lavanda sul formaggio caprino fresco o il camembert di caprino e cospargere di pinoli.
Camembert al forno impanato, surgelato	Teglia + carta da forno	2	180	✿	20	Cuocere in forno fino a quando l'impanatura non si solleva.
Bastoncini di mozzarella, surgelati	Teglia + carta da forno	2	180	✿	8	
Feta	Forma per soufflé + griglia	2	250	☼	12	Suggerimento: disporre i cubetti di feta in una teglia con olio, pomodori, cipolle, aglio e rosmarino, condire con sale e pepe.

\* Girare a circa metà cottura.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Formaggio al forno, fresco	Teglia	2	180	✿	20	Dopo 10 minuti, incidere il formaggio molle con un taglio a forma di croce e aprirlo. Lo stampo non dovrebbe essere molto più grande del formaggio, in modo che mantenga una certa compattezza.
<b>Piatti</b>						
Tortilla	Forma per soufflé + griglia	2	160	✿	40	Suggerimento: con peperoni, olive, cipolle, prosciutto Serrano e formaggio Manchego.
Omelette del contadino	Forma per soufflé + griglia	2	160	✿	40	Suggerimento: con asparagi verdi e bianchi, salmone marinato.
Frittata	Forma per soufflé + griglia	2	190	---	40 - 45	Suggerimento: con spinaci, cipolle e gamberetti.
Enchiladas, gratinate	Forma per soufflé + griglia	2	200	---	10 - 15	
Lasagne	Forma per soufflé + griglia	2	175	✿	40	Suggerimento: versione classica o vegetariana, con verdura grigliata e mozzarella di bufala.
		2	175	✿ <sup>e</sup>	70	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Maccheroni al formaggio	Forma per soufflé + griglia	2	180 / 220	✿	20	Per ottenere una bella crosticina, dopo 10 min. aumentare il forno a 220 °C e lasciare dorare per 10 min.
Gnocchetti al formaggio	Forma per soufflé + griglia	2	180 / 220	✿	30	Disporre gli gnocchetti appena cotti nello stampo, cospargendo ogni strato con formaggio.
						Finire con uno strato di formaggio e anelli di cipolle fritti; aumentare la temperatura in forno a 220 °C per 5 min.
Mini-involtoni primavera, surgelati	Teglia + Carta da forno	2	210	✿	15*	
Pizza fresca	Teglia	2	250	---	8 - 12	Ungere leggermente la teglia oppure utilizzare carta da forno.
Pizza, surgelata	Griglia del grill	2	200	✿	13	
Pizza americana (fondo spesso), surgelata	Teglia	2	200	---	20 - 24	Non preriscaldare! Se il forno è stato preriscaldato ridurre il tempo di cottura di 4 minuti.
Tarte flambée, fresca	Teglia	2	250	---	7 - 9	Suggerimento: ricetta classica o con formaggio caprino fresco, prosciutto crudo di Parma, fichi e cipollotti.
Tarte flambée, surgelata	Griglia del grill	2	220	✿	10 - 12	
Quiche	Stampo da crostata + griglia	2	200	---	15 + 20	Bucare ripetutamente il fondo con una forchetta e precuocere per 15 minuti. Distribuire la massa sul fondo e cuocere al forno per altri 20 minuti.
Torta di cipolle	Stampo da crostata + griglia	2	200	---	40 - 50	Bucare ripetutamente il fondo con una forchetta.

\* Girare a circa metà cottura.

## Pesce

- Per motivi d'igiene, dopo la cottura il pesce dovrebbe avere una temperatura interna di almeno 62 - 70 °C. È anche il punto di cottura ideale.  
→ "Termosonda" a pagina 22
- Il pesce va salato solo dopo la cottura. In questo modo mantiene l'aroma naturale e perde meno acqua.
- Ungere leggermente la griglia e la teglia oppure utilizzare carta da forno. In questo modo il pesce non rimane attaccato alla griglia.
- Filetti con la pelle: posare il pesce con la pelle verso l'alto, per conservare al meglio struttura e aroma.
- Accorciare gli spiedini di legno oppure tenerli a mollo in acqua per una notte prima dell'uso, altrimenti si carbonizzano.
- Nel caso si utilizzi il vassoio per griglia con griglia inseribile: versare circa 100 ml di acqua nel vassoio, in modo da raccogliere il liquido senza sporcare il forno. Se c'è troppa acqua, il risultato della cottura può variare a causa dell'eccesso di vapore.
- Nel caso di prodotti precotti e surgelati, rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Spiedini di gamberi, freschi	Griglia + Vassoio per griglia	3	180		10*	
Gamberetti, eviscerati, surgelati	Griglia + Vassoio per griglia	2	180		14*	
Spiedini di pesce	Griglia + Vassoio per griglia	3	200		12 - 14*	Usare pesce con una certa consistenza, come merlano nero, sebastes, merluzzo.
Trota, intera	Teglia + carta da forno	3	220		16*	Suggerimento: farcire con limone, aglio e prezzemolo.
Orata, intera	Teglia + carta da forno	3	175		25*	Suggerimento: farcire con limone, aglio e timo, d'estate con menta. Incidere la pelle dell'orata diagonalmente.
Spigola (1 kg)	Teglia + carta da forno	2	175		30 - 35*	
Fettina di salmone	Teglia + carta da forno	3	200		10 - 12	Suggerimento: marinare con lime, sale, pepe e aglio.
Fettina di tonno	Teglia + carta da forno	3	250		8 - 10	Suggerimento per una ricetta in "asian style": condire con salsa di soia, olio di sesamo, zenzero, miele, aglio, chili e semi di coriandolo.
Anelli di calamari, surgelati	Teglia + carta da forno	2	220		12	

\* Girare a circa metà cottura.

## Carne

- Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. → "Termosonda" a pagina 22
- Nel caso si utilizzi il vassoio per griglia con griglia inseribile: versare circa 100 ml di acqua nel vassoio, in modo da raccogliere il sugo della carne senza sporcare il forno. Se c'è troppa acqua, il risultato della cottura può variare a causa dell'eccesso di vapore.
- Riposo dopo la cottura: lasciar riposare la carne per 10 - 15 minuti dopo la cottura. Così la carne può "distendersi". La circolazione dei succhi all'interno della carne diminuisce e si riduce la perdita di liquidi durante il taglio. Pezzi di carne di grandi dimensioni, come ad es. gli arrostiti, possono riposare nel forno. Piccoli pezzi di carne, ad es. bistecche, dovrebbero riposare fuori dal forno, avvolti in pellicola di alluminio.
- Nel caso di piccole quantità (per 2 - 3 persone) si consiglia di utilizzare uno stampo resistente al calore, affinché gli alimenti non si attacchino o secchino.
- Utilizzare il vassoio per griglia o l'apposita pirofila per arrostiti grandi e per preparazioni che richiedono di versare molto liquido sull'arrosto.
- Lasciare marinare la carne possibilmente per tutta la notte; prima di grigliare o cuocere al forno la carne, rimuovere la marinata, ad es. con il dorso del coltello o con un cucchiaino. In caso contrario, le spezie e le erbe aromatiche potrebbero bruciare.
- Se l'arrosto è diventato troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata, la prossima volta ridurre la temperatura e verificare il livello di inserimento nel vano di cottura.
- Se l'arrosto è cotto, ma la salsa è bruciata, la prossima volta usare una teglia più piccola e versare più liquido. Se la salsa è troppo liquida, usare una teglia più grande e versare meno liquido.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
<b>Manzo</b>						
Arrosto di manzo (1,5 kg)	Vassoio per griglia	2	180	✚	60 - 90*	
Costata di manzo, leggermente al sangue (450 g)	Vassoio per griglia	2	200	✚	28	Temperatura interna 65 °C
		2	200	✚ <sup>e</sup>	43	Temperatura interna 65 °C Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Roastbeef/lombata di manzo (1 kg) - al sangue	Vassoio per griglia	2	230 / 180	✚	25 - 35**	Suggerimento: ottima con salsa bernese oppure tagliata fredda con remoulade e patate arrosto.
- leggermente al sangue	Vassoio per griglia	2	230 / 180	✚	30 - 40**	
- ben cotto	Vassoio per griglia	2	230 / 180	✚	50 - 60**	
<b>Maiale</b>						
Filetto di maiale, intero	Vassoio per griglia	2	230 / 180	✚	25**	Suggerimento: marinare con olio, aglio e prezzemolo.
Filetto di maiale (260 g)	Vassoio per griglia	2	180	✚	28	Temperatura interna 70 °C
		2	180	✚ <sup>e</sup>	41	Temperatura interna 70 °C Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Arrosto di maiale - Cosciotto (1 kg)	Vassoio per griglia	2	230 / 180	✚	45 - 50**	Incidere la cotenna a forma di rombo, in modo che diventi croccante.
Arrosto di maiale - Coppa (1,5 kg)	Vassoio per griglia	2	230 / 180	✚	95**	

\* Prima rosolare in padella o nella pirofila sul piano di cottura.

\*\* Rosolare la carne a fuoco vivo, dopo 15-20 minuti riportare alla temperatura più bassa.

\*\*\* Cuocere la carne a fuoco basso, aumentare la temperatura negli ultimi 15-20 minuti.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Arrosto di maiale con cotenna/arrosto in crosta (1,5 kg)	Griglia + Vassoio per griglia	2	180 / 200		70 - 80***	Incidere la cotenna a forma di rombo, in modo che diventi croccante. Far lessare in acqua per 10 minuti l'arrosto con la cotenna prima di cuocerlo.
Stinco di maiale	Griglia + Vassoio per griglia	2	150 / 200		50***	Incidere la cotenna a forma di rombo, in modo che diventi croccante. Far lessare in acqua per 90 minuti l'arrosto con la cotenna prima di cuocerlo.
Rolata	Vassoio per griglia	2	180 / 230		70***	
<b>Vitello</b>						
Arrosto di vitello (1,5 kg), leggermente al sangue	Vassoio per griglia/pirofila	2	180		50 - 55*	
Stinco di vitello	Vassoio per griglia/pirofila	2	150 / 180		70***	
Carrè di vitello	Vassoio per griglia/pirofila	2	170		40	
<b>Selvaggina</b>						
Costoletta d'agnello	Vassoio per griglia/pirofila	2	165		20	
Lombata di coniglio	Vassoio per griglia/pirofila	2	180		20 - 25*	Suggerimento: marinare in aglio, rosmarino, olio di oliva e aceto balsamico pregiato.
Cosciotto di agnello (2,5 kg) – leggermente al sangue	Vassoio per griglia/pirofila	2	180		100*	Suggerimento: lasciare marinare per una notte in olio di oliva, aglio, rosmarino e fettine di limone.
– ben cotto	Vassoio per griglia/pirofila	2	180		120*	
Stinco di agnello	Vassoio per griglia/pirofila	2	180		45	
<b>Varie</b>						
Polpette di carne tritata rosolate (da 80 g)	Teglia + carta da forno	2	200		20	Per ottenere polpette ben brunate, ma morbide internamente, si consiglia di rosolarle prima in padella e terminare poi la cottura in forno.
Polpette di carne tritata rosolate (da 25 g)	Teglia + Carta da forno	2	200		15	Suggerimento: infilare le polpette di agnello o coniglio su spiedini e servire con crema di yogurt alla menta o mostarda di fichi.
Polpettone, fresco (700 g)	Griglia + Vassoio per griglia	2	160		60	Utilizzare la termosonda (temperatura interna 67 °C).

\* Prima rosolare in padella o nella pirofila sul piano di cottura.

\*\* Rosolare la carne a fuoco vivo, dopo 15-20 minuti riportare alla temperatura più bassa.

\*\*\* Cuocere la carne a fuoco basso, aumentare la temperatura negli ultimi 15-20 minuti.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Fette di bacon (Speck), sottile	Teglia + Carta da forno	2	180	✿	8 - 10	Dopo averle estratte, lasciarle sgocciolare su carta da cucina.
Peperoni ripieni di carne tritata	Forma per soufflé	2	175	✿	30 - 40	Suggerimento: riempire di carne tritata e cuocere in salsa di pomodoro.
* Prima rosolare in padella o nella pirofila sul piano di cottura.						
** Rosolare la carne a fuoco vivo, dopo 15-20 minuti riportare alla temperatura più bassa.						
*** Cuocere la carne a fuoco basso, aumentare la temperatura negli ultimi 15-20 minuti.						

## Pollame

- Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Non inserirla al centro (nella cavità centrale), ma tra petto e coscia. → "Termosonda" a pagina 22
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura viene spennellato con burro, olio, acqua salata, il grasso sgocciolato o succo d'arancia.
- Bucare la pelle sotto le ali dell'anatra e dell'oca, in modo che possa colare il grasso.
- Utilizzare una pirofila o uno stampo resistente al calore, che permetta di versare molto liquido sull'arrosto. Lo stesso vale per i cibi che rilasciano molto grasso, ad es. l'oca.
- Nel caso si utilizzi il vassoio per griglia con griglia inseribile: versare circa 100 ml di acqua nel vassoio, in modo da raccogliere il sugo della carne senza sporcare il forno. Se c'è troppa acqua, il risultato della cottura può variare a causa dell'eccesso di vapore.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Anatra, intera (1,5 - 2 kg)	Griglia + Vassoio per griglia	2	160 / 180	---	80*	Suggerimento: farcire con arance, mele o frutta secca.
Oca, intera (3,5 kg)	Griglia + Vassoio per griglia	2	160 / 190	✿	110 - 130*	Suggerimento: farcire con mele, cipolle e maggiorana, quindi chiudere.
Tacchino, intero (5 kg)	Griglia + Vassoio per griglia	2	160 / 190	✿	120 - 180*	
Pollo, intero (1 kg)	Griglia + Vassoio per griglia	2	180	✿	50 - 60	Cospargere di olio, sale, pepe, peperoncino e curry. Preriscaldare. Può essere utilizzato con il girarrosto.
		2	180	☼	50	Può essere utilizzato con il girarrosto.
Fusi di pollo	Griglia + Vassoio per griglia	3	220	☼	30 - 35**	Suggerimento: preparare una marinata in "asian style" con salsa di soia, miele, chili, aglio, zenzero, cumino macinato, scorza di lime tritata, coriandolo.
Coscia di pollo	Griglia + Vassoio per griglia	3	220	☼	30 - 35**	Dopo aver girato la carne, lasciare rivolto verso l'alto il lato con più pelle, in modo che rimanga bella croccante.
						Marinare con olio, rosmarino, fette di limone e aglio

\* Cuocere la carne a fuoco basso, aumentare la temperatura negli ultimi 15-20 minuti.

\*\* A metà della cottura girare la carne.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Petto di pollo	Griglia + Vassoio per griglia	2	200	✿	20 - 25	Suggerimento: prima della cottura, sfregare con pasta tandoori. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni.
		2	200	✿ <sup>e</sup>	45	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Nugget di pollo, surgelati	Teglia + Carta da forno	2	200	✿	15**	
Quaglia, intera (da 150 g)	Griglia + Vassoio per griglia	3	200	☼	25	Cospargere di olio e spezie, ad es. peperoncino, timo, ginepro, aglio.

\* Cuocere la carne a fuoco basso, aumentare la temperatura negli ultimi 15-20 minuti.

\*\* A metà della cottura girare la carne.

## Grigliare e tostare

- Grigliare solo con lo sportello del forno chiuso.
- Per grigliare utilizzare il vassoio per griglia inseribile (accessorio in dotazione o accessorio speciale, a seconda della versione). Versare circa 100 ml di acqua nel vassoio per griglia in modo da raccogliere il sugo della carne senza sporcare il forno. Se l'acqua è troppa, si può sviluppare troppo vapore, il che può influire sul risultato della cottura.
- I pezzi da grigliare dovrebbero avere uno spessore uniforme di almeno 2 - 3 cm. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. La carne deve essere salata dopo la cottura. Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia.
- Se si usano spiedini di legno, questi possono carbonizzarsi. Per evitarlo, tagliare gli spiedini il più possibile e lasciarli riposare in acqua per tutta una notte, oppure usare spiedini di metallo.
- Per piccole quantità usare la "griglia compatta", che è un tipo di riscaldamento a basso consumo. Solo la superficie centrale dell'elemento grill si riscalda. Collocare la pietanza da grigliare al centro della griglia.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Spiedini	Griglia + Vassoio per griglia	3	190		14 - 16*	
Bratwust (salsiccia arrostita)	Griglia + Vassoio per griglia	3	270		10*	
Merguez (salsiccia piccante)	Griglia + Vassoio per griglia	3	250		10 - 12*	
Costine di maiale piccanti	Griglia + Vassoio per griglia	3	220		40*	Suggerimento: marinare in olio, senape, aceto balsamico, miele, aglio, salsa Worcester, concentrato di pomodoro e tabasco.
Satay di pollo	Griglia + Vassoio per griglia	3	250		14*	Servire con salsa alle arachidi.
Pane a cassetta tostato	Griglia del grill	3	200		1:30 - 2	Preriscaldare al massimo per 5 minuti. Controllare che il pane non diventi troppo scuro. Grigliare solo con lo sportello del forno chiuso.
Toast Hawaii	Teglia + carta da forno	3	190		8 - 10**	
Croque Monsieur	Teglia + carta da forno	3	190		8 - 11**	
Crostini	Teglia	2	180		12*	Suggerimento: insaporire il pane bianco fresco con olio di oliva, aglio e rosmarino. L'olio, che va versato all'ultimo momento, non deve essere in quantità eccessiva (per evitare che i cubetti di pane lo assorbano). Girare più volte.
Meringa gratinata (su torte)	Stampo a cerniera + griglia	2	220		2**	Controllare che la meringa non diventi troppo scura.

\* Girare a circa metà cottura.

\*\* Gratinare fino a raggiungere il grado di doratura desiderato.

## Prodotti da forno

- Si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo perché assorbono meglio il calore. Collocare lo stampo al centro della griglia.
- Per i dolci in teglia senza carta da forno, imburrare leggermente la teglia.
- Piccoli prodotti da forno, come bigné, biscotti o saccottini, possono essere cotti contemporaneamente su due livelli. Utilizzare i livelli 1 e 3 e il tipo di riscaldamento Aria calda.
- Quando si utilizzano più livelli, è normale che teglie inserite insieme non siano pronte nello stesso momento. La teglia più in basso deve rimanere qualche minuto in più nel forno oppure deve essere inserita in anticipo.
- Prima di tagliare, lasciare che il preparato si raffreddi completamente sulla griglia.
- Se la parte inferiore è troppo scura: la prossima volta inserire la teglia su un livello più alto oppure diminuire la temperatura.  
Se la parte superiore è troppo scura: la prossima volta collocare la teglia a un livello più basso, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare leggermente la temperatura e diminuire il tempo di cottura. Se il dolce internamente non è completamente cotto, abbassare la temperatura e allungare il tempo di cottura.  
Per una cottura uniforme è sempre meglio scegliere una temperatura più bassa.
- Il dolce si sbriciola: usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C. Non aprire troppo presto lo sportello del forno.
- Il dolce cresce solo al centro: imburrare il bordo dello stampo.
- Se non si riescono a staccare i biscotti dalla teglia, introdurre di nuovo la teglia nel forno per poco tempo, e staccare i biscotti mentre sono ancora caldi.
- Se quando si capovolge lo stampo il dolce non esce, passare con cautela un coltello lungo tutto il bordo. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imburrare bene lo stampo e cospargere con pangrattato.
- Per i prodotti precotti e surgelati rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Torta di ricotta	Stampo a cerniera + griglia	1	165	✿	60 - 70	
		1	165	✿	65 - 75	
Torta morbida	Stampo a cerniera + griglia	1	165	✿	50 - 60	
Dolci a cassetta	Stampo a cassetta + griglia	2	160	✿	60	Per una doratura uniforme posizionare lo stampo nel vano di cottura nel senso della lunghezza.
		2	160	✿	60	Per dolci umidi.
Gugelhupf (dolce all'uvetta), Ciambellone	Stampo per ciambellone + griglia	1	165	✿	40	Suggerimento: utilizzare la ricetta classica del Gugelhupf oppure quella con speck e noci.
		1	165	✿ <sup>e</sup>	70	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Dolci in teglia	Teglia	2	165	✿	25 - 35	Ungere leggermente la teglia oppure utilizzare carta da forno.
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia + Carta da forno	2	190	✿	7 - 9	Capovolgere il dolce ancora caldo su carta da forno cosparsa di zucchero, e arrotolare.
Pan di spagna	Stampo a cerniera + griglia	2	165	✿	30 - 35	Ricoprire il fondo dello stampo a cerniera con carta da forno.

\* Preriscaldare l'apparecchio alla temperatura impostata. Al momento dell'inserimento della pietanza, tornare alla seconda indicazione della temperatura.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Dolce in teglia, lievitato	Teglia	2	165	✿	30 - 40	Suggerimento: ricoprire con prugne, fichi o cipolle e speck. Ungere leggermente la teglia oppure utilizzare carta da forno.
Torta alla frutta con pasta frolla	Stampo da crostata + griglia	2	165	✿	45 - 50	Suggerimento: coprire con fragole o albicocche e marzapane.
		2	165	✿	45 - 55	
Crostata	Stampo da crostata + griglia	2	190	✿	35	Torta francese con fondo di pasta frolla, ad es. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2	190	✿	35	
Apple pie (torta di mele) (conforme a EN60350-1)	Stampo a cerniera Ø 20 cm + griglia	2	160	✿	90 - 105	Preriscaldamento
Pan di spagna all'acqua (conforme a EN60350-1)	Stampo a cerniera Ø 26 cm + griglia	2	150	✿	25 - 35	Preriscaldamento
<b>Pasticcini</b>						
Bigné, éclair	Teglia + carta da forno	2	180	✿	35	Suggerimento: farcire con crema alla vaniglia, mousse al cioccolato, panna alla frutta o al caffè.
		2	180	✿	30	
Biscotti, Biscotti siringati	Teglia	2	160 - 170	✿	15	
Dolcetti di pasta sfoglia, farciti	Teglia + Carta da forno	3	200	✿	15	Suggerimento: farcire con prosciutto e formaggio oppure mele e uvetta passa. Spenellare con tuorlo d'uovo.
Dolci di pasta sfoglia	Teglia + Carta da forno	2	200	✿	10	Suggerimento: con sesamo, semi di papavero, glassa.
Dolcetti di pasta sfoglia	Teglia + Carta da forno	2	200	✿	15	Suggerimento: con budino, frutta.
Biscotti alle mandorle	Teglia + Carta da forno	2	140	✿	10 - 15	Il tempo di cottura dipende dallo spessore del dolce. Dare la forma desiderata mentre sono ancora caldi, ad es. cornetti o palline.
Grissini	Teglia + Carta da forno	2	160	✿	30 - 40	Cospargere di sale marino, rosmarino, curry, sesamo o cumino. Il tempo di cottura dipende dallo spessore dei grissini.
Cookies (da 20 g)	Teglia + Carta da forno	2	175	✿	10 - 12	Con cioccolato, uvetta passa, noci o limone.
Brownie	Teglia + Carta da forno	2	120	✿	60 - 65	Dopo la cottura tagliare in quadrati. Data la bassa temperatura, internamente mantengono una consistenza leggermente liquida.
		2	180	✿ <sup>e</sup>	45	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Muffin	Teglia per muffin/ Stampini in carta	2	180	✿	20	Con cioccolato, noci o uvetta passa. Ungere bene la teglia per muffin.

\* Preriscaldare l'apparecchio alla temperatura impostata. Al momento dell'inserimento della pietanza, tornare alla seconda indicazione della temperatura.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Cupcake	Teglia per cupcake/ Stampini in carta	2	180	☛	15	Ungere bene la teglia per i cupcake.
Small cakes (conforme a EN60350-1)	Teglia	2	150	☛	25 - 35	Preriscaldamento
	Teglia	3	150	☛	28 - 32	Preriscaldamento
	Vassoio per griglia	1				Su due livelli
	Teglia	2	160	---	28 - 32	Preriscaldamento
Biscotti siringati (conforme a EN60350-1)	Teglia	2	140	☛	40 - 50	Preriscaldamento
	Teglia	3	140	☛	50 - 60	Preriscaldamento
	Vassoio per griglia	1				Su due livelli
	Teglia	2	160	---	30 - 35	Preriscaldamento
<b>Pane, pagnotte</b>						
Pane misto	Teglia + Carta da forno	2	200 / 170*	☛	50 - 60	
Pane fermentato	Teglia + Carta da forno	2	200 / 180*	---	50 - 60	
Pane a cassetta	Stampo a cassetta + griglia	2	175	---	45 - 50	
Baguette, precotta	Teglia + Carta da forno	2	220	---	10 - 12	
Panfocaccia	Teglia + Carta da forno	2	200	☛	25 - 30	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore del pane.
Focaccia	Teglia + Carta da forno	2	210	---	20 - 25	Guarnire con ingredienti diversi, ad es. erbe aromatiche, sale marino, olive, acciughe, cipolle, prosciutto, pomodori o formaggio.
Baguette all'aglio/ alle erbe	Teglia + Carta da forno	2	200	---	12 - 14	
Treccia lievitata	Teglia + Carta da forno	2	165	☛	25	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
		2	165	☛ <sup>e</sup>	45	
Pagnotte, surgelate	Teglia + Carta da forno	2	170	☛	12	
Pagnotte, fresche (da 50 g)	Teglia + Carta da forno	2	250 / 200*	---	20 - 25	
Impasto tipo brezel, surgelato	Teglia + Carta da forno	2	200	☛	12 - 15	
Croissant, surgelato	Teglia + Carta da forno	2	170	---	25 - 30	

\* Preriscaldare l'apparecchio alla temperatura impostata. Al momento dell'inserimento della pietanza, tornare alla seconda indicazione della temperatura.

## Lievitare (fare crescere)

- Collocare la ciotola con la pasta sulla griglia. Scegliere il tipo di riscaldamento "Lievitazione".
- Per grandi quantità, ad es. pane, regolare su 38 - 40 °C e prolungare il tempo. In questo modo la pasta lievita uniformemente, dal centro verso il bordo.
- Con piccole quantità di pasta, ad es. chiocciole o panini, si può regolare su 40 - 45 °C.
- Il tempo di cottura riportato è solo indicativo. Lasciare lievitare l'impasto fino al raddoppio del suo volume.
- Se la pasta non cresce, significa che c'è troppo poco lievito oppure che non è stata impastata a sufficienza.
- Con questo tipo di riscaldamento l'illuminazione del vano cottura rimane spenta.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Lievito madre	Ciotola + griglia	2	38		25 - 45	ad es. pasta lievitata, fermenti per la panificazione, pasta acida, ravioli al vapore

## Dessert

- Ottimi dessert al forno, solo da infornare. Questo tipo di preparazioni si presta particolarmente alle grandi quantità, ad es. quando ci sono ospiti.
- I dessert preparati al forno di solito si mangiano caldi e sono adatti soprattutto alla stagione fredda.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Apple Crumble	Forma per soufflé + griglia	2	200		25	Sformato di mele ricoperto di briciole croccanti; ottimo anche con frutti di bosco o prugne Mirabella.
Mele al forno	Forma per soufflé + griglia	2	200		30	Suggerimento: usare mele da cuocere, ad es. le Belle di Boskoop. Sono particolarmente adatte per la cottura e le preparazioni al forno. Variante estiva: farcire con ricotta, limone, miele, cardamomo, vaniglia e pinoli.
Composta	Vassoio per griglia	2	180		30 - 40	ad es. albicocche o diversi frutti di bosco Non aggiungere liquidi, mescolare più volte. Guarnire con miele, vaniglia fresca o cannella. Il tempo di cottura dipende dal tipo di frutta e dal grado di maturazione.
Clafoutis	Forma per soufflé + griglia	2	200		30	Dessert di origine francese: la versione classica è alle ciliegie, ma è ottimo anche con le prugne Mirabella o i frutti di bosco.
		2	200		55	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Sformato dolce	Forma per soufflé + griglia	2	180		30	ad es. semolino, quark o riso al latte
Meringa (20 g)	Teglia + carta da forno	2	100		150	Perché la massa asciughi bene è importante che sia il più bassa possibile.

## Scongelamento

- Utilizzare il tipo di riscaldamento "Scongelamento".
- I tempi di scongelamento riportati sono puramente indicativi. La durata dello scongelamento dipende dalle dimensioni, dal peso e dalla forma dell'alimento da scongelare; si consiglia quindi di congelare singole porzioni, possibilmente con uno spessore ridotto. Ciò riduce la durata dello scongelamento.
- Inserire la griglia con gli alimenti surgelati al secondo livello. Inserire una vaschetta sotto la griglia per raccogliere il liquido che si forma durante lo scongelamento.
- Prima di scongelare, togliere gli alimenti dalla confezione.
- Scongelare soltanto la quantità di cibo che si intende consumare subito.
- Tenere presente che una volta scongelati gli alimenti non si possono più conservare a lungo e vanno a male più velocemente di quelli freschi. Lavorare subito gli alimenti scongelati e procedere alla loro completa cottura.

- Girare il pesce o la carne a metà circa del tempo previsto per lo scongelamento. Staccare i pezzi attaccati tra loro, ad es. frutti di bosco o pezzi di carne. Il pesce non deve essere scongelato del tutto, è sufficiente che la superficie sia abbastanza morbida da trattenere le spezie. Lasciare scongelare il pesce a temperatura ambiente.
- Il forno non è adatto per scongelare polli interi o arrostiti, perché richiede troppo tempo. Si fa molto più in fretta utilizzando la vaporiera o il forno a vapore.
- Con un'impostazione della temperatura inferiore a 70 °C, l'illuminazione del vano cottura resta spenta.

### **Avviso – Rischio per la salute!**

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formatosi deve essere assolutamente rimosso. Non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro.

Inserire il vassoio per griglia sotto gli alimenti. Buttare via il liquido formatosi durante lo scongelamento di carne e pollame. Pulire infine il lavandino facendo scorrere molta acqua. Lavare il vassoio per griglia in una soluzione di lavaggio calda o nella lavastoviglie.

Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frutti di bosco (500 g)	Vassoio per griglia	2	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Verdura (500 g)	Vassoio per griglia	2	55	* ◊	30 - 50	Il tempo necessario per lo scongelamento varia a seconda delle quantità. Verdure di piccole dimensioni, come ad es. piselli e fagioli, scongelano più rapidamente delle palline di spinaci o di pezzi di cavolfiore.
Cosce di pollo (da 200 g)	Griglia + vassoio per griglia	2	55	* ◊	50 - 55*	
Filetto di pesce (da 150 g)	Griglia + vassoio per griglia	2	45 - 50	* ◊	45 - 50*	
Gamberi	Griglia + vassoio per griglia	2	50	* ◊	25	

\* Aggiungere un "tempo di compensazione": terminato lo scongelamento spegnere l'apparecchio e lasciare gli alimenti ancora 10 - 15 min. nell'apparecchio chiuso, perché scongeli anche l'interno.

## Sterilizzare

- Cuocere gli alimenti possibilmente subito dopo averli acquistati o raccolti. Il loro contenuto di vitamine diminuisce col passare del tempo; inoltre con il tempo possono fermentare.
- Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni.
- Il forno non è adatto alla sterilizzazione della carne.
- Controllare e pulire accuratamente i vasetti per le conserve, le guarnizioni di gomma, le chiusure a molla e a stantuffo.
- Immergere i vasetti per le conserve in un recipiente resistente al calore pieno d'acqua. I vasetti non devono toccarsi e inoltre devono essere immersi per almeno  $\frac{3}{4}$  nell'acqua.
- Allo scadere del tempo di cottura, aprire la porta del vano cottura. Estrarre i vasetti dal vano cottura solo quando sono completamente freddi.
- Le conserve devono essere riposte in un luogo freddo, asciutto e buio, ad es. in una dispensa. Una volta aperto il vasetto, il contenuto deve essere conservato in frigorifero e consumato al più presto.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frutta	Griglia del grill	1	150 - 160	---	35 - 40	in vasetti chiusi
Verdura	Griglia del grill	1	190 - 200	---	60 - 120	in vasetti chiusi

## Disinfezione

- Sterilizzare i vasetti in forno prima di riempirli per evitare che il cibo conservato si deteriori. Solo così è possibile conservare i vasetti a lungo e fuori dal frigorifero.
- Sterilizzare i vasetti vuoti con aria calda a 100°C per almeno 20 min. I coperchi e le guarnizioni di gomma dei vasetti possono essere sterilizzati contemporaneamente in acqua bollente, per evitare che il caldo secco del forno li secchi.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Disinfezione	Griglia del grill	2	100	✦	20 - 25	Vasetti da conserva, biberon

## Essiccazione per la conservazione

- L'essiccazione è un metodo di conservazione che estrae dall'alimento fino al 50% della sua umidità mediante l'apporto di calore. In questo modo il sapore diventa più intenso.
- La durata del processo di essiccazione dipende dallo spessore dell'alimento. Per un'essiccazione più rapida e un minor consumo energetico, si consiglia di tagliare l'alimento a fette.
- Disporre l'alimento preparato sulla griglia o sulla teglia, coperta di carta da forno. Durante l'essiccazione girare più volte l'alimento.
- La durata del processo dipende dallo spessore dell'alimento e dalla quantità di acqua che contiene; ciò significa che l'essiccazione dei pomodori richiede più tempo di quella dei funghi.
- Per essiccare contemporaneamente su due livelli, si consiglia di utilizzare i livelli 1 e 3.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in ore	Osservazioni
Funghi, a fette	Griglia + carta da forno	2	60	✿	3 - 4	
Anelli di mela	Griglia + carta da forno	2	60 - 70	✿	6 - 8	
Pomodori a spicchi	Griglia + carta da forno	2	70	✿	7 - 8	Togliere i semi, altrimenti il tempo necessario per l'essiccazione aumenta.
Erbe aromatiche	Griglia + carta da forno	2	60	✿	1:30 - 2	ad es. erba cipollina, prezzemolo, salvia

## Pietra refrattaria

- Sono necessari gli accessori speciali pietra refrattaria ed elemento riscaldante.
- Una pizza croccante o pane fresco: la pietra refrattaria permette di ottenere risultati all'altezza di un grosso forno di pietra, anzi, anche superiori, perché la temperatura può essere regolata con precisione.
- A seconda delle dimensioni, sulla pietra refrattaria si possono collocare anche più di una pizza, pagnotte o altri alimenti contemporaneamente.
- È possibile cuocere più pizze, una dopo l'altra. Il tempo di cottura per pizza può aumentare di circa 1 - 3 minuti.
- Per la cottura del pane si consiglia di usare la termosonda. Infilare la termosonda, dopo 10 - 15 minuti, nel punto più spesso dell'impasto. La sonda misura la temperatura interna del pane e spegne il forno quando è stata raggiunta la temperatura interna impostata.
- Durante la cottura l'impasto deve avere la possibilità di dilatarsi, senza che la superficie si rompa. A tale scopo è necessario praticare numerosi fori con una forchetta o un'incisione con il coltello.
- Le temperatura e i tempi riportati nella tabella sono valori indicativi. Nel caso di prodotti precotti e surgelati, rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Pagnotte fresche (da 50 g)	Pietra refrattaria	1	250 / 200*	☰☰☰	15 - 20	
Panfocaccia	Pietra refrattaria	1	210	☰☰☰	20 - 25	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore del panfocaccia.
Focaccia	Pietra refrattaria	1	210	☰☰☰	20	Guarnire con ingredienti diversi, ad es. erbe aromatiche, sale marino, olive, acciughe, cipolle, prosciutto, pomodori o formaggio.
Pane misto	Pietra refrattaria	1	200	☰☰☰	35 - 45	
Pane fermentato	Pietra refrattaria	1	250 / 200*	☰☰☰	50 - 60	
Pizza fresca	Pietra refrattaria	1	275	☰☰☰	5 - 8	Il tempo di cottura dipende dal tipo e dallo spessore della pasta e della guarnizione.
Pizza, surgelata	Pietra refrattaria	1	230	☰☰☰	8 - 10	Il tempo di cottura dipende dallo spessore della pasta. Rispettare le istruzioni del produttore.
Tarte flambée, fresca	Pietra refrattaria	1	300	☰☰☰	2 - 4	Suggerimento: ricetta classica o con formaggio caprino fresco, prosciutto crudo di Parma, fichi e cipollotti.
Tarte flambée, surgelata	Pietra refrattaria	1	250	☰☰☰	8 - 10	

\* Preriscaldare l'apparecchio alla temperatura impostata. Al momento dell'inserimento della pietanza, tornare a una temperatura inferiore.

## Pirofila

- Sono necessari gli accessori speciali pirofila ed elemento riscaldante.
- Nella pirofila si possono preparare senza problemi anche tagli di carne di notevoli dimensioni e stufare grandi quantità di verdure.
- Si possono preparare le pietanze e tenerle in forno al caldo. La cucina rimane in ordine, il piano di cottura non si sporca e ci sono meno odori, poiché la preparazione della pietanza termina in forno.
- Grazie al rivestimento antiaderente è possibile rosolare usando pochi grassi.  
Suggerimento: non mettere l'olio o il burro nella pirofila, ma ungere la carne. In questo modo è garantita la trasmissione diretta del calore.
- I liquidi della cottura evaporano in fretta, quindi è necessario controllare che ci sia sempre liquido a sufficienza. Per un tempo di cottura di 30 min. aggiungere circa ½ l di liquido.
- Durante la cottura di salse, mantenerle sempre fluide e aggiungere liquido a sufficienza.
- Leggere anche le avvertenze riportate nelle Istruzioni per l'uso della pirofila.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Petto di pollo	Pirofila	1	200	<input type="checkbox"/>	Rosolatura + 15 - 20	Utilizzare la termosonda. Non mettere il coperchio.
Gulash di manzo	Pirofila	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Rosolatura + 60 - 90	Rosolare cipolle e carne, utilizzando anche la funzione Arrosto. Versare il liquido e abbassare la temperatura, cuocere per 60 - 90 min. a seconda del tipo di carne. Non mettere il coperchio.
Ossobuco	Pirofila	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Rosolatura + 60 - 90	Rosolare la carne e le verdure, usando anche la funzione Arrosto. Versare il liquido e abbassare la temperatura, coprire e proseguire la cottura per 60 - 90 min. Girare una volta la porzione di carne. Non mettere il coperchio.
Bollito	Pirofila	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Rosolatura + 200 - 220	Rosolare le cipolle tagliate a metà, aggiungere le verdure e dopo qualche minuto coprire con liquido. Portare a bollore, aggiungere le spezie e poi la carne. La carne dovrebbe essere completamente coperta di liquido. Mettere il coperchio per arrosti e continuare la cottura a 130 °C. Non mettere il coperchio.
Involtini	Pirofila	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Rosolatura + 60 - 80	Rosolare gli involtini poco per volta, usando anche la funzione Arrosto. Non mettere il coperchio.
Tortilla	Pirofila	1	175	<input type="checkbox"/>	Rosolatura + 10 - 15	Nella pirofila rosolare tutti gli ingredienti, meno le uova; successivamente versare sopra le uova e continuare la cottura fino a raggiungere la consistenza desiderata. Non mettere il coperchio.

\* Rosolare ad alta temperatura, proseguire la cottura a una temperatura inferiore.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Omelette del contadino	Pirofila	1	175	<input type="checkbox"/>	Rosolatura + 10 - 15	Nella pirofila rosolare tutti gli ingredienti, meno le uova; successivamente versare sopra le uova e ultimare la cottura dell'omelette del contadino. Non mettere il coperchio.
Cous cous	Pirofila	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Rosolatura + 90 - 120	Rosolare la carne e la verdura, quindi aggiungere il liquido e ultimare la cottura. Non mettere il coperchio. Preparare il cous cous in una pentola sul piano di cottura.
Chili con carne	Pirofila	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Rosolatura + 90	Mettere il coperchio.

\* Rosolare ad alta temperatura, proseguire la cottura a una temperatura inferiore.

## Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente in prodotti a base di cereali e patate, quali ad es. patate fritte, patatine, toast, pagnotte, pane o dolci da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

### Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generale	Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti da cottura spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con aria calda max. 180°C.
Biscotti	La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide. Distribuire in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico.
Al forno Patate fritte	Far cuocere almeno 400 g su ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.





**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9001140030 (970601)  
it

**GAGGENAU**

