

# **BX 480/481 112**

Doppio forno

## Indice

<b>Uso corretto</b>	<b>3</b>	<b>Spiedo girevole</b>	<b>23</b>
		Preparazione	23
<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b>	<b>4</b>	Attivazione del girarrosto	23
		Spegnere il girarrosto	23
<b>Cause dei danni</b>	<b>6</b>	<b>Livello rosolatura</b>	<b>24</b>
<b>Tutela dell'ambiente</b>	<b>6</b>	<b>Sicurezza bambini</b>	<b>24</b>
Risparmio energetico	6	Attivazione della protezione bambini	24
Smaltimento ecocompatibile	6	Disattivare la protezione bambini	24
<b>Conoscere l'apparecchio</b>	<b>7</b>	<b>Impostazioni di base</b>	<b>25</b>
Forno	7	<b>Pulizia e manutenzione</b>	<b>27</b>
Display ed elementi di comando	8	Detergenti	27
Simboli	8	Rimozione delle griglie di supporto	28
Colori e visualizzazione	9	<b>Pulizia pirolitica (autopulizia)</b>	<b>28</b>
In modalità standby	9	Preparazione della pirolisi	28
Attivazione dell'apparecchio	9	Avviare la pulizia pirolitica	29
Informazioni complementari <b>i</b> e <b>i</b> <sup>®</sup>	9	Impostazione della pulizia pirolitica per entrambi i forni	29
Ventola di refrigerazione	9	Pulizia pirolitica degli accessori	29
Posizioni del selettore di funzioni	10	<b>Anomalie, che cosa fare?</b>	<b>30</b>
Accessori	12	Interruzione di corrente	30
Accessori speciali	12	Modalità demo	30
<b>Prima del primo utilizzo</b>	<b>13</b>	Sostituzione della lampadina del forno	31
Impostazione della lingua	13	<b>Servizio di assistenza clienti</b>	<b>31</b>
Impostare il formato ora	13	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	31
Impostazione dell'ora	13	<b>Tabelle e consigli</b>	<b>32</b>
Impostazione del formato data	13	Verdura	33
Impostazione della data	13	Contorni e pietanze	34
Impostare l'unità di temperatura	13	Pesce	36
Terminare la prima messa in funzione	13	Carne	37
Riscaldare il forno	13	Pollame	40
Pulizia degli accessori	13	Grigliare e tostare	41
<b>Uso dell'apparecchio</b>	<b>14</b>	Prodotti da forno	43
Vano cottura	14	Lievitare (fare crescere)	47
Inserimento degli accessori	14	Dessert	47
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	14	Scongelamento	49
Riscaldamento rapido	15	Sterilizzare	50
Disattivazione di sicurezza	15	Disinfezione	50
<b>Funzioni timer</b>	<b>15</b>	Essiccazione per la conservazione	50
Per richiamare il menu timer	15	Pietra refrattaria	51
Timer	16	Pirofila	52
Cronometro	16	Acrilamide negli alimenti	53
Tempo di cottura	17		
Fine cottura	17		
Impostazione contemporanea delle funzioni durata in due forni	18		
<b>Timer lungo</b>	<b>19</b>		
Impostazione del timer lungo	19		
<b>Termosonda</b>	<b>20</b>		
Inserire la termosonda nella pietanza	20		
Impostazione della temperatura interna	21		
Valori indicativi per la temperatura interna	21		

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.
- La parte interna dello sportello dell'apparecchio diventa molto calda durante il funzionamento. Aprire sempre lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto. Assicursi che lo sportello non torni indietro. Evitare il contatto con la parte interna dello sportello.
- 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 cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano cottura. Non coprire il fondo del vano cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Non collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedersi sopra o appendervi. 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.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno è ancora caldo perciò si riduce il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.
- 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.



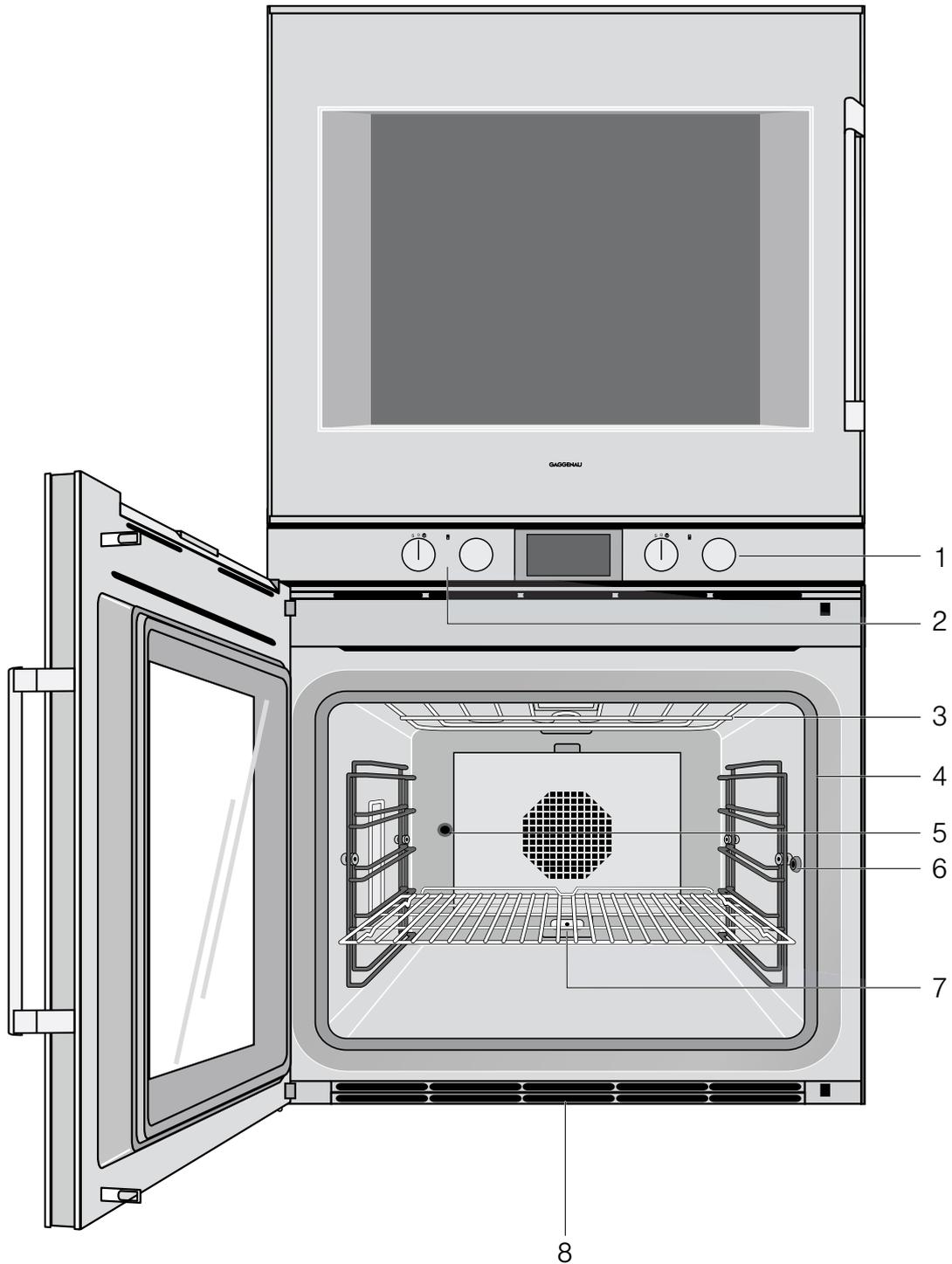
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



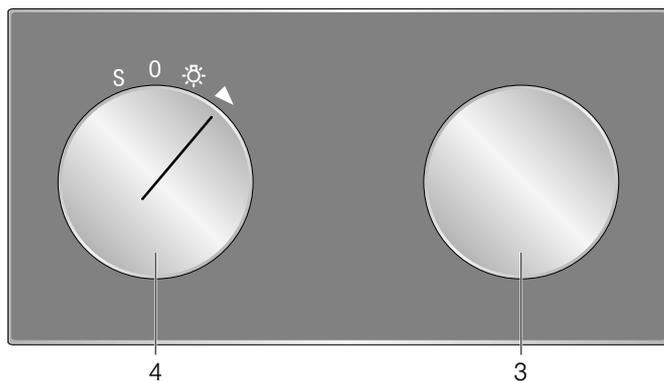
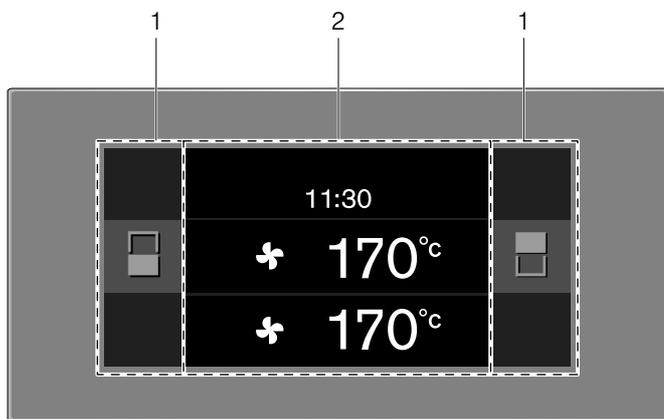
- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Elementi di comando forno superiore |
| 2 | Elementi di comando forno inferiore |
| 3 | Resistenza del grill                |
| 4 | Guarnizione della porta             |
| 5 | Azionamento girarrosto              |

- |   |   |
|---|---|
| 6 | Cavità per termosonda   |
| 7 | Presa per elementi riscaldanti supplementari (per accessori speciali pietra refrattaria e pirofila) |
| 8 | Feritoie di ventilazione  |

## Display ed elementi di comando

Il funzionamento del forno superiore e di quello inferiore è identico. Con i simboli per il forno superiore , il forno inferiore  e per entrambi i forni  selezionare l'indicatore desiderato. Se con il selettore o il selettore funzioni si modifica un'impostazione, compaiono automaticamente sul display i valori del forno corrispondente.

La modalità girarrosto, la termosonda e la funzione arrosto sono disponibili solo nel forno inferiore.



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
	forno superiore
	forno inferiore
	Visualizzare le impostazioni di entrambi i forni
	Avvio
	Stop
	Pausa/Fine
	Interruzione
	Per cancellare
	Per confermare/salvare le impostazioni
	Freccia per la selezione
	Per richiamare ulteriori informazioni
	Riscaldamento rapido con indicatore di stato
	Elaborazione delle impostazioni
	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

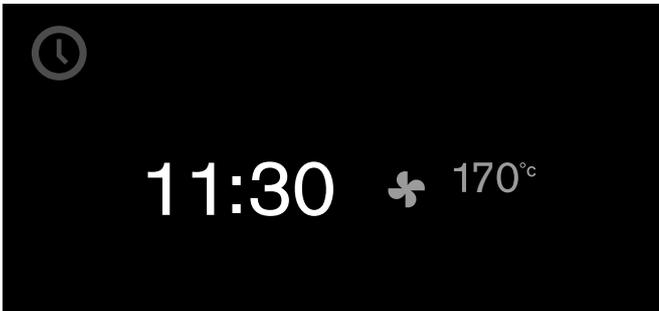
I diversi colori servono a guidare l'utente tra le singole situazioni di regolazione.

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.



### In modalità standby

L'apparecchio si trova in modalità stand-by se non è stata impostata alcuna funzione o se è attivata la sicurezza bambini.

In modalità stand-by, la luminosità del pannello di comando è ridotta.

#### Avvertenze

- Per la modalità stand-by esistono diverse visualizzazioni. Il logo GAGGENAU-Logo e l'ora sono preimpostati.
- La luminosità del display dipende dall'angolo visuale.
- La visualizzazione e la luminosità possono essere modificate in ogni momento dalle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 25

## 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.

## 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 refrigerazione

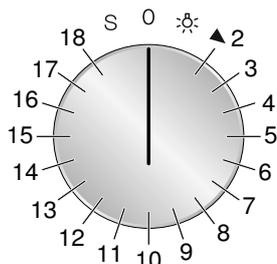
Il vostro apparecchio è dotato di una ventola di refrigerazione. La ventola si accende durante il funzionamento. L'aria calda esce, secondo il modello dell'apparecchio, sopra o sotto la porta.

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

#### Attenzione!

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

## Posizioni del selettore di funzioni



Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
0	Posizione zero		
☼	Luce		
2	Aria calda	50-300 °C Temperatura predefinita 170 °C	Aria calda: per dolci, biscottini e sformati su più livelli. La ventola posta sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano cottura in maniera uniforme.
3	Aria calda eco*	50-300 °C Temperatura predefinita 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). È possibile visualizzare la temperatura del vano cottura soltanto durante il riscaldamento. Non preriscaldare il forno.  Inserire le pietanze nel vano cottura vuoto e freddo e avviare il tempo di cottura indicato. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. In questo modo si evitano perdite di calore.
4	--- Riscaldamento superiore + riscaldamento inferiore	50-300 °C Temperatura predefinita 170 °C	Per dolci in stampi o sulla placca, sformati, arrostiti.
5	- Riscaldamento superiore + 1/3 riscaldamento inferiore	50-300 °C Temperatura predefinita 170 °C	Per dolci su placca, biscottini, torte con meringa, per dorare e gratinare sformati.  Ottimo per preparazioni che, a cottura ultimata, debbano essere nuovamente scaldate dall'alto.
6	--- Riscaldamento superiore	50-300 °C Temperatura predefinita 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 Temperatura predefinita 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 Temperatura predefinita 170 °C	Per ultimare la cottura, ad es. di torte di frutta fresca, per sterilizzare, per la cottura a bagno maria.
9	Aria calda + riscaldamento inferiore	50-300 °C Temperatura predefinita 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 Temperatura predefinita 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 Temperatura predefinita 220 °C	Riscaldamento completo e uniforme per carne, pol-lame e pesce intero.

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

Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
12	 Grill piano	50-300 °C Temperatura predefinita 220°C	Per grigliare pezzi di carne piani, salsicce o filetti di pesce. Doratura e gratinatura.
13	 Griglia compatta	50-300 °C Temperatura predefinita 220°C	Solo la superficie centrale dell'elemento grill si riscalda. Per grigliare piccole quantità risparmiando energia.
14	 Funzione pietra refrattaria	50-300 °C Temperatura predefinita 250°C	Utilizzabile esclusivamente con gli accessori speciali pietra refrattaria ed elemento riscaldante. Pietra refrattaria riscaldata dal basso per pizza, pane o panini croccanti come nel forno a legna.
15	 Funzione pirofila	50-220 °C Temperatura predefinita 180°C	Utilizzabile esclusivamente con gli accessori speciali pirofila in ghisa, sistema di estrazione ed elemento riscaldante. Pentola in ghisa riscaldabile per cucinare grandi quantità di carne, sfornati o arrostiti delle feste.
16	 Lievitazione	30-50 °C Temperatura predefinita 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	 Scongelamento	40-60 °C Temperatura predefinita 45°C	Scongelamento uniforme e delicato. Per verdure, carne, pesce e frutta.
18	 Scaldavivande	30-120 °C Temperatura predefinita 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.
	 Pirolisi	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:



## 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)
- BS 020 002 Paletta per pizza, set da 2
- GN 340 230 Pirofila in alluminio GN 2/3, Altezza 165 mm, antiaderente  
(ordinare l'elemento riscaldante e il sistema di estrazione separatamente)

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 avvertenze di sicurezza" a pagina 4.*

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

Dopo aver eseguito il collegamento elettrico, sul display compare il menu "Prime impostazioni". Ora è possibile regolare il vostro nuovo apparecchio per la prima messa in funzione.

### 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".
- È sempre possibile modificare le impostazioni nelle impostazioni di base. → *"Impostazioni di base" a pagina 25*

## Impostazione della lingua

Sull'indicatore viene visualizzata la lingua preimpostata.

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

## Impostare il formato ora

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

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

## Impostazione dell'ora

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora.

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

## Impostazione del formato data

Sull'indicatore compaiono tre possibili formati G.M.A, G/M/A e 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 l'unità di temperatura

L'indicatore mostra due possibili unità di misura: in °C e in F. È preselezionata l'unità di misura in °C.

- 1 Selezionare l'unità di misura desiderata servendosi del selettore.
- 2 Confermare con ✓.

## Terminare la prima messa in funzione

Sull'indicatore compare "Prima messa in funzione terminata".

Confermare con ✓.

L'apparecchio passa in stand-by e compare l'indicazione di stand-by. Ora l'apparecchio è pronto per il funzionamento.

## Riscaldare il forno

Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e chiuso. L'ideale sarebbe riscaldarlo per un'ora con Aria calda 🌸 a 200 °C.

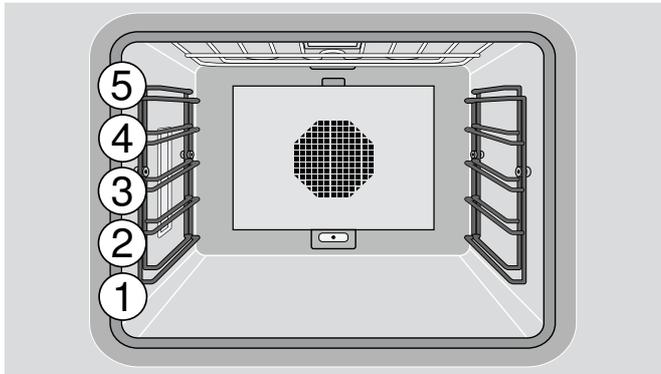
## Pulizia degli accessori

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

## Uso dell'apparecchio

### Vano cottura

Il vano di cottura dispone di cinque livelli di inserimento, che vengono contati dal basso verso l'alto.



#### Attenzione!

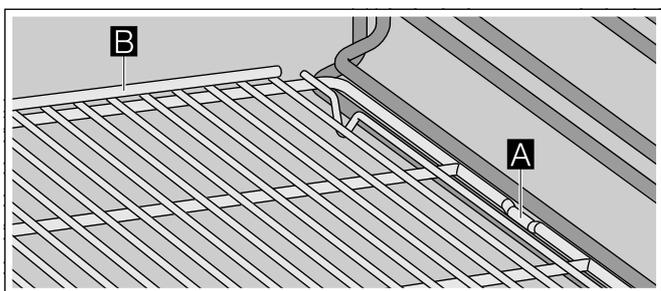
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra le guide di inserimento, potrebbe rovesciarsi.

### 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.

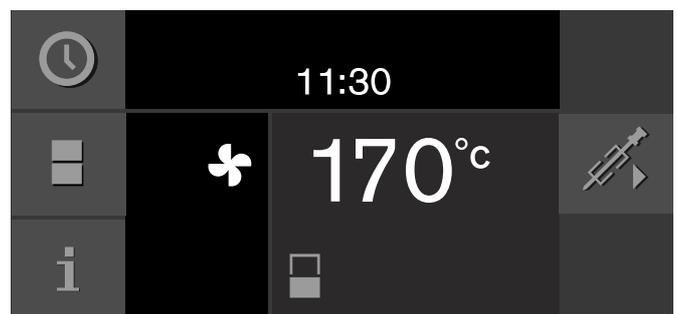


## Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

È possibile azionare contemporaneamente entrambi i forni con diverse impostazioni.

Eccezione: mentre un forno esegue l'autopulizia, nell'altro forno non è possibile eseguire alcuna funzione.

- 1 Impostare il tipo di riscaldamento desiderato servendosi del selettore funzioni.  
 Selettore funzioni a sinistra: forno inferiore  
 Selettore funzioni a destra: forno superiore  
 Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento selezionato e la temperatura predefinita.  
 Esempio: forno inferiore, aria calda, 170°C.



- 2 Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.

Sul display compare il simbolo del riscaldamento  $\gg$ . Le barre mostrano lo stato continuo del riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico e il simbolo del riscaldamento  $\gg$  si spegne.

**Avvertenza:** Con un'impostazione della temperatura inferiore a 70°C, l'illuminazione del vano di cottura resta spenta.

Se entrambi i forni sono accesi, viene visualizzata sul display l'impostazione di entrambi i forni. Servendosi di  $\square$  o  $\square$  selezionare per alcuni secondi l'indicatore del forno prescelto, con  $\square$  ritornare all'indicatore di entrambi i forni.



#### Disinserire:

Portare il selettore delle funzioni su 0.

## Riscaldamento rapido

Con la funzione "Riscaldamento rapido" l'apparecchio raggiunge in modo particolarmente veloce la temperatura desiderata nei tipi di riscaldamento Riscaldamento superiore, Riscaldamento inferiore e Riscaldamento superiore + Riscaldamento inferiore.

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

**Avvertenza:** La funzione "Riscaldamento rapido" è preimpostata nelle impostazioni di fabbrica. Nelle impostazioni di base è possibile selezionare Riscaldamento rapido  oppure Riscaldamento . → "Impostazioni di base" a pagina 25

## 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)

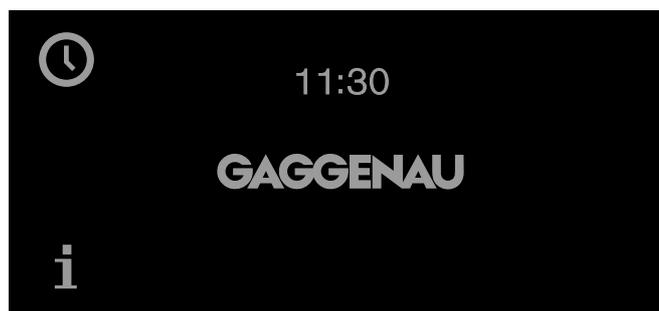
 Fine tempo di cottura (non in modalità pausa)

Nei capitoli seguenti viene illustrato come impostare le funzioni di durata in un singolo forno. Se si desidera impostare le funzioni di durata in due forni contemporaneamente, osservare inoltre le indicazioni presenti nel capitolo → "Impostazione contemporanea delle funzioni durata in due forni" a pagina 18.

## 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 .



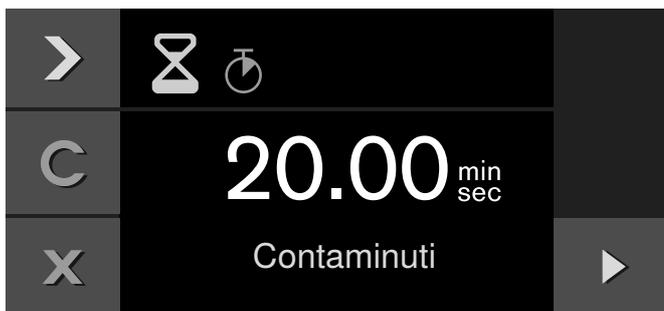
Appare il menu del timer.

## Timer

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

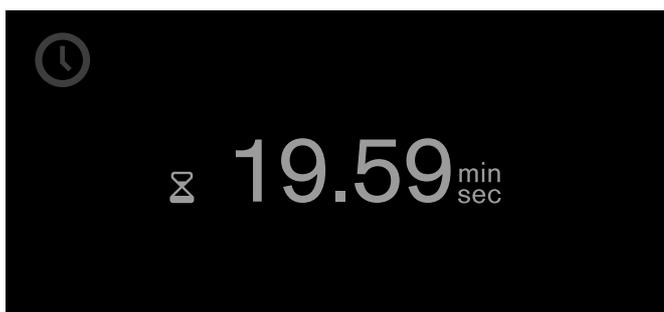
### Impostare il contaminuti

- 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 X. 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

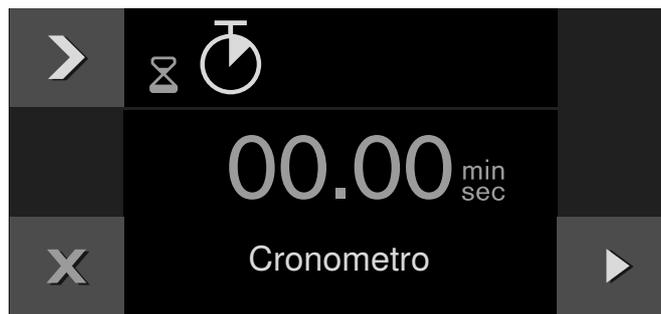
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio.

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.

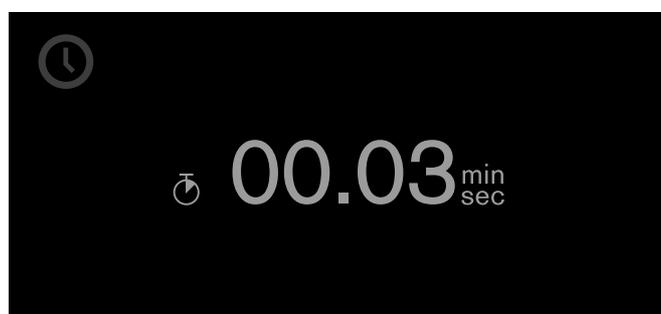
### Avvio del cronometro

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



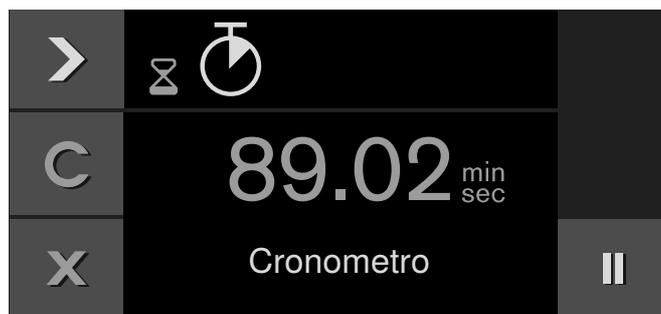
- 3 Avviare con il tasto ▶.

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.

### Impostazione del tempo di cottura

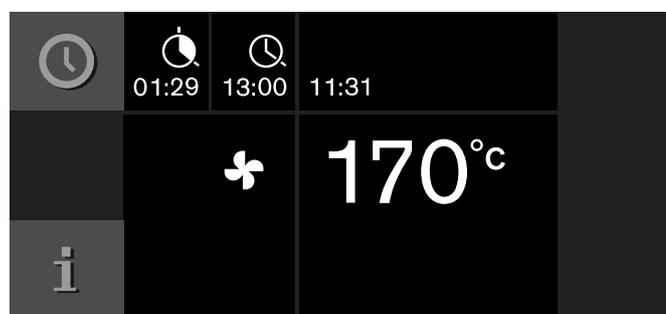
Sono stati impostati il tipo di riscaldamento e la temperatura la pietanza è stata introdotta nel vano di cottura.

- 1 Toccare il simbolo ⌚.
- 2 Con ➤ selezionare la funzione "Tempo di cottura" ⌚.
- 3 Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.

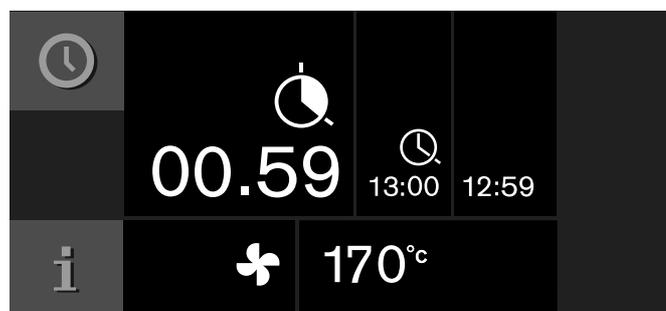


- 4 Avviare con ➤.

L'apparecchio si avvia. Il menu timer viene chiuso. Sul display compaiono temperatura, modalità di funzionamento, tempo di cottura residuo e fine tempo di cottura.



Un minuto prima del termine del tempo di cottura, il tempo che scorre viene mostrato ingrandito sul display.



Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, l'apparecchio si spegne. Il simbolo ⌚ lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Toccare il simbolo ✓ per interrompere il segnale, aprire la porta dell'apparecchio o portare il selettore funzioni su 0.

### Modifica del tempo di cottura:

Richiamare il menu timer. Con ➤ selezionare la funzione "Tempo di cottura" ⌚. Modificare il tempo di cottura con il selettore. Avviare con ➤.

### Cancellazione del tempo di cottura:

Richiamare il menu timer. Con ➤ selezionare la funzione "Tempo di cottura" ⌚. Con C cancellare il tempo di cottura. Con X tornare alla modalità normale.

### Interruzione dell'intero procedimento:

Portare il selettore funzioni su 0.

**Avvertenza:** È possibile modificare tipo di riscaldamento e temperatura anche mentre il tempo di cottura scorre.

## 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.

### Posticipazione della fine tempo di cottura

Sono stati impostati il tipo di riscaldamento, la temperatura e il tempo di cottura.

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



- 3 Selezionare la fine tempo di cottura desiderata servendosi del selettore.

## 4 Avviare con ▶.



L'apparecchio passa in modalità stand-by. Sull'indicatore compaiono la modalità di funzionamento, la temperatura, il tempo di cottura e la fine tempo di cottura. L'apparecchio si avvia al momento giusto e si arresta automaticamente quando è trascorso il tempo di cottura impostato.

**Avvertenza:** Quando il simbolo  lampeggia: non è stato impostato nessun tempo di cottura. Impostare sempre prima il tempo di cottura.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, l'apparecchio si spegne. Il simbolo  lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Toccare il simbolo  per interrompere il segnale, aprire la porta dell'apparecchio o portare il selettore funzioni su 0.

**Modifica della fine tempo di cottura:**

Richiamare il menu timer. Con  selezionare la funzione "Fine tempo di cottura" . Selezionare la fine tempo di cottura desiderata servendosi del selettore. Avviare con ▶.

**Interruzione dell'intero procedimento:**

Portare il selettore funzioni su 0.

**Impostazione contemporanea delle funzioni durata in due forni**

Contaminuti e cronometro non sono disponibili se entrambi i forni sono in funzione.

Tempo di cottura e fine tempo di cottura possono essere impostati contemporaneamente su entrambi i forni.

Impostare su entrambi i forni un tipo di riscaldamento e una temperatura. Selezionare con  o  il forno desiderato e impostare il tempo di cottura.

Se è stato impostato il tempo di cottura solo per un forno, le impostazioni compaiono sul lato sinistro del display. I simboli  e  indicano se le impostazioni valgono per il forno inferiore o superiore.

Esempio: sono le ore 12:00. Per il forno inferiore è impostato un tempo di cottura di 45 minuti. Il tempo di cottura termina alle ore 12:45.



Con il simbolo  si accede alla panoramica. Qui si può scegliere il forno inferiore o quello superiore.

Se per entrambi i forni è stato impostato un tempo di cottura, nella panoramica le impostazioni per il forno inferiore compaiono sul lato sinistro, le impostazioni per il forno superiore sul lato destro del display:



## Timer lungo

Con questa funzione, con il tipo di riscaldamento "Aria calda" l'apparecchio mantiene una temperatura compresa tra 50 e 230 °C.

Gli alimenti vengono tenuti in caldo fino a un massimo di 74 ore nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non devono rimanere in forno troppo a lungo.

**Avvertenza:** Il timer lungo deve essere impostato su "disponibile" nella impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base" a pagina 25

Allo scadere del tempo l'apparecchio non scalda più. L'indicatore è vuoto. Ruotare il selettore funzioni su **0**.

### Disattivazione:

per interrompere il procedimento portare il selettore funzioni in posizione **0**.

## Impostazione del timer lungo

- 1 Ruotare il selettore funzioni su . Per impostare il timer lungo per entrambi i forni, ruotare entrambi i selettori funzioni su .
- 2 Toccare il simbolo .  
Il valore proposto di 24h a 85 °C compare sull'indicatore. Avviare con  - oppure -  
Modificare tempo di cottura, fine tempo di cottura, data di spegnimento e temperatura.



- 3 Modificare il tempo di cottura :  
Toccare il simbolo . Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.
- 4 Modificare la fine tempo di cottura :  
Toccare il simbolo . Selezionare la fine tempo di cottura desiderata servendosi del selettore.
- 5 Modificare la data di spegnimento :  
Toccare il simbolo . Selezionare la data di spegnimento desiderata servendosi del selettore. Confermare con .
- 6 Modificare la temperatura:  
Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.
- 7 Avviare con .

L'apparecchio si avvia. Sull'indicatore compaiono  e la temperatura.

L'illuminazione dell'indicatore e del forno sono spente. Il pannello comando è bloccato, toccando non si sente alcun tono dei tasti.

## Termosonda

La termosonda permette una cottura perfetta e precisa. Misura la temperatura all'interno della pietanza. Lo spegnimento automatico, al raggiungimento della temperatura interna desiderata, garantisce che ciascuna pietanza è cotta a puntino.

### ⚠ 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.

### Attenzione!

#### Danni alla termosonda:

Non utilizzare la termosonda con il tipo di riscaldamento Grill piano o Griglia compatta. Prima di utilizzare il grill piano o la griglia compatta, rimuovere la termosonda dal vano cottura. L'utilizzo con il tipo di riscaldamento Grill piano e ricircolo d'aria è possibile a temperature fino a 250°C.

### Attenzione!

#### Danni alla termosonda:

La termosonda può danneggiarsi se la temperatura supera i 250°C. Utilizzando la termosonda, non impostare mai una temperatura superiore a 250°C.

Utilizzare esclusivamente la termosonda fornita in dotazione. È possibile acquistarla come ricambio presso il servizio di assistenza clienti o nei negozi online.

Utilizzando la termosonda, non inserire mai la pietanza sul livello di inserimento più alto.

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

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

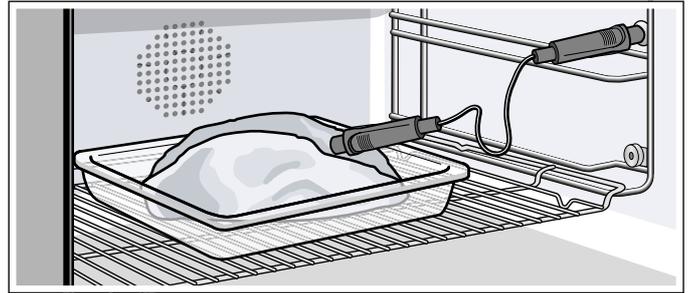
## Inserire la termosonda nella pietanza

Prima di inserire la pietanza nel vano cottura, inserire la termosonda nell'alimento.

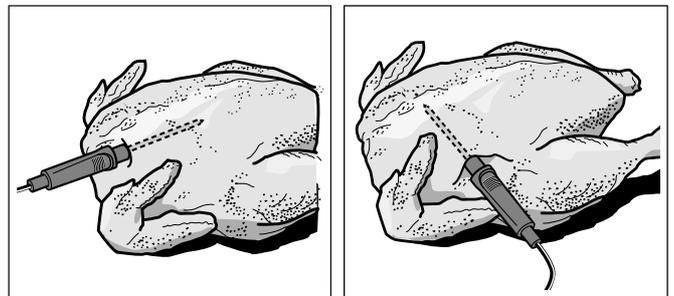
La termosonda ha tre punti di misurazione. Inserire la termosonda il più in fondo possibile. La termosonda non deve toccare ossa o il recipiente, né essere infilata in una parte grassa.

**Carne:** infilzare la termosonda fino alla fine nel punto più spesso della carne.

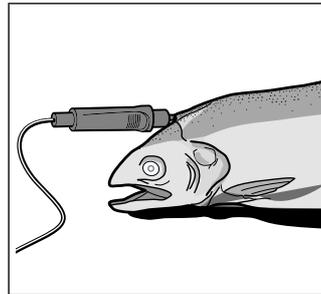
Se ci sono più pezzi, infilzare la termosonda al centro di quello più spesso.



**Pollame:** infilzare fino alla fine la termosonda nella parte più spessa del petto di pollo. A seconda delle caratteristiche del pollame infilzare la termosonda trasversalmente o nel senso della lunghezza. Per il pollame verificare che la punta della termosonda non si infili nella cavità centrale.



**Pesce:** infilzare fino alla fine la termosonda dietro la testa in direzione della lisca. Disporre il pesce intero sulla griglia appoggiandolo su mezza patata.



**Girare l'alimento:** se si desidera girare l'alimento, non scollegare la termosonda. Dopo averlo girato, verificare che la termosonda sia posizionata correttamente nell'alimento.

Se si rimuove la termosonda durante il funzionamento, tutte le impostazioni vengono ripristinate e vanno impostate nuovamente.

## Impostazione della temperatura interna

### Attenzione!

#### Danni alla termosonda:

A causa di una distanza ridotta tra l'elemento grill e la termosonda, quest'ultima può subire danni. Assicurarsi che la distanza tra l'elemento grill e la termosonda ovvero il cavo della termosonda sia di alcuni centimetri. Durante la cottura, la carne può aumentare di volume.

### Attenzione!

#### Danni alla termosonda:

Fare in modo che il cavo della termosonda non rimanga incastrato nello sportello dell'apparecchio.

- 1 Posizionare la pietanza nel vano cottura con la termosonda inserita. Infilare la termosonda nella presa nel vano cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- 2 Portare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato.
- 3 Servendosi del selettore impostare la temperatura del vano cottura.
- 4 Toccare il simbolo . Con il selettore impostare la temperatura interna desiderata per la pietanza e confermare con .  
La temperatura interna impostata deve essere superiore alla temperatura interna attuale.
- 5 L'apparecchio si riscalda con il tipo di riscaldamento impostato.  
Sul display vengono visualizzate la temperatura attuale e sotto la temperatura interna impostata. La temperatura interna impostata può essere modificata in qualsiasi momento.

Una volta raggiunta la temperatura interna impostata della pietanza viene emesso un segnale acustico. Il processo di cottura termina automaticamente. Confermare con  e ruotare il selettore funzioni su **0**.

### Tempo di cottura stimato

Impostando una temperatura dell'apparecchio oltre i 100°C, se la termosonda è inserita, il display, al termine del preriscaldamento, indica un tempo di cottura stimato dopo circa 5-20 minuti.

Il tempo di cottura stimato viene aggiornato continuamente. Maggiore è la durata della cottura, più precisa è la stima del tempo di cottura. Non aprire lo sportello dell'apparecchio, poiché altera il tempo di cottura stimato.

La stima del tempo di cottura viene visualizzata nel funzionamento normale e nei programmi automatici.

La temperatura interna attuale viene visualizzata sul display quando si tocca il simbolo .

È possibile disattivare la visualizzazione del tempo di cottura stimato all'interno delle impostazioni di base, e, al suo posto, visualizzare la temperatura interna. → "Impostazioni di base" a pagina 25

### Avvertenze

- All'inizio del tempo di cottura viene visualizzato "<15 °C" per 3-4 minuti per la temperatura interna attuale.
- L'intervallo misurabile è compreso tra 15 °C e 99 °C. Per valori che non rientrano in tale intervallo viene visualizzato "<15 °C" o "--°C" per la temperatura interna attuale.
- Se al termine del processo di cottura la pietanza viene lasciata ancora per un po' nel vano cottura, aumenta la temperatura interna a causa del calore residuo ancora presente all'interno dell'apparecchio.
- Se si programma contemporaneamente la termosonda 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
Arrosto di manzo	80-85 °C

<b>Pietanza</b>	<b>Valore indicativo per la temperatura interna</b>
<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
<b>Vitello</b>	
Arrostato di vitello, ben cotto	75-80 °C
Petto di vitello, ripieno	75-80 °C
Schiiena 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 di capriolo	60-70 °C
Cosciotto di capriolo	70-75 °C
Bistecche di lombata di cervo	65-70 °C
Lombata di lepre/coniglio	65-70 °C
<b>Pollame</b>	
Pollo	90 °C
Faraona	80-85 °C
Oca, tacchino, anatra	85-90 °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>Pietanza</b>	<b>Valore indicativo per la temperatura interna</b>
<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
Riscaldare le pietanze	75 °C

## Spiedo girevole

Lo spiedo girevole permette di preparare arrosti di dimensioni particolarmente grandi come rolate e pollame. La carne risulterà croccante e dorata.

È possibile impostare lo spiedo girevole in tutte le modalità di funzionamento. Si ottengono risultati migliori con le tipologie di riscaldamento "Grill a superficie variabile" o "Riscaldamento superiore".

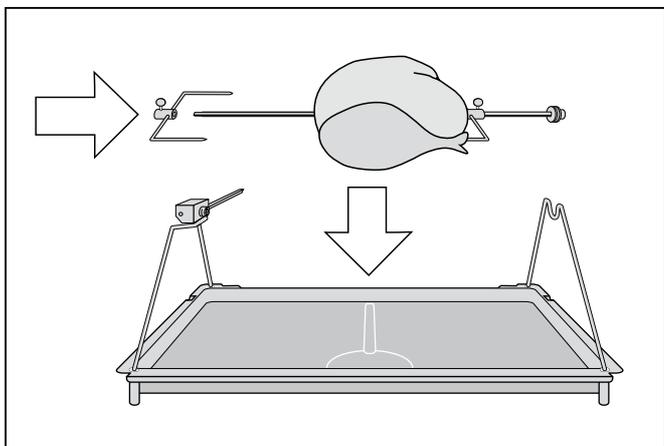
**Avvertenza:** Il funzionamento con spiedo girevole è disponibile soltanto nel forno inferiore.

### Attenzione!

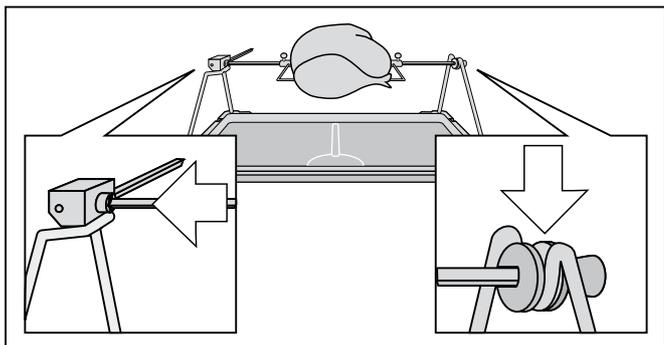
Non usare la termosonda in combinazione con il girarrosto.

## Preparazione

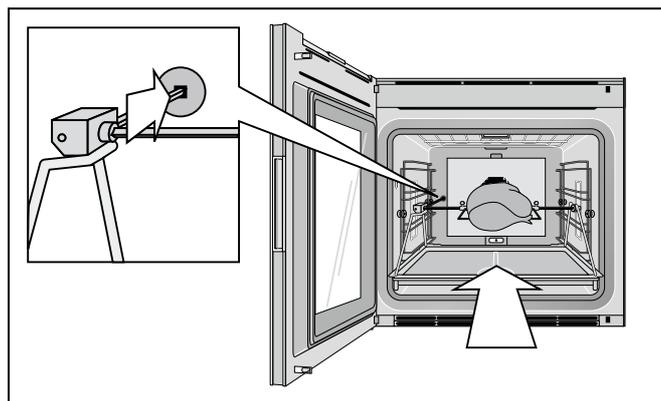
- 1 Infilare entrambe le staffe di appoggio negli alloggiamenti della vaschetta. Il motore è a sinistra.
- 2 Infilare il gancio di blocco destro sul girarrosto ed avvitarlo.
- 3 Posizionare la pietanza centralmente sul girarrosto. Fissare le parti sporgenti (per es. le ali), affinché non tocchino la resistenza.



- 4 Infilare il gancio di blocco sinistro sul girarrosto ed avvitarlo.
- 5 Poggiare il girarrosto sulle staffe di appoggio. Incastrare l'estremità quadra nel lato del motore.



- 6 Introdurre la vasca con il girarrosto sul livello inferiore del forno. L'asse del motore deve incastrarsi nel foro sul retro del forno.



## Attivazione del girarrosto

- 1 Impostare la temperatura e il tipo di riscaldamento desiderati.
- 2 Toccare il simbolo . Viene attivato l'azionamento girarrosto.



## Spegnere il girarrosto

- 1 Toccare il simbolo . Il motore del girarrosto si ferma.
  - 2 Spegner 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.

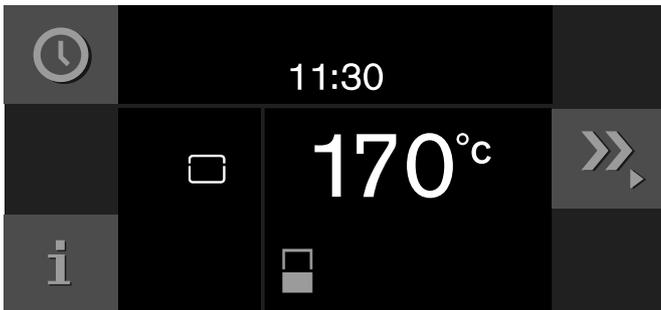
## Livello rosolatura

Solo con il tipo di riscaldamento "Funzione pirofila" impostato. Sono necessari gli accessori speciali pirofila in ghisa, sistema di estrazione ed elemento riscaldante.

Nel livello di rosolatura, il forno si riscalda a piena potenza per circa 3 minuti. In questo modo è possibile ad es. cuocere le bistecche a fuoco vivo.

**Avvertenza:** Il livello di rosolatura è disponibile soltanto nel forno inferiore.

Toccare il simbolo **»»**. Il livello di rosolatura si avvia. È possibile anche impostare più volte di seguito il livello di rosolatura.



Per terminare anticipatamente il livello di rosolatura, toccare il simbolo **»»**.

## Sicurezza bambini

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

### Avvertenze

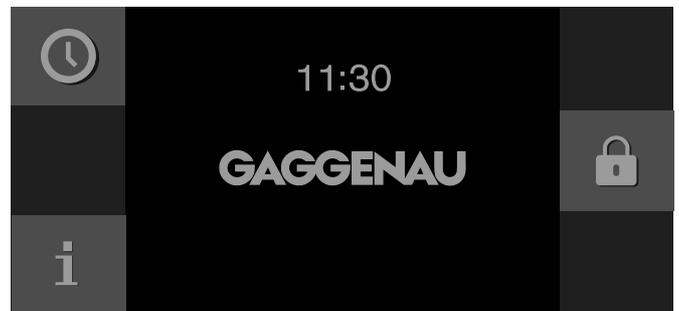
- La sicurezza bambini deve essere impostata su "Disponibile" nelle impostazioni di base.  
→ "Impostazioni di base" a pagina 25
- In caso di interruzione di corrente con sicurezza bambini attivata, è possibile che una volta tornata la corrente questa sia disattivata.

## Attivazione della protezione bambini

### Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su 0.

Toccare il simbolo **🔒** per almeno 6 secondi.



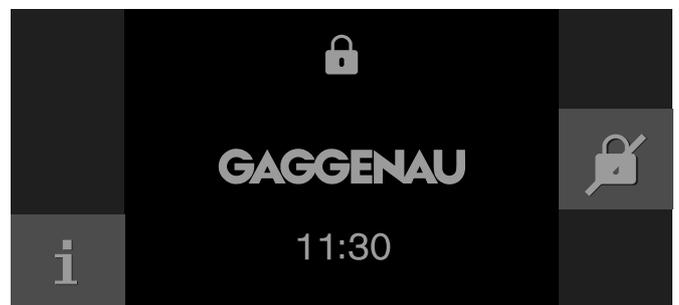
La protezione bambini è attivata. Compare Stand-by. Il simbolo **🔒** viene mostrato in alto sul display.

## 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 X 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
	Riscaldamento rapido	On*/Off	Servendosi della funzione "Riscaldamento rapido" si raggiunge la temperatura desiderata in modo particolarmente rapido.
	Segnale di riscaldamento	Acceso* / Spento	Risuona un segnale quando viene raggiunta la temperatura desiderata durante il riscaldamento.
	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 >.
	Unità di temperatura	°C* / °F	Impostare l'unità di temperatura
	Lingua	Italiano* / Francese [...] / 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 X. <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. → "Timer lungo" a pagina 19
	Visualizzare il tempo di cottura stimato con termosonda	On*/Off	On: con l'utilizzo della termosonda, sul display viene visualizzato il tempo di cottura stimato.
	Sicurezza bambini	Non disponibile* / Disponibile	Disponibile: la sicurezza bambini può essere attivata. → "Sicurezza bambini" a pagina 24

\* 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.

Sciacquare bene i panni nuovi prima di usarli.

Campo	Detersivi
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	Detersivi
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	Pulire con un detergente per vetri delicato. Pulire con un panno per vetri o un panno in microfibra privo di pelucchi, con movimenti orizzontali e senza esercitare pressione sulle superfici.
Vano cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Vano 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 cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione dello sportello	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna, senza strofinare.
Non rimuovere!	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 → "Rimozione delle griglie di supporto" a pagina 28
Spiedo girevole (non in tutti i modelli di forno)	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!
Estensione telescopica (accessori speciali)	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie!
Pietra refrattaria (accessori speciali)	Pulire con una spazzola i residui incrostati. Non bagnare mai la piastra refrattaria!
Pirofila (accessori speciali)	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

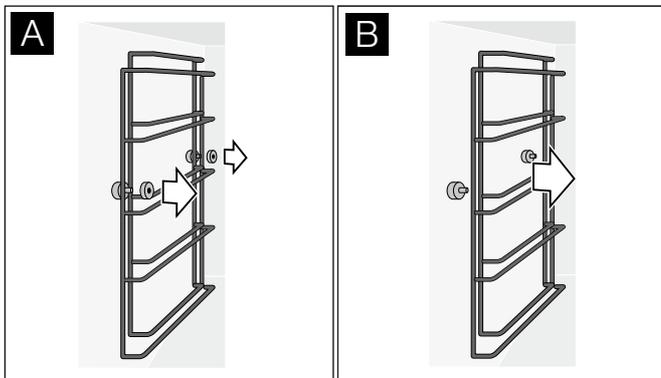
Il panno in microfibra a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inox, o alluminio (codice articolo 00460770 presso il servizio clienti o il negozio online). Rimuove lo sporco acquoso e grasso in una sola passata.

## Rimozione delle griglie di supporto

Le griglie di supporto possono essere rimosse per la pulizia.

### Rimuovere le griglie di supporto

- 1 Collocare un panno per stoviglie nel vano cottura per proteggere lo smalto da eventuali graffi.
- 2 Allentare i dadi zigrinati (fig. A).
- 3 Rimuovere la griglia di supporto (fig. B).



Le griglie di supporto possono essere lavate in lavastoviglie.

### Agganciare le griglie di supporto

- 1 Posizionare le griglie di supporto in maniera corretta: con le parti lunghe rivolte verso il basso. La griglia di destra e quella di sinistra sono identiche.
- 2 Stringere i dadi zigrinati.

## Pulizia pirolitica (autopulizia)

### ⚠ 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.

### Avvertenze

- Mentre in un forno è in corso la pulizia pirolitica, nell'altro forno non è possibile alcuna funzione di cottura.
- Non è possibile la pulizia pirolitica contemporaneamente su entrambi i forni. Tuttavia entrambi i forni possono essere puliti automaticamente uno di seguito all'altro.

## 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!
- Boccia per l'elemento riscaldante supplementare sul lato posteriore del vano cottura: accertarsi che la copertura sia nella boccia.
- Chiudere lo sportello del forno.

## Avviare la pulizia pirolitica

- 1 Portare il selettore funzioni su **S**.
- 2 Viene visualizzato il simbolo +. Confermare con .
- 3 Viene indicato il tempo di esecuzione, con indicazione del momento in cui la pulizia pirolitica si concluderà. Se si desidera, regolare il tempo di esecuzione con il selettore. Confermare con .
- 4 Rimuovere tutti gli accessori dal vano cottura ed eliminare lo sporco grossolano. Confermare con .
- 5 Avviare con . Il tempo per la pulizia scorre sul display. Se il tempo di esecuzione viene spostato, il tempo scorre sul display fino all'avvio della pulizia pirolitica. La lampadina del vano cottura resta spenta.



Una volta trascorsa la pulizia pirolitica viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un messaggio. Quando l'apparecchio si è raffreddato, eliminare la cenere residua con un panno umido dal vano cottura.

### Avvertenze

- La durata totale della pulizia pirolitica è composta dal tempo di pulizia e dal tempo di raffreddamento. Sul display scorre il tempo di ciascuna fase della pulizia pirolitica.
- Per motivi di sicurezza lo sportello del forno viene bloccato. Durante il raffreddamento, il meccanismo di blocco dello sportello si apre soltanto se la temperatura è inferiore a 200 °C.

In base al tipo di sporco possono rimanere residui bianchi sulle superfici smaltate. Questi strati sono residui degli alimenti e non rappresentano un problema. Non incidono sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico e un panno morbido.

## Impostazione della pulizia pirolitica per entrambi i forni

È possibile impostare la pulizia pirolitica in modo che entrambi i forni vengano puliti automaticamente uno dopo l'altro.

Tra la pulizia del primo e del secondo forno l'apparecchio si raffredda per ca. 1 ora. La pulizia pirolitica per entrambi i forni dura in tutto ca. 8 ore. Per impostare la pulizia pirolitica per entrambi i forni, ruotare entrambi i selettori funzioni su **S**. Effettuare poi le impostazioni come descritto in "Avvio della pulizia pirolitica".

## 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 	Sicurezza bambini attivata	Disattivare la sicurezza bambini → "Sicurezza bambini" a pagina 24
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). Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.  
→ "Impostazioni di base" a pagina 25

## 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.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

---

## Tabelle e consigli

---

### Avvertenze

- 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 quattro persone. Se si desidera preparare quantità maggiori, occorre considerare un tempo di cottura più lungo.
- Servirsi del recipiente per la cottura indicato. Utilizzare un recipiente diverso può allungare o accorciare 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 o il vassoio in vetro.
- Non riempire eccessivamente le griglie né le teglie 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 cottura.
- Il livello indicato, partendo dal basso, si riferisce ad apparecchi con 4 livelli. I valori tra parentesi si riferiscono ad apparecchi con 5 livelli.
- Una volta estratta, collocare la stoviglia di vetro su un sottopentola asciutto, mai su superfici fredde o bagnate. Il vetro potrebbe rompersi.
- Alcune modalità di funzionamento non sono disponibili in tutti i modelli di forno o richiedono 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). È possibile visualizzare la temperatura del vano cottura soltanto durante il riscaldamento. Non preriscaldare il forno. Inserire le pietanze nel vano cottura vuoto e freddo e avviare il tempo di cottura indicato. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. In questo modo si evitano perdite di calore.
- **Grill piano e grill piano + ricircolo d'aria:** Con queste modalità di funzionamento si può verificare una differenza di temperatura tra la temperatura impostata selezionata e la temperatura effettiva all'interno del forno. Il motivo è che la funzione grill e gratin sono processi di cottura rapidi ad alte temperature. In questo caso viene sempre selezionata una temperatura più alta rispetto alla temperatura necessaria per dorare o arrostitire le pietanze.

## 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 o di vetro.
- 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 di vetro o 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 (4)	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 di vetro/per griglia	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Suggerimento: condire con cipolla, olio, aceto, sale e pepe.
Tuberi	Vassoio di vetro/per griglia	3 (4)	200	✻	30*	Suggerimento: condire carote, sedano, cavolo navone, barbabietola con olio, aglio, sale e pepe.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Fette di zucca	Vassoio di vetro/per griglia	3 (4)	200	✻	30*	Suggerimento: condire con olio, aglio, zenzero, cumino macinato, sale e pepe.
Antipasti	Vassoio di vetro/per griglia	3 (4)	200	✻	30*	Suggerimento: versare qualche goccia di aceto balsamico sulle verdure ancora calde e condire.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (verdure mediterranee al forno)	Stampo per sformato	4 (5)	250	~~~~~	15*	Suggerimento: melanzane, cipolle, pomodori, peperoni, olio. È un piatto che si può consumare caldo o freddo.
Ratatouille	Vassoio di vetro/per griglia	3 (4)	200	---	30 - 40*	Suggerimento: a cottura ultimata, cospargere con parmigiano.
Pomodori al forno	Stampo per sformato	2 (3)	120	✻	60	Suggerimento: versare pomodori ciliegino o fette di pomodoro, rosmarino e aglio in uno stampo e cospargere con gocce di olio e un po' di miele. In precedenza, se si desidera, scottare e spelare i pomodori.
Indivia belga	Stampo per sformato	2 (3)	180	✻	30	Suggerimento: tagliare a metà, condire, avvolgere nel prosciutto cotto, coprire con panna o besciamella e cospargere di formaggio.
		2 (3)	190	✻ <sup>e</sup>	60	

\* Girare la pietanza a circa metà cottura.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Peperoni ripieni, piatto vegetariano	Stampo per sfornato/ pentola per arrosti	2 (3)	200	---	30 - 34	Suggerimento: farcire con riso bollito, grano tenero o lenticchie e cipolle, formaggio, erbe aromatiche e spezie.
Zucchine ripiene, piatto vegetariano	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	180	✿	25	Suggerimento: farcire con carote grattugiate, cipollotti, formaggio caprino fresco, aglio, timo, sale e pepe, cospargere di parmigiano.
Sfornato di verdure	Stampo per sfornato	2 (3)	200	---	20 - 30	Cuocere in precedenza/sbollentare le verdure e gli altri ingredienti.
Hamburger di verdure, surgelato	Teglia + carta da forno	2 (3)	220	✿	12 - 15*	

\* Girare la pietanza 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 sfornati 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 di vetro/per griglia, perché 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	Stampo per sfornato	2 (3)	200	---	40 - 60*	Versare sale marino nello stampo, fino a creare uno strato di circa 2 cm di spessore. Sistemare le patate piccole senza sbucciarle, spennellarle con olio di oliva.
Spicchi di patate	Teglia + Carta da forno	2 (3)	200	✿	15*	Suggerimento: tagliare le patate a spicchi, condire con olio di oliva, peperoncino e sale.
Patate fritte, fresche	Teglia + Carta da forno	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Suggerimento: ungere leggermente, dopo la cottura condire con sale, paprica in polvere o curry.
Patate fritte, surgelate	Teglia + Carta da forno	3 (4)	220	✿	14*	
Gratin di patate	Stampo per sfornato	2 (3)	180	✿	35	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
		2 (3)	195	✿ <sup>e</sup>	60	

\* Girare la pietanza a circa metà cottura.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frittelle di patate	Teglia	2 (3)	175	☛	20 - 30*	Ungere bene la teglia, schiacciare la massa delle patate, cospargere di olio. Girare una volta.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Patate arrosto	Vassoio per griglia	2 (3)	180	☛	30 - 45*	Preparazione con basso contenuto di grassi. Distribuire uniformemente sul vassoio per griglia, mescolando più volte.
Involtini di formaggio di capra e speck	Vassoio di vetro/teglia	2 (3)	220	☛	8 - 10	Usare formaggio caprino fresco o camembert di caprino.
		3 (4)	220	~~~~	8 - 10	
Caprino al miele	Vassoio di vetro/teglia	2 (3)	200	☛	8	Suggerimento: versare miele alla lavanda sul formaggio caprino fresco o il camembert di caprino e cospargere di pinoli.
		3 (4)	200	~~~~	8	
Camembert al forno, impanato, fresco	Teglia + carta da forno	2 (3)	180	☛	15 - 20	Cuocere in forno fino a quando l'impanatura non si solleva.
Camembert al forno, impanato, surgelato	Teglia + carta da forno	2 (3)	180	☛	15 - 20	Cuocere in forno fino a quando l'impanatura non si solleva.
		2 (3)	200	---	15	
Bastoncini di mozzarella, surgelati	Teglia + carta da forno	2 (3)	180	☛	10	
Feta	Teglia	2 (3)	250	☛	12	Suggerimento: disporre in una teglia con olio, pomodori, cipolle, aglio e rosmarino, condire con sale e pepe.
Formaggio al forno, fresco	Teglia	2 (3)	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>Pietanze</b>						
Tortilla	Stampo per sformato	2 (3)	160	☛	40	Suggerimento: con peperoni, olive, cipolle, prosciutto Serrano e formaggio Manchego.
Omelette del contadino	Stampo per sformato	2 (3)	160	☛	40	Suggerimento: con asparagi verdi e bianchi, accompagnato da salmone marinato.
Frittata	Stampo per sformato	2 (3)	190	---	45 - 50	Suggerimento: con spinaci, cipolle e gamberetti.
Enchiladas, gratinate	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Stampo per sformato	2 (3)	175	☛	35	Suggerimento: versione classica o vegetariana, con verdura grigliata e mozzarella di bufala.
		2 (3)	195	☛ <sup>e</sup>	60	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Maccheroni al formaggio	Stampo per sformato	2 (3)	180 / 220	☛	10 - 20	Per ottenere una bella crosticina, dopo 10 min. aumentare la temperatura del forno a 220 °C e lasciare dorare per 10 min.
Spätzle al formaggio	Stampo per sformato	2 (3)	180 / 220	☛	30	Disporre gli spätzle 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.

\* Girare la pietanza a circa metà cottura.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Involtini primavera, surgelati	Teglia + Carta da forno	2 (3)	225	☛	18 - 20*	
Mini-involtini primavera, surgelati	Teglia + Carta da forno	2 (3)	225	☛	10*	
Pizza fresca	Teglia	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Ungere leggermente la teglia.
Pizza, precotta	Teglia + Carta da forno	2 (3)	230	☛	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, surgelata	Griglia	2 (3)	200	☛	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Pizza americana (fondo spesso), surgelata	Teglia	2 (3)	200	---	20 - 24	Non preriscaldare!
Tarte flambée, fresca	Teglia	2 (3)	250	---	8 - 10	Suggerimento: ricetta classica o con formaggio caprino fresco, prosciutto crudo di Parma, fichi e cipollotti.
Tarte flambée, precotta	Teglia + Carta da forno	2 (3)	250	☛	7	
Tarte flambée, surgelata	Griglia	2 (3)	200	☛	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Stampo da crostata	2 (3)	200	---	20 + 20	Cuocere preliminarmente il fondo per 20 minuti, distribuire la massa sul fondo e cuocere al forno per altri 20 minuti.
Torta di cipolle	Teglia	2 (3)	200	---	30 - 40	

\* Girare la pietanza 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.
- 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, così il pesce non si attacca.
- Filetti con la pelle: posare il pesce con la pelle verso l'alto, per conservare al meglio struttura e aroma.
- Tagliare gli spiedini di legno il più possibile o metterli a mollo in acqua per una notte prima dell'uso, altrimenti il legno si carbonizza.
- 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, fresca	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Spiedini di gamberi, surgelate	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Spiedini di pesce	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	200	~~~~~	12*	Usare pesce con una certa consistenza, come ad es. merlano nero, salmone, seabastes, merluzzo.

\* Girare la pietanza a circa metà cottura.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Trota, intera	Teglia	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Suggerimento: farcire con limone, aglio e prezzemolo.
Orata, intera	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Suggerimento: farcire con limone, aglio e timo, d'estate con menta. Incidere la pelle dell'orata diagonalmente.
	Teglia	3 (4)	190	✿	20 - 25*	
Fettina di salmone	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	250	~~~~~	10 - 12	Suggerimento: marinare con lime, sale, pepe e aglio.
	Teglia	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Fettina di tonno	Teglia	2 (3)	200	✿	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.
Bastoncini di pesce, surgelate	Teglia + carta da forno	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Anelli di calamari, surgelate	Teglia + carta da forno	2 (3)	220	---	8 - 12	

\* Girare la pietanza a circa metà cottura.

## Carne

- Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Indicazioni e temperature prefissate ottimali si trovano nel capitolo → *"Termosonda" a pagina 20.*
- 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. Pezzi piccoli, 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 possano attaccarsi o seccare.
- 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 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 di vetro/per griglia	2 (3)	180	✿	90 - 120*	

\* 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
Costata di manzo, leggermente al sangue (500 g)	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	200	✿	40	Temperatura interna 65 °C
		2 (3)	200	✿ <sup>e</sup>	60	Temperatura interna 65 °C Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Roastbeef/lombata di manzo (1 kg) – al sangue	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	230 / 180	✿	25 - 35**	Suggerimento: ottima con salsa bernese oppure tagliata fredda con remoulade e patate arrosto.
– leggermente al sangue	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	230 / 180	✿	35 - 45**	
– ben cotto	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	230 / 180	✿	50 - 60**	
<b>Maiale</b>						
Filetto di maiale, intero	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	230 / 180	✿	20 - 25**	Suggerimento: marinare con olio, aglio e prezzemolo.
Filetto di maiale (250 g)	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	180	✿	30	Temperatura interna 70 °C
		2 (3)	180	✿ <sup>e</sup>	50	Temperatura interna 70 °C Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Medaglioni di maiale	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	180	✿	12 - 15*	Suggerimento: quando la cottura è quasi ultimata, aggiungere un pezzetto di burro e un rametto di rosmarino nel vassoio di vetro/per griglia.
Arrosto di maiale - Cosciotto (1 kg)	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	230 / 180	✿	45 - 50**	
Arrosto/coppa di maiale (1,5 kg)	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	230 / 180	✿	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	✿ <sup>e</sup>	70 - 80**	
Arrosto di maiale con cotenna/arrosto in crosta (1,5 kg)	Griglia + Vassoio per griglia	2 (3)	180 / 200	✿ <sup>e</sup>	60 - 70***	
Stinco di maiale	Griglia + Vassoio per griglia	2 (3)	150 / 200	✿ <sup>e</sup>	40 - 45***	Incidere la cotenna a forma di rombo, in modo che diventi croccante.
Costata (1 kg)	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	180 / 160	✿	50 - 60**	
Rolata	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	230 / 180	✿	65 - 70***	
		2 (3)	230 / 180	✿ <sup>e</sup>	75 - 80***	
<b>Vitello</b>						
Arrosto di vitello (1,5 kg)	Vassoio di vetro/per griglia, pirofila	2 (3)	180	✿	50 - 60*	

\* 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
Stinco di vitello	Vassoio di vetro/per griglia, pirofila	2 (3)	150 / 180		50 - 60***	
Carrè di vitello	Vassoio di vetro/per griglia, pirofila	2 (3)	160 - 170		20	
Petto di vitello ripieno	Vassoio di vetro/per griglia, pirofila	2 (3)	120 - 130		120	
<b>Selvaggina</b>						
Arrosto di cinghiale	Vassoio di vetro/per griglia, pirofila	2 (3)	170		60 - 90*	Suggerimento: lasciare marinare per una notte in olio, aglio, senape ed erbe della Provenza.
Cosciotto di capriolo	Vassoio di vetro/per griglia, pirofila	2 (3)	170 - 180		60 - 80	
Lombata di capriolo	Vassoio di vetro/per griglia, pirofila	2 (3)	165 - 175		20	
		2 (3)	165 - 175		20 - 25	
Lombata di coniglio	Vassoio di vetro/per griglia, pirofila	2 (3)	180		15 - 25*	Suggerimento: marinare in aglio, rosmarino, olio di oliva e aceto balsamico pregiato.
Cosciotto d'agnello - leggermente al sangue	Vassoio di vetro/per griglia, pirofila	2 (3)	180 - 190		100*	Suggerimento: lasciare marinare per una notte in olio di oliva, aglio, rosmarino e fettine di limone.
		2 (3)	180 - 190		120*	
Stinco di agnello	Vassoio di vetro/per griglia, pirofila	2 (3)	180 - 200		35 - 45	
<b>Varie</b>						
Polpette di carne tritata (da 80 g)	Teglia + carta da forno	2 (3)	200		30 - 35	Quanto più le polpette sono piatte, tanto più velocemente cuociono. Adatto per grandi quantità.
Polpette di carne tritata rosolate (da 80 g)	Teglia + carta da forno	2 (3)	200		20	Per ottenere polpette ben dorate, ma morbide internamente, si consiglia di rosolarle prima in padella e terminare poi la cottura in forno.
Polpette di carne tritata (da 25 g)	Teglia + Carta da forno	2 (3)	200		25 - 30	Suggerimento: ottima base per altre preparazioni, ad es. polpette al sugo di pomodoro, Köttbullar (polpette svedesi), Königsberger Klopse (polpette in salsa bianca ai capperi).
Polpette di carne tritata rosolate (da 25 g)	Teglia + Carta da forno	2 (3)	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 (3)	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	3 (4)	180	✿	8 - 10	Dopo averle estratte, lasciarle sgocciolare su carta da cucina.
Fette di bacon (Speck), spesso	Teglia + Carta da forno	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Peperoni ripieni di carne tritata	Stampo per sformato/ pirofila	2 (3)	175	✿	55 - 60	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. Ulteriori indicazioni e le temperature ottimali si trovano al capitolo → "Termosonda" a pagina 20.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura viene spennellato con burro, 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.

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/pirofila	2 (3)	160 / 180	---	75*	Suggerimento: farcire con arance, mele o frutta secca.
Petto d'anatra	Pirofila/ stampo per sformato	2 (3)	160	✿	25 - 35	Incidere la pelle a forma di rombo.
Oca, intera (5 kg)	Griglia + vassoio per griglia/pirofila	2 (3)	160 / 190	✿	110 - 130*	Suggerimento: farcire con mele, cipolle e maggiorana, quindi chiudere.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Tacchino, intero	Griglia + vassoio per griglia/pirofila	2 (3)	160 / 190	✿	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Pollo, intero (1 kg) (conforme a EN60350-1)	Griglia + Vassoio per griglia	2 (3)	190	✿	70 - 80	Preriscaldare.
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
Fusi di pollo	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	220	☼	30**	Suggerimento: preparare una marinata in "asian style" con salsa di soia, miele, chili, aglio, zenzero, cumino macinato, scorza di lime tritata, coriandolo.
		3 (4)	220	☼	30**	

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

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

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Coscia di pollo	Griglia +	3 (4)	220		30**	Dopo aver girato la carne, lasciare rivolto verso l'alto il lato con più pelle, in modo che rimanga ben croccante.  Marinare con olio, rosmarino, fette di limone e aglio
	Vassoio per griglia	3 (4)	220		30**	
Petto di pollo	Griglia + Vassoio per griglia	2 (3)	200		25	Suggerimento: prima della cottura, sfregare con pasta tandoori.
		2 (3)	200		55	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Nugget di pollo, surgelati	Teglia + Carta da forno	2 (3)	200		15**	
Petto di quaglia	Teglia	3 (4)	220		10 - 12	Cospargere di olio e spezie, ad es. paprica, timo, ginepro e aglio.
Quaglia, intera (da 150 g)	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	200		20 - 25	Cospargere di olio e spezie, ad es. paprica, timo, ginepro, aglio.

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

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

## 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 imposta in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Pancetta di maiale, a fette	Griglia +	2 (3)	230		18 - 20*	
	Vassoio per griglia	2 (3)	230		18 - 20*	
Schaschlik (spiedino piccante)	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	190		16*	
Bratwurst (salsiccia arrostita)	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	270		10*	
Merguez (salsiccia piccante)	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	250		12*	

\* Girare la pietanza a circa metà cottura.

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

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura imposta in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Costine di maiale piccanti, precotte	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	200 - 220		24*	
Costine di maiale piccanti, crude	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	220		40*	Suggerimento: marinare in olio, senape, aceto balsamico, miele, aglio, salsa Worcester, concentrato di pomodoro e tabasco.
Satè di pollo	Vassoio per griglia	3 (4)	220		30*	
Satè di pollo	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	250		10 - 14*	Servire con salsa alle arachidi.
Formaggio Halloumi (Formaggio da grigliare)	Griglia + Vassoio per griglia	3 (4)	250		5 - 8	L'halloumi è un formaggio semiduro da taglio, usato tradizionalmente nella cucina turca e greca. È ottimo da grigliare.
Pane a cassetta tostato (Larghezza apparecchio 60 cm)	Griglia	3	200		2:30 - 3	Preriscaldare al massimo per 5 minuti. Controllare che il pane non diventi troppo scuro. Grigliare solo con lo sportello del forno chiuso.
Pane a cassetta tostato (Larghezza apparecchio 76 cm)	Griglia	4	200		2 - 2:30	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 (4)	190		8 - 10**	
Croque Monsieur	Teglia + carta da forno	3 (4)	190		8-11**	
Crostini	Teglia	2 (3)	180		15*	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	Stampo a cerniera	2 (3)	220-250		4-5**	Controllare che la meringa non diventi troppo scura.
Involtini di speck e prugne secche	Teglia + carta da forno	3 (4)	200		8-10	Ottimi anche con datteri o albicocche.

\* Girare la pietanza 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, imbrattare leggermente la teglia.
  - Piccoli prodotti da forno, come bignè, biscotti o saccottini, possono essere cotti anche su due livelli, 1+3 o 2+4.
  - 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. Se il dolce internamente non è completamente cotto, abbassare la temperatura.
- Non è possibile ridurre i tempi di cottura aumentando la temperatura; 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: imbrattare il bordo dello stampo.
  - Se non si riesce 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 imbrattare 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	
Dolci	Torta di ricotta	Stampo a cerniera	1 (2)	160-165	☼	70-75	Torta di ricotta più bassa con metà quantità di quark.
			1 (2)	160-165	---	70-75	
			1 (2)	160-165	☼	85-90	
			1 (2)	160-165	---	80-90	
			1 (2)	160-165	☼	40-45	
Torta morbida	Stampo a cerniera	2 (3)	160-170	☼	50-60		
		2 (3)	160-170	---	50-60		
Dolci a cassetta	Stampo a cassetta	2 (3)	160-170	☼	60-65	Per una doratura uniforme posizionare lo stampo nel vano cottura nel senso della lunghezza.	
		2 (3)	160-170	---	55-60		
Gugelhupf (dolce all'uvetta), ciambellone	Stampo per ciambellone	1 (2)	165	☼	30	Suggerimento: utilizzare la ricetta classica del Gugelhupf oppure quella con speck e noci.	
		1 (2)	170	☼ <sup>e</sup>	55	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.	
Dolci in teglia	Teglia	2 (3)	165-170	☼	20-30	Ungere leggermente la teglia da forno.	
		2 (3)	165-170	---	40-50		
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia + Carta da forno	2 (3)	190	☼	6	Capovolgere il dolce ancora caldo su carta da forno cosparsa di zucchero, e arrotolare.	

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

\*\* Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido → "Impostazioni di base" a pagina 25

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Pan di spagna	Stampo a cerniera	2 (3)	165-175	☛	30-35	Ricoprire lo stampo a cerniera con carta da forno.
Dolce in teglia, lievitato	Teglia	2 (3)	165	☛	30-35	Suggerimento: ricoprire con prugne, fichi o cipolle e speck.
		2 (3)	165	---	30-35	
Torta alla frutta con pasta frolla	Stampo da crostata	2 (3)	165	☛	40-50	Suggerimento: coprire con fragole o albicocche e marzapane.
		2 (3)	170	---	40-50	
		2 (3)	165	☛	45-55	
Crostata	Stampo da crostata	2 (3)	190	☛	30-40	Torta francese con fondo di pasta frolla, ad es. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2 (3)	190	---	30-40	
		2 (3)	190	☛	40-45	
		2 (3)	190	---	45-50	Per stampi da crostata chiari.
Strudel con pasta sfoglia	Teglia + carta da forno	2 (3)	200	☛	20-25	Suggerimento: farcire con budino e ciliegie o con mele.
Apple pie (conforme a EN60350-1) (Larghezza apparecchio 60 cm)	Stampo a cerniera Ø 20 cm	2	160**	☛	90-105	Preriscaldamento
	Stampo a cerniera Ø 20 cm	1	160**	---	90-100	Preriscaldamento
Apple pie (conforme a EN60350-1) (Larghezza apparecchio 76 cm)	Stampo a cerniera Ø 20 cm	3	160**	☛	85-100	Preriscaldamento
	Stampo a cerniera Ø 20 cm	2	160**	---	100-110	Preriscaldamento
Pan di spagna all'acqua (conforme a EN60350-1) (Larghezza apparecchio 60 cm)	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	160**	☛	22-30	Preriscaldamento
	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	160**	---	20-30	Preriscaldamento
Pan di spagna all'acqua (conforme a EN60350-1) (Larghezza apparecchio 76 cm)	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3	160**	☛	22-30	Preriscaldamento
	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3	160**	---	25-30	Preriscaldamento
<b>Pasticcini</b>						
Bignè, éclair	Teglia + carta da forno	2 (3)	180	☛	35	Suggerimento: farcire con crema alla vaniglia, mousse al cioccolato, panna alla frutta o al caffè.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	☛	35	
Biscottini, Biscotti siringati	Teglia	2 (3)	160-170	☛	15	
		2 (3)	160-170	---	18	
Dolcetti di pasta sfoglia	Teglia + Carta da forno	2 (3)	200	☛	15-20	

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

\*\* Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido → "Impostazioni di base" a pagina 25

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Dolcetti di pasta sfoglia, farciti	Teglia + Carta da forno	3 (4)	200	✿	15	Suggerimento: farcire con prosciutto e formaggio oppure mele e uvetta passa.
Dolci di pasta sfoglia	Teglia + Carta da forno	3 (4)	200	✿	15	Suggerimento: con sesamo, semi di papavero, glassa.
Bastoncini di pasta sfoglia	Teglia + Carta da forno	3 (4)	200	✿	15	Suggerimento: con formaggio, prosciutto, noci.
Dolcetti di pasta sfoglia	Teglia + Carta da forno	2 (3)	200	✿	15-20	Suggerimento: con budino, frutta.
Biscotti alle mandorle	Teglia + Carta da forno	2 (3)	140	✿	8-10	Dare la forma desiderata mentre sono ancora caldi, ad es. cornetti o palline per dessert.
Grissini	Teglia + Carta da forno	2 (3)	160	✿	30	Cospargere di sale marino, rosmarino, curry, sesamo o cumino.
Cookies (da 20 g)	Teglia + Carta da forno	2 (3)	175	✿	12-14	Con cioccolata, uvetta passa, noci o limone.
Brownie	Teglia + Carta da forno	2 (3)	120	✿	60	Dopo la cottura tagliare in quadrati. Data la bassa temperatura, internamente mantengono una consistenza leggermente liquida.
		2 (3)	180	✿ <sup>e</sup>	40-45	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Muffin	Teglia per muffin/ pirottini in carta	2 (3)	160	✿	25-30	Con cioccolata, noci o uvetta passa.
		2 (3)	175	---	25-30	
		2 (3)	160-165	-	25-30	
Cupcake (conforme a EN60350-1) (Larghezza apparecchio 60 cm)	Vassoio di vetro	2	150**	✿	25-30	Preriscaldamento
	Teglia	3	150**	✿	28 - 32	Preriscaldamento
	Vassoio di vetro	1				Su due livelli
Cupcake (conforme a EN60350-1) (Larghezza apparecchio 76 cm)	Vassoio di vetro	3	160**	---	20-25	Preriscaldamento
	Vassoio di vetro	3	150**	✿	26-32	Preriscaldamento
	Teglia	4	150**	✿	30-32	Preriscaldamento
Cupcake (conforme a EN60350-1) (Larghezza apparecchio 76 cm)	Vassoio di vetro	2				Su due livelli
	Vassoio di vetro	4	160**	---	23-24	Preriscaldamento
	Vassoio di vetro	4	160**	---	23-24	Preriscaldamento
Biscotti siringati (conforme a EN60350-1) (Larghezza apparecchio 60 cm)	Teglia	2	140**	✿	35-40	Preriscaldamento
	Teglia	3	140**	✿	35-40	Preriscaldamento
	Vassoio di vetro	1				Su due livelli
	Teglia	2	140**	---	26-30	Preriscaldamento

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

\*\* Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido → "Impostazioni di base" a pagina 25

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Biscotti siringati	Teglia	3	140**	☛	30-35	Preriscaldamento
(conforme a EN60350-1) (Larghezza apparecchio 76 cm)	Teglia	4	140**	☛	30-40	Preriscaldamento
	Vassoio di vetro	2				Su due livelli
	Teglia	3	140**	---	30-35	Preriscaldamento
<b>Pane, panini</b>						
Pane misto	Teglia + Carta da forno	2 (3)	200 / 170*	☛	40-50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40-50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45-50	
Pane con lievito madre	Teglia	2 (3)	200 / 180*	---	50-60	
Pane con pomodori e olive	Teglia	2 (3)	200 / 170*	---	40-50	
Pane a cassetta	Stampo a cassetta	2 (3)	175	---	40-45	
Baguette, precotta	Teglia + Carta da forno	2 (3)	220	---	10-12	
Ciabatta, precotta	Teglia + Carta da forno	2 (3)	190	---	12-14	
		2 (3)	180	☛	12-14	
Panfocaccia	Teglia + Carta da forno	2 (3)	200	☛	15-20	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore del pane.
		2 (3)	210	---	15-20	
Focaccia	Teglia + Carta da forno	2 (3)	210	---	15-20	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 (3)	200	---	8-10	
Strudel con pasta sfoglia	Teglia + Carta da forno	2 (3)	200	☛	20-25	Suggerimento: farcire con formaggio caprino e feta.
Treccia lievitata	Teglia + Carta da forno	2 (3)	165	☛	20	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
		2 (3)	170	☛ <sup>e</sup>	30-35	
Panini, precotti	Teglia + Carta da forno	2 (3)	210	---	8-10	
		2 (3)	200	☛	8-10	
Panini, surgelati	Teglia + Carta da forno	2 (3)	180	☛	10-12	
		2 (3)	200	---	10-12	
Panini, freschi (da 50 g)	Teglia + Carta da forno	2 (3)	250 / 200*	---	15-20	

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

\*\* Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido → "Impostazioni di base" a pagina 25

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Laugengebäck (pane alla salamoia), surgelato	Teglia + Carta da forno	2 (3)	200	☛	10-12	
Croissant, surgelati	Teglia + Carta da forno	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

\*\* Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido → "Impostazioni di base" a pagina 25

## 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. In questo modo la pasta lievita uniformemente, dal centro verso il bordo.
- Con piccole quantità di pasta, ad es. Snickerdoodles cookies o panini, si può regolare su 40 - 45°C.
- Il tempo di cottura riportato è solo indicativo. Lasciare lievitare la pasta finché il volume non è raddoppiato.
- Se la pasta non cresce, significa che c'è troppo poco lievito oppure che non è stata impastata a sufficienza.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Lievito madre	Ciotola	2 (3)	38 - 45	☞	25 - 45	Per es. pasta lievitata, fermenti per la panificazione, lievito madre Dampfnudeln (gnocchi dolci 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
Crumble di mele	Stampo per sformato	2 (3)	200	☛	35 - 40	Sformato di mele ricoperto di granello croccante; ottimo anche con frutti di bosco o prugne Mirabella.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Per mele con polpa morbida.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Per mele con polpa croccante.
Mele al forno	Stampo per sformato	2 (3)	190 - 200	☛	20 - 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 di vetro/per griglia	2 (3)	160 - 180	☛	30 - 40	ad es. albicocche o diversi frutti di bosco
		2 (3)	200	---	30 - 40	Non aggiungere liquidi, mescolare più volte. Guarnire con miele, vaniglia fresca o cannella.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Clafoutis	Stampo per sformato	2 (3)	190	✿	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 (3)	200	✿ <sup>e</sup>	60	Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Sformato dolce	Stampo per sformato	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	ad es. semolino, quark o riso al latte
Ofenschlupfer (sformato di mele, pane, uvetta, mandorle e panna), Kirschenmichel (budino di pane e amarene)	Stampo per sformato	2 (3)	150	✿	50 - 55	ad es. con ciliege o albicocche
Crêpe alla ricotta	Stampo per sformato	2 (3)	180 - 190	✿	8 - 10	Specialità austriaca: crêpe guarnite di quark e uvetta passa, coperte di panna liquida e gratinate.
Meringa	Teglia + carta da forno	2 (3)	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 (se sono presenti 5 livelli di inserimento, inserirla al terzo). Inserire una vaschetta sotto il vassoio di vetro/per griglia per raccogliere il liquido.
- Prima di scongelare, rimuovere la 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.
- 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.

### 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 di vetro/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 di vetro/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 di vetro/per griglia	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Verdura (500 g)	Vassoio di vetro/per griglia	2 (3)	50 - 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	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50	
Filetto di pesce (da 150 g)	Griglia	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50	
Gamberetti	Griglia	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	

## 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	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	in vasetti chiusi
Verdura	Griglia	1 (2)	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	2 (3)	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 acqua mediante l'apporto di calore. 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 (oppure 2 e 4).

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in ore	Osservazioni
Funghi, a fette	Griglia + carta da forno	2 (3)	50 - 60	✦	3 - 4	
Anelli di mela	Griglia + carta da forno	2 (3)	70	✦	5 - 8	

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in ore	Osservazioni
Pomodori, tagliati in quarti	Griglia + carta da forno	2 (3)	60 - 70	☛	7 - 8	Togliere i semi, altrimenti il tempo necessario per l'essiccazione aumenta.
Erbe aromatiche	Griglia + carta da forno	2 (3)	50 - 60	☛	1½ - 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	☞☞☞	15	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore del panfocaccia.
Focaccia	Pietra refrattaria	1	210	☞☞☞	15	Guarnire con ingredienti diversi, ad es. erbe aromatiche, sale marino, olive, acciughe, cipolle, prosciutto, pomodori o formaggio.
Pane misto	Pietra refrattaria	1	175	☞☞☞	45	
Pane con lievito madre	Pietra refrattaria	1	250 / 200*	☞☞☞	50 - 60	
Pane alle olive e pomodoro	Pietra refrattaria	1	175	☞☞☞	45	
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	☞☞☞	3 - 4	Suggerimento: ricetta classica o con formaggio caprino fresco, prosciutto crudo di Parma, fichi e cipollotti.
Tarte flambée, surgelata	Pietra refrattaria	1	250	☞☞☞	4 - 5	

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

## Pirofila

- Sono necessari gli accessori speciali pirofila in ghisa, sistema di estrazione ed elemento riscaldante.
- Nella pirofila in ghisa si possono preparare senza problemi anche tagli di carne di notevoli dimensioni e stufare grandi quantità.
- 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 in ghisa.

Pietanza	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Petto di pollo	Pentola per arrosti	1	200		Rosolatura + 15 - 20	Prima di inserire l'alimento, scaldare la pentola per arrosti con la funzione Arrosto. Successivamente infilare la termosonda.
Gulash di manzo	Pentola per arrosti	1	220 / 130 - 140*		Rosolatura + 60 - 120	Rosolare cipolle e carne, utilizzando anche la funzione Arrosto. Versare il liquido e abbassare la temperatura, cuocere per 60 - 120 min. a seconda del tipo di carne.
Ossobuco	Pentola per arrosti	1	220 / 140*		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.
Bollito	Pentola per arrosti	1	220 / 130*		Rosolatura + 210 - 240	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. Mettere il coperchio per arrosti e continuare la cottura a 130°C.
Spezzatino di cervo	Pentola per arrosti	1	220 / 130 - 140*		Rosolatura + 60 - 100	Rosolare la carne e gli altri ingredienti, usando anche la funzione Arrosto. Versare il liquido e abbassare la temperatura; cuocere per 60 - 100 min. a seconda del tipo di carne e delle dimensioni dei pezzi.
Involtini	Pentola per arrosti	1	220 / 120*		Rosolatura + 60 - 90	Rosolare gli involtini poco per volta, usando anche la funzione Arrosto.
Tortilla	Pentola per arrosti	1	175		Rosolatura + 10 - 15	Nella pentola per arrosti rosolare tutti gli ingredienti, meno le uova; successivamente versare sopra le uova e continuare la cottura fino a raggiungere la consistenza desiderata.
Omelette del contadino	Pentola per arrosti	1	175		Rosolatura + 10 - 15	Nella pentola per arrosti rosolare tutti gli ingredienti, meno le uova; successivamente versare sopra le uova e ultimare la cottura dell'omelette.

\* 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
Peperoni ripieni piatto vegetariano	Pentola per arrosti	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Suggerimento: farcire con riso bollito, grano tenero o lenticchie e cipolle, formaggio, erbe aromatiche e spezie.
Chili con carne	Pentola per arrosti	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Rosolatura + 60 - 90	

\* 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.





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

**GAGGENAU**



9001421454 it (021024)