

FORNO DA INCASSO

BOP2501.2 BOP2511.2 BOP2502.2 BOP2512.2



Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2	13	Ricette personali	16
2	Prevenzione di danni materiali	5	14	Termosonda	18
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	6	15	Home Connect	20
4	Conoscere l'apparecchio	6	16	Impostazioni di base	23
5	Accessori	10	17	Pulizia e cura	25
6	Prima del primo utilizzo	12	18	Pirolisi	27
7	Comandi di base	13	19	Sistemazione guasti	28
8	Funzioni timer	13	20	Smaltimento	30
9	Timer lungo	15	21	Ecco come funziona	30
10	sicurezza bambini	15	22	Servizio di assistenza clienti	52
11	Livello rosolatura	15	23	Dichiarazione di conformità	52
12	Programmi automatici	15	24	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	53
			24.1	Indicazioni generali di montaggio	53

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

1.3 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 10

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

All'apertura dello sportello 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 e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

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 cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche si scaldano.

- ▶ Lasciar raffreddare le estensioni telescopiche calde prima di toccarle.

- ▶ Toccare le estensioni telescopiche calde solo con delle presine.

La parte interna dello sportello dell'apparecchio diventa molto calda durante il funzionamento.

- ▶ Toccare lo sportello nell'apposita area laterale solo durante o dopo il funzionamento dell'apparecchio.
- ▶ Aprire sempre lo sportello dell'apparecchio fino alla battuta.
- ▶ Assicurarsi che lo sportello non torni indietro.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello 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 vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

L'apparecchio e le relative parti di contatto possono essere appuntite.

- ▶ Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.
 - ▶ Indossare guanti protettivi, se possibile.
- Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.
- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.

- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato. Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 52*

Una volta installato l'apparecchio, le aperture sulla parte posteriore non devono essere accessibili ai bambini.

- ▶ Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Termosonda

Osservare le presenti indicazioni di sicurezza durante l'utilizzo della termosonda.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Con una termosonda sbagliata il calore può danneggiare l'isolamento.

- ▶ Utilizzare soltanto la termosonda indicata per questo apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

La termosonda è appuntita.

- ▶ Maneggiare con attenzione la termosonda.

1.6 Funzione pulizia

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
- ▶ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.

- ▶ Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima della funzione di pulizia, eliminare lo sporco grossolano dal vano di cottura e dagli accessori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi.

- ▶ Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente.
- ▶ Pulire solo accessori smaltati.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

- ▶ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▶ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▶ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.

- ▶ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

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.

1.7 Lampadina alogena**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Le lampadine nel vano di cottura diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature.

- ▶ Non toccare la copertura in vetro.
- ▶ Durante la pulizia evitare il contatto con la pelle.

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 – Pericolo di scosse elettriche!

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 Informazioni generali

ATTENZIONE

Gli oggetti presenti sul fondo del vano cottura provocano un accumulo di calore. I tempi di cottura e arrostitimento non sono più adeguati e lo smalto viene danneggiato.

- ▶ Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano cottura.
- ▶ Non coprire il fondo del vano cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno.

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- ▶ Non collocare mai la stoviglia con acqua sul fondo del vano cottura.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie non più rimovibili.

- ▶ Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia.
- ▶ Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Possono verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello dello sportello dovute alla pellicola di alluminio.

- ▶ Nel vano cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello dello sportello. Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.

- ▶ Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.

- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

- ▶ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più

correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- ▶ Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.

- ▶ Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

Trasportando l'apparecchio dalla maniglia, questa può rompersi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.

- ▶ Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia.

Durante la pulizia pirolitica il calore può danneggiare determinati accessori.

- ▶ Non pulire la griglia, il girarrosto, la pirofila in ghisa, la pietra refrattaria, la termosonda o altri accessori con la pulizia pirolitica.
- ▶ Pulire soltanto GAGGENAU teglie e vassoi per grill con la pulizia pirolitica.

2.2 Termosonda

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Con una termosonda sbagliata il calore può danneggiare l'isolamento.

- ▶ Utilizzare soltanto la termosonda indicata per questo apparecchio.

ATTENZIONE

Temperature superiori a 250 °C danneggiano la termosonda.

- ▶ Utilizzare la termosonda solo nell'apparecchio in cui è stata impostata una temperatura massima di 250 °C.
- ▶ 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.
- ▶ Per l'utilizzo del tipo di riscaldamento Grill piano e ricircolo d'aria con la termosonda impostare massimo 250 °C.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiare il cavo della termosonda.

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

Il calore dell'elemento grill può danneggiare la termosonda.

- ▶ Assicurarsi che la distanza tra l'elemento grill, la termosonda e il cavo della termosonda sia di alcuni centimetri. Notare che durante la cottura la carne può aumentare di volume.

L'umidità può danneggiare la termosonda.

- ▶ Non lavare la termosonda in lavastoviglie.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preparare molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

- ✓ Il vano cottura è riscaldato dopo il primo procedimento di cottura. In questo modo si riducono i tempi di cottura per la pietanza successiva.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo.

- ✓ Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Con il funzionamento ad aria calda è possibile utilizzare contemporaneamente la cottura su più livelli,

- ✓ in modo da risparmiare energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- ✓ Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

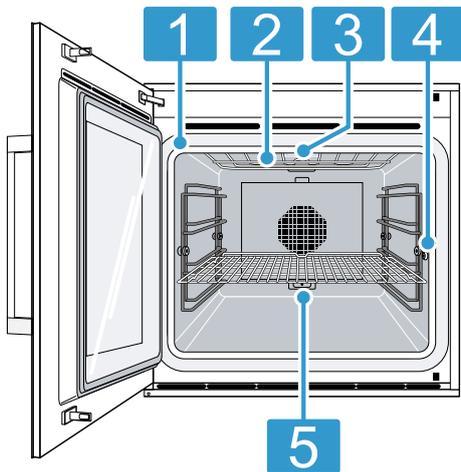
Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- ✓ La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.



- 1** Guarnizione dello sportello
- 2** Elemento grill
- 3** Illuminazione del vano cottura
- 4** Presa di collegamento per termosonda
→ *Pagina 18*
- 5** Presa di collegamento per elementi riscaldanti supplementari, accessori speciali per pietra refrattaria e pirofila

4.2 Vano cottura

Il vano cottura ha 4 livelli di inserimento. Questi livelli si contano dal basso verso l'alto.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

La parte interna dello sportello dell'apparecchio diventa molto calda durante il funzionamento.

- ▶ Toccare lo sportello nell'apposita area laterale solo durante o dopo il funzionamento dell'apparecchio.
- ▶ Aprire sempre lo sportello dell'apparecchio fino alla battuta.
- ▶ Assicurarci che lo sportello non torni indietro.

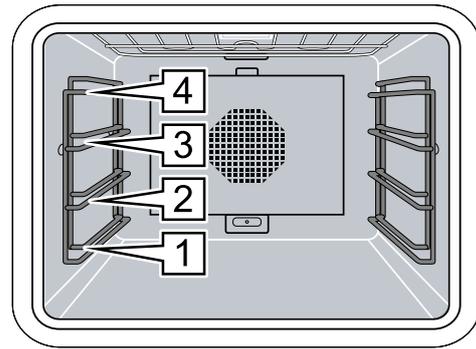
ATTENZIONE

Gli oggetti presenti sul fondo del vano cottura provocano un accumulo di calore. I tempi di cottura e arrostitimento non sono più adeguati e lo smalto viene danneggiato.

- ▶ Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano cottura.
- ▶ Non coprire il fondo del vano cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno.

L'accessorio può ribaltarsi.

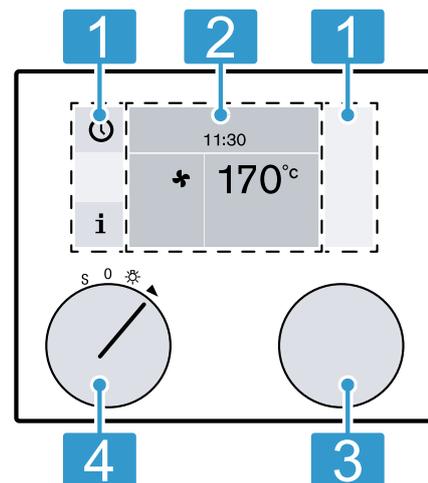
- ▶ Non inserire accessori tra i listelli di inserimento.



4.3 Elementi di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma. Il funzionamento è identico per tutti i tipi di apparecchio.



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Campi touch | Queste aree sono sensibili al tocco. Toccare un simbolo per selezionare la funzione corrispondente. |
| 2 Display | Il display indica ad esempio le impostazioni e le possibilità di selezione. |
| 3 Selettore girevole | Selezionare la temperatura servendosi del selettore girevole e modificare altre impostazioni. |
| 4 Selettore funzioni | Con il selettore funzioni è possibile selezionare il tipo di riscaldamento, la pulizia o le impostazioni di base. |

Simboli

I simboli consentono di avviare o terminare le funzioni oppure di navigare nel menu.

Simbolo	Funzione
▶	Avvio
■	Stop
	Pausa o fine

Simbolo	Funzione
X	Annullare
C	Eliminare
✓	Confermare o memorizzare impostazioni
>	Freccia di selezione
i	Richiamare ulteriori informazioni
i [Ⓞ]	Accedere a informazioni importanti e azioni che è necessario effettuare
»	Riscaldamento rapido con indicatore di stato
	Richiamare i programmi automatici Richiamare le ricette personali
rec	Registrare il menu
	Elaborare le impostazioni
> A ^Ä	Immettere il nome
	Cancellare le lettere
	Sicurezza bambini
	Richiamare il menu Timer
	Richiamare il timer lungo
	Modalità demo
	Termosonda → <i>Pagina 18</i>
	Livello rosolatura
	Collegamento rete (Home Connect) → <i>Pagina 20</i>

Colori

I diversi colori servono per aiutare l'utente a effettuare le impostazioni.

Arancione	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prime impostazioni ■ Funzioni principali
Blu	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impostazioni di base ■ Pulizia
Bianco	<ul style="list-style-type: none"> ■ Valori impostabili

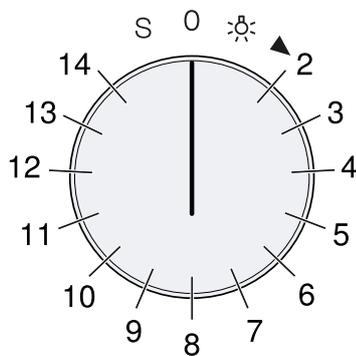
Visualizzazione

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

Zoom	<p>L'apparecchio mostra ingrandita l'impostazione che viene modificata al momento.</p> <p>La durata che è attualmente in corso viene visualizzata ingrandita poco prima dell'esecuzione, ad es. nel caso del timer.</p>
Visualizzazione display ridotta	<p>Dopo breve tempo, l'apparecchio riduce la visualizzazione display e mostra soltanto le informazioni più importanti. Questa funzione è predefinita. È possibile modificare l'impostazione nelle impostazioni di base.</p>

Posizione del selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile selezionare funzioni e tipi di riscaldamento.



Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Applicazione
0	Posizione zero		
☀	Luce		Attivare l'illuminazione interna Accesso a ulteriori funzioni, ad es. programmi automatici, ricette singole, avvio a distanza tramite Home Connect
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.

Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Applicazione
3	 Aria calda eco ¹	50-300 °C Temperatura predefinita 170 °C	Funzionamento ad aria calda a risparmio energetico per dolci, carne, sfornati 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 l'apparecchio. 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 in teglia, sfornati, arrostiti.
5	 Riscaldamento superiore	50-300 °C Temperatura predefinita 170 °C	Calore mirato dall'alto, ad es. per dorare torte di frutta con meringhe.
6	 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.
7	 Aria calda + riscaldamento inferiore	50-300 °C Temperatura predefinita 170 °C	Calore dal basso per dolci umidi, ad es. torte di frutta.
8	 Grill piano + ricircolo	50-300 °C Temperatura predefinita 220 °C	Riscaldamento completo e uniforme per carne, pollame e pesce intero.
9	 Grill piano	50-300 °C Temperatura predefinita 220 °C	Per grigliare pezzi di carne sottili, salsicce o filetti di pesce. Doratura e gratinatura.
10	 Griglia compatta	50-300 °C Temperatura predefinita 220 °C	Solo la superficie centrale dell'elemento grill si riscalda. Per grigliare piccole quantità risparmiando energia.
11	 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.
12	 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.
13	 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.
14	 Scongellamento	40-60 °C Temperatura predefinita 45 °C	Per verdure, carne, pesce e frutta

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

Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Applicazione
S	 Impostazioni di base		Adattare l'apparecchio a seconda delle proprie esigenze nelle impostazioni di base → <i>Pagina 23</i>
S	 Pirolisi	485 °C	Autopulizia

4.4 Modalità di risparmio energetico

L'apparecchio si trova in modalità di risparmio energetico se non è stata impostata alcuna funzione o se è attivata la sicurezza bambini. L'indicatore della modalità di risparmio energetico viene visualizzato se per lungo tempo non viene effettuata alcuna impostazione.

Per la modalità di risparmio energetico esistono diverse visualizzazioni. Il logo GAGGENAU e l'orario sono preimpostati.

In modalità di risparmio energetico la luminosità del pannello comandi è ridotta. La luminosità del display dipende dall'angolo della visuale verticale. Nelle impostazioni di base → *Pagina 23* è possibile modificare la visualizzazione e la luminosità.

Se per l'indicatore della modalità di risparmio energetico è selezionata l'opzione "Off" nelle impostazioni di base, ruotare il selettore funzioni per abbandonare la modalità di risparmio energetico.

Se lo sportello è aperto, l'illuminazione del vano cottura si spegne dopo breve tempo.



4.5 Ulteriori informazioni

Premere **i** per visualizzare ulteriori informazioni, ad esempio indicazioni sul tipo di riscaldamento o sull'attuale temperatura del vano cottura.

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

Per informazioni importanti o azioni che è necessario effettuare, viene visualizzato il simbolo **i**[®] sull'apparecchio. Le informazioni rilevanti per la sicurezza e lo stato ope-

rativo vengono visualizzati di tanto in tanto in modo automatico sull'apparecchio. Questi messaggi scompaiono automaticamente dopo alcuni secondi oppure è possibile confermarli con .

Per i messaggi relativi a Home Connect, sul simbolo **i**[®] l'apparecchio indica anche lo stato Home Connect.

→ "*Home Connect*", *Pagina 20*

4.6 Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento entra in funzione. A seconda della versione dell'apparecchio, l'aria calda fuoriesce sopra o sotto lo sportello.

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

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

4.7 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  si spegne.

Nelle impostazioni di base è preimpostata la funzione Riscaldamento rapido. Nelle impostazioni di base → *Pagina 23* è possibile selezionare Riscaldamento rapido  oppure Riscaldamento .

4.8 Spegnimento automatico

Per la propria sicurezza l'apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento automatico. L'apparecchio spegne ogni processo termico dopo 12 ore, se in quest'arco di tempo non ha luogo alcun funzionamento. Viene visualizzato un messaggio sul display.

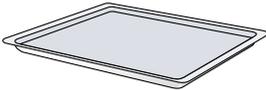
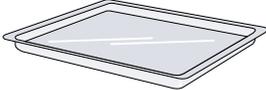
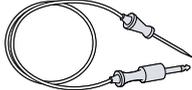
In caso di programmazione con il timer lungo, l'apparecchio non attiva lo spegnimento automatico.

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

Nota: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Quando l'accessorio si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori		Utilizzo
Teglia da forno, smaltata		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dolci in teglia ▪ Pasticcini
Griglia		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stoviglie ▪ Stampi per dolci ▪ Stampi per sfornato ▪ Cottura arrosto
Vassoio in vetro		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dolci in teglia ▪ Cottura arrosto
Termosonda		<p>Termosonda → <i>Pagina 18</i> per la cottura precisa di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne ▪ Pesce ▪ Pollame ▪ Pane

5.1 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:

www.gaggenau.com

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

Altri accessori	Codice dell'ordine
Elemento estraibile telescopico	BA016105
Griglia cromata, senza apertura, con piedini	BA036105
Teglia da forno smaltata, profonda 15 mm	BA026115
Vassoio in vetro	BA046117
Vassoio per griglia smaltato, profondo 30 mm	BA226105
Elemento riscaldante per pietra refrattaria e pirofila in ghisa, 230 V	BA056115
Elemento riscaldante per pietra refrattaria e pirofila in ghisa, 400 V	BA056125
Pietra refrattaria, relativo supporto e paletta per pizza	BA056133
Paletta per pizza, kit da 2 pezzi	BA020002
Pirofila in alluminio GN2/3, altezza 165 mm, antiaderente	GN340230

Nota: Ordinare l'elemento riscaldante separatamente

Nota: Ordinare l'elemento riscaldante e il sistema di estrazione separatamente

5.2 Funzione d'arresto

La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione.

La protezione antiribaltamento funziona soltanto se gli accessori vengono inseriti correttamente nel vano cottura.

5.3 Inserimento degli accessori nel vano cottura

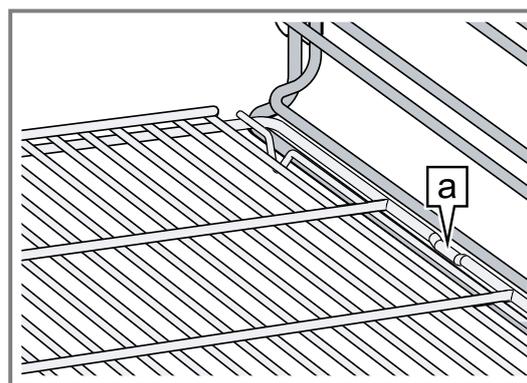
L'accessorio è dotato di una funzione d'arresto. Affinché la funzione antiribaltamento sia operativa, introdurre sempre correttamente l'accessorio nel vano cottura.

ATTENZIONE

L'accessorio può ribaltarsi.

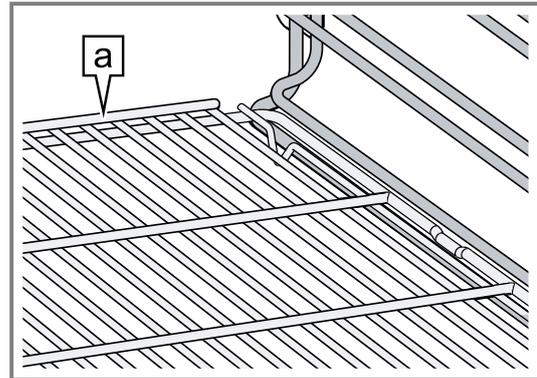
- ▶ Non inserire accessori tra i listelli di inserimento.

1. Inserendo la griglia, assicurarsi che le tacche di arresto  siano rivolte verso il basso.



Le tacche di arresto si trovano a sinistra e a destra, esternamente al centro della griglia.

2. Assicurarsi che la staffa di sicurezza  della griglia si trovi dietro e sia rivolta verso l'alto.



6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Prima messa in funzione

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione prima di utilizzare l'apparecchio. Prima leggere le indicazioni contenute nel capitolo Sicurezza → *Pagina 2*.

L'apparecchio deve essere installato e collegato. Dopo l'allacciamento della corrente compare il logo GAGGENAU per ca. 30 secondi, poi viene visualizzato il menu "Prime impostazioni" sull'apparecchio. È possibile regolare il nuovo apparecchio per la prima messa in funzione.

Il menu "Prime impostazioni" compare solamente alla prima accensione successiva all'allacciamento della corrente oppure quando l'apparecchio è rimasto più giorni senza corrente.

Nelle impostazioni di base → *Pagina 23* è possibile modificare tutte le impostazioni.

Impostazione della lingua

Requisito: Il display mostra la lingua preimpostata.

1. Selezionare la lingua desiderata per il display, servendosi del selettore.
2. Confermare con .

Impostazione del formato ora

Requisito: Il display indica i formati possibili 24h e AM/PM. 24h è un'impostazione predefinita.

1. Servendosi del selettore, impostare il formato desiderato.
2. Confermare con .

Impostazione dell'ora

Requisito: Sul display viene visualizzata l'ora.

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

Impostazione del formato della data

Requisito: Il display indica i formati possibili D.M.Y, D/M/Y e M/D/Y. D.M.Y è un'impostazione predefinita.

1. Servendosi del selettore, impostare il formato desiderato.
2. Confermare con .

Impostazione data

Requisito: Il display mostra la data preimpostata. L'impostazione del giorno è già attiva.

1. Impostare il giorno desiderato servendosi del selettore.
2. Per passare all'impostazione del mese, premere .
3. Servendosi del selettore girevole impostare il mese.
4. Per passare all'impostazione dell'anno, premere .
5. Impostare l'anno servendosi del selettore.
6. Confermare con .

Impostazione dell'unità di misura della temperatura

Requisito: Il display indica le unità di misura possibili °C e °F. L'unità °C è predefinita.

1. Servendosi del selettore impostare l'unità di misura desiderata.
2. Confermare con .

Termine della prima messa in funzione

Requisito: Il display indica "Prima messa in funzione terminata".

- ▶ Premere .
- ✓ L'apparecchio passa in modalità di risparmio energetico.
- ✓ Il display mostra l'indicatore della modalità di risparmio energetico.
- ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Riscaldamento dell'apparecchio

1. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio.
2. Per eliminare l'odore di nuovo, far riscaldare l'apparecchio vuoto e chiuso per un'ora a 200 °C con il tipo di riscaldamento Aria calda .

Pulizia degli accessori

- ▶ Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e un canovaccio morbido.

7 Comandi di base

7.1 Attivazione dell'apparecchio

1. Per uscire dalla modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello, girare il selettore funzioni o toccare un campo touch.
2. Impostare la funzione desiderata.

7.2 Accensione dell'apparecchio

1. Impostare il tipo di riscaldamento desiderato servendosi del selettore funzioni.
 - ✓ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento selezionato e la temperatura predefinita.
2. Se necessario, servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.
 - ✓ Sul display viene visualizzato il simbolo del riscaldamento .
 - ✓ Le barre mostrano progressivamente lo stato del riscaldamento.
 - ✓ Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e si spegne il simbolo del riscaldamento .

Nota: A una temperatura inferiore a 70 °C, l'illuminazione del vano cottura resta spenta.

7.3 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

7.4 Riaccensione dell'apparecchio dopo uno spegnimento automatico

Requisito: A seguito di un funzionamento prolungato, lo ha spento l'apparecchio.

→ "Spegnimento automatico", Pagina 10

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.
2. Rimettere l'apparecchio in funzione.

8 Funzioni timer

L'apparecchio dispone di varie funzioni timer con le quali è possibile regolare il funzionamento.

8.1 Panoramica delle funzioni timer

Con  selezionare le diverse funzioni timer.

Funzione timer	Utilizzo
	Contaminuti
	Tempo di cottura ¹
	Fine tempo di cottura ¹
	Cronometro

8.2 Richiamo del menu Timer

Nota: È possibile richiamare il menu Timer da ciascuna modalità di funzionamento. Il menu Timer non è disponibile se nelle impostazioni di base si ruota il selettore funzioni su S.

- ▶ Premere .
- ✓ Il display indica il menu Timer.

8.3 Uscita dal menu Timer

- ▶ Premere **X**.
- ✓ Il menu Timer è chiuso.
- ✓ Le impostazioni non memorizzate vengono perse.

Nota: È possibile uscire dal menu Timer in qualsiasi momento.

8.4 Contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio. Si possono impostare al massimo 90 minuti.

Impostazione del contaminuti

1. Premere .
- ✓ Sul display viene visualizzata la funzione "Contaminuti" .
2. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.
3. Avviare con .
 - ✓ L'apparecchio chiude il menu Timer.
 - ✓ Il tempo inizia a scorrere.
 - ✓ Sul display viene visualizzato  e il tempo che scorre.
 - ✓ Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
4. Premere .
 - ✓ Il segnale si interrompe.

Arresto del contaminuti

1. Premere .
2. Con  selezionare la funzione "Contaminuti" .
3. Premere **II**.
 - ✓ Il contaminuti si arresta.
 - ✓ Il display indica .
4. Per lasciare scorrere il contaminuti, premere .

Spegnimento anticipato del contaminuti

1. Premere .
2. Con  selezionare la funzione "Contaminuti" .
3. Premere **C**.

¹ Non disponibile nella modalità di risparmio energetico.

8.5 Cronometro

Il cronometro scorre indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio. Il cronometro conta da 0 secondi fino a 90 minuti.

Il cronometro è dotato di una funzione di pausa. Ciò permette di arrestare il cronometro nel frattempo.

Avvio del cronometro

1. Premere \odot .
 2. Con \blacktriangleright selezionare la funzione "Cronometro" \odot .
 3. Avviare con \blacktriangleright .
- ✓ L'apparecchio chiude il menu Timer.
 - ✓ Il tempo inizia a scorrere.
 - ✓ Sul display viene visualizzato \odot e il tempo che scorre.

Arresto del cronometro

1. Premere \odot .
 2. Con \blacktriangleright selezionare la funzione "Cronometro" \odot .
 3. Premere **II**.
- ✓ Il tempo si arresta.
 - ✓ Il display indica \blacktriangleright .
4. Per continuare a far scorrere il cronometro, premere \blacktriangleright .
 - ✓ Il tempo continua a scorrere.
 - ✓ Quando vengono raggiunti 90 minuti, l'indicatore lampeggia e viene emesso un segnale acustico.
5. Premere \checkmark .
 - ✓ Il segnale acustico si interrompe.

Disattivazione del cronometro

1. Premere \odot .
2. Con \blacktriangleright selezionare la funzione "Cronometro" \odot .
3. Premere **C**.

8.6 Tempo di cottura

Quando si imposta il tempo di cottura della pietanza, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo tale tempo. È possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 1 minuto e 23:59 ore.

Mentre il tempo di cottura scorre, è possibile modificare il tipo di riscaldamento e la temperatura.

Impostazione del tempo di cottura

Requisiti

- La pietanza si trova nel vano cottura.
 - Sono stati impostati il tipo di riscaldamento e la temperatura.
1. Premere \odot .
 2. Con \blacktriangleright scegliere la funzione "Tempo di cottura" \odot .
 3. Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.
 4. Avviare con \blacktriangleright .
- ✓ L'apparecchio avvia il tempo di cottura.
 - ✓ L'apparecchio chiude il menu Timer.
 - ✓ Sul display vengono visualizzati temperatura, tipo di funzionamento, tempo di cottura residuo e ora di fine cottura.
 - ✓ Un minuto prima che termini il tempo di cottura, quest'ultimo viene ingrandito sul display.
 - ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura l'apparecchio si spegne.
 - ✓ \odot lampeggia e viene emesso un segnale acustico.

5. Premere \checkmark , aprire lo sportello dell'apparecchio o ruotare il selettore funzioni su 0.
- ✓ Il segnale acustico si interrompe.

Modifica del tempo di cottura

1. Premere \odot .
2. Con \blacktriangleright scegliere la funzione "Tempo di cottura" \odot .
3. Modificare il tempo di cottura con il selettore girevole.
4. Avviare con \blacktriangleright .

Cancellazione del tempo di cottura

1. Premere \odot .
2. Con \blacktriangleright scegliere la funzione "Tempo di cottura" \odot .
3. Cancellare il tempo di cottura con **C**.
4. Tornare al funzionamento normale con **X**.

Annullamento dell'intera operazione

- ▶ Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

8.7 Fine tempo di cottura

È possibile posticipare la fine del tempo di cottura. Esempio: sono le 14:00. Il tempo di cottura della pietanza è di 40 minuti. Deve essere pronta per le 15:30. Inserire il tempo di cottura di 40 minuti e posticiparne la fine alle 15:30. Il sistema elettronico calcola l'ora di avvio. L'apparecchio si avvia automaticamente alle 14:50 e si spegne alle 15:30.

È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nell'apparecchio.

Posticipo della fine del tempo di cottura

Requisiti

- La pietanza si trova nel vano cottura.
 - Sono stati impostati tipo di riscaldamento, temperatura e tempo di cottura.
1. Premere \odot .
 2. Con \blacktriangleright scegliere la funzione "Fine tempo di cottura" \odot .
 3. Servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata. Quando \odot lampeggia, impostare per prima cosa il tempo di cottura.
 4. Avviare con \blacktriangleright .
- ✓ L'apparecchio passa in posizione di attesa.
 - ✓ Sul display vengono visualizzati tipo di funzionamento, temperatura, tempo di cottura e ora di fine cottura.
 - ✓ L'apparecchio si avvia all'ora prestabilita e si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo di cottura.
 - ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura, \odot lampeggia e viene emesso un segnale acustico.
5. Premere \checkmark , aprire lo sportello dell'apparecchio o ruotare il selettore funzioni su 0.
 - ✓ Il segnale acustico si interrompe.

Modifica della fine del tempo di cottura

1. Premere \odot .
2. Con \blacktriangleright scegliere la funzione "Fine tempo di cottura" \odot .
3. Servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata.
4. Avviare con \blacktriangleright .

Annullamento dell'intera operazione

- ▶ Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

9 Timer lungo

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

È possibile tenere in caldo le pietanze per un periodo di tempo fino a 74 ore, senza attivare o disattivare l'apparecchio.

Fare attenzione a non lasciare troppo a lungo gli alimenti deperibili nell'apparecchio.

9.1 Avvio del timer lungo

Requisito: Il timer lungo è impostato su "disponibile" nelle impostazioni di base → *Pagina 23*.

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su ☼.
2. Premere Ⓞ.
- ✓ Il display indica il valore predefinito 24h a 85 °C.
3. Premere Ⓞ e servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.
4. Premere ▶ e servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata.

5. Premere ▶, con il selettore impostare la data di disattivazione desiderata e confermare con ✓.
6. Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.
7. Avviare con ▶.
 - ✓ L'apparecchio avvia il timer lungo.
 - ✓ Il display indica Ⓞ e la temperatura.
 - ✓ L'illuminazione del vano cottura e del display è spenta.
 - ✓ Il pannello di comando è bloccato.
 - ✓ Toccando il pannello comandi, non viene emesso alcun tono tasti.
 - ✓ Una volta trascorso il tempo, l'apparecchio non scaldà più e l'indicatore scompare.
8. Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

9.2 Spegnimento del timer lungo

- ▶ Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

10 sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, attivare la sicurezza bambini.

Se la sicurezza bambini è attivata e la corrente si interrompe, al ripristino dell'alimentazione di corrente è possibile che la sicurezza bambini sia disattivata.

10.1 Attivazione della sicurezza bambini

Requisiti

- Impostare su "disponibile" la sicurezza bambini nelle impostazioni di base → *Pagina 23*.

- Il selettore funzioni si trova su 0.
- ▶ Mantenere premuto Ⓞ per ca. 6 secondi.
- ✓ Il display mostra l'indicatore della modalità di risparmio energetico e Ⓞ.
- ✓ La sicurezza bambini è attivata.

10.2 Disattivazione della sicurezza bambini

Requisito: Il selettore funzioni si trova su 0.

1. Tenere premuto Ⓞ per ca. 6 secondi.
- ✓ La sicurezza bambini è disattivata.
2. Impostare l'apparecchio come di consueto.

11 Livello rosolatura

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

Per il livello di rosolatura sono necessari gli accessori speciali pirofila in ghisa, sistema di estrazione ed elemento riscaldante.

11.1 Avvio del livello di rosolatura

Requisito: Il tipo di riscaldamento Funzione per pirofila in ghisa ☐ è impostato.

- ▶ Premere ».
- ✓ Il livello di rosolatura si avvia.

Consiglio: È possibile anche avviare più volte di seguito il livello di rosolatura.

11.2 Termine anticipato del livello di rosolatura

- ▶ Premere ».

12 Programmi automatici

Con i programmi automatici, è possibile preparare le pietanze più diverse. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

12.1 Indicazioni sulle impostazioni dei programmi automatici

Osservare le indicazioni sulle impostazioni dei programmi automatici.

- Il risultato di cottura dipende dalla qualità dell'alimento, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale, utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.
- Le pietanze sono suddivise in categorie. Per ogni categoria sono presenti una o più pietanze. L'ultima categoria selezionata viene visualizzata al primo posto sul display.
- Il programma automatico suggerisce una temperatura, un tipo di riscaldamento e una durata di cottura per la pietanza selezionata.
- Per alcune pietanze l'apparecchio richiede di indicare il peso. Non è possibile impostare il peso al di fuori del campo previsto.
- Per alcune pietanze l'apparecchio richiede di inserire il grado di doratura desiderato, lo spessore della pietanza, il grado di cottura di carne o verdure.
- Per alcune pietanze preriscaldare il vano cottura vuoto. Inserire la pietanza nel vano cottura soltanto al termine del preriscaldamento e quando compare un messaggio sul display.
- La volta successiva le impostazioni preferite vengono visualizzate sull'apparecchio sotto forma di consiglio.
- Per alcune ricette è necessario l'impiego della termosonda. Utilizzare la termosonda → *Pagina 18* per queste ricette.
- Per ottenere buoni risultati, il vano cottura non deve essere troppo caldo per la pietanza selezionata. Nel caso in cui il vano cottura sia eccessivamente caldo, sul display viene visualizzata una relativa indicazione. Lasciare raffreddare l'apparecchio e riavviare.

12.2 Impostazione pietanza

Nota: L'apparecchio guida l'utilizzatore passo passo nella procedura di impostazione. Seguire le istruzioni sul display.

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su ☼.
 2. Premere **▼**.
 3. Confermare con **✓**.
 4. Selezionare la categoria con il selettore girevole.
 5. Impostare la pietanza desiderata servendosi del selettore girevole.
Per molte pietanze è possibile adattare le impostazioni a seconda delle proprie esigenze.
Per alcune pietanze viene invece richiesto di inserire il peso.
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni possibili.

6. Premere **☐**.
- ✓ Sul display vengono visualizzate avvertenze sull'accessorio e sulla preparazione.
7. Confermare le impostazioni desiderate con **✓**.
8. Seguire le indicazioni sul display.
- ✓ Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico.
- ✓ L'apparecchio smette di riscaldare.

Nota: Aprire lo sportello dell'apparecchio durante lo svolgimento di un programma automatico influisce sul risultato di cottura. Aprire lo sportello dell'apparecchio solo brevemente. L'apparecchio interrompe il programma automatico e prosegue dopo aver chiuso lo sportello.

Prosecuzione della cottura

Terminata la durata, per alcune pietanze è possibile proseguire la cottura se non si è ancora soddisfatti del risultato.

Requisito: Sul display viene visualizzata la richiesta se si vuole proseguire con la cottura.

1. Confermare con **✓**.
2. Selezionare la durata semplice o doppia, se necessario.
3. Avviare con **▶**.
4. Quando il proseguimento della cottura è terminato, ruotare il selettore funzioni su 0.

Modifica e interruzione del programma

Nota: Dopo aver avviato il programma, non è più possibile modificare le impostazioni.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.
- ✓ L'apparecchio termina il programma.

12.3 Richiamo degli ultimi programmi automatici

L'apparecchio memorizza le ultime 5 pietanze con le impostazioni selezionate dall'utente. È possibile salvare queste pietanze con le impostazioni selezionate come ricetta personale.

Nota: Se si salvano le impostazioni della ricetta personale mediante la funzione "Ultimi programmi automatici", in seguito non sarà più possibile modificarle.
→ *"Ricette personali", Pagina 16*

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su ☼.
- ✓ Il display indica **▼**.
2. Premere **▼**.
3. Selezionare "Ultimi programmi automatici" servendosi del selettore girevole.
4. Confermare con **✓**.
5. Impostare la pietanza desiderata servendosi del selettore girevole.
6. Inserire un nome per la pietanza e salvare.
→ *Pagina 17*

13 Ricette personali

È possibile memorizzare con un nome fino a 50 ricette personali, in modo da poter accedere rapidamente e comodamente alla ricetta quando necessario. È possibile registrare una ricetta.

13.1 Registrazione della ricetta

È possibile impostare in successione fino a 5 fasi e registrarle.

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su ☼.
2. Premere ▮.
3. Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore.
4. Confermare con ✓.
5. Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore.
6. Premere ^{rec}•.
7. Utilizzare il selettore funzioni per impostare il tipo di riscaldamento desiderato e il selettore girevole per impostare la temperatura desiderata.
- ✓ L'apparecchio registra il tempo di cottura.
8. In caso di necessità, inserire la termosonda nella presa all'interno del vano cottura e immettere la temperatura interna per una fase → *Pagina 17*.
9. Per registrare un'altra fase, posizionare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato e impostare la temperatura desiderata con il selettore girevole.
- ✓ Inizia una nuova fase.
10. Se la pietanza ha raggiunto il risultato di cottura desiderato, premere ■.
11. Alla voce "ABC" inserirne il nome.
→ *"Immettere il nome", Pagina 17*
La registrazione di una fase inizia solo dopo che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata. Ogni fase deve durare almeno un minuto. Durante il primo minuto della fase, è possibile modificare il tipo di riscaldamento o la temperatura.

Immissione della temperatura interna per una fase

1. Inserire la termosonda → *Pagina 18* nella presa all'interno del vano cottura.
2. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
3. Premere ↶.
4. Servendosi del selettore immettere la temperatura interna desiderata e confermare con ↶.

13.2 Programmazione della ricetta

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su ☼.
2. Premere ▮.
3. Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con ✓.
4. Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore.
5. Premere \.
6. Alla voce "ABC" inserirne il nome.
→ *"Immettere il nome", Pagina 17*
7. Selezionare la prima fase con ➤.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati all'inizio.
8. Se necessario, modificare il tipo di riscaldamento con il selettore funzioni e la temperatura servendosi del selettore.
9. In caso di necessità, inserire la termosonda nella presa all'interno del vano cottura e immettere la temperatura interna per una fase → *Pagina 17* oppure selezionare l'impostazione dell'ora con ➤.
Per fasi con temperatura interna programmata non è possibile immettere il tempo di cottura.
10. Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.

11. Quando la preparazione è completa, terminare l'inserimento con ✕ o selezionare la fase successiva con ➤.
12. Memorizzare con ✓ oppure interrompere con ✕ e abbandonare il menu.

Immissione della temperatura interna per una fase

Nota: Per fasi con temperatura interna programmata non è possibile immettere il tempo di cottura.

1. Per selezionare la fase successiva, premere ➤.
2. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
3. Premere ↶.
4. Servendosi del selettore immettere la temperatura interna desiderata e confermare con ↶.

13.3 Immettere il nome

1. Alla voce "ABC" inserire il nome della ricetta.
2. Selezionare le lettere con il selettore.
Una nuova parola inizia sempre con la lettera maiuscola.
Sono disponibili caratteri latini, alcuni caratteri speciali e numeri.
3. Per posizionare il cursore verso destra, premere brevemente ➤^A.
4. Per passare ai caratteri speciali, premere a lungo ➤^A.
5. Per aggiungere un'interruzione, premere due volte ➤^A.
6. Per posizionare il cursore verso destra, premere brevemente ➤^A.
7. Per passare ai caratteri normali, premere a lungo ➤^A.
8. Per aggiungere un'interruzione, premere due volte ➤^A.
9. Per cancellare una lettera, premere ☒.
10. Memorizzare con ✓ oppure interrompere con ✕ e abbandonare il menu.

13.4 Avvio della ricetta

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su ☼.
2. Premere ▮.
3. Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con ✓.
4. Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
5. Nel caso in cui la ricetta contenga una temperatura interna memorizzata, inserire la termosonda → *Pagina 18*.
6. Avviare con ▶.
La durata inizia a scorrere solo quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata. È possibile modificare la temperatura sul selettore mentre scorre la ricetta. Modificando la temperatura, non si modifica la ricetta memorizzata.
- ✓ Il funzionamento si avvia.
- ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
- ✓ Sulla barra di visualizzazione del display vengono visualizzate le impostazioni delle fasi.

13.5 Modifica della ricetta

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

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su ☼.

2. Premere **⏏**.
3. Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con **✓**.
4. Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
5. Premere **↵**.
6. Con **>** selezionare la fase desiderata.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento, la temperatura e il tempo di cottura programmati.
7. Se necessario, modificare le impostazioni con il selettore o il selettore funzioni.

8. Memorizzare con **✓** oppure interrompere con **X** e abbandonare il menu.

13.6 Cancellazione della ricetta

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su **⊛**.
2. Premere **⏏**.
3. Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con **✓**.
4. Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
5. Cancellare la ricetta con **C**.
6. Confermare con **✓**.

14 Termosonda

La termosonda permette una cottura perfetta e precisa. La termosonda misura la temperatura interna dei cibi in 3 punti. Al raggiungimento della temperatura interna desiderata, l'apparecchio si spegne in automatico e garantisce che la pietanza è cotta a puntino.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Il vano cottura e la termosonda diventano molto caldi.

- ▶ Per inserire e rimuovere la termosonda, utilizzare guanti da forno.

ATTENZIONE

Temperature superiori a 250 °C danneggiano la termosonda.

- ▶ Utilizzare la termosonda solo nell'apparecchio in cui è stata impostata una temperatura massima di 250 °C.
- ▶ 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.
- ▶ Per l'utilizzo del tipo di riscaldamento Grill piano e ricircolo d'aria con la termosonda impostare massimo 250 °C.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Con una termosonda sbagliata il calore può danneggiare l'isolamento.

- ▶ Utilizzare soltanto la termosonda indicata per questo apparecchio.

ATTENZIONE

L'umidità può danneggiare la termosonda.

- ▶ Non lavare la termosonda in lavastoviglie.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

La termosonda è appuntita.

- ▶ Maneggiare con attenzione la termosonda.

Utilizzare esclusivamente la termosonda fornita in dotazione. La termosonda è disponibile come ricambio presso il servizio clienti o nel punto vendita online.

Se si utilizza la termosonda, non inserire mai la pietanza sul livello di inserimento più in 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.

14.1 Tempo di cottura stimato

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

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 sul display nel funzionamento normale e nel programma automatico.

Per visualizzare la temperatura interna attuale, premere **i**.

Per visualizzare la temperatura interna al posto del tempo di cottura stimato, modificare le impostazioni nelle impostazioni di base → *Pagina 23*.

All'inizio del tempo di cottura sul display viene visualizzato "<15 °C" per circa 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, sul display 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.

14.2 Valori indicativi per la temperatura interna

Nella panoramica seguente sono riportati i valori indicativi per la temperatura interna. Essi dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche dei cibi.

Utilizzare solo alimenti freschi, non surgelati. Per ragioni igieniche, assicurarsi che gli alimenti critici come pesce e selvaggina raggiungano una temperatura interna di almeno 62-70 °C, pollame e carne tritata 80-85 °C.

Cibo	Valore indicativo per la temperatura interna in °C
Manzo	

Cibo	Valore indicativo per la temperatura interna in °C
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte, molto al sangue	45-47
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte, al sangue	50-52
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte, cottura media	58-60
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte, ben cotto	70-75
Arrostto di manzo	80-85
Maiale	
Arrostto di maiale	72-80
Lonza di maiale, cottura media	65-70
Lonza di maiale, ben cotta	75
Polpettone	85
Filetto di maiale	65-70
Vitello	
Arrostto di vitello, ben cotto	75-80
Petto di vitello, ripieno	75-80
Schiena di vitello, cottura media	58-60
Schiena di vitello, ben cotta	65-70
Filetto di vitello, al sangue	50-52
Filetto di vitello, cottura media	58-60
Filetto di vitello, ben cotto	70-75
Selvaggina	
Lombata di capriolo	60-70
Cosciotto di capriolo	70-75
Bistecca di lombata di cervo	65-70
Lombata di lepre, lombata di coniglio	65-70
Pollame	
Pollo	90
Faraona	80-85
Oca, tacchino, anatra	85-90
Petto d'anatra, cottura media	55-60
Petto d'anatra, ben cotto	70-80
Bistecca di struzzo	60-65
Agnello	
Cosciotto d'agnello, cottura media	60-65
Cosciotto di agnello, ben cotto	70-80
Costolette d'agnello, cottura media	55-60
Costolette d'agnello, ben cotte	65-75
Montone	
Cosciotto di montone, cottura media	70-75
Cosciotto di montone, ben cotto	80-85
Sella di montone, cottura media	70-75
Sella di montone, ben cotta	80
Pesce	
Filetto	62-65

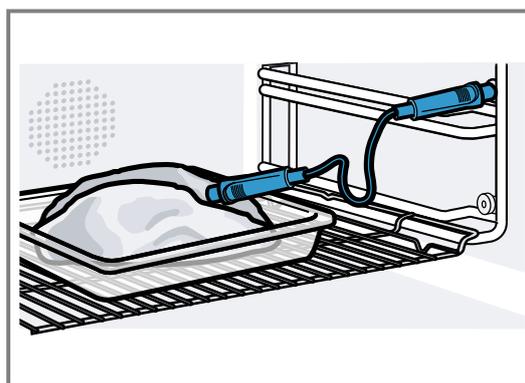
Cibo	Valore indicativo per la temperatura interna in °C
Intero	65
Terrina	62-65
Altre pietanze	
Pane	96
Vol au vents	72-75
Terrina	60-70
Foie gras	45
Riscaldare le pietanze	75

14.3 Inserimento della termosonda nella pietanza

1. Inserire completamente la termosonda nell'alimento.
2. Non inserire la termosonda nelle parti grasse.
3. Assicurarsi che la termosonda non tocchi la stoviglia o le ossa.
4. Inserire le pietanze nel vano cottura.

Inserimento della termosonda nella carne

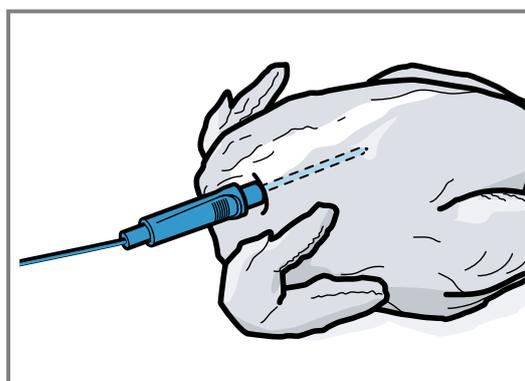
1. Inserire la termosonda lateralmente, fino alla fine nel punto più spesso della carne.



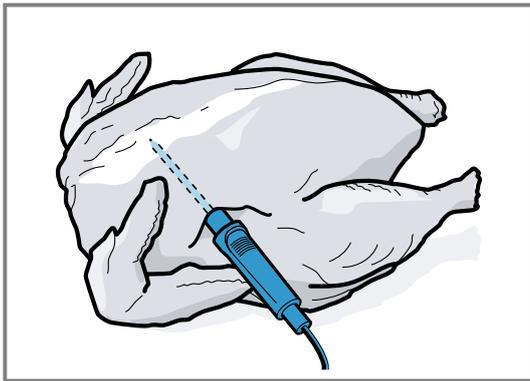
2. Se ci sono più pezzi, infilzare la termosonda al centro di quello più spesso.

Inserimento della termosonda nel pollame

1. Inserire fino alla fine la termosonda nella parte più spessa del petto di pollo.



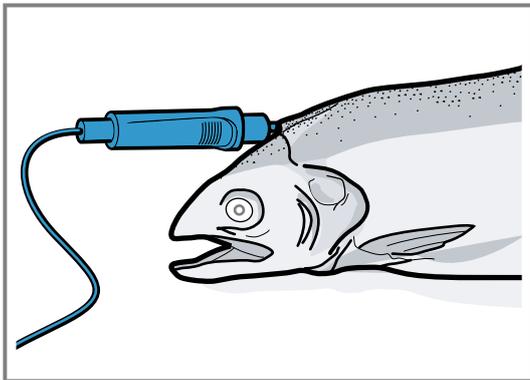
2. A seconda delle caratteristiche del pollame, inserire la termosonda trasversalmente o nel senso della lunghezza.



3. Per il pollame verificare che la punta della termosonda non si infili nella cavità centrale.

Inserimento della termosonda nel pesce

1. Inserire fino alla fine la termosonda dietro la testa in direzione della lisca.



2. Disporre un pesce intero sulla griglia appoggiandolo su mezza patata.

14.4 Girare la pietanza

1. Non estrarre la termosonda mentre si gira la pietanza. Se si rimuove la termosonda durante il funzionamento, l'apparecchio ripristina tutte le impostazioni. Sarà quindi necessario effettuare una nuova impostazione.
2. Girare la pietanza.
3. Dopo aver girato, verificare che la termosonda sia posizionata correttamente nell'alimento.

14.5 Regolazione della termosonda

ATTENZIONE

Il calore dell'elemento grill può danneggiare la termosonda.

- ▶ Assicurarsi che la distanza tra l'elemento grill, la termosonda e il cavo della termosonda sia di alcuni centimetri. Notare che durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiare il cavo della termosonda.

- ▶ Fare in modo che il cavo della termosonda non rimanga incastrato nello sportello dell'apparecchio.
1. Collocare la pietanza nel vano cottura con la termosonda inserita.
 2. Infilare la termosonda nella presa nel vano cottura.
 3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
 4. Portare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato.
 5. Servendosi del selettore impostare la temperatura del vano cottura.
 6. Premere ↻.
 7. Servendosi del selettore immettere la temperatura interna desiderata e confermare con ↻.
 - ▶ Assicurarsi che la temperatura interna impostata sia superiore alla temperatura interna attuale. La temperatura interna impostata può essere modificata in qualsiasi momento.
 - ✓ L'apparecchio si riscalda con il tipo di riscaldamento impostato.
 - ✓ Sul display vengono visualizzate la temperatura interna attuale e al di sotto quella impostata.
 - ✓ Una volta raggiunta la temperatura interna impostata della pietanza, viene emesso un segnale acustico.
 - ✓ L'apparecchio termina automaticamente il processo di cottura.
 8. Confermare con ✓.
 9. Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

Modifica della temperatura interna impostata

1. Premere ↻.
2. Con il selettore modificare la temperatura interna impostata per la pietanza e confermare con ↻.

Cancellazione della temperatura interna impostata

1. Premere ↻.
2. Cancellare la temperatura interna impostata con C.
- ✓ L'apparecchio prosegue con il processo di cottura normale.

15 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale.

I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

L'app Home Connect guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni indicate all'interno dell'app Home Connect per configurare le impostazioni.

Consiglio: Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect.

Note

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate.

quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect.

→ "Sicurezza", Pagina 2

- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.

15.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. uno smartphone.
- L'apparecchio è coperto dalla rete domestica WLAN (Wi-Fi) nel luogo d'installazione.

15.2 Impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base dell'apparecchio è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete. Il fatto che Home Connect sia configurato o meno e che l'apparecchio sia collegato alla rete domestica determina quali impostazioni vengono visualizzate sul display.

Simbolo	Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
LAN / WLAN	Tipo di collegamento	LAN WLAN	È possibile commutare tra i tipi di collegamento con cavo LAN e WLAN. A seconda del tipo di collegamento, osservare le istruzioni relative alla configurazione.
📶	Collegamento	Collegare Scollegare	In caso di necessità è possibile attivare o disattivare la connessione di rete. Le informazioni della rete vengono conservate anche dopo la disattivazione. Dopo l'attivazione attendere alcuni secondi finché l'apparecchio non si è ricollegato alla rete. Nota: L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, consuma al max. 2 Watt.
📱	Collegare all'app		Avviare il processo di connessione tra app e apparecchio.
↕	Aggiornamento software		Non appena è disponibile una nuova versione del software, compare un messaggio sul display. Nel menu Home Connect è possibile installare il nuovo software con ↕.
🔊	Telecomando	Attivare Disattivare	Con l'app Home Connect è possibile accedere alle funzioni dell'apparecchio. Quando il telecomando è disattivato, nell'app vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento dell'apparecchio. Il telecomando è disponibile solo se si colloca il selettore sulla posizione della luce 🌟. La luce si spegne dopo alcuni minuti.
📶	Avvio remoto fisso	Attivare Disattivare	Con l'avvio remoto fisso attivato è possibile avviare e far funzionare in qualsiasi momento l'apparecchio senza un'abilitazione preventiva. L'avvio remoto fisso è disponibile solo se si colloca il selettore sulla posizione della luce 🌟. La luce si spegne dopo alcuni minuti.
⊗	Cancellare le impostazioni di rete		È possibile cancellare tutte le impostazioni di rete dall'apparecchio in qualsiasi momento.
🗨️	Informazioni sull'apparecchio		Il display indica: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Modulo COM indirizzo MAC ▪ Numero di serie dell'apparecchio ▪ Versione software A seconda del tipo di collegamento, toccando il tasto freccia, è possibile visualizzare ulteriori informazioni, quali ad es. il nome della rete SSID.

- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della rete domestica dell'utente.
1. Fare la scansione del codice QR qui di seguito.



Il codice QR consente di installare l'app Home Connect e collegare il proprio apparecchio.

2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

15.3 Utilizzare l'apparecchio con l'app Home Connect

Con l'app Home Connect è possibile regolare e avviare a distanza l'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

Requisiti

- L'apparecchio è acceso.
 - L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
 - Per poter regolare l'apparecchio attraverso l'app, l'avvio remoto manuale o permanente deve essere selezionato nelle impostazioni di base Remote Control Level.
1. Portare il selettore funzioni su .
 2. Per attivare l'avvio remoto, premere .
 - ✓ Accanto a **i** compare .
 3. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla all'apparecchio.

Note

- Se si apre lo sportello dell'apparecchio entro 15 minuti dopo l'attivazione dell'avvio remoto o al termine del funzionamento, l'avvio remoto si disattiva manualmente.
- Se sull'apparecchio si avvia il funzionamento forno, viene automaticamente attivato l'avvio a distanza. È possibile modificare le impostazioni tramite l'app Home Connect o avviare un nuovo programma.

15.4 Disattivazione del collegamento di rete

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su S.
 2. Con il selettore selezionare "Impostazioni di base".
 3. Premere .
 4. Selezionare  con il selettore.
 5. Premere .
 6. Selezionare  con il selettore.
 7. Premere .
 8. Servendosi del selettore impostare "Dividere".
 9. Salvare con .
 10. Per uscire dal menu delle impostazioni di base, girare il selettore funzioni su 0.
- ✓ Le modifiche sono memorizzate.

15.5 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio, per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, per aggiornamenti rilevanti per la sicurezza, nonché per funzioni e servizi aggiuntivi.

È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mo-

bile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Note

- L'aggiornamento del software consiste in due fasi.
 - La prima fase è il download.
 - La seconda fase è l'installazione sull'apparecchio.
- Durante il download è possibile continuare a utilizzare l'apparecchio. In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- L'installazione richiede alcuni minuti. Durante l'installazione non è possibile utilizzare l'apparecchio.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

15.6 Ricerca guasti remota

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

Consiglio: Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/Assistenza del sito web locale: www.home-connect.com.

15.7 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

Con il primo collegamento dell'apparecchio a una rete domestica connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione della connessione).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

La prima registrazione prepara l'apparecchio per l'utilizzo delle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto nel momento in cui si desidera utilizzare le funzionalità Home Connect per la prima volta.

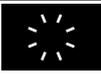
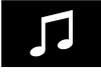
Nota: Osservare che le funzionalità Home Connect sono utilizzabili solo in abbinamento all'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

16 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

16.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Indicatore	Impostazione di base	Selezione	Descrizione
	Luminosità	Livelli 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regolare la luminosità del display.
	Indicatore della modalità di risparmio energetico	On ¹ Off <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ora ▪ Ora + logo GAGGENAU¹ ▪ Data ▪ Data + logo GAGGENAU ▪ Ora + data ▪ Ora + data + logo GAGGENAU 	Immagine dell'indicatore della modalità di risparmio energetico Off: nessun indicatore. Con questa impostazione si riduce il consumo dell'apparecchio nella modalità di risparmio energetico. On: è possibile impostare molteplici indicatori. Confermare "On" con ✓ e selezionare l'indicatore desiderato con il selettore.
	Visualizzazione del display	Ridotta ¹ Standard	'Ridotta': dopo poco sul display vengono visualizzati solo i punti più importanti.
	Colore campo touch	Grigio ¹ Bianco	Selezionare il colore dei simboli sui campi touch.
	Tono campo touch	Tono 1 ¹ Tono 2 Off	Per selezionare un segnale acustico, premere un campo touch.
	Volume tono campo touch	Livelli 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regolare il volume del tono del campo touch.
	Riscaldamento rapido	On ¹ Off	Il Riscaldamento rapido consente al vano cottura di raggiungere la temperatura desiderata in modo particolarmente veloce.
	Segnale riscaldamento	On ¹ Off	Viene emesso il segnale acustico quando, durante il riscaldamento, l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata.
	Volume segnale	Livelli 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regolare il volume del segnale acustico.
	Formato ora	AM/PM 24h ¹	Impostare il formato ore 24 o 12.
	Ora	Ora attuale	Impostare l'ora.
	Aggiornamento dell'ora	Manuale ¹ Automatico	Aggiornamento automatico dall'ora legale all'ora solare.
	Formato data	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Impostare il formato della data.
	Data	Data attuale	Impostare la data. Premere ➤ per commutare tra anno, mese e giorno.
	Unità di temperatura	°C ¹ °F	Impostare l'unità di misura della temperatura.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Indicatore	Impostazione di base	Selezione	Descrizione
	Unità di peso	kg ¹ oz.	Impostare l'unità di peso.
	Lingua	Italiano ¹ Francese [...] Inglese	Impostare la lingua per la visualizzazione del testo. In caso di aggiornamento della lingua, il sistema viene riavviato. Tale processo richiede qualche secondo. Dopo il riavvio, l'apparecchio chiude il menu delle impostazioni di base.
	Impostazioni di fabbrica	Ripristinare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica	Confermare la domanda: "Cancellare tutte le impostazioni individuali e riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica?" con ✓ oppure interrompere con ✗. Riportando l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica l'apparecchio cancella anche le ricette singole. Dopo aver riportato l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica si entra nel menu "Impostazioni iniziali".
	Modalità demo	On ¹ Off	La modalità demo ha soltanto uno scopo illustrativo. L'apparecchio non riscalda nella modalità demo. Tutte le altre funzioni sono disponibili. L'impostazione "Off" deve essere attivata per il funzionamento normale. Questa impostazione può essere effettuata soltanto nei primi 3 minuti successivi al collegamento dell'apparecchio.
	Timer lungo	Non disponibile ¹ Disponibile	Disponibile: è possibile impostare il timer lungo → <i>Pagina 15</i> .
	Visualizzare il tempo di cottura stimato con termosonda	On ¹ Off	On: se si utilizza la termosonda, il display indica il tempo di cottura stimato.
	Sicurezza bambini	Non disponibile ¹ Disponibile	Disponibile: è possibile attivare la sicurezza bambini → <i>Pagina 15</i> .
	Rete domestica	LAN/WLAN Tipo di collegamento 📶 Collegamento 📱 Collegamento all'app ⬇️ Aggiornamento software 📶 Comando a distanza 📶 Avvio remoto fisso ⊗ Cancellare le impostazioni di rete 🔍 Info apparecchio	Selezionare le impostazioni per il collegamento alla rete domestica e ai dispositivi mobili. A seconda dello stato di collegamento, sul display vengono visualizzate diverse possibilità di impostazione.

16.2 Modifica delle impostazioni di base

- Ruotare il selettore funzioni portandolo su S.
- Con il selettore selezionare "Impostazioni di base".
- Premere ✓.
- Servendosi del selettore, selezionare l'impostazione di base desiderata.
- Premere ↵.
- Regolare l'impostazione di base servendosi del selettore.
- Memorizzare con ✓ oppure interrompere con ✗ e abbandonare l'impostazione di base attuale.
- Per uscire dal menu delle impostazioni di base, girare il selettore funzioni su 0.
- ✓ Le modifiche sono memorizzate.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

17 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

17.1 Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici dell'apparecchio, non utilizzare detergenti non idonei.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropultrici.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni. 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

tello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

ATTENZIONE

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Il sale contenuto nei panni di spugna nuovi può danneggiare le superfici.

- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia le superfici in acciaio inossidabile.

- ▶ Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- ▶ Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

Detergenti adatti

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio.

Sportello dell'apparecchio

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
Pannello dello sportello	▪ Detergente per vetri	Non utilizzare raschietti per vetro. Pulire con un panno per vetri oppure con un panno in microfibra.
Guarnizione dello sportello	▪ Detersivo caldo	Pulire con un panno spugna. Non rimuovere né strofinare. Per la pulizia non utilizzare né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
Display	▪ Soluzione detergente	Pulire con un panno in microfibra oppure con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che il panno non sia bagnato.

Vano cottura

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
Vano cottura	▪ Detersivo caldo	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Vano cottura molto sporco	▪ Gel detergente spray per forni	Il gel detergente spray per forni è disponibile nel punto vendita online o presso il servizio clienti.

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
		Rispettare le seguenti avvertenze relative al gel detergente spray: <ul style="list-style-type: none"> ▪ il gel detergente spray non deve raggiungere l'apertura dello sportello; ▪ lasciare agire al massimo per 12 ore; ▪ non utilizzare su superfici calde; ▪ risciacquare bene con acqua; ▪ rispettare le istruzioni del produttore.
Copertura in vetro della lampadina del vano di cottura	▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Pulire con un panno spugna.
Griglia inseribile	▪ Detersivo caldo	Nota: Le griglie di supporto possono essere staccate per la pulizia. → "Rimozione delle griglie di supporto", Pagina 26 In caso di sporco ostinato, bagnare e utilizzare una spazzola.
Accessori	▪ Detersivo caldo	Lasciare in ammollo i residui incrostati e pulire con una spazzola. Lavare approfonditamente con acqua pulita.
Termosonda	▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Pulire con un panno umido Non lavare in lavastoviglie.
Elemento estraibile telescopico, accessorio speciale	▪ Detersivo caldo	Pulire con un panno spugna o una spazzola e asciugare con un panno morbido. Durante la pirolisi rimuovere l'elemento estraibile telescopico dal vano cottura.
Pietra refrattaria, accessorio speciale	▪ Spazzola	Pulire con una spazzola i residui incrostati. Non bagnare mai la pietra refrattaria.
Pirofila in ghisa, accessorio speciale	▪ Detersivo caldo	Lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lavare la pirofila in lavastoviglie.

17.2 Panno in microfibra

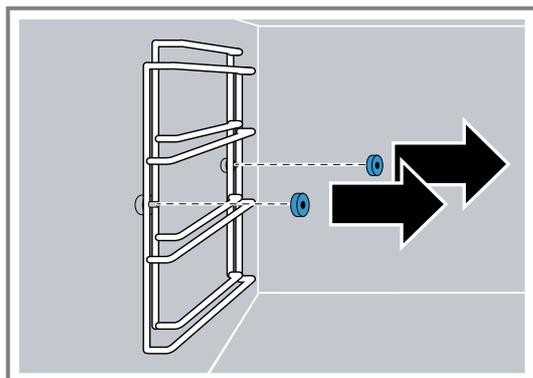
Il panno in microfibra con struttura a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Rimuove lo sporco liquido e unto in una sola passata.

Il panno in microfibra è disponibile presso il servizio clienti o nel punto vendita online.

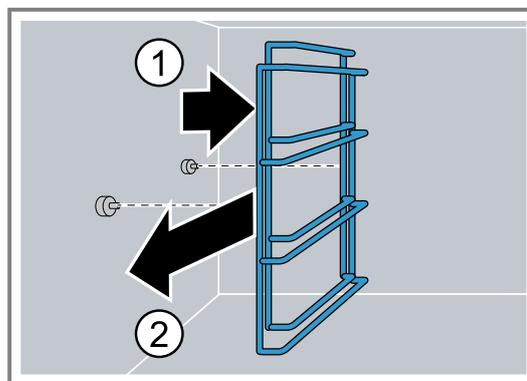
17.3 Rimozione delle griglie di supporto

Le griglie di supporto possono essere rimosse per la pulizia.

1. Collocare un panno per stoviglie nel vano cottura per proteggere lo smalto da eventuali graffi.
2. Allentare i dadi zigrinati.



3. Spostare un po' lateralmente le griglie di supporto dalla vite ① ed estrarle dalla parte anteriore ②.



17.4 Aggancio delle griglie di supporto

Nota: Le griglie di supporto sono identiche e possono essere inserite a destra e a sinistra.

1. Posizionare le griglie di supporto in modo che il lato più lungo si trovi in alto.
2. Stringere i dadi zigrinati.

17.5 Pulizia dell'estensione totale telescopica

ATTENZIONE

I detergenti aggressivi causano danni all'elemento estraibile telescopico.

- ▶ Non lavare l'elemento estraibile telescopico in lavastoviglie.
- ▶ Non collocarlo nell'acqua di lavaggio.

Il programma di pulizia causa danni all'estensione totale telescopica.

- ▶ Non lavare l'estensione totale telescopica nel programma di pulizia dell'apparecchio.

1. Estrarre l'estensione totale telescopica.

2. Allentare il dado zigrinato.

3. Pulire la guida di estrazione con un panno umido.
- ▶ Non rimuovere il grasso lubrificante sulla guida di estrazione.

È ideale eseguire la pulizia con la guida spinta all'interno.

18 Pirolisi

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo della funzione di pulizia Pirolisi.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
- ▶ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!**

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi.

- ▶ Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente.
- ▶ Pulire solo accessori smaltati.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.

- ▶ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!**

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

- ▶ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▶ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▶ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

Durante la pirolisi l'apparecchio si scalda fino a 485 °C. In questo modo, i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. Basta pulire la cenere nel vano cottura.

La durata totale della pulizia pirolitica è composta dal tempo di pulizia e dal tempo di raffreddamento. La pirolisi dura circa 3 ore. Il tempo di raffreddamento impiega circa 1 ora. Se necessario, è possibile posticipare l'ora di spegnimento della pirolisi, se ad es. si desidera che venga effettuata di notte.

18.1 Preparazione della pirolisi

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima della funzione di pulizia, eliminare lo sporco grossolano dal vano di cottura e dagli accessori.

1. Pulire il vano cottura con un panno umido.
2. Pulire la guarnizione dello sportello e le parti interne dello sportello.
3. Rimuovere completamente ogni traccia di detergente.
4. Togliere tutti gli oggetti dal vano cottura.

Le griglie di supporto sono resistenti alla pulizia pirolitica.

→ "Preparazione della pulizia degli accessori con la pulizia pirolitica", Pagina 27

5. Accertarsi che la copertura si trovi nella boccola per l'elemento riscaldante supplementare sul lato posteriore del vano cottura.

18.2 Preparazione della pulizia degli accessori con la pulizia pirolitica

GAGGENAU Le teglie e i vassoi per grill sono rivestiti con smalto resistente alla pulizia pirolitica. Pulire soltanto GAGGENAU teglie e vassoi per grill con la pulizia pirolitica.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima della funzione di pulizia, eliminare lo sporco grossolano dal vano di cottura e dagli accessori.

ATTENZIONE

Durante la pulizia pirolitica il calore può danneggiare determinati accessori.

- ▶ Non pulire la griglia, il girarrosto, la pirofila in ghisa, la pietra refrattaria, la termosonda o altri accessori con la pulizia pirolitica.
- ▶ Pulire soltanto GAGGENAU teglie e vassoi per grill con la pulizia pirolitica.

Note

- Le boccole in acciaio inox dei vassoi per griglia possono scolorire durante la pulizia pirolitica. Le variazioni cromatiche non influiscono in alcun modo sull'uso.
- Se nel vano di cottura è presente dello sporco ostinato, pulire separatamente la teglia o il vassoio per griglia.

1. Inserire soltanto una teglia o un vassoio per grill per volta al livello più basso.
2. Inserire la teglia o il vassoio per grill fino alla battuta.

18.3 Avvio della pulizia pirolitica

1. Rimuovere tutti gli oggetti dal vano cottura ed eliminare lo sporco grossolano.
2. Rimuovere completamente eventuali residui di detergente.
3. Ruotare il selettore funzioni portandolo su S.
 - ✓ + si accende.
4. Confermare con .
- ✓ Sul display viene indicato il tempo di spegnimento, con indicazione del momento in cui la pulizia pirolitica si concluderà.
5. Se necessario, regolare il tempo di spegnimento con il selettore.
6. Confermare con .
7. Avviare con .

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 la propria sicurezza, l'apparecchio blocca lo sportello. Durante il raffreddamento, l'apparecchio apre il meccanismo di blocco dello sportello non appena la temperatura è inferiore a 200 °C.
 - ✓ Il tempo per la pulizia scorre sul display.
 - ✓ Se il tempo di spegnimento 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.
 - ✓ Viene visualizzato un messaggio sul display.
8. Quando l'apparecchio si è raffreddato, eliminare la cenere residua dal vano cottura con un panno umido. In base al tipo e al grado di sporco possono rimanere depositi bianchi sulle superfici smaltate. Questi depositi non comportano alcun rischio. Non incidono sul funzionamento o sulla durata di vita dell'apparecchio.

19 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 52

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

19.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. <hr/> <p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <hr/> <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <hr/> <p>Utilizzo improprio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella scatola dei fusibili e attivarlo nuovamente dopo circa 60 secondi.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio.	<p>Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
L'apparecchio non funziona. L'indicatore non risponde. Il display indica il simbolo della sicurezza bambini  .	<p>La sicurezza bambini è attivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Disattivare la sicurezza bambini. → Pagina 15

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio si disattiva autonomamente.	Disattivazione di sicurezza: nessun utilizzo per oltre 12 ore. <ol style="list-style-type: none"> 1. Confermare il messaggio con ✓. 2. Spegnerne l'apparecchio.
L'apparecchio non riscalda, sul display compare il simbolo della modalità demo ✘.	L'apparecchio è in modalità demo. ▶ Disattivare la modalità demo nelle impostazioni di base → <i>Pagina 23</i> .
Sul display viene visualizzato il messaggio di errore "Exx".	Si è verificato un errore. <ol style="list-style-type: none"> 1. Se viene visualizzato un messaggio di errore sul display, ruotare il selettore funzioni su 0. ✓ Se il messaggio di errore non viene più visualizzato sul display, si tratta di un problema eccezionale. 2. Se il messaggio di errore è ancora presente sul display o viene visualizzato più volte, contattare il servizio di assistenza clienti → <i>Pagina 52</i> e comunicare il codice d'errore.

19.2 Interruzione dell'alimentazione elettrica

L'apparecchio può superare un'interruzione di corrente di qualche secondo. L'apparecchio riprende a funzionare.

In caso di interruzione più lunga e apparecchio in funzione, sul display viene visualizzato un messaggio. Il funzionamento viene interrotto.

Rimessa in funzione dell'apparecchio in seguito a un'interruzione dell'alimentazione elettrica

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.
2. Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.

19.3 Modalità demo

Se sul display viene visualizzato ✘, la modalità demo è attiva. L'apparecchio non si scalda.

Disattivazione della modalità demo

1. Per scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete, disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili.
2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nelle impostazioni di base → *Pagina 23*.

19.4 Sostituzione della lampadina del forno

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.

- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

Nota: Le lampadine alogene resistenti al calore da 230 V, 60 Watt, G9 possono essere acquistate presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati. Utilizzare soltanto queste lampadine. Afferrare le nuove lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito in modo da non comprometterne la durata.

Requisiti

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica.
 - Il vano cottura è raffreddato.
 - È disponibile una nuova lampadina alogena per la sostituzione.
1. Stendere un canovaccio nel vano cottura per evitare di danneggiarlo.
 2. Allentare le viti della copertura della lampadina.
 - ✓ La copertura della lampadina si ripiega.
 3. Estrarre la lampadina alogena.
 4. Inserire la lampadina alogena nuova e fissarla nell'attacco.
 5. Sollevare la copertura della lampadina e serrare.
 6. Togliere il canovaccio dal vano cottura.
 7. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

19.5 Sostituzione della copertura della lampadina

Se la copertura della lampadina all'interno del vano cottura è danneggiata, sostituirla. La copertura della lampadina può essere acquistata presso il servizio clienti, indicando il codice prodotto e il numero di produzione dell'apparecchio.

Requisiti

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica.
 - Il vano cottura è raffreddato.
1. Stendere un canovaccio nel vano cottura per evitare di danneggiarlo.
 2. Allentare le viti della copertura della lampadina.
 - ✓ La copertura della lampadina si ripiega.
 3. Sollevare la nuova copertura della lampadina e serrare.
 4. Togliere il canovaccio dal vano cottura.
 5. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

20 Smaltimento

20.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrasegno 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.

21 Ecco come funziona

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

21.1 Istruzioni generali per la preparazione

Attenersi a queste informazioni durante la preparazione di tutte le pietanze.

- Preriscaldare sempre l'apparecchio. Ciò garantisce una cottura ottimale. I tempi di cottura indicati si riferiscono all'apparecchio preriscaldato.
- I tempi di cottura suggeriti sono indicativi. La qualità e la temperatura degli ingredienti, il peso e dallo spessore del cibo influiscono sui tempi di cottura effettivi.
- Se si ha poca esperienza con una pietanza, iniziare dal tempo indicato più breve. Eventualmente è possibile proseguire la cottura delle pietanze.
- Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Impostare una temperatura più alta, se necessario.
- I dati si riferiscono alla dose media per 4 persone. Se si desidera preparare una quantità maggiore, prevedere tempi di cottura più lunghi.
- Utilizzare il recipiente per la cottura indicato. Utilizzare un altro recipiente può modificare 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 anche il vassoio per griglia o il vassoio in vetro.
- Per garantire una circolazione ottimale del calore, non riempire troppo densamente le griglie e le teglie.
- Per la preparazione di cibi di grandi dimensioni è possibile togliere le griglie laterali.
- Posare la griglia direttamente sul fondo del vano cottura e collocare il cibo o la pentola per arrosti sulla griglia. Non posare il cibo o la pentola per arrosti direttamente sul fondo del vano cottura.
- Aprire il vano cottura dell'apparecchio preriscaldato solo per breve tempo e riempire l'apparecchio velocemente.
- Usare piatti, teglie o pirofile sempre con la griglia.
- 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 risiede nel fatto che il grill e gratin sono processi di cottura rapidi ad alte temperature. In questo caso viene sempre selezionata una temperatura maggiore rispetto alla temperatura necessaria per dorare o arrostitire le pietanze.

21.2 Verdura

Attenersi alle impostazioni consigliate per le verdure.

- 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 in vetro/per griglia.
- Durante la cottura mescolare almeno una volta. Dopo la cottura, condire e cospargere a piacere con erbe aromatiche.
- Le verdure si possono servire come antipasto freddo o caldo, come portata principale in un menu vegetariano o anche come contorno per pesce e carne.
- Per porzioni ridotte (per 2 o 3 persone) utilizzare uno stampo refrattario e posizionarlo sulla griglia. Nel vassoio in vetro o nel vassoio per griglia gli alimenti brucerebbero o asciugherebbero eccessivamente.
- Nel caso di prodotti precotti e surgelati, rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Verdura

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Antipasti	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	3	200	✿	30 ¹	Suggerimento: versare qualche goccia di aceto balsamico sulle verdure ancora calde e condire.
Antipasti	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	3	250	~~~~~	15-20 ¹	Suggerimento: versare qualche goccia di aceto balsamico sulle verdure ancora calde e condire.
Indivia belga	Stampo per sformato	2	180	✿	25-30	Suggerimento: tagliare a metà, condire, avvolgere nel prosciutto cotto, coprire con panna o besciamella e cospargere di formaggio.
Indivia belga	Stampo per sformato	2	190	✿ ^e	45-50	Suggerimento: tagliare a metà, condire, avvolgere nel prosciutto cotto, coprire con panna o besciamella e cospargere di formaggio. Per ✿ non preriscaldare, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Escalivada, verdure mediterranee al forno	Stampo per sformato	4	250	~~~~~	15 ¹	Suggerimento: melanzane, cipolle, pomodori, peperoni, olio. È un piatto che si può consumare caldo o freddo.
Sformato di verdure	Stampo per sformato	2	180	✿	40-50	Cuocere in precedenza o sbollentare le verdure e gli altri ingredienti.
Hamburger di verdure, surgelato	Teglia + carta da forno	2	220	✿	12-15 ¹	
Spiedini di verdure	Griglia + vassoio per griglia	3	220	~~~~~	24 ¹	Tagliare gli spiedini di legno il più possibile oppure tenerli a mollo in acqua per una notte, altrimenti si carbonizzano. Suggerimento: peperoni, cipolle, mais (precotto), pomodori ciliegini, zucchine.
Fette di zucca	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	3	200	✿	20-30 ¹	Suggerimento: condire con olio, aglio, zenzero, cumino macinato, sale e pepe.
Pomodori al forno	Stampo per sformato	2	120	✿	60	Suggerimento: versare pomodori ciliegini o fette di pomodoro, rosmarino e aglio in uno stampo, versare olio e un po' di miele. In precedenza, se si vuole, scottare e spelare i pomodori.
Peperoni ripieni, vegetariani	Stampo per sformato o Pirofila	2	190	---	50	Suggerimento: farcire con riso bollito, grano tenero o lenticchie e cipolle, formaggio, erbe aromatiche e spezie.
Ratatouille	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	3	200	---	30-40 ¹	Suggerimento: a cottura ultimata, cospargere di parmigiano.

¹ A metà della cottura girare la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Asparagi, verdi grigliati	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	3	220	~~~~~	6-10 ¹	Suggerimento: condire con cipolla, olio, aceto, sale e pepe. Adattare il tempo di cottura alle dimensioni del cibo.
Tuberi	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	3	200	✻	30 ¹	Suggerimento: condire carote, sedano, cavolo navone, barbabietola con olio, aglio, sale e pepe.
Tuberi	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	3	250	~~~~~	15-20 ¹	Suggerimento: condire carote, sedano, cavolo navone, barbabietola con olio, aglio, sale e pepe.
Zucchine ripiene, vegetariane	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	180	---	40	Suggerimento: farcire con carote grattugiate, cipollotti, formaggio caprino fresco, aglio, timo, sale e pepe, cospargere di parmigiano.

21.3 Contorni e pietanze

Attenersi alle impostazioni consigliate per i contorni e i piatti.

- I contorni cotti al forno più conosciuti sono a base di patate, come ad es. il gratin di patate. Nel forno si possono però preparare anche ottimi contorni che solitamente si cuociono in padella, come le frittelle di patate o le patate arrosto. Questo tipo di preparazione permette di cucinare maggiori quantità di cibo in una sola volta e con meno grassi; inoltre gli odori della cottura si diffondono meno nell'ambiente.
- Un altro contorno che si può preparare al forno e si presta a molteplici usi è il formaggio. Può completare

pietanze vegetariane o può essere offerto, a seconda del tipo di preparazione, come antipasto o fingerfood.

- Adatte alla preparazione in forno sono soprattutto le pietanze gratinate, come gli sformati e i gratin. Sono adatte anche le pietanze con un fondo di pasta, come la pizza o le tarte flambée, e le preparazioni a base di uova con farcitura, ad es. le tortilla.
- Per porzioni ridotte (per 2 o 3 persone) utilizzare uno stampo refrattario e posizionarlo sulla griglia. Nel vassoio in vetro o nel vassoio per griglia gli alimenti brucerebbero o asciugherebbero eccessivamente.
- Nel caso di prodotti precotti e surgelati, rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Contorni e pietanze

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Contorni						
Back camembert impanato, fresco	Teglia + carta da forno	2	180	✻	15-20	Cuocere in forno fino a quando l'impastatura non si solleva.
Back camembert impanato, surgelato	Teglia + carta da forno	2	180	✻	15-20	Cuocere in forno fino a quando l'impastatura non si solleva.
Back camembert impanato, surgelato	Teglia + carta da forno	2	200	---	15	Cuocere in forno fino a quando l'impastatura non si solleva.
Patate arrosto	Vassoio per griglia	2	180	✻	30-45 ¹	Preparazione con basso contenuto di grassi. Distribuire uniformemente sul vassoio per griglia, mescolando più volte.
Feta	Teglia	2	250	☼	12	Suggerimento: disporre in una teglia con olio, pomodori, cipolle, aglio e rosmarino, condire con sale e pepe.

¹ A metà della cottura girare la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Li- vello	Tempera- tura in °C	Tipo di ri- scal- da- men- to	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Spicchi di patate	Teglia + carta da forno	2	200	✿	15 ¹	Suggerimento: tagliare le patate a spicchi, condire con olio di oliva, peperoncino e sale.
Gratin di patate	Stampo per sfornato	2	180	✿	35	
Gratin di patate	Stampo per sfornato	2	190	✿ ^e	55-60	Per ✿ non preriscaldare, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Patate al sale	Stampo per sfornato	2	200	---	40-60 ¹	Versare sale marino nello stampo, fino a creare uno strato di circa 1,5 cm di spessore. Sistemare le patate piccole senza sbucciarle, spennellarle con olio di oliva.
Frittelle di patate	Teglia	2	175	✿	20-30 ¹	Ungere bene la teglia, schiacciare la massa delle patate, cospargere di olio. Girare una volta.
Frittelle di patate	Teglia	2	200	---	20-30 ¹	Ungere bene la teglia, schiacciare la massa delle patate, cospargere di olio. Girare una volta.
Bastoncini di mozzarella, surgelati	Teglia + carta da forno	2	180	✿	10	
Formaggio al forno, fresco	Teglia	2	180	✿	20	Dopo 10 minuti, incidere il formaggio molle con un taglio a croce e aprirlo. Lo stampo non dovrebbe essere molto più grande del formaggio, in modo che mantenga una certa compattezza.
Patatine fritte fresche	Teglia + carta da forno	3	200	✿	15-20 ¹	Suggerimento: ungere leggermente, dopo la cottura condire con sale, paprica o curry in polvere.
Patate fritte surgelate	Teglia + carta da forno	3	220	✿	14 ¹	Distribuire bene le patate fritte surgelate sulla teglia.
Involtini di formaggio di capra e speck	Vassoio in vetro o Teglia	2	220	✿	8-10	Usare formaggio caprino fresco o camembert di caprino.
Involtini di formaggio di capra e speck	Vassoio in vetro o Teglia	3	220	~~~~	8-10	Usare formaggio caprino fresco o camembert di caprino.
Caprino al miele	Vassoio in vetro o Teglia	2	200	✿	8	Suggerimento: versare miele alla lavanda sul formaggio caprino fresco o il camembert di caprino e cospargere di pinoli.
Caprino al miele	Vassoio in vetro o Teglia	3	200	~~~~	8	Suggerimento: versare miele alla lavanda sul formaggio caprino fresco o il camembert di caprino e cospargere di pinoli.
Piatti						
Pizza stile americano, fondo spesso, surgelata	Teglia	2	200	---	20-24	Non preriscaldare. Se l'apparecchio è stato preriscaldato, ridurre il tempo di cottura di 4 minuti.
Omelette del contadino	Stampo per sfornato	2	160	✿	40	Suggerimento: con asparagi verdi e bianchi, salmone marinato.

¹ A metà della cottura girare la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Enchiladas gratinate	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	200	---	15-20	
Tarte flambée, fresca	Teglia	2	250	---	8-10	Suggerimento: ricetta classica o con formaggio caprino fresco, prosciutto crudo di Parma, fichi e cipollotti.
Tarte flambée surgelata	Griglia	2	200	✻	10-12	
Tarte flambée surgelata	Griglia	2	230	---	8-10	
Tarte flambée precotta	Teglia + carta da forno	2	250	✻	7	
Frittata	Stampo per sfornato	2	190	---	45-50	Suggerimento: con spinaci, cipolle e gamberetti.
Involtini primavera surgelati	Teglia + carta da forno	2	225	✻	18-20 ¹	
Maccheroni al formaggio	Stampo per sfornato	2	180/220	✻	10-20	Per ottenere una crosticina, dopo 10 minuti aumentare la temperatura del forno a 220 °C e lasciare dorare per 10 minuti.
Spätzle al formaggio	Stampo per sfornato	2	180/220	✻	30	Disporre gli gnocchetti appena cotti nello stampo, cospargendo ogni strato con formaggio. Finire con uno strato di formaggio e anelli di cipolle fritti e aumentare la temperatura a 220 °C per 5 minuti.
Lasagne	Stampo per sfornato	2	175	✻	35	Suggerimento: versione classica o vegetariana, con verdura grigliata e mozzarella di bufala.
Lasagne	Stampo per sfornato	2	180-190	✻ ^e	55-60	Suggerimento: versione classica o vegetariana, con verdura grigliata e mozzarella di bufala. Per ✻ non preriscaldare, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Mini-involtini primavera, surgelati	Teglia + carta da forno	2	225	✻	10 ¹	
Pizza fresca	Teglia	2	230-250	---	10-15	Ungere leggermente la teglia oppure utilizzare carta da forno.
Pizza, surgelata	Griglia	2	200	✻	11-13	
Pizza, surgelata	Griglia	2	220	---	11-13	
Pizza, precotta	Teglia + carta da forno	2	230	✻	6-8	
Pizza, precotta	Teglia + carta da forno	2	230	---	6-8	
Quiche	Stampo per crostata	2	200	---	20 + 20	Bucare ripetutamente il fondo con una forchetta e precuocere per 20 minuti. Distribuire la massa sul fondo e cuocere al forno per altri 20 minuti.

¹ A metà della cottura girare la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Tortilla	Stampo per sfornato	2	160	---	25	Suggerimento: con peperoni, olive, cipolle, prosciutto Serrano e formaggio Manchego.
Torta di cipolle	Teglia	2	200	---	30-40	Bucare ripetutamente il fondo con la forchetta.

21.4 Pesce

Attenersi alle impostazioni consigliate per il pesce.

- Per ragioni igieniche, dopo la cottura assicurarsi che il pesce abbia una temperatura interna di almeno 62-70 °C. Questa temperatura 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.

Pesce

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Orata, intera	Griglia + vassoio per griglia	3	200-220	~~~~~	20-25 ¹	Suggerimento: farcire con limone, aglio e timo, d'estate con menta. Incidere la pelle dell'orata diagonalmente.
Orata, intera	Teglia	3	190	✻	20-25 ¹	Suggerimento: farcire con limone, aglio e timo, d'estate con menta. Incidere la pelle dell'orata diagonalmente.
Spiedini di pesce	Griglia + vassoio per griglia	3	200	~~~~~	12 ¹	Usare pesce con una certa consistenza, come ad es. merlano nero, salmone, sebastes, merluzzo.
Bastoncini di pesce surgelati	Teglia + carta da forno	2	220	✻	15-17 ¹	
Trota, intera	Teglia	3	200-220	~~~~~	16 ¹	Suggerimento: farcire con limone, aglio e prezzemolo.
Spiedini di gamberi freschi	Griglia + vassoio per griglia	3	180	~~~~~	10 ¹	
Spiedini di gamberi, surgelati	Griglia + vassoio per griglia	3	180	~~~~~	12 ¹	
Fettina di salmone	Griglia + vassoio per griglia	3	250	~~~~~	10-12	Suggerimento: marinare con lime, sale, pepe e aglio.
Fettina di salmone	Teglia	2	200	✻	10-12	Suggerimento: marinare con lime, sale, pepe e aglio.
Trancio di tonno	Teglia	2	200	✻	8-10	Suggerimento: per una ricetta in stile asiatico, condire con salsa di soia, olio di sesamo, zenzero, miele, aglio, chili e semi di coriandolo.
Anelli di calamari, surgelati	Teglia + carta da forno	2	220	---	8-12	

¹ A metà della cottura girare la pietanza.

21.5 Carne

Attenersi alle impostazioni consigliate per la carne.

- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale della merce e dalla durata della rosolatura. Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Indicazioni e temperature target ottimali sono riportate nel capitolo Termosonda → *Pagina 18*.
- Far riposare la carne: dopo la cottura lasciare riposare la carne su una griglia per altri 5-15 min. 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 porzioni (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 grigliare o la pirofila in ghisa 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.

Carne

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Manzo						
Arrosto di manzo, 1,5 kg	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	180	✿	90-120 ¹	
Roastbeef, lombata di manzo, al sangue, 1 kg	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	230/180	✿	25-35 ²	Suggerimento: ottima con salsa bernese oppure tagliata fredda con remoulade e patate arrosto.
Roastbeef, lombata di manzo, ben cotta, 1 kg	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	230/180	✿	50-60 ²	Suggerimento: ottima con salsa bernese oppure tagliata fredda con remoulade e patate arrosto.
Roastbeef, lombata di manzo, leggermente al sangue, 1 kg	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	230/180	✿	35-45 ²	Suggerimento: ottima con salsa bernese oppure tagliata fredda con remoulade e patate arrosto.
Costata di manzo, leggermente al sangue, 500 g	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	200	✿	30	Temperatura interna 65 °C
Costata di manzo, leggermente al sangue, 500 g	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	200	✿ ^e	45	Temperatura interna 65 °C Per ✿ non preriscaldare, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Maiale						
Costata, 1 kg	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	180/160	✿	50-60 ²	
Arrosto in crosta, arrosto di maiale con co-	Griglia + vassoio per griglia	2	180/200	☼	60-70 ³	Incidere la cotenna a forma di rombo, in modo che diventi croccante.

¹ Prima rosolare nella padella sul piano cottura.

² Rosolare la carne a fuoco vivo, dopo 15-20 minuti riportare alla temperatura più bassa.

³ Cuocere la carne a fuoco basso, aumentare la temperatura negli ultimi 15-20 minuti.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
cotenna, ben cotta, 1,5 kg						Far lessare in acqua per 10 minuti l'arrosto con la cotenna prima di cuocerlo.
Rolata	Vassoio in vetro o per griglia o Griglia + vassoio per griglia	2	180/230		65-70 ¹	
Rolata	Vassoio in vetro o per griglia o Griglia + vassoio per griglia	2	180/230		75-80 ¹	
Arrosto di maiale, cosciotto, 1 kg	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	230/180		45-50 ²	Incidere la cotenna a forma di rombo, in modo che diventi croccante.
Arrosto di maiale, coppa, 1,5 kg	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	230/180		85-95 ²	
Arrosto di maiale, coppa, 1,5 kg	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	230/180		70-80 ²	
Filetto di maiale, 250 g	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	180		30	Temperatura interna 70 °C.
Filetto di maiale, 250 g	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	180		40-45	Temperatura interna 70 °C. Per  non preriscaldare, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Filetto di maiale, intero, 400 g	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	230/180		20-25 ²	Suggerimento: marinare con olio, aglio e prezzemolo.
Medaglioni di maiale	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	210		12-15 ³	Suggerimento: quando la cottura è quasi ultimata, aggiungere un pezzetto di burro e un rametto di rosmarino nel vassoio in vetro o per griglia e continuare la cottura nell'apparecchio.
Stinco di maiale	Griglia + vassoio per griglia	2	150/200		40-45 ¹	Incidere la cotenna a forma di rombo, in modo che diventi croccante. Far lessare in acqua per 90 minuti l'arrosto con la cotenna prima di cuocerlo.
Vitello						
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia	2	180/230		50-60 ¹	

¹ Cuocere la carne a fuoco basso, aumentare la temperatura negli ultimi 15-20 minuti.² Rosolare la carne a fuoco vivo, dopo 15-20 minuti riportare alla temperatura più bassa.³ Prima rosolare nella padella sul piano cottura.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
	o Pirofila					
Petto di vitello, ripieno	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia o Pirofila	2	120-130		120	
Stinco di vitello	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia o Pirofila	2	150/180		50-60 ¹	
Carrè di vitello	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia o Pirofila	2	160-170		20	
Selvaggina						
Lombata di coniglio	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia o Pirofila	2	180		15-25 ²	Suggerimento: marinare in aglio, rosmarino, olio di oliva e un buon aceto balsamico.
Stinco di agnello	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia o Pirofila	2	180-200		35-45	
Cosciotto d'agnello, cottura media	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia o Pirofila	2	180-190		100 ²	Suggerimento: lasciare marinare per una notte in olio di oliva, aglio, rosmarino e fettine di limone.
Cosciotto di agnello, ben cotto	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia o Pirofila	2	180-190		120 ²	Suggerimento: lasciare marinare per una notte in olio di oliva, aglio, rosmarino e fettine di limone.
Cosciotto di capriolo	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia o Pirofila	2	170-180		60-80	
Lombata di capriolo	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia	2	165-175		20	

¹ Cuocere la carne a fuoco basso, aumentare la temperatura negli ultimi 15-20 minuti.² Prima rosolare nella padella sul piano cottura.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
	o Pirofila					
Lombata di capriolo	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia o Pirofila	2	165-175	---	20-25	
Arrosti di cinghiale	Vassoio di vetro, Vassoio per griglia o Pirofila	2	170	✻	60-90 ¹	Suggerimento: lasciare marinare per una notte in olio, aglio, senape ed erbe della Provenza.
Varie						
Bacon strips, speck arrosto, spesse	Teglia + carta da forno	3	190	✻	8-12	
Bacon strips, speck arrosto, sottili	Teglia + carta da forno	3	180	✻	8-10	Dopo averle estratte, lasciarle sgocciolare su carta da cucina.
Polpettone, fresco, 700 g	Griglia + vassoio per griglia	2	160	✻	60	Utilizzare la termosonda, temperatura interna 67 °C.
Polpette di carne tritata, da 25 g	Teglia + carta da forno	2	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, da 80 g	Teglia + carta da forno	2	200	✻	30-35	Quanto più le polpette sono piatte, tanto più velocemente cuociono. Adatto per grandi quantità.
Polpette di carne tritata, rosolate, da 25 g	Teglia + carta da forno	2	200	✻	15	Suggerimento: infilare le polpette di agnello o coniglio su spiedini e servire con crema di yogurt alla menta o mostarda di fichi.
Polpette di carne tritata, rosolate, da 80 g	Teglia + carta da forno	2	200	✻	20	Per ottenere polpette ben dorate, ma morbide internamente, si consiglia di rosolarle prima in padella e continuare poi la cottura nell'apparecchio.
Peperoni ripieni di carne tritata	Stampo per sfornato o Pirofila	2	190	---	55-60	Suggerimento: riempire di carne tritata e cuocere in salsa di pomodoro.

21.6 Pollame

Attenersi alle impostazioni consigliate per il pollame.

- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale del prodotto. Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Non inserirla al centro o in una cavità centrale, ma tra petto e coscia. Ulteriori indicazioni e temperature target ottimali sono riportate nel capitolo Termosonda → *Pagina 18*.

- 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 pentola per arrostiti o uno stampo resistente al calore, che permette di versare molto liquido sull'arrosto. Lo stesso vale per i cibi che rilasciano molto grasso, ad es. l'oca.

¹ Prima rosolare nella padella sul piano cottura.

Pollame

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Anatra, intera, 1,5-2 kg	Griglia + vassoio per griglia o Pirofila	2	160/180	---	75 ¹	Suggerimento: farcire con arance, mele o frutta secca.
Petto d'anatra	Pirofila o Stampo per sformato	2	190	☼	25-35	Incidere la pelle a forma di rombo.
Oca, intera, 5 kg	Griglia + vassoio per griglia o Pirofila	2	160/190	✻	110-130 ¹	Suggerimento: farcire con mele, cipolle e maggiorana, quindi chiudere.
Oca, intera, 5 kg	Griglia + vassoio per griglia o Pirofila	2	160/190	---	110-130 ¹	Suggerimento: farcire con mele, cipolle e maggiorana, quindi chiudere.
Nugget di pollo, surgelati	Teglia + carta da forno	2	200	✻	15 ²	
Pollo, intero, 1 kg, a norma EN60350-1	Griglia + vassoio per griglia	2	190	✻	70-80	Preriscaldare.
Pollo, intero, 1 kg, a norma EN60350-1	Griglia + vassoio per griglia	2	190	☼	70-80	Preriscaldare.
Petto di pollo	Griglia + vassoio per griglia	2	200	✻	20-25	Suggerimento: prima della cottura, sfregare con pasta tandoori.
Petto di pollo	Griglia + vassoio per griglia	2	200	✻ ^e	50	Suggerimento: prima della cottura, sfregare con pasta tandoori. Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello.
Coscia di pollo	Griglia + vassoio per griglia	3	220	☼	30 ²	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.
Coscia di pollo	Griglia + vassoio per griglia	3	220	☼	30 ²	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.
Fusi di pollo	Griglia + vassoio per griglia	3	220	☼	30 ²	Suggerimento: preparare una marinata in stile asiatico con salsa di soia, miele, chili, aglio, zenzero, cumino macinato, scorza di lime tritata, coriandolo.
Fusi di pollo	Griglia + vassoio per griglia	3	220	☼	30 ²	Suggerimento: preparare una marinata in stile asiatico con salsa di soia, miele, chili, aglio, zenzero, cumino macinato, scorza di lime tritata, coriandolo.

¹ Cuocere la carne a fuoco basso, aumentare la temperatura negli ultimi 15-20 minuti.² A metà della cottura girare la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Tacchino, intero	Griglia + vassoio per griglia o Pirofila	2	160/200		120-180 ¹	
Tacchino, intero	Griglia + vassoio per griglia o Pirofila	2	160/200		120-180 ¹	
Quaglia, intera, da 150 g	Griglia + vassoio per griglia	3	200		20-25	Cospargere di olio e spezie, ad es. paprica, timo, ginepro, aglio.
Petto di quaglia	Teglia	3	220		10-12	Cospargere di olio e spezie, ad es. paprica, timo, ginepro, aglio.

21.7 Grigliare e tostare

Attenersi alle impostazioni consigliate per grigliare e tostare.

- Grigliare solo con lo sportello dell'apparecchio chiuso.
- Per grigliare utilizzare il vassoio con la 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 la quantità di acqua è eccessiva, 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.

Grigliare e tostare

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Meringa gratinata	Stampo a cerniera	2	220-250		4-5 ²	Controllare che la meringa non diventi troppo scura.
Bratwurst (salsiccia arrostita)	Griglia + vassoio per griglia	3	270		10 ³	
Croque Monsieur	Teglia + carta da forno	3	190		8-11 ²	
Crostini	Teglia	2	180		15 ³	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.
Halloumi, formaggio da grigliare	Griglia + vassoio per griglia	3	250		5-8	L'halloumi è un formaggio semiduro da taglio, usato tradizionalmente nella cucina turca e greca. È ottimo da grigliare.
Merguez (salsiccia piccante)	Griglia + vassoio per griglia	3	250		12 ³	

¹ Cuocere la carne a fuoco basso, aumentare la temperatura negli ultimi 15-20 minuti.

² Gratinare fino a raggiungere il grado di doratura desiderato.

³ A metà della cottura girare la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Involtini di speck e prugne secche	Teglia + carta da forno	3	200	~~~~~	8-10	Ottimi anche con datteri o albicocche.
Saté di pollo	Griglia + vassoio per griglia	3	250	☼	10-14 ¹	Servire con salsa di arachidi.
Schaschlik (spiedino piccante)	Griglia + vassoio per griglia	3	190	☼	16 ¹	
Pancetta di maiale a fette	Griglia + vassoio per griglia	2	230	~~~~~	18-20 ¹	
Pancetta di maiale a fette	Griglia + vassoio per griglia	2	230	☼	18-20 ¹	
Costolette di maiale, crude	Griglia + vassoio per griglia	3	220	~~~~~	40 ¹	Suggerimento: marinare in olio, senape, aceto balsamico, miele, aglio, salsa Worcester, concentrato di pomodoro e tabasco.
Costolette di maiale, crude	Griglia + vassoio per griglia	3	220	☼	30 ¹	Suggerimento: marinare in olio, senape, aceto balsamico, miele, aglio, salsa Worcester, concentrato di pomodoro e tabasco.
Costolette di maiale, precotte	Griglia + vassoio per griglia	3	200-220	~~~~~	24 ¹	
Costolette di maiale, precotte	Griglia + vassoio per griglia	3	200-220	☼	24 ¹	
Toast Hawaii	Teglia + carta da forno	3	190	☼	8-10 ²	
Pane a cassetta tostato	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 dell'apparecchio chiuso.

21.8 Prodotti da forno

Attenersi alle impostazioni consigliate per biscotti.

- Si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo perché assorbono meglio il calore. Collocare lo stampo al centro della griglia.
- Per i dolci in teglia senza carta da forno, imburrare leggermente la teglia.
- Piccoli prodotti da forno, come bignè, biscotti o saccotti, possono essere cotti anche su 2 livelli, 1+3.
- 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, inserire la teglia su un livello più alto e selezionare una temperatura inferiore.
Se la parte superiore è troppo scura, inserire la teglia a un livello più basso, selezionare una temperatura inferiore e aumentare il tempo di cottura.

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare leggermente la temperatura. Se il dolce internamente non è del tutto cotto, abbassare la temperatura. Non è possibile ridurre i tempi di cottura aumentando la temperatura; è sempre meglio scegliere una temperatura più bassa.
- Se il dolce si sbriciola, usare meno liquido o impostare la temperatura di 10 °C inferiore. Non aprire troppo presto lo sportello del forno.
- Se il dolce cresce solo al centro, imburrare 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 si stacca, passare con cautela un coltello lungo tutto il bordo. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imburrare bene lo stampo e cospargere con pangrattato.
- Nel caso di prodotti precotti e surgelati, rispettare sempre le indicazioni del produttore.

¹ A metà della cottura girare la pietanza.

² Gratinare fino a raggiungere il grado di doratura desiderato.

Prodotti da forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Torta						
Apple pie, EN60350-1	Stampo a cerniera Ø 20 cm	2	160	✿	90-105 ¹	Preriscaldare.
Apple pie, EN60350-1	Stampo a cerniera Ø 20 cm	1	160	---	90-100 ¹	Preriscaldare.
Pan di Spagna	Stampo a cerniera	2	150	✿	40-45	Ungere leggermente la teglia da forno.
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia + carta da forno	2	190	✿	6	Capovolgere il dolce ancora caldo su carta da forno cosparsa di zucchero, e arrotolare.
Strudel con pasta sfoglia	Teglia + carta da forno	2	200	✿	20-25	Suggerimento: farcire con budino e ciliegie o con mele.
Dolci in teglia	Teglia	2	165-170	✿	20-30	Ungere leggermente la teglia da forno.
Dolci in teglia	Teglia	2	165-170	---	40-50	Ungere leggermente la teglia da forno.
Gugelhupf (dolce all'uvetta), ciambellone	Stampo da budino	1	165	✿	30	Suggerimento: utilizzare la ricetta classica oppure quella con speck e noci.
Gugelhupf (dolce all'uvetta), ciambellone	Stampo da budino	1	170	✿ ^e	55	Suggerimento: utilizzare la ricetta classica oppure quella con speck e noci. Per ✿ ^e non preriscaldare, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Dolce in teglia, lievitato	Teglia	2	165	✿	30-35	Suggerimento: ricoprire con prugne, fichi o cipolle e speck.
Dolce in teglia, lievitato	Teglia	2	165	---	30-35	Suggerimento: ricoprire con prugne, fichi o cipolle e speck.
Torta di ricotta	Stampo a cerniera	1	160-165	✿	70-75	
Torta di ricotta	Stampo a cerniera	1	160-165	---	70-75	
Torta di ricotta	Stampo a cerniera	1	160-165	✿	85-90	
Torta di ricotta	Stampo a cerniera	1	160-165	---	80-90	
Torta di ricotta	Stampo a cerniera	1	160-165	✿	40-45	Torta di ricotta più bassa con metà quantità di quark.
Dolci a cassetta	Stampo a cassetta	2	160-170	✿	60-65	Per una doratura uniforme posizionare lo stampo nel vano cottura nel senso della lunghezza.
Dolci a cassetta	Stampo a cassetta	2	160-170	---	55-60	Per una doratura uniforme posizionare lo stampo nel vano cottura nel senso della lunghezza.
Torta alla frutta con pasta frolla	Stampo per crostata	2	165	✿	40-50	Suggerimento: coprire con fragole o albicocche e marzapane.
Torta alla frutta con pasta frolla	Stampo per crostata	2	170	---	40-50	Suggerimento: coprire con fragole o albicocche e marzapane.
Torta alla frutta con pasta frolla	Stampo per crostata	2	165	✿	45-55	Suggerimento: coprire con fragole o albicocche e marzapane.

¹ Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido. → "Impostazioni di base", Pagina 23

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Torta morbida	Stampo a cerniera	2	160-170	✿	50-60	
Torta morbida	Stampo a cerniera	2	160-170	---	50-60	
Crostata	Stampo per crostata	2	190	✿	30-40	Torta francese con fondo di pasta frolla, ad es. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Crostata	Stampo per crostata	2	190	---	30-40	Torta francese con fondo di pasta frolla, ad es. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Crostata	Stampo per crostata	2	190	✿	40-45	Torta francese con fondo di pasta frolla, ad es. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Pan di spagna all'acqua, a norma EN60350-1	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	160	✿	22-30 ¹	Preriscaldare.
Pan di spagna all'acqua, a norma EN60350-1	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	160	---	20-30 ¹	Preriscaldare.
Pasticcini						
Dolci di pasta sfoglia	Teglia + carta da forno	3	200	✿	15	Suggerimento: con sesamo, semi di papavero, glassa.
Stuzzichini da forno a base di pasta sfoglia	Teglia + carta da forno	2	200	✿	15-20	
Bastoncini di pasta sfoglia	Teglia + carta da forno	3	200	✿	15	Suggerimento: con formaggio, prosciutto, noci.
Dolcetti di pasta sfoglia, farciti	Teglia + carta da forno	3	200	✿	15	Suggerimento: farcire con prosciutto e formaggio oppure mele e uvetta passa.
Dolcetti di pasta sfoglia	Teglia + carta da forno	2	200	✿	15-20	Suggerimento: con budino, frutta.
Brownies	Teglia + carta da forno	2	120	✿	60	Dopo la cottura tagliare in quadrati. Data la bassa temperatura, internamente mantengono una consistenza leggermente liquida.
Brownies	Teglia + carta da forno	2	180	✿ ^e	40-45	Per ✿ non preriscaldare, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Cookies, da 20 g	Teglia + carta da forno	2	175	✿	12-14	Con cioccolato, uvetta passa, noci o limone.
Grissini	Teglia + carta da forno	2	160	✿	30	Cospargere di sale marino, rosmarino, curry, sesamo o cumino.
Biscotti alle mandorle	Teglia + carta da forno	2	140	✿	8-10	Dare la forma desiderata mentre sono ancora caldi, ad es. cornetti o palline per dessert.
Muffin	Teglia per muffin, stampini di carta	2	160	✿	25-30	Con cioccolato, noci o uvetta passa.

¹ Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido. → "Impostazioni di base", Pagina 23

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Muffin	Teglia per muffin, stampini di carta	2	160	---	25-30	Con cioccolato, noci o uvetta passa.
Biscottini e biscotti siringati	Teglia	2	160-170	✻	15	
Biscottini e biscotti siringati	Teglia	2	160-170	---	18	
Tortine, a norma EN60350-1	Teglia	2	150	✻	25-30 ¹	Preriscaldare.
Tortine, a norma EN60350-1	Teglia + vassoio in vetro	3 e 1	150	✻	28-32 ¹	Preriscaldare. Su 2 livelli.
Tortine, a norma EN60350-1	Teglia	3	160	---	20-25 ¹	Preriscaldare.
Biscotti siringati, secondo EN60350-1	Teglia	2	140	✻	35-40 ¹	Preriscaldare.
Biscotti siringati, secondo EN60350-1	Teglia + vassoio in vetro	3 e 1	140	✻	35-40 ¹	Preriscaldare. Su 2 livelli.
Biscotti siringati, secondo EN60350-1	Teglia	2	140	---	26-30 ¹	Preriscaldare.
Bignè, éclair	Teglia + carta da forno	2	180	✻	35	Suggerimento: farcire con crema alla vaniglia, mousse al cioccolato, panna alla frutta o al caffè.
Bignè, éclair	Teglia + carta da forno	2	180	---	40	Suggerimento: farcire con crema alla vaniglia, mousse al cioccolato, panna alla frutta o al caffè.
Bignè, éclair	Teglia + carta da forno	2	180	✻	35	Suggerimento: farcire con crema alla vaniglia, mousse al cioccolato, panna alla frutta o al caffè.
Pane, panini						
Baguette, precotta	Teglia + carta da forno	2	220	---	10-12	
Strudel con pasta sfoglia	Teglia + carta da forno	2	200	✻	20-25	Consiglio per la ricetta: farcire con formaggio di pecora e spinaci.
Pane a cassetta	Stampo a cassetta	2	175	---	40-45	
Pagnotte fresche, da 50 g	Teglia + carta da forno	2	250/200	---	15-20 ²	
Pagnotte, surgelate	Teglia + carta da forno	2	180	✻	10-12	
Pagnotte, surgelate	Teglia + carta da forno	2	200	---	10-12	
Pagnotte, precotte	Teglia + carta da forno	2	210	---	8-10	
Pagnotte, precotte	Teglia + carta da forno	2	200	✻	8-10	
Ciabatta, precotta	Teglia + carta da forno	2	190	---	12-14	

¹ Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido. → "Impostazioni di base", Pagina 23

² Preriscaldare l'apparecchio alla temperatura impostata. Al momento dell'inserimento della pietanza, tornare alla seconda indicazione della temperatura.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Ciabatta, precotta	Teglia + carta da forno	2	180		12-14	
Croissant surgelati	Teglia + carta da forno	2	170	---	15-25	
Focaccia	Teglia + carta da forno	2	200		15-20	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore del pane.
Focaccia	Teglia + carta da forno	2	210	---	15-20	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore del pane.
Focaccia	Teglia + carta da forno	2	210	---	15-20	Guarnire con ingredienti diversi, ad es. erbe aromatiche, sale marino, olive, acciughe, cipolle, prosciutto, pomodori o formaggio.
Treccia lievitata	Teglia + carta da forno	2	165		20	
Treccia lievitata	Teglia + carta da forno	2	170		30-35	Per  non preriscaldare, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Pane all'aglio, pane alle erbe	Teglia + carta da forno	2	200	---	8-10	
Laugengebäck (pane alla salamoia), surgelato	Teglia + carta da forno	2	200		10-12	
Pane misto	Teglia + carta da forno	2	200/170		40-50 ¹	
Pane misto	Teglia + carta da forno	2	200/170	---	40-50 ¹	
Pane alle olive e pomodoro	Teglia	2	200/170	---	40-50 ¹	
Pane con lievito madre	Teglia	2	200/180	---	50-60 ¹	

21.9 Lievitare - fare crescere

L'apparecchio offre la temperatura ideale per la lievitazione di impasti e impasti base o di alimenti prelievitati senza che si secchino.

- Collocare la ciotola con la pasta sulla griglia. Utilizzare a tal fine la modalità di funzionamento "lievitazione" .
- Per grandi quantità, ad es. pane, regolare su 38-40 °C. In questo modo la pasta lievita uniformemente, dal centro verso il bordo.

- Per quantità ridotte di pasta, ad es. Snickerdoodles cookies o panini, si può regolare su 40-45 °C.
- Il tempo di lievitazione riportato è solo indicativo. Lasciare lievitare la pasta finché il volume non è raddoppiato.
- Se la pasta non cresce, significa che il lievito non è sufficiente oppure che non è stata impastata a sufficienza.

Lievitazione

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

¹ Preriscaldare l'apparecchio alla temperatura impostata. Al momento dell'inserimento della pietanza, tornare alla seconda indicazione della temperatura.

21.10 Dessert

Attenersi alle impostazioni consigliate per i 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.

Dessert

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Apple Crumble	Stampo per sfornato	2	200	✿	35-40	Sfornato di mele ricoperto di briciole croccanti; ottimo anche con frutti di bosco o prugne Mirabella.
Mele al forno	Stampo per sfornato	2	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.
Clafoutis	Stampo per sfornato	2	190	✿	30-35	Dessert di origine francese: la versione classica è alle ciliegie, ma è ottimo anche con le prugne Mirabella o i frutti di bosco.
Clafoutis	Stampo per sfornato	2	200	✿ ^e	55	Dessert di origine francese: la versione classica è alle ciliegie, ma è ottimo anche con le prugne Mirabella o i frutti di bosco. Per ✿ ^e non preriscaldare, non aprire lo sportello dell'apparecchio.
Composta	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	160-180	✿	30-40	ad es. albicocche o diversi frutti di bosco. Non aggiungere liquidi, mescolare più volte. Guarnire con miele, vaniglia fresca o cannella.
Composta	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	200	---	30-40	ad es. albicocche o diversi frutti di bosco. Non aggiungere liquidi, mescolare più volte. Guarnire con miele, vaniglia fresca o cannella.
Meringa	Teglia + carta da forno	2	100	✿	150	Perché la massa asciughi bene è importante che sia il più bassa possibile.
Soufflé di ciliegie	Stampo per sfornato	2	150	✿	50-55	ad es. con ciliegie o albicocche
Sfornato dolce	Stampo per sfornato	2	160-180	✿	30-40	ad es. semolino, quark o riso al latte
Crêpe alla ricotta	Stampo per sfornato	2	180-190	✿	8-10	Specialità austriaca: crêpe ripiene di quark e uvetta passa, coperte di panna liquida e gratinate.

21.11 Scongellamento

Nell'apparecchio è possibile scongelare delicatamente prodotti surgelati e allo stesso tempo in modo più rapido rispetto a quanto accadrebbe nel frigorifero e in modo più uniforme rispetto al microonde.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!**

Per carne e pollame sussiste il rischio di salmonella.

Carne e pollame possono trasmettere germi.

- ▶ Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, rimuovere obbligatoriamente il liquido formatosi. Non fare mai entrare in contatto il liquido di scongelamento con altri alimenti.
- ▶ Inserire il vassoio in vetro o per griglia sotto gli alimenti. Buttare via il liquido formatosi durante lo scongelamento di carne e pollame. Pulire infine il lavandi-

no facendo scorrere molta acqua. Lavare il vassoio in vetro o 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.
- A tal proposito utilizzare la modalità di funzionamento "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. Surgelare le pietanze in posizione piana o in porzioni singole per ridurre la durata di scongelamento.
- Inserire la griglia con gli alimenti surgelati al secondo livello; se sono presenti 5 livelli di inserimento, inserirla al terzo. Inserire al di sotto la vaschetta in vetro o per griglia per raccogliere il liquido che si forma durante lo scongelamento.

- 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.
- Una volta trascorso metà del tempo di scongelamento, girare la carne o il pesce e staccare i pezzi attaccati tra loro, come 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 arrosti, perché richiede troppo tempo. Si fa molto più in fretta utilizzando la vaporiera o il forno a vapore.

Scongelamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frutti di bosco, 500 g	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	50-55	*	25-30	
Filetto di pesce, da 150 g	Griglia	2	45-50	*	45-50	
Gamberi	Griglia	2	45-50	*	20-25	
Verdura, 500 g	Vassoio in vetro o Vassoio per griglia	2	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	50-55	*	45-50	

21.12 Sterilizzazione

Conservare frutta e verdura in vasetti da conserva.

- L'apparecchio consente di sterilizzare facilmente frutta e verdura.
- Cuocere gli alimenti possibilmente subito dopo averli acquistati o raccolti. Il loro contenuto di vitamine diminuisce col passare del tempo; inoltre possono fermentare.
- Utilizzare soltanto frutta e verdura in buono stato.
- L'apparecchio 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 ¾ nell'acqua.
- Aprire lo sportello del vano cottura dopo il tempo di cottura indicato. 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.

Sterilizzazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frutta	Griglia	1	150-160	---	35-40	Riempire vasetti per conserva chiusi.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Verdura	Griglia	1	190-200	---	60-120	Riempire vasetti per conserva chiusi.

21.13 Disinfezione

Attenersi alle impostazioni consigliate per la sterilizzazione.

- 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 minuti. 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.

Disinfezione

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

21.14 Essiccazione per la conservazione

Essiccare frutta, verdura ed erbe aromatiche.

- 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. Se si taglia l'alimento a fette, l'essiccazione è più rapida e si consuma minore energia.

- 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 2 livelli, di utilizzare i livelli 1 e 3 (oppure 2 e 4).

Essiccazione per la conservazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Anelli di mela	Griglia + carta da forno	2	70	✿	5-8	
Erbe aromatiche	Griglia + carta da forno	2	50-60	✿	1½-2	ad es. erba cipollina, prezzemolo, salvia
Funghi, a fette	Griglia + carta da forno	2	50-60	✿	3-4	
Pomodori, tagliati in quarti	Griglia + carta da forno	2	60-70	✿	7-8	Togliere i semi, altrimenti il tempo necessario per l'essiccazione aumenta.

21.15 Pietra refrattaria per forno

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.

- Sono necessari gli accessori speciali pietra refrattaria ed elemento riscaldante.
- 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 ogni 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.

Pietra refrattaria per forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Pagnotte fresche, da 50 g	Pietra refrattaria per forno	1	250/200		15-20 ¹	
Focaccia	Pietra refrattaria per forno	1	210		15	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore del pane.
Tarte flambée, fresca	Pietra refrattaria per forno	1	300		3-4	Suggerimento: ricetta classica o con formaggio caprino fresco, prosciutto crudo di Parma, fichi e cipollotti.
Tarte flambée surgelata	Pietra refrattaria per forno	1	250		4-5	
Focaccia	Pietra refrattaria per forno	1	210		15	Guarnire con ingredienti diversi, ad es. erbe aromatiche, sale marino, olive, acciughe, cipolle, prosciutto, pomodori o formaggio.
Pane misto	Pietra refrattaria per forno	1	175		45	
Pane alle olive e pomodoro	Pietra refrattaria per forno	1	175		45	
Pizza fresca	Pietra refrattaria per forno	1	275		5-8	Il tempo di cottura dipende dal tipo e dallo spessore della pasta e della guarnizione.
Pizza, surgelata	Pietra refrattaria per forno	1	230		8-10	Il tempo di cottura dipende dallo spessore della pasta. Rispettare le istruzioni del produttore.
Pane con lievito madre	Pietra refrattaria per forno	1	250/200		50-60 ¹	

21.16 Pirofila

Nella pentola per arrostiti si possono preparare senza problemi anche tagli di carne di notevoli dimensioni e stufare grandi quantità di verdure.

- Sono necessari gli accessori speciali pirofila in ghisa, sistema di estrazione ed elemento riscaldante.
- Si possono preparare le pietanze e tenerle in forno al caldo. La cucina rimane in ordine, il piano 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.

- I liquidi della cottura evaporano in fretta, quindi è necessario controllare che ce ne siano sempre a sufficienza. Per un tempo di cottura di 30 minuti aggiungere circa ½ l di liquido.
- Durante la cottura di salse, mantenerle sempre fluide e aggiungere liquido a sufficienza.
- Rispettare anche le avvertenze riportate nelle Istruzioni per l'uso della pentola per arrostiti.

Consiglio: Non mettere l'olio o il burro nella pirofila, ma ungere la carne. In questo modo è garantita la trasmissione diretta del calore.

Pirofila

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Omelette del contadino	Pirofila	1	175		Rosolare + 10-15	Nella pentola per arrostiti rosolare tutti gli ingredienti, meno le uova; successivamente versare sopra le uova e ultimare la cottura dell'omelette.

¹ Preriscaldare l'apparecchio alla temperatura impostata. Al momento dell'inserimento della pietanza, tornare alla seconda indicazione della temperatura.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Chili con carne	Pirofila	1	220/130	<input type="checkbox"/>	Rosolare + 60-90 ¹	
Gulash di manzo	Pirofila	1	220/130-140	<input type="checkbox"/>	Rosolare + 60-120 ¹	Rosolare cipolle e carne, utilizzando anche la funzione Arrosto. Versare il liquido e abbassare la temperatura. Cuocere per 60-120 minuti a seconda del tipo di carne.
Petto di pollo	Pirofila	1	200	<input type="checkbox"/>	Rosolare + 15-20	Prima di inserire l'alimento, scaldare la pentola per arrosti con la funzione Arrosto. Successivamente infilare la termosonda.
Ossobuco	Pirofila	1	220/140	<input type="checkbox"/>	Rosolare + 60-90 ¹	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 minuti. Girare una volta.
Peperoni ripieni, vegetariani	Pirofila	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Suggerimento: farcire con riso bollito, grano tenero o lenticchie e cipolle, formaggio, erbe aromatiche e spezie.
Spezzatino di cervo	Pirofila	1	220/130-140	<input type="checkbox"/>	Rosolare + 60-100 ¹	Rosolare la carne e gli altri ingredienti, usando anche la funzione Arrosto. Versare il liquido e abbassare la temperatura; cuocere per 60-100 minuti a seconda del tipo di carne e delle dimensioni dei pezzi.
Involtini	Pirofila	1	220/120	<input type="checkbox"/>	Rosolare + 60-90 ¹	Rosolare gli involtini poco per volta, usando anche la funzione Arrosto.
Bollito	Pirofila	1	220/130	<input type="checkbox"/>	Rosolare + 210-240 ¹	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.
Tortilla	Pirofila	1	175	<input type="checkbox"/>	Rosolare + 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.

21.17 Suggerimenti per preparazione a basso tenore di acrilamide

Informazioni generali

- Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.

Utilizzare alimenti spessi e di grandi dimensioni. Durante la preparazione si riduce la formazione di acrilamide.

Prodotti da forno

- Impostare la temperatura a massimo 180 °C con aria calda.

¹ Rosolare ad alta temperatura, proseguire la cottura a una temperatura inferiore.

Biscottini

- Spennellare i biscottini con l'uovo o con il tuorlo. Ciò riduce la formazione di acrilamide.
Distribuire in modo uniforme nella teglia.

Patate fritte al forno

- Distribuire le patate fritte in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico.
Far cuocere almeno 400 g su ogni teglia, in modo che le patate fritte non si asciughino.

22 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

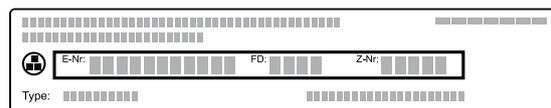
Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.gaggenau.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

22.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

23 Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile sul sito Internet www.gaggenau.com alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

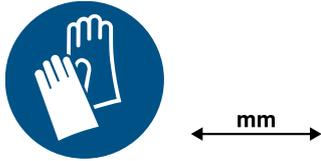
5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni.

24 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



⚠ 24.1 Indicazioni generali di montaggio

Osservare le presenti indicazioni prima di iniziare il montaggio dell'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

L'apparecchio è pesante.

- ▶ Per spostarlo occorrono 2 persone.
 - ▶ Utilizzare esclusivamente ausili adeguati.
- Durante il montaggio possono essere accessibili parti appuntite.
- ▶ Indossare guanti protettivi.
- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
 - Solo un montaggio a regola d'arte secondo le presenti istruzioni garantisce un uso sicuro. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
 - Prima di eseguire qualsiasi lavoro, staccare l'alimentazione della corrente.
 - Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
 - L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.
 - Non sollevare l'apparecchio afferrandolo dallo sportello, dalla maniglia o dalla bocchetta di ventilazione inferiore.
 - Al momento dell'installazione, rispettare le disposizioni in materia di edilizia attualmente

in vigore e le disposizioni del fornitore locale di elettricità.

- Installare l'apparecchio secondo il disegno di montaggio. Rispettare le distanze minime.
- Montaggio dietro agli sportelli dei mobili: durante il funzionamento, adottare delle misure idonee per evitare la chiusura di sportelli di questo tipo. Sussiste il pericolo di surriscaldamento se lo sportello non resta aperto quando è in funzione o durante il raffreddamento (funzionamento della ventola).
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

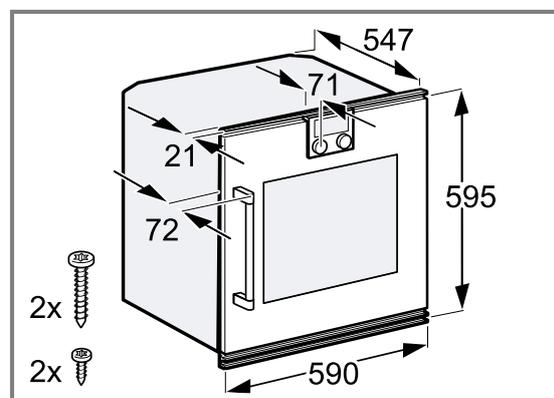
24.2 Precauzioni di montaggio

Attenersi alle seguenti precauzioni di montaggio prima dell'installazione dell'apparecchio.

- La cerniera dello sportello non è reversibile.
- La distanza tra la nicchia del mobile e la superficie del pannello sportello è di 21 mm.
- La distanza tra la nicchia del mobile e il bordo esterno della maniglia dello sportello è di 72 mm.
- Rispettare la sporgenza frontale per l'apertura di cassetti laterali vicini all'apparecchio.
- Nella pianificazione di una soluzione ad angolo, tener conto di un angolo di apertura sportello di almeno 110°.
- Se si installa l'apparecchio sotto un piano cottura, mantenere una distanza di almeno 15 mm tra la parte inferiore del piano cottura e la parte superiore dell'alloggiamento del forno. Osservare le indicazioni di montaggio dei piani cottura, in particolare per quanto riguarda la ventilazione, l'allacciamento al gas e il collegamento elettrico.

24.3 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



24.4 Preparazione del mobile da incasso

Requisito: I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.

1. Per la ventilazione dell'apparecchio realizzare una fessura di ventilazione di almeno 20 x 500 mm nel ripiano intermedio del mobile da incasso.
2. Assicurarsi che la presa di collegamento si trovi all'esterno della nicchia d'incasso.
3. Completare i lavori di taglio sul mobile e poi inserire l'apparecchio.
4. Rimuovere i trucioli dopo i lavori di taglio.
I trucioli possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
5. Fissare il mobile alla parete con un angolare disponibile in commercio.
6. Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

24.5 Allacciamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

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

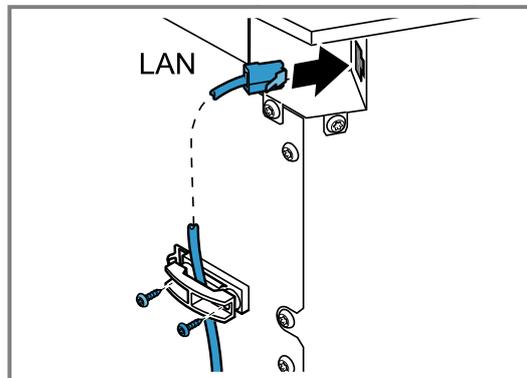
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
 - ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
 - ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.
 - ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale appositamente formato.
- Verificare la corretta protezione dell'impianto domestico. La tensione e la frequenza dell'apparecchio devono essere compatibili con l'impianto elettrico, vedere la targhetta identificativa.
 - L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
 - È necessaria la protezione tramite interruttori automatici B o C.
 - In fase d'installazione utilizzare un sezionatore universale con un'apertura di contatto di almeno 3 mm che deve rimanere accessibile anche dopo il montaggio.
 - Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.
 - In un apparecchio senza cavo di allacciamento attenersi sempre allo schema di collegamento. Se occorre, montare i ponticelli in rame forniti in dotazione.
 - Il cavo di collegamento alla rete elettrica deve corrispondere al modello H05 VV-F o superiore.
 - Il filo giallo-verde per il collegamento del conduttore di terra, dal lato dell'apparecchio, deve essere 10 mm più lungo degli altri.
 - Per una profondità di installazione di 550 mm, portare il cavo di collegamento verso il basso a destra, nella zona dell'angolo smussato dell'apparecchio.

24.6 Allacciamento LAN alla rete domestica

Questo apparecchio è collegabile in rete. È possibile collegare l'apparecchio alla rete domestica con un cavo LAN. Il cavo LAN non è compreso nella fornitura.

Realizzazione dell'allacciamento LAN

1. Prima di installare l'apparecchio, inserire un cavo LAN nella presa sul retro dell'apparecchio.
2. Fissare il cavo con il dispositivo di ancoraggio.



3. Collegare il cavo LAN a un allacciamento alla rete.

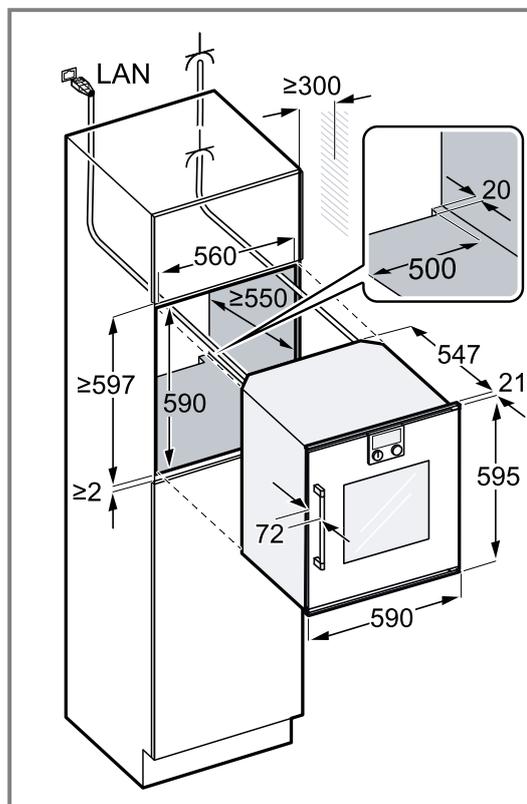
24.7 Montaggio dell'apparecchio

ATTENZIONE

Cacciaviti con bordi affilati possono danneggiare il pannello comandi.

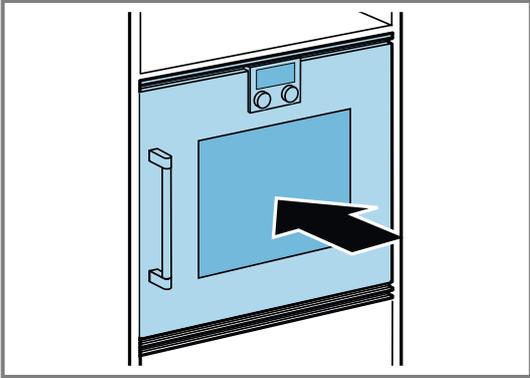
- ▶ Usare un cacciavite idoneo.
- ▶ Non graffiare il pannello comandi.

1. In caso di incasso in un mobile alto, rispettare le distanze.

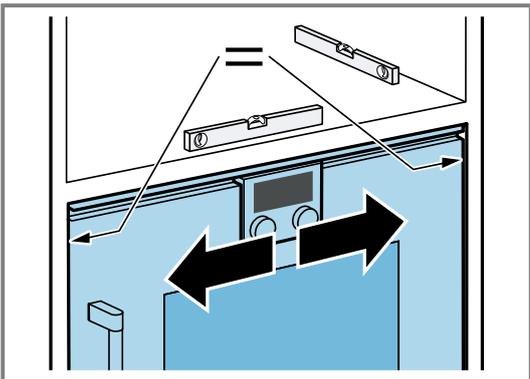


In caso di incasso di 2 apparecchi adiacenti tra loro, allineare entrambe gli avvallamenti verso il centro.

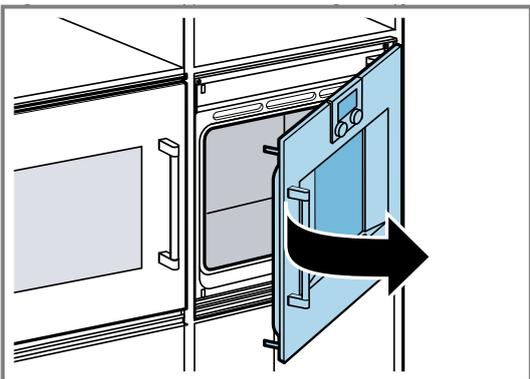
2. Se sopra all'apparecchio non è presente un ripiano intermedio, fissarlo nel mobile affinché non si ribalti. Fissare due angolari disponibili in commercio su entrambi i lati nel mobile a 450 mm di profondità, 5 mm oltre l'altezza dell'apparecchio.
3. Spingere completamente l'apparecchio nel mobile da incasso.
 - ▶ Non piegare, non far rimanere incastrato e non passare su spigoli vivi il cavo di collegamento.



4. Centrare l'apparecchio. Tra l'apparecchio e i mobili adiacenti deve esserci una fessura d'aria di 2 mm.
5. Mettere l'apparecchio perfettamente in piano servendosi di una livella a bolla d'aria.

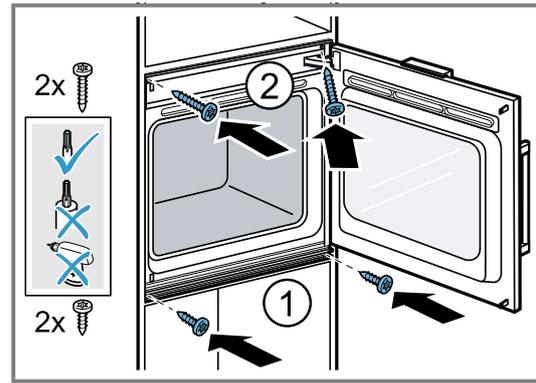


6. Aprire lo sportello dell'apparecchio.



7. Fissare l'apparecchio con le viti fornite in dotazione.
 - ▶ Per prima cosa fissare l'apparecchio al mobile con le viti inferiori ①.

- ▶ Serrare entrambe le viti superiori ②.



8. Rimuovere dallo sportello i blocchi di protezione per il trasporto.

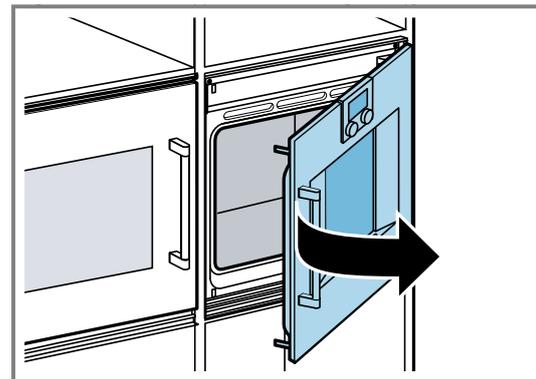
24.8 Regolazione dello sportello dell'apparecchio

Lo sportello dell'apparecchio è regolato come nello stato di consegna. Normalmente non è necessaria alcuna regolazione.

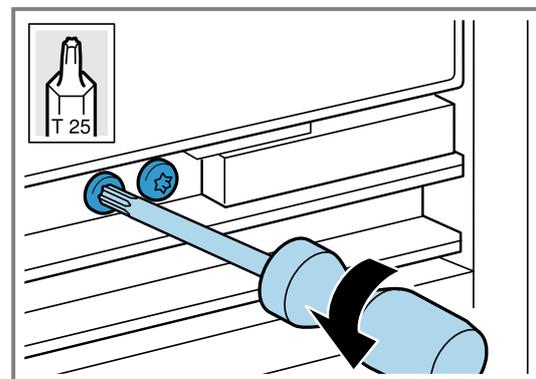
In caso di necessità regolare l'allineamento dello sportello dell'apparecchio alla cerniera, per ottenere la dimensione esatta della fessura.

Regolazione dello sportello dell'apparecchio

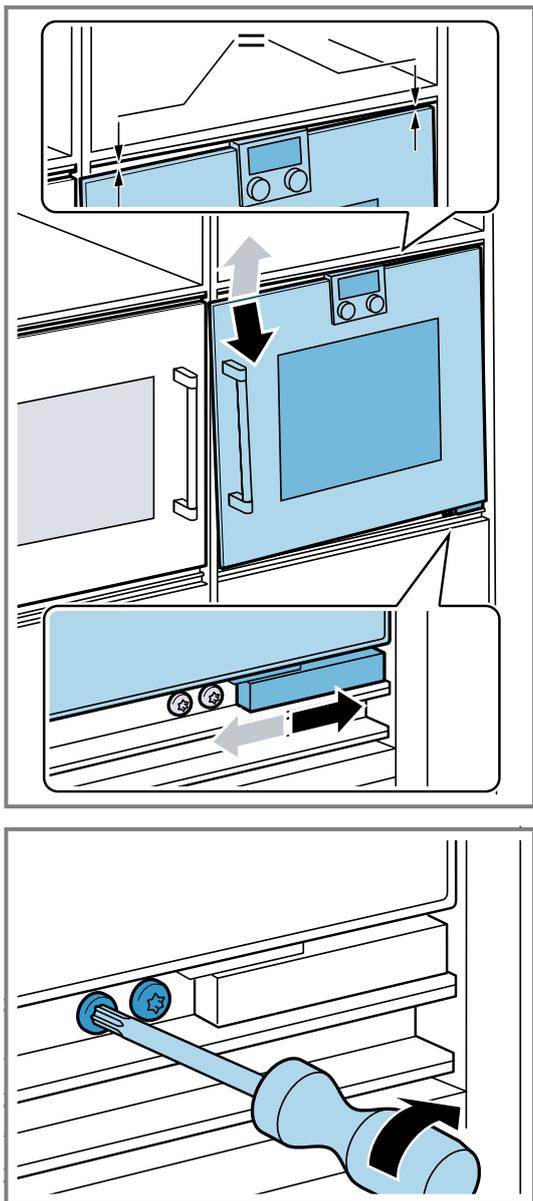
1. Aprire lo sportello.



2. Allentare le due viti sulla cerniera inferiore dello sportello.



3. Regolare lo sportello e stringere le due viti.



1. Combinare solo apparecchi idonei dello stesso marchio e della stessa serie.
2. Prima montare lo scaldavivande.
3. Prestare attenzione alle istruzioni per il montaggio dello scaldavivande.
4. Inserire l'apparecchio nel mobile ad incasso sullo scaldavivande.

24.11 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
2. Svitare le viti di fissaggio.
3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.

24.9 Combinazione dell'apparecchio con forno CombiVapore

Requisito: Il forno CombiVapore è montato.

1. Rispettare le relative istruzioni per il montaggio.
2. Per una profondità di incasso di 550 mm, posizionare i tubi dell'acqua e il cavo di collegamento nell'area del bordo obliquo in corrispondenza dell'angolo.

24.10 Combinazione dell'apparecchio con scaldavivande

ATTENZIONE

I bordi affilati dell'apparecchio possono danneggiare il pannello frontale dello scaldavivande.

- ▶ In fase di inserimento dell'apparecchio prestare attenzione a non danneggiare il pannello frontale dello scaldavivande.
- ▶ Prima di installare un altro apparecchio, aprire lo scaldavivande, posizionare un panno sul pannello frontale e chiudere lo scaldavivande al fine di proteggere il relativo pannello frontale da eventuali danni.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001836169 (050414) REG25
it