

BO 470/471

BO 480/481

Forno

Indice

| | |
|---|-----------|
| Importanti avvertenze di sicurezza | 3 |
| Cause di danni | 5 |
| Tutela dell'ambiente | 5 |
| Smaltimento ecocompatibile | 5 |
| Consigli sul risparmio energetico | 5 |
| Conoscere l'apparecchio | 6 |
| Forno | 6 |
| Display ed elementi di comando | 7 |
| Simboli | 7 |
| Colori e visualizzazione | 8 |
| Apertura automatica della porta | 8 |
| Informazioni complementari i e i [®] | 8 |
| Ventola di refrigerazione | 8 |
| Posizioni del selettore di funzioni | 9 |
| Accessori | 11 |
| Accessori speciali | 11 |
| Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta | 12 |
| Impostazione della lingua | 12 |
| Impostare il formato ora | 12 |
| Impostazione dell'ora | 12 |
| Impostazione del formato data | 12 |
| Impostazione della data | 13 |
| Impostare il formato temperatura | 13 |
| Terminare la prima messa in funzione | 13 |
| Riscaldare il forno | 13 |
| Pulizia degli accessori | 13 |
| Attivazione dell'apparecchio | 14 |
| In modalità standby | 14 |
| Attivazione dell'apparecchio | 14 |
| Usare l'apparecchio | 14 |
| Vano cottura | 14 |
| Infilare l'accessorio | 15 |
| Accendere | 15 |
| Riscaldamento rapido | 15 |
| Disattivazione di sicurezza | 15 |
| Funzioni del timer | 16 |
| Per richiamare il menu timer | 16 |
| Timer | 16 |
| Cronometro | 16 |
| Tempo di cottura | 17 |
| Fine cottura | 18 |
| Timer lungo | 19 |
| Regolare il timer lungo | 19 |
| Ricette personali | 20 |
| Registrazione della ricetta | 20 |
| Programmare le ricette | 20 |
| Inserire il nome | 21 |
| Avvio della ricetta | 21 |
| Modifica della ricetta | 21 |
| Cancellazione della ricetta | 21 |

| | |
|---|-----------|
| Termosonda | 22 |
| Inserire la termosonda nella pietanza | 22 |
| Regolare la temperatura nucleo | 23 |
| Valori indicativi per la temperatura interna | 24 |
| Girarrosto | 25 |
| Preparazione | 25 |
| Accendere il girarrosto | 25 |
| Spegnere il girarrosto | 25 |
| Livello di rosolamento | 26 |
| Protezione bambini | 26 |
| Attivazione della protezione bambini | 26 |
| Disattivare la protezione bambini | 26 |
| Impostazioni di base | 27 |
| Pulizia e manutenzione | 29 |
| Detergenti | 29 |
| Rimuovere le griglie | 30 |
| Pirolisi (autopulizia) | 30 |
| Preparazione della pirolisi | 30 |
| Avviare la pirolisi | 31 |
| Pulizia pirolitica degli accessori | 31 |
| Guasti, Che fare se? | 32 |
| Interruzione di corrente | 32 |
| Modalità demo | 32 |
| Sostituzione della lampadina del forno | 33 |
| Servizio Assistenza Clienti | 33 |
| Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) | 33 |
| Tabelle e consigli | 34 |
| Verdura | 34 |
| Contorni e pietanze | 36 |
| Pesce | 38 |
| Carne | 39 |
| Pollame | 42 |
| Grigliare e tostare | 43 |
| Prodotti da forno | 44 |
| Lievitare (fare crescere) | 48 |
| Dessert | 48 |
| Scongellamento | 49 |
| Sterilizzare | 50 |
| Disinfezione | 50 |
| Essiccazione per la conservazione | 51 |
| Pietra refrattaria | 51 |
| Pirofila | 52 |
| Acrilamide negli alimenti | 54 |

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

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

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

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Pericolo di lesioni!

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

Pericolo di scariche elettriche!


- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Con un sensore della temperatura sbagliato l'isolamento può essere danneggiato. Utilizzare soltanto il sensore della temperatura indicato per questo apparecchio.

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Rischio di gravi danni alla salute!

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

Cause di danni

Attenzione!

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

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

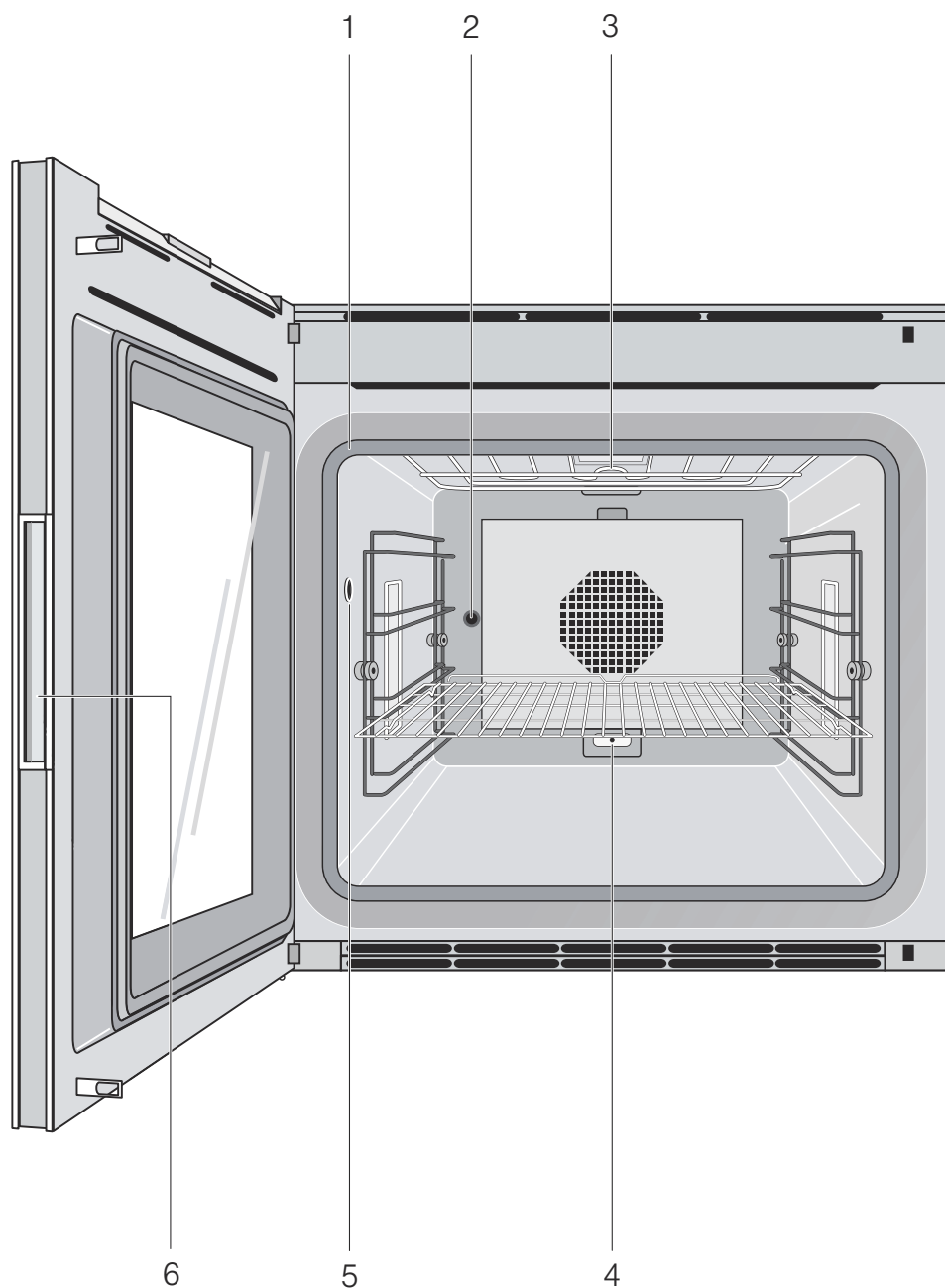
Consigli sul risparmio energetico

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

Conoscere l'apparecchio

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

Forno

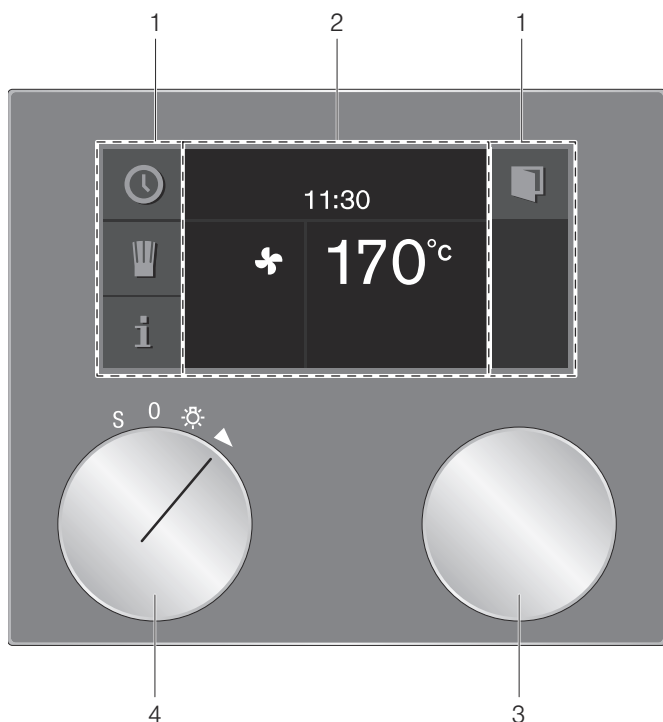


| | |
|---|--|
| 1 | Guarnizione sportello |
| 2 | Motore girarrosto |
| 3 | Resistenza grill |
| 4 | Preso per resistenza complementare (accessorio speciale per piano pizza e pentola in ghisa) |
| 5 | Preso per termosonda |
| 6 | Impugnatura |

Display ed elementi di comando

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

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



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

Simboli

| Simbolo | Funzione |
|-----------------|--|
| ▶ | Avvio |
| ■ | Stop |
| | Pausa/Fine |
| X | Interruzione |
| C | Per cancellare |
| ✓ | Per confermare/salvare le impostazioni |
| > | Freccia per la selezione |
| 🔒 | Aprire la porta dell'apparecchio |
| i | Per richiamare ulteriori informazioni |
| »» | Riscaldamento rapido con indicatore di stato |
| 🔔 | Richiamare ricette individuali |
| rec | Registrazione del menu |
| 🔧 | Elaborazione delle impostazioni |
| >A ^â | Inserire il nome |
| ✕ | Cancellare le lettere |
| 🔒 | Protezione bambini |
| 🕒 | Per richiamare il menu timer |
| 🕒 | Richiamare il timer lungo |
| 🔧 | Modalità demo |
| 🔧 | Termosonda |
| 🔧 | Avviare il girarrosto |
| 🔧 | Fermare il girarrosto |
| »» | Avviare il livello rosolamento |
| »» | Terminare il livello rosolamento |

Colori e visualizzazione

Colori

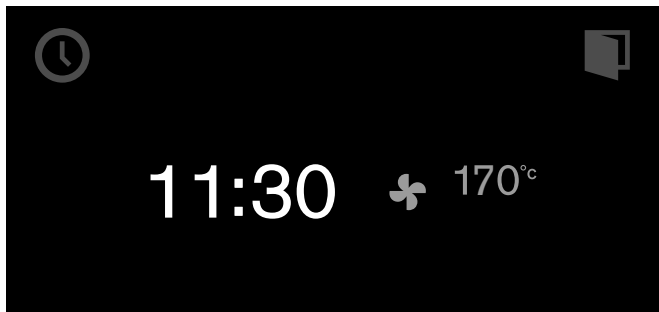
I diversi colori servono a guidare l'utente tra le singole situazioni di regolazione.

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


Visualizzazione

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

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



Apertura automatica della porta


Toccando il simbolo  la porta dell'apparecchio si apre di scatto; è possibile aprirla completamente dall'avvallamento della maniglia laterale.

Con la Protezione bambini attivata o in caso di interruzione di corrente l'apertura automatica della porta non funziona. È possibile aprirla manualmente con l'avvallamento della maniglia laterale.

Informazioni complementari **i** e **i**[®]

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

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

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

Ventola di refrigerazione

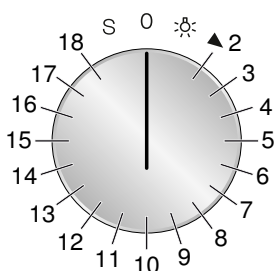
Il vostro apparecchio è dotato di una ventola di refrigerazione. La ventola si accende durante il funzionamento. L'aria calda esce, secondo il modello dell'apparecchio, sopra o sotto la porta.

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

Attenzione!










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

Posizioni del selettore di funzioni



| Posizione | Funzione/tipo di riscaldamento | Temperatura | Utilizzo |
|-----------|--|---|--|
| 0 | Posizione zero | | |
| ☼ | Luce | | |
| 2 | ☼ Aria calda | 50 - 300°C Temperatura predefinita 170°C | Aria calda: per dolci, biscottini e sformati su più livelli. La ventola posta sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano di cottura in maniera uniforme. |
| 3 | ☼ ^e Aria calda eco* | 50 - 300°C Temperatura predefinita 170°C | Funzionamento ad aria calda a risparmio energetico per dolci, carne, sformati e gratin. Il calore residuo viene sfruttato in maniera ottimale. Le funzioni pratiche restano disattivate (per es. l'illuminazione del vano cottura). È possibile visualizzare la temperatura del vano di cottura soltanto durante il riscaldamento. Non preriscaldare il forno. Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo e avviare il tempo di cottura indicato. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. In questo modo si evitano perdite di calore. |
| 4 | --- Riscaldamento superiore + riscaldamento inferiore | 50 - 300°C Temperatura predefinita 170°C | Per dolci in stampi o sulla placca, sformati, arrosti. |
| 5 | --- Riscaldamento superiore + 1/3 riscaldamento inferiore | 50 - 300°C Temperatura predefinita 170°C | Per dolci su placca, biscottini, torte con meringa, per dorare e gratinare sformati. Ottimo per preparazioni che, a cottura ultimata, debbano essere nuovamente scaldate dall'alto in modo mirato. |
| 6 | --- Riscaldamento superiore | 50 - 300°C Temperatura predefinita 170°C | Calore mirato dall'alto, ad es. per dorare torte di frutta con meringhe. |
| 7 | --- 1/3 Riscaldamento superiore + riscaldamento inferiore | 50 - 300°C Temperatura predefinita 170°C | Per torte di ricotta, pane in cassetta, pietanze a bagnomaria (ad es. uova sbattute, crème brûlée). Per stufare senza coperchio e scaldare alimenti (senza che secchino). Ottimo per preparazioni che, a cottura ultimata, debbano essere nuovamente scaldate dal basso. |
| 8 | --- Riscaldamento inferiore | 50 - 300°C Temperatura predefinita 170°C | Per ultimare la cottura, ad es. per torte di frutta fresca, per sterilizzare, per la cottura a bagno maria. |
| 9 | ☼ Aria calda + riscaldamento inferiore | 50 - 300°C Temperatura predefinita 170°C | Aggiunta di calore dal basso per dolci umidi, ad es. torte di frutta. |
| 10 | ☼ Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore | 50 - 300°C Temperatura predefinita 170°C | Per sformati alti, lasagne, torte di cipolle, pietanze a base di uova (ad es. tortilla, omelette del contadino). |
| 11 | ☼ Grill piano + ricircolo d'aria | 50 - 300°C Temperatura predefinita 220°C | Riscaldamento completo e uniforme per carne, poltame e pesce intero. |

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

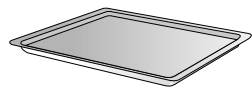
| Posizione | Funzione/tipo di riscaldamento | Temperatura | Utilizzo |
|-----------|--|---|---|
| 12 |  Grill piano | 50 - 300°C Temperatura predefinita 220°C | Per grigliare pezzi di carne piani, salsicce o filetti di pesce. Per dorare e gratinare. |
| 13 |  Griglia compatta | 50 - 300°C Temperatura predefinita 220°C | Solo la superficie centrale dell'elemento grill si riscalda. Per grigliare piccole quantità risparmiando energia. |
| 14 |  Funzione pietra refrattaria | 50 - 300°C Temperatura predefinita 250°C | Solo con l'accessorio speciale pietra refrattaria Pietra refrattaria riscaldata dal basso per pizza, pane o panini croccanti come nel forno a legna. |
| 15 |  Funzione arrosto | 50 - 220°C Temperatura predefinita 180°C | Solo con accessorio speciale pirofila per arrosti Pentola in ghisa riscaldabile per cucinare grandi quantità di carne, sfornati o arrosti delle feste. |
| 16 |  Lievitazione | 30 - 50°C Temperatura predefinita 38°C | Per far lievitare: per pasta lievitata e pasta acida. L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. L'impostazione ottimale della temperatura per la pasta lievitata è 38°C. |
| 17 |  Scongelare | 40 - 60°C Temperatura predefinita 45°C | Scongelamento uniforme e delicato. Per verdure, carne, pesce e frutta. |
| 18 |  Scaldavivande | 30 - 120°C Temperatura predefinita 70°C | Per tenere in caldo le pietanze, preriscaldare i piatti in porcellana. |
| S |  Impostazioni di base | | Nelle impostazioni di base è possibile adattare l'apparecchio a seconda delle proprie esigenze. |
| |  Pulizia pirolitica | 485°C | Autopulizia |

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

Accessori

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

Il vostro apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



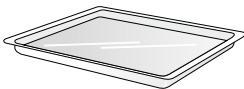
Piatto smaltato



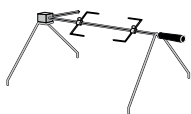
Griglia



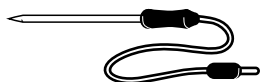
Vassoio con griglia



Teglia in vetro (solo per forni da 60 cm)



Girarrosto



Termosonda con plug

Accessori speciali

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

BO 470/471

- BA 476 110 Impugnatura, acciaio inox
- BA 016 105 Sistema di estrazione
Elemento estraibile telescopico e telaio in lega resistente alla pirolisi
- BA 026 105 Vassoio smaltato, profondità 30 mm
- BA 026 115 Teglia, smaltata 15 mm di profondità
- BA 036 105 Griglia, cromata, senza apertura, con piedini
- BA 046 115 Vassoio in vetro, 24 mm di profondità
- BA 056 115 Elemento riscaldante per pietra refrattaria e pirofila in ghisa (230 V)

- BA 056 125 Elemento riscaldante per pietra refrattaria e pentola per arrosti (400 V)
- BA 056 133 Piano pizza
incl. Supporto per piano pizza e spatola per pizza (ordinare la resistenza separatamente)
- BS 020 002 Paletta per pizza, set da 2
- GN 340 230 Pirofila in alluminio GN 2/3, altezza 165 mm, con rivestimento antiaderente

BO 480/481

- BA 478 110 Impugnatura, acciaio inox
- BA 018 105 Sistema di estrazione
Estrazione telescopica e telaio in ghisa resistente alla pirolisi
- BA 028 115 Teglia smaltata, profondità 30 mm
- BA 038 105 Griglia cromata, senza apertura, con piedini
- BA 058 115 Resistenza per piano pizza e pentola in ghisa
- BA 058 133 Piano pizza
incl. Supporto per piano pizza e spatola per pizza (ordinare la resistenza separatamente)
- BS 020 002 Paletta per pizza, set da 2
- GN 340 230 Pirofila in alluminio GN 2/3, altezza 165 mm, con rivestimento antiaderente

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

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

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

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

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

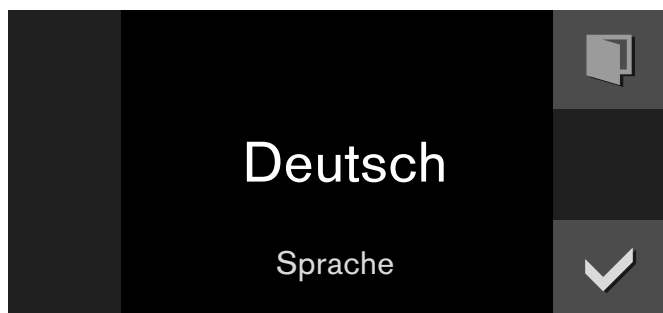
Avvertenze

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

Impostazione della lingua

Sull'indicatore viene visualizzata la lingua preimpostata.

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

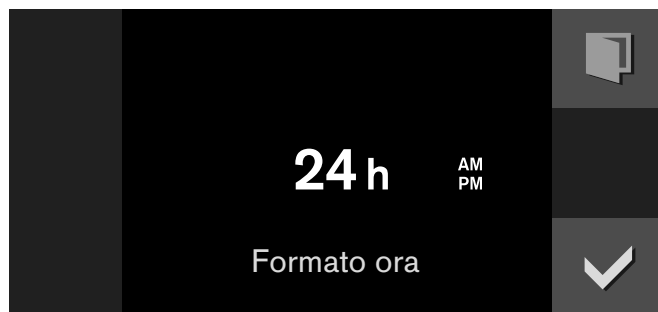


Avvertenza: In caso di aggiornamento della lingua il sistema viene riavviato, tale processo dura alcuni secondi.

Impostare il formato ora

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

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



Impostazione dell'ora

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora.

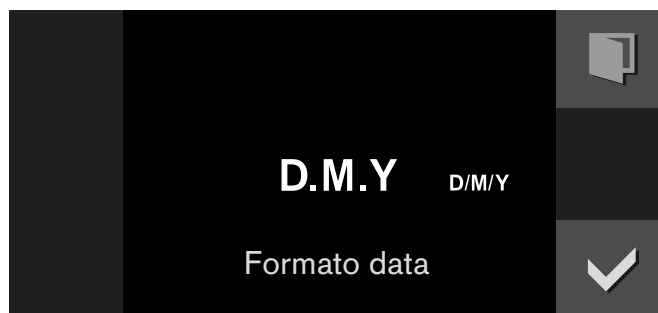
- 1 Servendosi del selettore impostare l'ora desiderata.
- 2 Confermare con ✓.



Impostazione del formato data

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

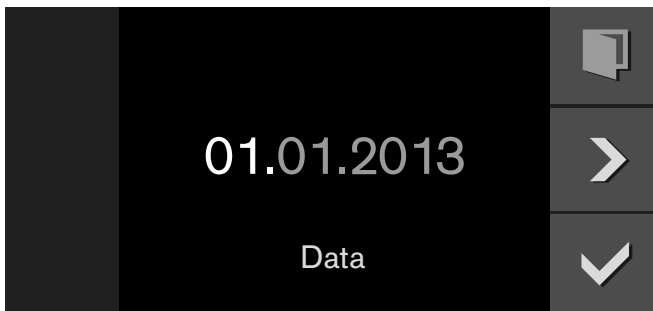
- 1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.
- 2 Confermare con ✓.



Impostazione della data

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

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



Impostare il formato temperatura

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

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



Terminare la prima messa in funzione

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

Confermare con ✓.



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

Riscaldare il forno

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

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

Pulizia degli accessori

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

Attivazione dell'apparecchio

In modalità standby

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

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



Avvertenze

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

Attivazione dell'apparecchio

Per abbandonare la modalità stand-by, è possibile

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

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

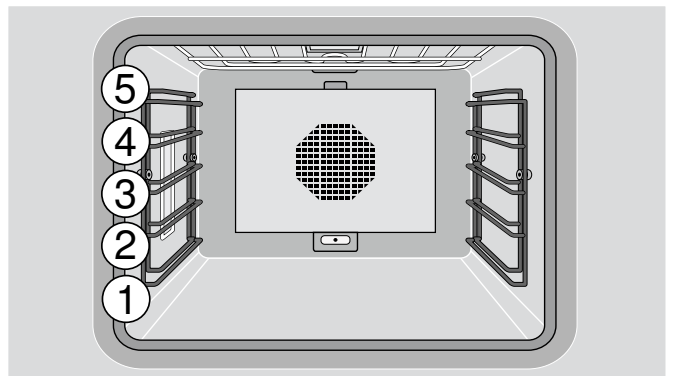
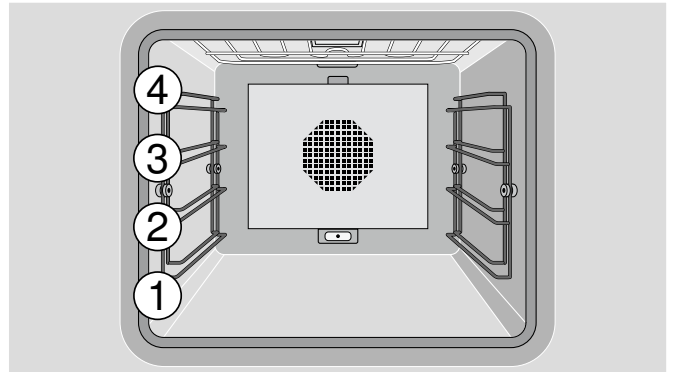
Avvertenze

- Se è selezionato "Indicatore di stand-by = off" nelle impostazioni di base, bisogna ruotare il selettore funzioni per abbandonare la modalità stand-by.
- L'indicatore di stand-by viene nuovamente visualizzato se per lungo tempo dall'attivazione non viene effettuata alcuna impostazione.
- Se la porta è aperta, l'illuminazione del vano di cottura si spegne dopo un breve lasso di tempo.

Usare l'apparecchio

Vano cottura

A seconda della versione dell'apparecchio, il vano di cottura ha quattro o cinque livelli di inserimento. Questi livelli vengono contati dal basso verso l'alto.



Attenzione!

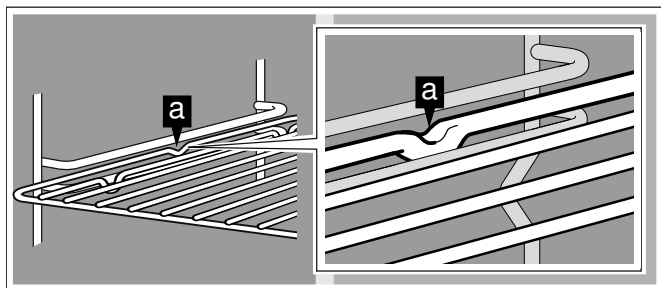
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra i listelli di inserimento, potrebbe rovesciarsi.

Infilare l'accessorio

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

Nell'inserire la griglia accertarsi che

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



Accendere

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

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

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

Spegnere:

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

Riscaldamento rapido

Con la funzione "Riscaldamento rapido" l'apparecchio raggiunge velocemente la temperatura desiderata nelle modalità Riscaldamento superiore, Riscaldamento inferiore e Riscaldamento superiore + Riscaldamento inferiore.

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

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

Disattivazione di sicurezza

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

Eccezione:

Una programmazione con il timer lungo.

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

Funzioni del timer

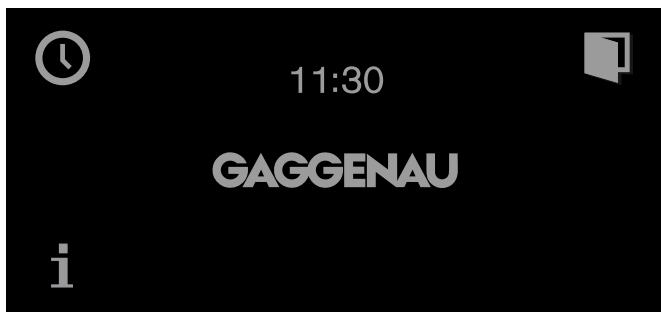
Nel menu del timer regolate:

- ⌚ Timer
- ⌚ Cronometro
- 🕒 Tempi di cottura (non in modalità pausa)
- 🕒 Fine tempo di cottura (non in modalità pausa)

Per richiamare il menu timer

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

Toccare il simbolo 🕒.



Appare il menu del timer.

Timer

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

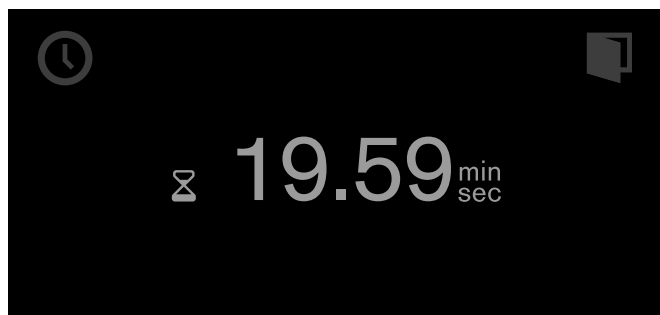
Impostare il contaminuti

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



- 3 Avviare con il tasto ▶.

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



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

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

Arresto del contaminuti:

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

Spegnimento del contaminuti prima del tempo:

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

Cronometro

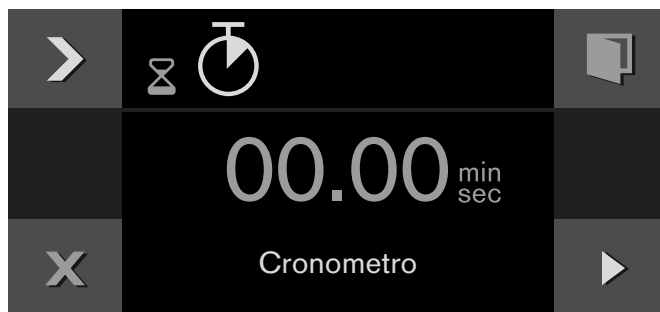
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio.

Il cronometro conta da 0 secondi a 90 minuti.

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

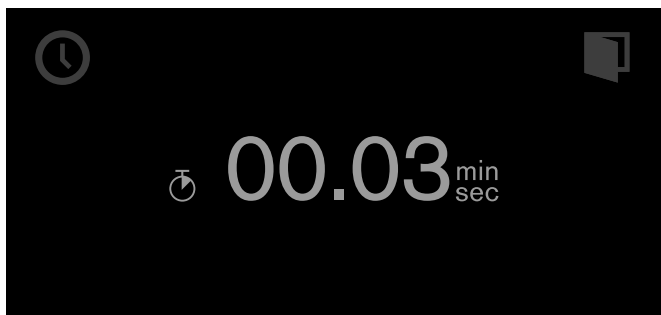
Avvio del cronometro

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



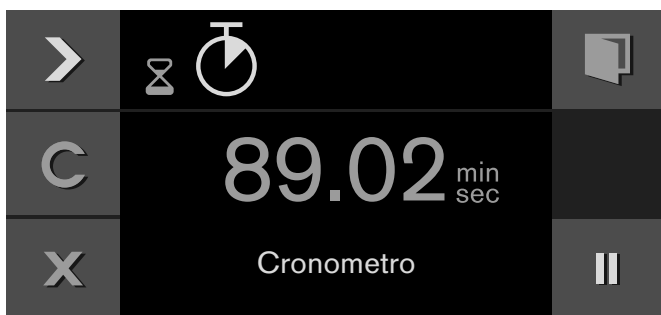
- 3 Avviare con il tasto ▶.

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



Fermare il cronometro e avviarlo nuovamente

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



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

- 4 Avviare con il tasto ▶.

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

Disattivazione del cronometro:

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

Tempo di cottura

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

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

Impostare la durata di cottura

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

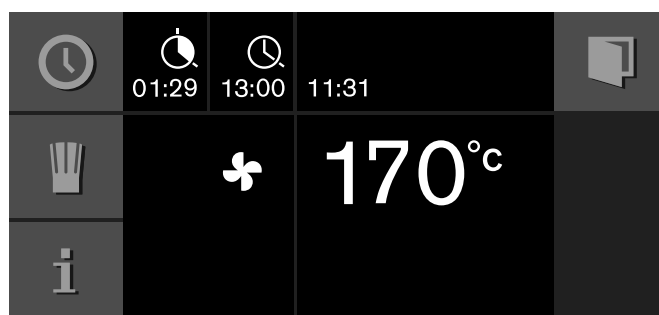
- 1 Toccare il simbolo ⌚.
- 2 Con ➤ selezionare la funzione "Durata di cottura" ⌚.

- 3 Regolare il tempo di cottura desiderato con il selettore.

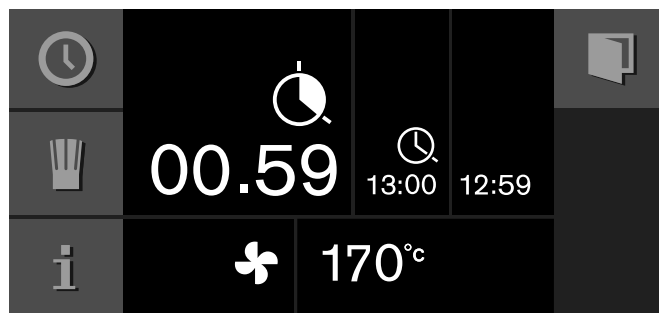


- 4 Avviare con ▶.

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



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



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

Modificare la durata di cottura:

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

Cancellare la durata di cottura:

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

Interrompere l'intera procedura:

Posizionare il selettore funzioni su 0.

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

Fine cottura

Potete ritardare la fine del tempo di cottura.

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

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

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

Rimandare la fine del tempo di cottura

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

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



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



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

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

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

Modificare la fine tempo di cottura:

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

Interrompere l'intera procedura:

Posizionare il selettore funzioni su 0.

Timer lungo




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

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









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


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

Regolare il timer lungo

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



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

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

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

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

Spegnere:




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

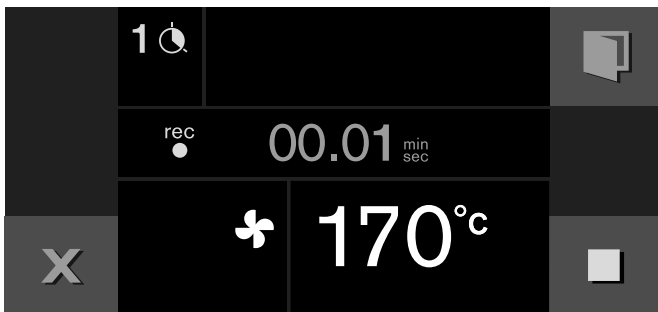
Ricette personali


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

Registrazione della ricetta

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

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





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

Avvertenze





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

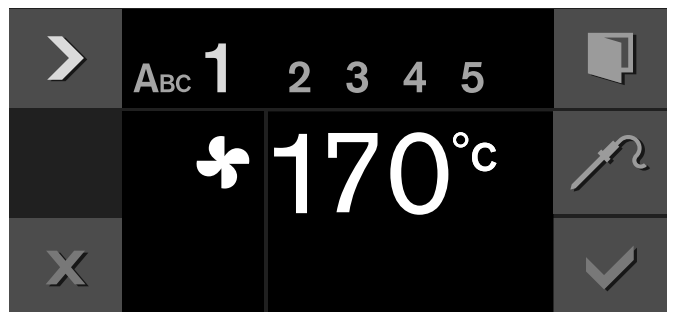
Inserire la temperatura nucleo per una fase:





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

Programmare le ricette




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

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



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

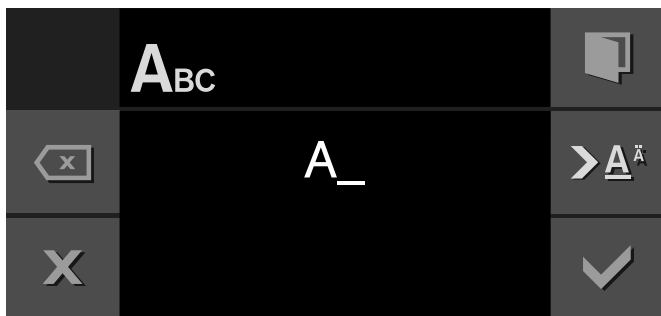
Immettere la temperatura interna per una fase:

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

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

Inserire il nome

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



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

- 2 Salvare con ✓.

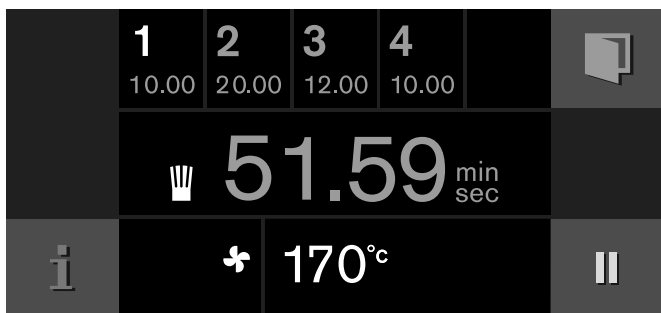
- o -

con X si interrompe e si esce dal menu..

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

Avvio della ricetta

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



Avvertenze

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

Modifica della ricetta

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

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

Cancellazione della ricetta

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

Termosonda

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

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

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

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

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

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

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

⚠ Pericolo di ustione!

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

Inserire la termosonda nella pietanza

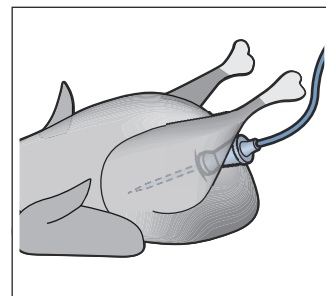
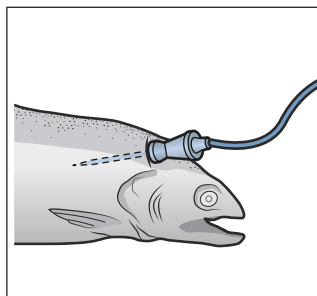
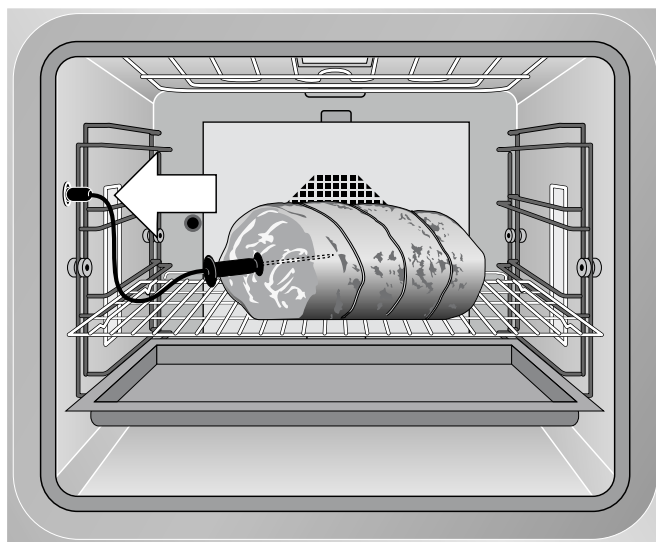
Introdurre la termosonda prima di inserire la pietanza nel vano cottura.

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

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




Cercate di inserire completamente la termosonda.

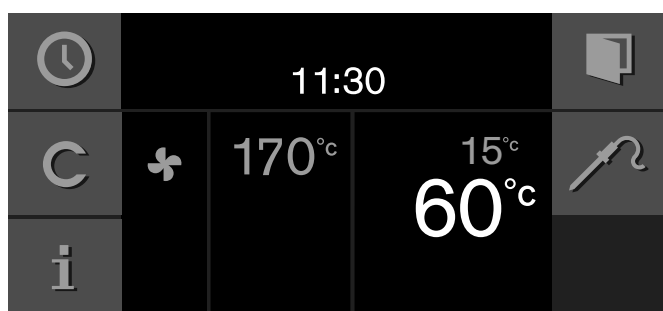
Per il pollame accertarsi che la punta della termosonda non vada nella parte cava al centro, bensì sia posizionata nella carne tra la pancia e la coscia superiore.




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

Regolare la temperatura nucleo

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





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

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


Avvertenze

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

Modifica della temperatura interna impostata:

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

Cancellazione della temperatura interna impostata:

Toccare il simbolo . Cancellare la temperatura interna impostata con **C**. L'apparecchio prosegue con il processo di cottura normale.

Valori indicativi per la temperatura interna

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

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

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

| Pietanza | Valore indicativo per la temperatura interna |
|-----------------------|---|
| Pollame | |
| Pollo | 85 °C |
| Faraona | 75 - 80 °C |
| Oca, tacchino, anatra | 80 - 85 °C |
| Petto d'anatra | |
| leggermente al sangue | 55 - 60 °C |
| ben cotto | 70 - 80 °C |
| Bistecca di struzzo | 60 - 65 °C |
| Agnello | |
| Cosciotto d'agnello | |
| leggermente al sangue | 60 - 65 °C |
| ben cotto | 70 - 80 °C |
| Costoletta d'agnello | |
| leggermente al sangue | 55 - 60 °C |
| ben cotto | 65 - 75 °C |
| Montone | |
| Cosciotto di montone | |
| leggermente al sangue | 70 - 75 °C |
| ben cotto | 80 - 85 °C |
| Sella di montone | |
| leggermente al sangue | 70 - 75 °C |
| ben cotto | 80 °C |
| Pesce | |
| Filetto | 62 - 65 °C |
| Intero | 65 °C |
| Terrina | 62 - 65 °C |
| Altro | |
| Pane | 96 °C |
| Vol au vents | 72 - 75 °C |
| Terrina | 60 - 70 °C |
| Foie gras | 45 °C |

Girarrosto

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

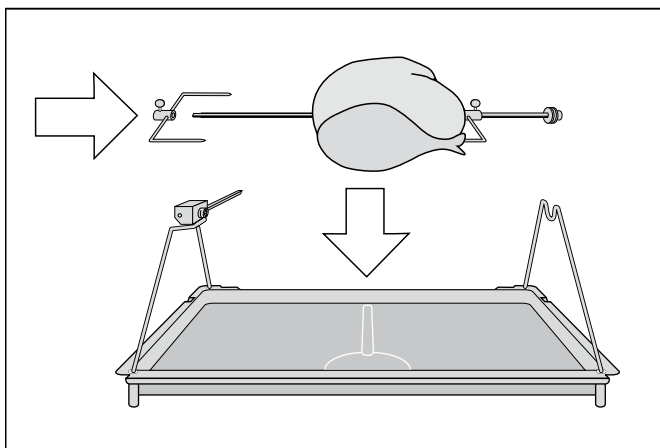
Il girarrosto può essere usato in ogni modalità di funzionamento. I migliori risultati si ottengono nelle modalità di riscaldamento "Grill superficie grande" o "Calore superiore".

Attenzione!

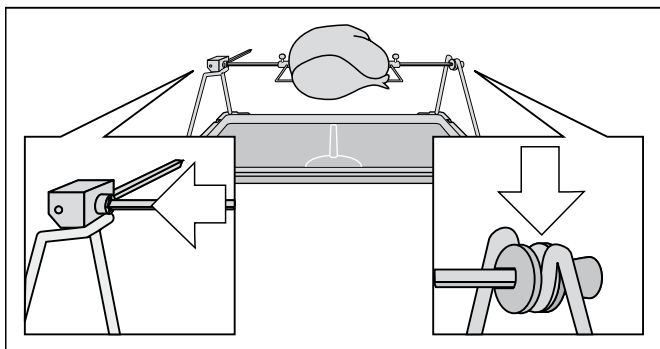
Non usare la termosonda in combinazione con il girarrosto.

Preparazione

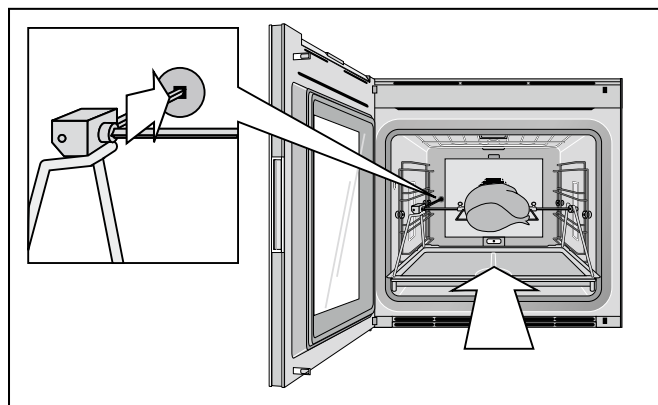
- 1 Infilare entrambe le staffe di appoggio negli alloggiamenti della vaschetta. Il motore è a sinistra.
- 2 Infilare il gancio di blocco destro sul girarrosto ed avvitarlo.
- 3 Posizionare la pietanza centralmente sul girarrosto. Fissare le parti sporgenti (per es. le ali), affinché non tocchino la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




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



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




Accendere il girarrosto

- 1 Regolare la temperatura e il tipo di riscaldamento desiderati.
- 2 Toccare il simbolo . Il motore del girarrosto viene acceso.



Spegnere il girarrosto

- 1 Toccare il simbolo . Il motore del girarrosto si ferma.
- 2 Spegner il forno con il selettore delle funzioni.
- 3 Rimuovere la piastra del grill con il girarrosto e poggiarla su una base stabile e resistente al calore.
⚠ Pericolo di ustione!
Usare un guanto per rimuoverla.
- 4 Avvitare la manopola lateralmente per rimuovere il girarrosto.

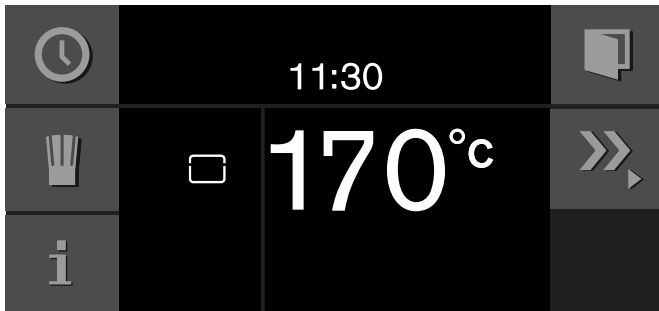
Avvertenze

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

Livello di rosolamento

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

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



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

Protezione bambini

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

Avvertenze

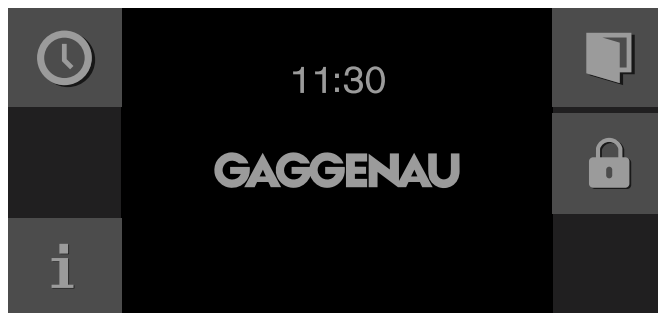
- La sicurezza bambini è da impostare su "disponibile" dalle impostazioni di base (vedere capitolo 'Impostazioni di base').
- In caso di interruzione di corrente con sicurezza bambini attivata, è possibile che una volta tornata la corrente questa sia disattivata.

Attivazione della protezione bambini

Condizione indispensabile:

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

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



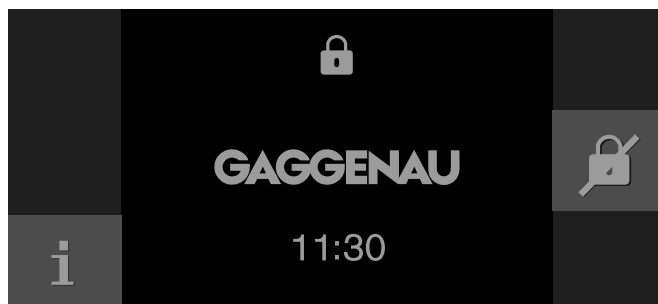
La protezione bambini è attivata. Compare Stand-by. Il simbolo **🔒** viene mostrato in alto sul display.

Disattivare la protezione bambini

Condizione indispensabile:

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

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



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

Impostazioni di base

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

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












5 Toccare il simbolo _.










6 Regolare l'impostazione di base con il selettore.

7 Con ✓ salvare o con X interrompere ed uscire dall'impostazione di base attuale.

8 Girare il selettore funzioni su **0** per uscire dal menu delle impostazioni di base.

Le modifiche sono memorizzate.

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

| | | | |
|--|--------------------------|--|--|
|  | Formato data | G.M.A* G/M/A M/G/A | Impostazione del formato data |
|  | Data | Data attuale | Impostazione della data. È possibile scegliere tra anno/mese/giorno con il simbolo >. |
|  | Formato temperatura | °C*/°F | Impostazione dell'unità della temperatura |
|  | Lingua | Tedesco* / francese / italiano / spagnolo / portoghese / olandese / danese / svedese / norvegese / finlandese / greco / turco / russo / polacco / ceco / sloveno / slovacco / arabo / ebraico / giapponese / coreano / thailandese / cinese / inglese US / inglese | Selezione della lingua dell'indicatore di testo Avvertenza: In caso di aggiornamento della lingua il sistema viene riavviato, tale processo dura alcuni secondi. Infine viene chiuso il menu delle impostazioni di base. |
|  | Impostazioni di fabbrica | Riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica | Confermare la domanda: "Cancellare tutte le impostazioni individuali e riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica?" confermare con ✓ oppure interrompere con X. Avvertenza: Riportando l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica vengono cancellate anche le ricette personali. Dopo aver riportato l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica si entra nel menu "Impostazioni iniziali". |
|  | Modalità demo | ON/OFF* | Per gli obiettivi della presentazione. L'apparecchio non riscalda in modalità demo, tutte le altre funzioni sono disponibili. L'impostazione "OFF" deve essere attivata per il funzionamento normale. L'impostazione è possibile soltanto nei primi 3 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio. |
|  | Timer lungo | Non disponibile* / Disponibile | Disponibile: Il timer lungo può essere impostato; vedere capitolo "Timer lungo". |
|  | Protezione sportello | On* / Off | La protezione sportello ne evita l'apertura involontaria. Se è impostato "On" dovete tenere premuto il simbolo  per diversi secondi fino all'apertura dello sportello. |
|  | Sicurezza bambini | Non disponibile* / Disponibile | Disponibile: la sicurezza bambini può essere attivata (vedere capitolo 'Sicurezza bambini') |

* Impostazione di fabbrica

Pulizia e manutenzione

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

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

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

⚠ Pericolo di scottature!

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

⚠ Pericolo di ustioni!

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

⚠ Pericolo di lesioni!

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

Detergenti

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

Non usare

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

Sciacquare bene i panni nuovi prima di usarli.

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

| Campo | Detergenti |
|--|--|
| Acciaio inox | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Speciali detergenti per l'acciaio inossidabile possono essere richiesti presso il servizio clienti o presso i rivenditori specializzati. |
| Alluminio | Pulire con un detergente per vetri delicato. Pulire con un panno per vetri o un panno in microfibra privo di pelucchi, con movimenti orizzontali e senza esercitare pressione sulle superfici. |
| Vano di cottura | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. |
| Vano di cottura molto sporco | Gel detergente spray per forno (codice ord. 00311860 presso il servizio di assistenza clienti o nel negozio online). Attenzione: <ul style="list-style-type: none">● Non deve entrare in contatto con la guarnizione 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 lampadina del vano di cottura | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. |
| Guarnizione dello sportello Non rimuovere! | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna, senza strofinare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro! |
| Termosonda | Pulire con un panno umido. Non lavare in lavastoviglie! |
| Accessori | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. |
| Griglia inseribile | Lavastoviglie, vedere capitolo "Rimuovere la griglia inseribile" |
| Girarrosto (non in tutti i modelli di forno) | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non mettere in ammollo l'azionamento del girarrosto e non lavarlo in lavastoviglie! |
| Estensione telescopica (accessorio speciale) | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie! |
| Pietra refrattaria (accessorio speciale) | Pulire con una spazzola i residui incrostati. Non bagnare mai la piastra refrattaria! |
| Pirofila (accessorio speciale) | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lavare la pirofila in lavastoviglie! |

Panno in microfibra

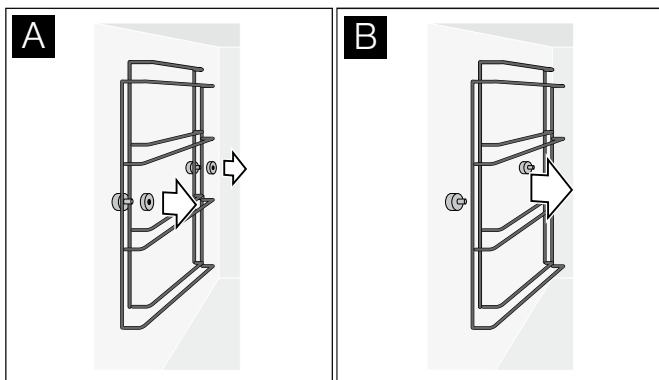
Il panno in microfibra a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inox, o alluminio (codice articolo 00460770 presso il servizio clienti o il negozio online). Rimuove lo sporco acquoso e grasso in una sola passata.

Rimuovere le griglie

Per la pulizia le griglie possono essere rimosse.

Rimuovere le griglie

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



Le griglie possono essere lavate nella lavastoviglie.

Agganciare le griglie

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

Pirolisi (autopulizia)

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

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

⚠ Pericolo di incendio!

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

⚠ Pericolo di incendio!

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

⚠ Rischio di gravi danni alla salute!

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






Preparazione della pirolisi

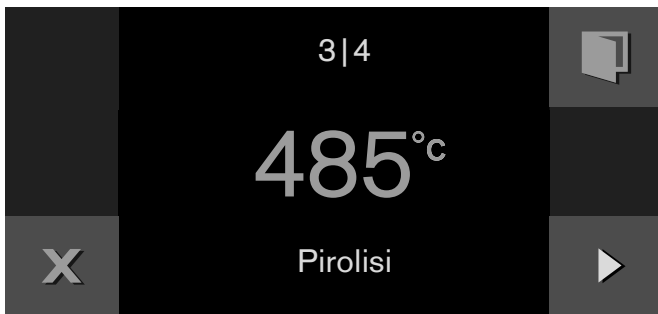
Attenzione!

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

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

Avviare la pirolisi

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



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

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

Pulizia pirolitica degli accessori

Le teglie e i vassoi per grill Gaggenau sono rivestiti con smalto resistente alla pirolisi. Per pulire il forno in modo perfetto consigliamo però di rimuovere ogni accessorio dal forno prima della pulizia pirolitica. Solo in questo modo il calore potrà essere distribuito uniformemente.

Se si desidera rimuovere tutti i residui incrostati alla teglia oppure al vassoio per grill con la pirolisi, seguire le seguenti avvertenze:

Avvertenze




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

Guasti, Che fare se?

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

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


Interruzione di corrente

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

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

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

Modalità demo

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

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

Sostituzione della lampadina del forno

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

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Pericolo di scottature!

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

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

Sostituire la lampada del forno in alto

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

Sostituire la lampada del forno laterale

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

Sostituire la copertura di vetro

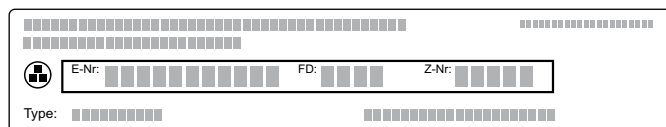
Quando la copertura di vetro nel forno è danneggiata deve essere sostituita. Le coperture possono essere acquistate presso il servizio assistenza clienti. Indicate il numero E ed il numero FD del vostro apparecchio.

Servizio Assistenza Clienti

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


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

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



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

| Codice prodotto (E) | Codice di produzione FD |
|---------------------|-------------------------|
|---------------------|-------------------------|

Servizio di assistenza clienti 

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Tabelle e consigli

Avvertenze

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

Verdura

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|--|--|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Spiedini di verdure | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 220 | ~~~~ | 24* | Accorciare gli spiedini di legno oppure tenerli a mollo in acqua per una notte, altrimenti si carbonizzano. Suggerimento: peperoni, cipolle, mais (precotto), pomodori ciliegino, zucchine |
| Asparagi verdi, grigliati | Vassoio di vetro/per griglia | 3 (4) | 300 | ~~~~ | 6 - 10* | Suggerimento: condire con cipolla, olio, aceto, sale e pepe. |
| Radici | Vassoio di vetro/per griglia | 3 (4) | 200 | ✚ | 30* | Suggerimento: condire carote, sedano, cavolo navone, barbabietola con olio, aglio, sale e pepe. |
| | | 3 (4) | 250 | ~~~~ | 15 - 20* | |
| Fette di zucca | Vassoio di vetro/per griglia | 3 (4) | 200 | ✚ | 30* | Suggerimento: condire con olio, aglio, zenzero, cumino macinato, sale e pepe. |
| Antipasti | Vassoio di vetro/per griglia | 3 (4) | 200 | ✚ | 30* | Suggerimento: versare qualche goccia di aceto balsamico sulle verdure ancora calde e condire. |
| | | 3 (4) | 250 | ~~~~ | 15 - 20* | |
| Escalivada (verdure mediterranee al forno) | Forma per soufflé | 4 (5) | 250 | ~~~~ | 15* | Suggerimento: melanzane, cipolle, pomodori, peperoni, olio. È un piatto che si può consumare caldo o freddo. |
| Ratatouille | Vassoio di vetro/per griglia | 3 (4) | 200 | --- | 30 - 40* | Suggerimento: a cottura ultimata, cospargere con parmigiano. |
| Pomodori al forno | Forma per soufflé | 2 (3) | 120 | ✚ | 60 | Suggerimento: versare pomodori ciliegino o fette di pomodoro, rosmarino e aglio in uno stampo e cospargere con gocce di olio e un po' di miele. In precedenza, se si desidera, scottare e spelare i pomodori. |
| Indivia belga | Forma per soufflé | 2 (3) | 180 | ✚ | 25 - 30 | Suggerimento: tagliare a metà, condire, avvolgere nel prosciutto cotto, coprire con panna o besciamella e cospargere di formaggio. |
| | | 2 (3) | 190 | ✚ ^e | 40 - 45 | Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello. |
| Peperoni ripieni piatto vegetariano | Stampo per sformato/ pentola per arrosti | 2 (3) | 200 | --- | 30 - 34 | Suggerimento: farcire con riso bollito, grano tenero o lenticchie e cipolle, formaggio, erbe aromatiche e spezie. |
| Zucchine ripiene, piatto vegetariano | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 180 | ✚ | 25 | Suggerimento: farcire con carote grattugiate, cipollotti, formaggio caprino fresco, aglio, timo, sale e pepe, cospargere di parmigiano. |
| Sformato di verdure | Forma per soufflé | 2 (3) | 200 | --- | 20 - 30 | Cuocere in precedenza/sbollentare le verdure e gli altri ingredienti. |
| Hamburger di verdure, surgelato | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 220 | ✚ | 12 - 15* | |














* Girare a circa metà cottura.

Contorni e pietanze

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

| Pianta | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|---|-------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| Contorni | | | | | | |
| Patate in crosta di sale | Forma per soufflé | 2 (3) | 200 | --- | 40 - 60* | Versare sale marino nello stampo, fino a creare uno strato di circa 2 cm di spessore. Sistemare le patate piccole senza sbucciarle, spennellarle con olio di oliva. |
| Spicchi di patate | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | ✿ | 15* | Suggerimento: tagliare le patate a spicchi, condire con olio di oliva, peperoncino e sale. |
| Patate fritte, fresche | Teglia + carta da forno | 3 (4) | 200 | ✿ | 15 - 20* | Suggerimento: ungere leggermente, dopo la cottura condire con sale, paprica in polvere o curry. |
| Patate fritte, surgelate | Teglia + carta da forno | 3 (4) | 220 | ✿ | 14* | |
| Gratin di patate | Forma per soufflé | 2 (3) | 180 | ✿ | 35 | Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello. |
| | | 2 (3) | 190 | ✿ ^e | 50 | |
| Frittelle di patate | Teglia | 2 (3) | 175 | ✿ | 20 - 30* | Ungere bene la teglia, schiacciare la massa delle patate, cospargere di olio. Girare una volta. |
| | | 2 (3) | 200 | --- | 20 - 30* | |
| Patate arrosto | vassoio per griglia | 2 (3) | 180 | ✿ | 30 - 45* | Basso contenuto di grassi. Distribuire uniformemente sul vassoio per griglia, mescolando più volte. |
| Involtini di formaggio di capra e speck | Vassoio di vetro/teglia | 2 (3) | 220 | ✿ | 8 - 10 | Usare formaggio caprino fresco o camembert di caprino. |
| | | 3 (4) | 220 | ~~~~ | 8 - 10 | |
| Caprino al miele | Vassoio di vetro/teglia | 2 (3) | 200 | ✿ | 8 | Suggerimento: versare miele alla lavanda sul formaggio caprino fresco o il camembert di caprino e cospargere di pinoli. |
| | | 3 (4) | 200 | ~~~~ | 8 | |
| Camembert al forno impanato, fresco | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 180 | ✿ | 15 - 20 | Cuocere in forno fino a quando l'impanatura non si solleva. |
| Camembert al forno impanato, surgelato | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 180 | ✿ | 15 - 20 | Cuocere in forno fino a quando l'impanatura non si solleva. |
| | | 2 (3) | 200 | --- | 15 | |
| Bastoncini di mozzarella, surgelati | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 180 | ✿ | 10 | |

* Girare a circa metà cottura.

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|---|------------------------------|---------|-------------------|---|--------------------------|---|
| Feta | Teglia | 2 (3) | 250 |  | 12 | Suggerimento: disporre in una teglia con olio, pomodori, cipolle, aglio e rosmarino, condire con sale e pepe. |
| Formaggio al forno, fresco | Teglia | 2 (3) | 180 |  | 20 | Dopo 10 minuti, incidere il formaggio molle con un taglio a forma di croce e aprirlo. Lo stampo non dovrebbe essere molto più grande del formaggio, in modo che mantenga una certa compattezza. |
| Piatti | | | | | | |
| Tortilla | Forma per soufflé | 2 (3) | 160 |  | 40 | Suggerimento: con peperoni, olive, cipolle, prosciutto Serrano e formaggio Manchego. |
| Omelette del contadino | Forma per soufflé | 2 (3) | 160 |  | 40 | Suggerimento: con asparagi verdi e bianchi, accompagnato da salmone marinato. |
| Frittata | Forma per soufflé | 2 (3) | 190 | --- | 45 - 50 | Suggerimento: con spinaci, cipolle e gamberetti. |
| Enchiladas, gratinate | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 200 | --- | 15 - 20 | |
| Lasagne | Forma per soufflé | 2 (3) | 175 |  | 35 | Suggerimento: versione classica o vegetariana, con verdura grigliata e mozzarella di bufala. |
| | | 2 (3) | 180 |  | 50 - 60 | Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| Maccheroni al formaggio | Forma per soufflé | 2 (3) | 180 / 220 |  | 10 - 20 | Per ottenere una bella crosticina, dopo 10 min. aumentare la temperatura del forno a 220 °C e lasciare dorare per 10 min. |
| Spätzle al formaggio | Forma per soufflé | 2 (3) | 180 / 220 |  | 30 | Disporre gli spätzle appena cotti nello stampo, cospargendo ogni strato con formaggio. |
| | | | | | | Finire con uno strato di formaggio e anelli di cipolle fritti; aumentare la temperatura in forno a 220 °C per 5 min. |
| Involtini primavera, surgelati | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 225 |  | 18 - 20* | |
| Mini-involtini primavera, surgelati | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 225 |  | 10* | |
| Pizza fresca | Teglia | 2 (3) | 230 - 250 | --- | 10 - 15 | Ungere leggermente la teglia. |
| Pizza, precotta | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 230 |  | 6 - 8 | |
| | | 2 (3) | 230 | --- | 6 - 8 | |
| Pizza, surgelata | Griglia | 2 (3) | 200 |  | 11 - 13 | |
| | | 2 (3) | 220 | --- | 11 - 13 | |
| Pizza americana (fondo spesso), surgelata | Teglia | 2 (3) | 200 | --- | 20 - 24 | Non preriscaldare! |
| Tarte flambée, fresca | Teglia | 2 (3) | 250 | --- | 8 - 10 | Suggerimento: ricetta classica o con formaggio caprino fresco, prosciutto crudo di Parma, fichi e cipollotti. |
| Tarte flambée, precotta | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 250 |  | 7 | |

* Girare a circa metà cottura.

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|--------------------------|--------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| Tarte flambée, surgelato | Griglia | 2 (3) | 200 | ☛ | 10 - 12 | |
| | | 2 (3) | 230 | --- | 8 - 10 | |
| Quiche | Stampo da crostata | 2 (3) | 200 | --- | 20 + 20 | Cuocere preliminarmente il fondo per 20 min., distribuire la massa sul fondo e cuocere al forno per altri 20 min. |
| Torta di cipolle | Teglia | 2 (3) | 200 | --- | 30 - 40 | |

* Girare a circa metà cottura.

Pesce

- Per motivi d'igiene, dopo la cottura il pesce dovrebbe avere una temperatura interna di almeno 62 - 70°C. È anche il punto di cottura ideale.
- Il pesce va salato solo dopo la cottura. In questo modo mantiene l'aroma naturale e perde meno acqua.
- Ungere leggermente la griglia e la teglia, così il pesce non si attacca.
- Filetti con la pelle: posare il pesce con la pelle verso l'alto, per conservare al meglio struttura e aroma.
- Tagliare gli spiedini di legno il più possibile o metterli a mollo in acqua per una notte prima dell'uso, altrimenti il legno si carbonizza.
- Nel caso di prodotti precotti e surgelati, rispettare sempre le indicazioni del produttore.

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|--------------------------------|-------------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Spiedini di gamberi, freschi | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 180 | ~~~~~ | 10* | |
| Spiedini di gamberi, surgelati | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 180 | ~~~~~ | 12* | |
| Spiedini di pesce | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 200 | ~~~~~ | 12* | Usare pesce con una certa consistenza, come merlano nero, sebastes, merluzzo. |
| Trota, intera | Teglia | 3 (4) | 200 - 220 | ~~~~~ | 16* | Suggerimento: farcire con limone, aglio e prezzemolo. |
| Orata, intera | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 200 - 220 | ~~~~~ | 20 - 25* | Suggerimento: farcire con limone, aglio e timo, d'estate con menta. Incidere la pelle dell'orata diagonalmente. |
| | Teglia | 3 (4) | 175 | ☛ | 20 - 25* | |
| Fettina di salmone | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 250 | ☛☛ | 10 - 12 | Suggerimento: marinare con lime, sale, pepe e aglio. |
| | Teglia | 2 (3) | 200 | ☛ | 10 - 12 | |
| Fettina di tonno | Teglia | 3 (4) | 250 | ☛☛ | 8 - 10 | Suggerimento per una ricetta in "asian style": condire con salsa di soia, olio di sesamo, zenzero, miele, aglio, chili e semi di coriandolo. |
| Bastoncini di pesce, surgelati | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 220 | ☛ | 15 - 17* | |
| Anelli di calamari, surgelati | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 220 | --- | 8 - 12 | |

* Girare a circa metà cottura.

Carne

- Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Avvertenze e indicazioni sulle temperature ottimali si trovano al capitolo Termosonda.
- Riposo dopo la cottura: lasciar riposare la carne per 10 - 15 minuti dopo la cottura. Così la carne può "distendersi". La circolazione dei succhi all'interno della carne diminuisce e ciò limita la perdita di liquidi durante il taglio. Pezzi di carne di grandi dimensioni, come ad es. gli arrosti, possono riposare nel forno. Pezzi piccoli, ad es. bistecche, dovrebbero riposare fuori dal forno, avvolti in pellicola di alluminio.
- Nel caso di piccole quantità (per 2 - 3 persone) si consiglia di utilizzare uno stampo resistente al calore, affinché gli alimenti non possano attaccarsi o seccare.
- Utilizzare il vassoio per grigliare o la pentola per arrosti per arrosti grandi e per preparazioni che richiedono di versare molto liquido sull'arrosto.
- Lasciare marinare la carne possibilmente per tutta la notte; prima di grigliare o cuocere al forno la carne, rimuovere la marinata, ad es. con il dorso del coltello o con un cucchiaino. In caso contrario, le spezie e le erbe aromatiche potrebbero bruciare.
- Se l'arrosto è diventato troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata, la prossima volta ridurre la temperatura e verificare il livello di inserimento nel vano di cottura.
- Se l'arrosto è cotto, ma la salsa è bruciata, la prossima volta usare una teglia più piccola e versare più liquido. Se la salsa è troppo liquida, usare una teglia più grande e versare meno liquido.

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|---|------------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| Manzo | | | | | | |
| Arrosto di manzo (1,5 kg) | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 180 | ✿ | 90 - 120* | |
| Costata di manzo, leggermente al sangue (450 g) | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 200 | ✿ | 30 | Temperatura interna 65 °C |
| | | 2 (3) | 200 | ✿ ^e | 40 | Temperatura interna 65 °C Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello. |
| Roastbeef/lombata di manzo (1 kg) - al sangue | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 230/180 | ✿ | 25 - 35** | Suggerimento: ottima con salsa bernese oppure tagliata fredda con remoulade e patate arrosto. |
| - leggermente al sangue | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 230/180 | ✿ | 30 - 40** | |
| - ben cotto | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 230/180 | ✿ | 50 - 60** | |
| Maiale | | | | | | |
| Filetto di maiale, intero | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 230/180 | ✿ | 20 - 25** | Suggerimento: marinare con olio, aglio e prezzemolo. |
| Filetto di maiale (260 g) | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 180 | ✿ | 30 | Temperatura interna 70 °C |
| | | 2 (3) | 180 | ✿ ^e | 40 | Temperatura interna 70 °C Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello. |
| Medaglioni di maiale | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 180 | ✿ | 12 - 15* | Suggerimento: quando la cottura è quasi ultimata, aggiungere un pezzetto di burro e un rametto di rosmarino nel vassoio di vetro/per griglia. |

* Prima rosolare in padella o nella pentola per arrosti sul piano di cottura.

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

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|--|---|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Arrosto di maiale - Cosciotto (1 kg) | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 230/180 | ✚ | 45 - 50** | |
| Arrosto di maiale - Coppa (1,5 kg) | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 230/180 | ✚ | 85 - 95** | |
| | | 2 (3) | 230/180 | ☼ | 70 - 80** | |
| Arrosto di maiale con cotenna/arrosto in crosta (1,5 kg) | Griglia + Vassoio per griglia | 2 (3) | 180/200 | ☼ | 60 - 70*** | |
| Stinco di maiale | Griglia + Vassoio per griglia | 2 (3) | 150/200 | ☼ | 40 - 45*** | Incidere la cotenna a forma di rombo, in modo che diventi croccante. |
| Costata (1 kg) | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 180/160 | ✚ | 50 - 60** | |
| Rolata | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 230/180 | ✚ | 65 - 70*** | |
| | Griglia + Vassoio per griglia | 2 (3) | 230/180 | ☼ | 75 - 80*** | |
| Vitello | | | | | | |
| Arrosto di vitello (1,5 kg) | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 180 | ✚ | 50 - 60* | |
| Stinco di vitello | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 150/180 | ☼ | 50 - 60*** | |
| Carrè di vitello | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 160 - 170 | ✚ | 20 | |
| Petto di vitello ripieno | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 120 - 130 | ✚ | 120 | |
| Selvaggina | | | | | | |
| Arrosto di cinghiale | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 170 | ✚ | 60 - 90* | Suggerimento: lasciare marinare per una notte in olio, aglio, senape ed erbe della Provenza. |
| Cosciotto di capriolo | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 170 - 180 | ✚ | 60 - 80 | |
| Lombata capriolo | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 165 - 175 | ✚ | 20 | |
| | | 2 (3) | 165 - 175 | --- | 20 - 25 | |

* Prima rosolare in padella o nella pentola per arrosti sul piano di cottura.

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

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|--|---|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Lombata di coniglio | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 180 | ✿ | 15 - 25* | Suggerimento: marinare in aglio, rosmarino, olio di oliva e aceto balsamico pregiato. |
| Cosciotto d'agnello – leggermente al sangue | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 180 - 190 | ✿ | 100* | Suggerimento: lasciare marinare per una notte in olio di oliva, aglio, rosmarino e fettine di limone. |
| – ben cotto | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 180 - 190 | ✿ | 120* | |
| Stinco di agnello | Vassoio di vetro/per griglia, pentola per arrosti | 2 (3) | 180 - 200 | ✿ | 35 - 45 | |
| Varie | | | | | | |
| Polpette di carne tritata (da 80 g) | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | ✿ | 30 - 35 | Quanto più le polpette sono piatte, tanto più velocemente cuociono. Adatto per grandi quantità. |
| Polpette di carne tritata rosolate (da 80 g) | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | ✿ | 20 | Per ottenere polpette ben brunate, ma morbide internamente, si consiglia di rosolarle prima in padella e terminare poi la cottura in forno. |
| Polpette di carne tritata (da 25 g) | Teglia + Carta da forno | 2 (3) | 200 | ✿ | 25 - 30 | Suggerimento: ottima base per altre preparazioni, ad es. polpette al sugo di pomodoro, Köttbullar (polpette svedesi), Königsberger Klopse (polpette in salsa bianca ai capperi). |
| Polpette di carne tritata rosolate (da 25 g) | Teglia + Carta da forno | 2 (3) | 200 | ✿ | 15 | Suggerimento: infilare le polpette di agnello o coniglio su spiedini e servire con crema di yogurt alla menta o mostarda di fichi. |
| Polpettone, fresco (700 g) | Griglia + Vassoio per griglia | 2 (3) | 160 | ✿ | 60 | Utilizzare la termosonda (temperatura interna 67 °C). |
| Fette di bacon (Speck), sottile | Teglia + Carta da forno | 3 (4) | 180 | ✿ | 8 - 10 | Dopo averle estratte, lasciarle sgocciolare su carta da cucina. |
| Fette di bacon (Speck), spesso | Teglia + Carta da forno | 3 (4) | 190 | ✿ | 8 - 12 | |
| Peperoni ripieni di carne tritata | Stampo per sformato/ pentola per arrosti | 2 (3) | 175 | ✿ | 55 - 60 | Suggerimento: riempire di carne tritata e cuocere in salsa di pomodoro. |

* Prima rosolare in padella o nella pentola per arrosti sul piano di cottura.

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

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

Pollame

- Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Non inserirla al centro (del vano di cottura), ma tra petto e coscia. Altre avvertenze e le temperature ottimali si trovano al capitolo Termosonda.
- 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.

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|---|--|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| Anatra, intera (1,5 - 2 kg) | Griglia + vassoio per griglia/pirofila | 2 (3) | 160 / 180 | --- | 75* | Suggerimento: farcire con arance, mele o frutta secca. |
| Petto d'anatra | Pirofila/ stampo per sformato | 2 (3) | 160 | ✿ | 25 - 35 | Incidere la pelle a forma di rombo. |
| Oca, intera (5 kg) | Griglia + vassoio per griglia/pirofila | 2 (3) | 160 / 190 | ✿ | 110 - 130* | Suggerimento: farcire con mele, cipolle e maggiorana, quindi chiudere. |
| | | 2 (3) | 160 / 190 | --- | 110 - 130* | |
| Tacchino, intero | Griglia + vassoio per griglia/pirofila | 2 (3) | 160 / 190 | ✿ | 120 - 180* | |
| | | 2 (3) | 160 / 190 | --- | 120 - 180* | |
| Pollo, intero (1 kg) (conforme a EN60350-1) | Griglia + vassoio per griglia | 2 (3) | 190 | ✿ | 70 - 80 | Preriscaldare. |
| | | 2 (3) | 190 | ☼ | 70 - 80 | |
| Fusi di pollo | Griglia + vassoio per griglia | 3 (4) | 220 | ☼ | 30** | Suggerimento: preparare una marinata in "asian style" con salsa di soia, miele, chili, aglio, zenzero, cumino macinato, scorza di lime tritata, coriandolo. |
| | | 3 (4) | 220 | ☼ | 30** | |
| Coscia di pollo | Griglia + vassoio per griglia | 3 (4) | 220 | ☼ | 30** | Dopo aver girato la carne, lasciare rivolto verso l'alto il lato con più pelle, in modo che rimanga ben croccante. Marinare con olio, rosmarino, fette di limone e aglio |
| | | 3 (4) | 220 | ☼ | 30** | |
| Petto di pollo | Griglia + vassoio per griglia | 2 (3) | 200 | ✿ | 25 | Suggerimento: prima della cottura, sfregare con pasta tandoori. |
| | | 2 (3) | 200 | ✿ ^e | 45 | |
| Nugget di pollo, surgelati | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | ✿ | 15** | |
| Petto di quaglia | Teglia | 3 (4) | 220 | ☼ | 10 - 12 | Cospargere di olio e spezie, ad es. paprica, timo, ginepro e aglio. |
| Quaglia, intera (da 150 g) | Griglia + vassoio per griglia | 3 (4) | 200 | ☼ | 20 - 25 | Cospargere di olio e spezie, ad es. paprica, timo, ginepro, aglio. |

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

** A metà della cottura girare la carne.

Grigliare e tostare

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

| Cibo | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|---|-------------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Pancetta di maiale, a fette | Griglia + Vassoio per griglia | 2 (3) | 230 | | 18 - 20* | |
| | | 2 (3) | 230 | | 18 - 20* | |
| Schaschlik (spiedino piccante) | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 190 | | 16* | |
| Salsiccia | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 270 | | 10* | |
| Merguez (salsiccia piccante) | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 250 | | 12* | |
| Costine di maiale piccanti, precotte | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 200 - 220 | | 24* | |
| | | 3 (4) | 200 - 220 | | 24* | |
| Costine di maiale piccanti, crude | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 220 | | 40* | Suggerimento: marinare in olio, senape, aceto balsamico, miele, aglio, salsa Worcester, concentrato di pomodoro e tabasco. |
| | | 3 (4) | 220 | | 30* | |
| Satay di pollo | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 250 | | 10 - 14* | Servire con salsa alle arachidi. |
| Formaggio Halloumi (Formaggio da grigliare) | Griglia + Vassoio per griglia | 3 (4) | 250 | | 5 - 8 | L'halloumi è un formaggio semiduro da taglio, usato tradizionalmente nella cucina turca e greca. È ottimo da grigliare. |
| Pane a cassetta tostato | Griglia del grill | 3 (4) | 200 | | 1 - 2* | Preriscaldare al massimo per 5 minuti. Controllare che il pane non diventi troppo scuro. |
| Toast Hawaii | Teglia + carta da forno | 3 (4) | 190 | | 8 - 10** | |
| Croque Monsieur | Teglia + carta da forno | 3 (4) | 190 | | 8 - 11** | |

* Girare a circa metà cottura.

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

| Cibo | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|------------------------------------|-------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Crostini | Teglia | 2 (3) | 180 | ✦ | 15* | Suggerimento: insaporire il pane bianco fresco con olio di oliva, aglio e rosmarino. L'olio, che va versato all'ultimo momento, non deve essere in quantità eccessiva (per evitare che i cubetti di pane lo assorbano). Girare più volte. |
| Meringa gratinata | Stampo a cerniera | 2 (3) | 220 - 250 | ~~~~~ | 4 - 5** | Controllare che la meringa non diventi troppo scura. |
| Involtini di speck e prugne secche | Teglia + carta da forno | 3 (4) | 200 | ~~~~~ | 8 - 10 | Ottimi anche con datteri o albicocche. |

* Girare a circa metà cottura.

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

Prodotti da forno

- Si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo perché assorbono meglio il calore. Collocare lo stampo al centro della griglia.
- Per i dolci in teglia senza carta da forno, imbrattare leggermente la teglia.
- Piccoli prodotti da forno, come bignè, biscotti o saccottini, possono essere cotti anche su due livelli, 1+3 o 2+4.
- Quando si utilizzano più livelli, è normale che teglie inserite insieme non siano pronte nello stesso momento. La teglia più in basso deve rimanere qualche minuto in più nel forno oppure deve essere inserita in anticipo.
- Prima di tagliare, lasciare che il preparato si raffreddi completamente sulla griglia.
- Se la parte inferiore è troppo scura: la prossima volta inserire la teglia su un livello più alto oppure diminuire la temperatura.
Se la parte superiore è troppo scura: la prossima volta collocare la teglia a un livello più basso, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare leggermente la temperatura. Se il dolce internamente non è completamente cotto, abbassare la temperatura.
Non è possibile ridurre i tempi di cottura aumentando la temperatura; è sempre meglio scegliere una temperatura più bassa.
- Il dolce si sbriciola: usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C. Non aprire troppo presto lo sportello del forno.
- Il dolce cresce solo al centro: imbrattare il bordo dello stampo.
- Se non si riesce a staccare i biscotti dalla teglia, introdurre di nuovo la teglia nel forno per poco tempo, e staccare i biscotti mentre sono ancora caldi.
- Se quando si capovolge lo stampo il dolce non esce, passare con cautela un coltello lungo tutto il bordo. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imbrattare bene lo stampo e cospargere con pangrattato.
- Per i prodotti precotti e surgelati rispettare sempre le indicazioni del produttore.

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|---|---------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| Dolci | | | | | | |
| Torta di ricotta | Stampo a cerniera | 1 (2) | 160 - 165 | ✿ | 70 - 75 | Torta di ricotta più bassa con metà quantità di quark. |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | --- | 70 - 75 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | ✿ | 85 - 90 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | --- | 80 - 90 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | ✿ | 40 - 45 | |
| Torta morbida | Stampo a cerniera | 2 (3) | 160 - 170 | ✿ | 50 - 60 | |
| | | 2 (3) | 160 - 170 | --- | 50 - 60 | |
| Dolci a cassetta | Stampo a cassetta | 2 (3) | 160 - 170 | ✿ | 60 - 65 | Per una doratura uniforme posizionare lo stampo nel vano di cottura nel senso della lunghezza. |
| | | 2 (3) | 160 - 170 | --- | 55 - 60 | |
| Gugelhupf (dolce all'uvetta), Ciambellone | Stampo per ciambellone | 1 (2) | 165 | ✿ | 30 | Suggerimento: utilizzare la ricetta classica oppure quella con speck e noci. |
| | | 1 (2) | 170 | ✿ ^e | 50 | Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| Dolci in teglia | Teglia | 2 (3) | 165 - 170 | ✿ | 40 - 45 | Ungere leggermente la teglia da forno. |
| | | 2 (3) | 165 - 170 | --- | 40 - 50 | |
| Rotolo di Pan di Spagna | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 190 | ✿ | 6 | Capovolgere il dolce ancora caldo su carta da forno cosparsa di zucchero, e arrotolare. |
| Pan di spagna | Stampo a cerniera | 2 (3) | 165 - 175 | ✿ | 30 - 35 | Ricoprire il fondo dello stampo a cerniera con carta da forno. |
| Dolce in teglia, lievitato | Teglia | 2 (3) | 165 | ✿ | 30 - 35 | Suggerimento: ricoprire con prugne, fichi o cipolle e speck. |
| | | 2 (3) | 165 | --- | 30 - 35 | |
| Torta alla frutta con pasta frolla | Stampo da crostata | 2 (3) | 165 | ✿ | 40 - 50 | Suggerimento: coprire con fragole o albicocche e marzapane. |
| | | 2 (3) | 170 | --- | 40 - 50 | |
| | | 2 (3) | 165 | ✿ | 45 - 55 | |
| Crostata | Stampo da crostata | 2 (3) | 190 | ✿ | 30 - 40 | Torta francese con fondo di pasta frolla, ad es. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron. |
| | | 2 (3) | 190 | --- | 30 - 40 | |
| | | 2 (3) | 190 | ✿ | 40 - 45 | |
| | | 2 (3) | 190 | --- | 45 - 50 | Per stampi da crostata chiari. |
| Strudel con pasta sfoglia | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | ✿ | 20 - 25 | Suggerimento: farcire con budino e ciliegie o con mele. |
| Apple pie (conforme a EN60350-1) | Stampo a cerniera Ø 20 cm | 2 (3) | 160** | ✿ | 85 - 105 | Preriscaldamento |
| | Stampo a cerniera Ø 20 cm | 1 (2) | 180** | --- | 80 - 95 | Preriscaldamento |

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

** Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido (vedere il capitolo *Impostazioni di base: Impostazioni di base > Tempo/Segnale di riscaldamento > Riscaldamento con segnale*)

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|--|--------------------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| Pan di spagna all'acqua (conforme a EN60350-1) | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 (3) | 160** | ☛ | 22 - 30 | Preriscaldamento |
| | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 (3) | 160** | --- | 20 - 45 | Preriscaldamento |
| Pasticcini | | | | | | |
| Bigné, éclair | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 180 | ☛ | 35 | Suggerimento: farcire con crema alla vaniglia, mousse al cioccolato, panna alla frutta o al caffè. |
| | | 2 (3) | 180 | --- | 40 | |
| | | 2 (3) | 180 | ☛ | 35 | |
| Biscotti, Biscotti siringati | Teglia | 2 (3) | 160 - 170 | ☛ | 15 | |
| | | 2 (3) | 160 - 170 | --- | 18 | |
| Dolcetti di pasta sfoglia | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | ☛ | 15 - 20 | |
| Dolcetti di pasta sfoglia, farciti | Teglia + carta da forno | 3 (4) | 200 | ☛ | 15 | Suggerimento: farcire con prosciutto e formaggio oppure mele e uvetta passa. |
| Dolci di pasta sfoglia | Teglia + carta da forno | 3 (4) | 200 | ☛ | 15 | Suggerimento: con sesamo, semi di papavero, glassa. |
| Bastoncini di pasta sfoglia | Teglia + carta da forno | 3 (4) | 200 | ☛ | 15 | Suggerimento: con formaggio, prosciutto, noci. |
| Dolcetti di pasta sfoglia | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | ☛ | 15 - 20 | Suggerimento: con budino, frutta. |
| Biscotti alle mandorle | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 140 | ☛ | 8 - 10 | Dare la forma desiderata mentre sono ancora caldi, ad es. cornetti o palline. |
| Grissini | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 160 | ☛ | 30 | Cospargere di sale marino, rosmarino, curry, sesamo o cumino. |
| Cookies (da 20 g) | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 175 | ☛ | 12 - 14 | Con cioccolata, uvetta passa, noci o limone. |
| Brownie | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 120 | ☛ | 60 | Dopo la cottura tagliare in quadrati. Data la bassa temperatura, internamente mantengono una consistenza leggermente liquida. |
| | | 2 (3) | 180 | ☛ ^e | 35 | Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| Muffin | Teglia per muffin/ pirotini in carta | 2 (3) | 160 | ☛ | 25 - 30 | Con cioccolata, noci o uvetta passa. |
| | | 2 (3) | 175 | --- | 25 - 30 | |
| | | 2 (3) | 160 - 165 | --- | 25 - 30 | |

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

** Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido (vedere il capitolo *Impostazioni di base*: Impostazioni di base > Tempo/Segnale di riscaldamento > Riscaldamento con segnale)

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|--|-------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Small cakes (conforme a EN60350-1) | Vassoio di vetro | 2 (3) | 150** | ✿ ^e | 25 - 40 | Preriscaldamento |
| | Teglia | 3 (4) | 150** | ✿ ^e | 25 - 40 | Preriscaldamento |
| | Vassoio di vetro | 1 (2) | | | | Su due livelli |
| | Vassoio di vetro | 3 (4) | 160** | --- | 20 - 30 | Preriscaldamento |
| Biscotti siringati (conforme a EN60350-1) | Teglia | 2 (3) | 140** | ✿ | 30 - 40 | Preriscaldamento |
| | Teglia | 3 (4) | 140** | ✿ | 30 - 45 | Preriscaldamento |
| | Vassoio di vetro | 1 (2) | | | | Su due livelli |
| | Teglia | 2 (3) | 160** | --- | 15 - 33 | Preriscaldamento |
| Pane, panini | | | | | | |
| Pane misto | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 / 170* | ✿ | 40 - 50 | |
| | | 2 (3) | 200 / 170* | --- | 40 - 50 | |
| | | 2 (3) | 200 / 165* | --- | 45 - 50 | |
| Pane con lievito madre | Teglia | 2 (3) | 200 / 180* | --- | 50 - 60 | |
| Pane con pomodori e olive | Teglia | 2 (3) | 200 / 170* | --- | 40 - 50 | |
| Pane a cassetta | Stampo a cassetta | 2 (3) | 175 | --- | 40 - 45 | |
| Baguette, precotta | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 220 | --- | 10 - 12 | |
| Ciabatta, precotta | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 190 | --- | 12 - 14 | |
| | | 2 (3) | 180 | ✿ | 12 - 14 | |
| Panfocaccia | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | ✿ | 15 - 20 | Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore del pane. |
| | | 2 (3) | 210 | --- | 15 - 20 | |
| Focaccia | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 210 | --- | 15 - 20 | Guarnire con ingredienti diversi, ad es. erbe aromatiche, sale marino, olive, acciughe, cipolle, prosciutto, pomodori o formaggio. |
| Baguette all'aglio/alle erbe | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | --- | 8 - 10 | |
| Strudel con pasta sfoglia | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | ✿ | 20 - 25 | Suggerimento: farcire con formaggio caprino e feta. |
| Treccia lievitata | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 165 | ✿ | 20 | |
| | | 2 (3) | 170 | ✿ ^e | 30 | Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello dell'apparecchio. |
| Panini, precotti | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 210 | --- | 8 - 10 | |
| | | 2 (3) | 200 | ✿ | 8 - 10 | |

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

** Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido (vedere il capitolo *Impostazioni di base*: Impostazioni di base > Tempo/Segnale di riscaldamento > Riscaldamento con segnale)

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|--|-------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--------------|
| Panini, surgelati | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 180 | ☛ | 10 - 12 | |
| | | 2 (3) | 200 | --- | 10 - 12 | |
| Pagnotte, fresche (da 50 g) | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 250 / 200* | --- | 15 - 20 | |
| Laugengebäck (pane alla salamoia), surgelato | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 200 | ☛ | 10 - 12 | |
| Croissant, surgelati | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 170 | --- | 15 - 25 | |

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

** Nelle impostazioni di base disattivare la funzione Riscaldamento rapido (vedere il capitolo *Impostazioni di base*: Impostazioni di base > Tempo/Segnale di riscaldamento > Riscaldamento con segnale)

Lievitare (fare crescere)

- Collocare la ciotola con la pasta sulla griglia. Scegliere il tipo di riscaldamento "Lievitazione".
- Per grandi quantità, ad es. pane, regolare su 38 - 40°C. In questo modo la pasta lievita uniformemente, dal centro verso il bordo.
- Con piccole quantità di pasta, ad es. Snickerdoodles cookies o panini, si può regolare su 40 - 45°C.
- Il tempo di cottura riportato è solo indicativo. Lasciare lievitare la pasta finché il volume non è raddoppiato.
- Se la pasta non cresce, significa che c'è troppo poco lievito oppure che non è stata impastata a sufficienza.

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|---------------|-----------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| Lievito madre | Ciotola | 2 (3) | 38 | ☪ | 25 - 45 | ad es. pasta lievitata, fermenti per la panificazione, pasta acida, ravioli al vapore |

Dessert

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|-----------------|-------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Crumble di mele | Forma per soufflé | 2 (3) | 200 | ☛ | 35 - 40 | Sfornato di mele ricoperto di granello croccante; ottimo anche con frutti di bosco o prugne Mirabella. |
| | | 2 (3) | 200 | --- | 25 - 30 | Per mele con polpa morbida. |
| | | 2 (3) | 200 | --- | 25 - 30 | Per mele con polpa croccante. |

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|---|------------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| Mele al forno | Forma per soufflé | 2 (3) | 190 - 200 | ✚ | 20 - 30 | Suggerimento: usare mele da cuocere, ad es. le Belle di Boskoop. Sono particolarmente adatte per la cottura e le preparazioni al forno. Variante estiva: farcire con ricotta, limone, miele, cardamomo, vaniglia e pinoli. |
| Composta | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 160 - 180 | ✚ | 30 - 40 | ad es. albicocche o diversi frutti di bosco Non aggiungere liquidi, mescolare più volte. Guarnire con miele, vaniglia fresca o cannella. |
| | | 2 (3) | 200 | --- | 30 - 40 | |
| Clafoutis | Forma per soufflé | 2 (3) | 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. |
| | | 2 (3) | 200 | ✚ ^e | 45 - 50 | Nessun preriscaldamento, non aprire lo sportello. |
| Sformato dolce | Forma per soufflé | 2 (3) | 160 - 180 | ✚ | 30 - 40 | ad es. semolino, quark o riso al latte |
| Ofenschlupfer (sformato di mele, pane, uvetta, mandorle e panna) Kirschenmichel (budino di pane e amarene) | Forma per soufflé | 2 (3) | 150 | ✚ | 50 - 55 | p.e. con ciliege o albicocche |
| Crêpe alla ricotta | Forma per soufflé | 2 (3) | 180 - 190 | ✚ | 8 - 10 | Specialità austriaca: crêpe guarnite di quark e uvetta passa, coperte di panna liquida e gratinate. |
| Meringa | Teglia + carta da forno | 2 (3) | 100 | ✚ | 150 | Perché la massa asciughi bene è importante che sia il più bassa possibile. |

Scongelamento

- Utilizzare il tipo di riscaldamento Scongelamento.
- I tempi di scongelamento riportati sono puramente indicativi. La durata dello scongelamento dipende dalle dimensioni, dal peso e dalla forma dell'alimento da scongelare; si consiglia quindi di congelare singole porzioni, possibilmente con uno spessore ridotto. Ciò riduce la durata dello scongelamento.
- Inserire la griglia con gli alimenti surgelati al secondo livello (se sono presenti 5 livelli di inserimento, inserirla al terzo). Inserire una vaschetta sotto il vassoio di vetro/per griglia per raccogliere il liquido.
- Prima di scongelare, rimuovere la confezione.
- Scongelare soltanto la quantità di cibo che si intende consumare subito.
- Tenere presente che una volta scongelati gli alimenti non si possono più conservare a lungo e vanno a male più velocemente di quelli freschi. Lavorare subito gli alimenti scongelati e procedere alla loro completa cottura.

- Girare il pesce o la carne a metà circa del tempo previsto per lo scongelamento. Staccare i pezzi attaccati tra loro, ad es. frutti di bosco o pezzi di carne. Il pesce non deve essere scongelato del tutto, è sufficiente che la superficie sia abbastanza morbida da trattenere le spezie.
- Il forno non è adatto per scongelare polli interi o arrostiti, perché richiede troppo tempo. Si fa molto più in fretta utilizzando la vaporiera o il forno a vapore.

Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formatosi deve essere assolutamente rimosso. Non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro. Inserire il vassoio di vetro/per griglia sotto gli alimenti. Buttare via il liquido formatosi durante lo scongelamento di carne e pollame. Pulire infine il lavandino facendo scorrere molta acqua. Lavare il vassoio di vetro/per griglia in una soluzione di lavaggio calda o nella lavastoviglie. Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno per 15 minuti a 180°C con la funzione Aria calda.

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|-----------------------------|------------------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Frutti di bosco (500 g) | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 50 - 55 | * ◊ | 25 - 30 | |
| Verdura (500 g) | Vassoio di vetro/per griglia | 2 (3) | 50 - 55 | * ◊ | 30 - 50 | Il tempo necessario per lo scongelamento varia a seconda delle quantità. Verdure di piccole dimensioni, come ad es. piselli e fagioli, scongelano più rapidamente delle palline di spinaci o di pezzi di cavolfiore. |
| Cosce di pollo (da 200 g) | Griglia | 2 (3) | 50 - 55 | * ◊ | 45 - 50* | |
| Filetto di pesce (da 150 g) | Griglia | 2 (3) | 45 - 50 | * ◊ | 45 - 50* | |
| Gamberetti | Griglia | 2 (3) | 45 - 50 | * ◊ | 20 - 25 | |

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

Sterilizzare

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|----------|-----------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------|
| Frutta | Griglia | 1 (2) | 150 - 160 | --- | 35 - 40 | in vasetti chiusi |
| Verdura | Griglia | 1 (2) | 190 - 200 | --- | 60 - 120 | in vasetti chiusi |

Disinfezione

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|--------------|-----------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------|
| Disinfezione | Griglia | 2 (3) | 100 | ✦ | 20 - 25 | Vasetti da conserva, biberon |

Essiccazione per la conservazione

- L'essiccazione è un metodo di conservazione che estrae dall'alimento fino al 50% della sua acqua mediante l'apporto di calore. Il sapore diventa più intenso.
- La durata del processo di essiccazione dipende dallo spessore dell'alimento. Per un'essiccazione più rapida e un minor consumo energetico, si consiglia di tagliare l'alimento a fette.
- Disporre l'alimento preparato sulla griglia o sulla teglia, coperta di carta da forno. Durante l'essiccazione girare più volte l'alimento.
- La durata del processo dipende dallo spessore dell'alimento e dalla quantità di acqua che contiene; ciò significa che l'essiccazione dei pomodori richiede più tempo di quella dei funghi.
- Per essiccare contemporaneamente su due livelli, si consiglia di utilizzare i livelli 1 e 3 (oppure 2 e 4).









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

Pietra refrattaria

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|-----------------------------|--------------------|---------|-------------------|-----------------------|--------------------------|--|
| Pagnotte, fresche (da 50 g) | Pietra refrattaria | 1 | 250 / 200* | ☰ | 15 - 20 | |
| Panfocaccia | Pietra refrattaria | 1 | 210 | ☰ | 15 | Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore del panfocaccia. |



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

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

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

Pirofila

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|-----------------|---------------------|---------|-------------------|---|--------------------------|--|
| Petto di pollo | Pentola per arrosti | 1 | 200 |  | Rosolatura + 15 - 20 | Prima di inserire l'alimento, scaldare la pentola per arrosti con la funzione Arrosto. Successivamente infilare la termosonda. |
| Gulash di manzo | Pentola per arrosti | 1 | 220 / 130 - 140* |  | Rosolatura + 60 - 120 | Rosolare cipolle e carne, utilizzando anche la funzione Arrosto. Versare il liquido e abbassare la temperatura, cuocere per 60 - 120 min. a seconda del tipo di carne. |

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tipo di riscaldamento | Tempo di cottura in min. | Osservazioni |
|-------------------------------------|---------------------|---------|-------------------|--------------------------|---------------------------|---|
| Ossobuco | Pentola per arrosti | 1 | 220 / 140* | <input type="checkbox"/> | Rosolatura + 60 - 90 | Rosolare la carne e le verdure, usando anche la funzione Arrosto. Versare il liquido e abbassare la temperatura, coprire e proseguire la cottura per 60 - 90 min. Girare una volta. |
| Bollito | Pentola per arrosti | 1 | 220 / 130* | <input type="checkbox"/> | Rosolatura + 210 - 240 | Rosolare le cipolle tagliate a metà, aggiungere le verdure e dopo qualche minuto coprire con liquido. Portare a bollore, aggiungere le spezie e poi la carne. La carne dovrebbe essere completamente coperta. Mettere il coperchio per arrosti e continuare la cottura a 130°C. |
| Spezzatino di cervo | Pentola per arrosti | 1 | 220 / 130 - 140* | <input type="checkbox"/> | Rosolatura + 60 - 100 | Rosolare la carne e gli altri ingredienti, usando anche la funzione Arrosto. Versare il liquido e abbassare la temperatura; cuocere per 60 - 100 min. a seconda del tipo di carne e delle dimensioni dei pezzi. |
| Involtini | Pentola per arrosti | 1 | 220 / 120* | <input type="checkbox"/> | Rosolatura + 60 - 90 | Rosolare gli involtini poco per volta, usando anche la funzione Arrosto. |
| Tortilla | Pentola per arrosti | 1 | 175 | <input type="checkbox"/> | Rosolatura + 10 - 15 | Nella pentola per arrosti rosolare tutti gli ingredienti, meno le uova; successivamente versare sopra le uova e continuare la cottura fino a raggiungere la consistenza desiderata. |
| Omelette del contadino | Pentola per arrosti | 1 | 175 | <input type="checkbox"/> | Rosolatura + 10 - 15 | Nella pentola per arrosti rosolare tutti gli ingredienti, meno le uova; successivamente versare sopra le uova e ultimare la cottura dell'omelette. |
| Peperoni ripieni piatto vegetariano | Pentola per arrosti | 1 | 200 | <input type="checkbox"/> | 30 | Suggerimento: farcire con riso bollito, grano tenero o lenticchie e cipolle, formaggio, erbe aromatiche e spezie. |
| Chili con carne | Pentola per arrosti | 1 | 220 / 130* | <input type="checkbox"/> | Rosolatura + 60 - 90 | |

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

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

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

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

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

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

GAGGENAU



9001281855 it (970201)