

BSP 220/221

Forno a vapore

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	3
Cause di danni	4
Tutela dell'ambiente	5
Smaltimento ecocompatibile	5
Consigli sul risparmio energetico	5
Conoscere l'apparecchio	6
Forno CombiVapore	6
Display ed elementi di comando	7
Simboli	7
Colori e visualizzazione	7
Informazioni complementari i e i [®]	8
Ventola di refrigerazione	8
Posizioni del selettore di funzioni	8
Accessori	9
Accessori speciali	9
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	10
Impostazione della lingua	10
Impostare il formato ora	10
Impostazione dell'ora	10
Impostazione del formato data	10
Impostazione della data	11
Impostare il formato temperatura	11
Regolare la durezza dell'acqua	11
Terminare la prima messa in funzione	11
Calibratura	12
Pulire il pannello dello sportello	12
Pulizia degli accessori	12
Attivazione dell'apparecchio	13
In modalità standby	13
Attivazione dell'apparecchio	13
Usare l'apparecchio	13
Riempire il serbatoio dell'acqua	13
Vano cottura	14
Inserimento degli accessori	14
Accendere	14
Dopo ogni funzionamento	15
Disattivazione di sicurezza	15
Funzioni del timer	15
Per richiamare il menu timer	15
Timer	15
Cronometro	16
Tempo di cottura	17
Fine cottura	17
Protezione bambini	18
Attivazione della protezione bambini	18
Disattivare la protezione bambini	18

Impostazioni di base	19
Pulizia e manutenzione	21
Detergenti	21
Sistema ausiliario di pulizia	22
Programma di decalcificazione	23
Rimuovere le griglie	24
Guasti, Che fare se?	25
Interruzione di corrente	26
Modalità demo	26
Sostituire la lampada nel vano cottura	26
Servizio Assistenza Clienti	26
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	26
Tabelle e consigli	27
Verdura	27
Verdure - Cottura a vapore delicata	28
Pesce - Cottura a vapore	29
Pesce - Cottura a vapore delicata	29
Carne/pollame - Cottura a vapore a bassa temperatura	30
Carne/salsiccia - Riscaldare	31
Pollame - Cuocere al vapore	31
Contorni	31
Dessert	32
Altro	32
Rigenerare (riscaldare)	33
Lievitare (fare crescere)	33
Scongelamento	33
Sterilizzare	34
Centrifugare (bacche)	35
Preparazione di jogurt	35
Preparazione di pietanze ingombranti	35

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 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.

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.
- Durante il funzionamento può fuoriuscire del vapore caldo. Non toccare le aperture di aerazione. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento le lampadine diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature. Lasciare raffreddare le lampadine prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio. Disattivare l'illuminazione durante la pulizia.

Pericolo di bruciature!

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Dopo lo spegnimento, l'acqua presente nella vaschetta di evaporazione è ancora calda. Non svuotare la vaschetta di evaporazione subito dopo lo spegnimento. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

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.
- 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.

Cause di danni

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. Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- In presenza di un'acqua del rubinetto a forte contenuto di cloruri (>40 mg/l) consigliamo di usare un'acqua minerale povera di cloruri e senza gas. Informazioni sull'acqua del rubinetto possono essere richieste all'ente di erogazione idrica locale.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Usate solo accessori originali nel vano cottura. Il materiale che arrugginisce (per es. piatti da portata, posate) possono causare la corrosione all'interno del vano cottura.
- Usate solo ricambi piccoli originali (per es. dadi zigrinati). Ordinate questi pezzi presso il nostro servizio ricambi qualora dovessero andare perduti.
- Liquidi che gocciolano: per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato. In questo modo i liquidi che gocciolano vengono raccolti.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Potrebbero causare corrosione nel vano di cottura.
- Sale, salse piccanti (per es. ketchup, senape) o cibi salati (per es. arrosto in salamoia) contengono cloruri e acidi. Questi aggrediscono la superficie di acciaio inox. Rimuovere subito i residui.
- Il succo della frutta può lasciare macchie nel vano di cottura. Eliminarlo sempre immediatamente, pulire con un panno umido e asciugare.
- Una manutenzione errata dell'apparecchio può causare corrosione nel vano cottura. Osservare le avvertenze su cura e manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso. Pulire il vano cottura dopo ogni utilizzo subito dopo che si è raffreddato. Dopo averlo pulito, asciugare il vano cottura con il programma di asciugatura.
- Non rimuovere la guarnizione dello sportello. Quando la guarnizione è danneggiata, lo sportello non chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero subire danni. Far sostituire la guarnizione.
- Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. In quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

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.

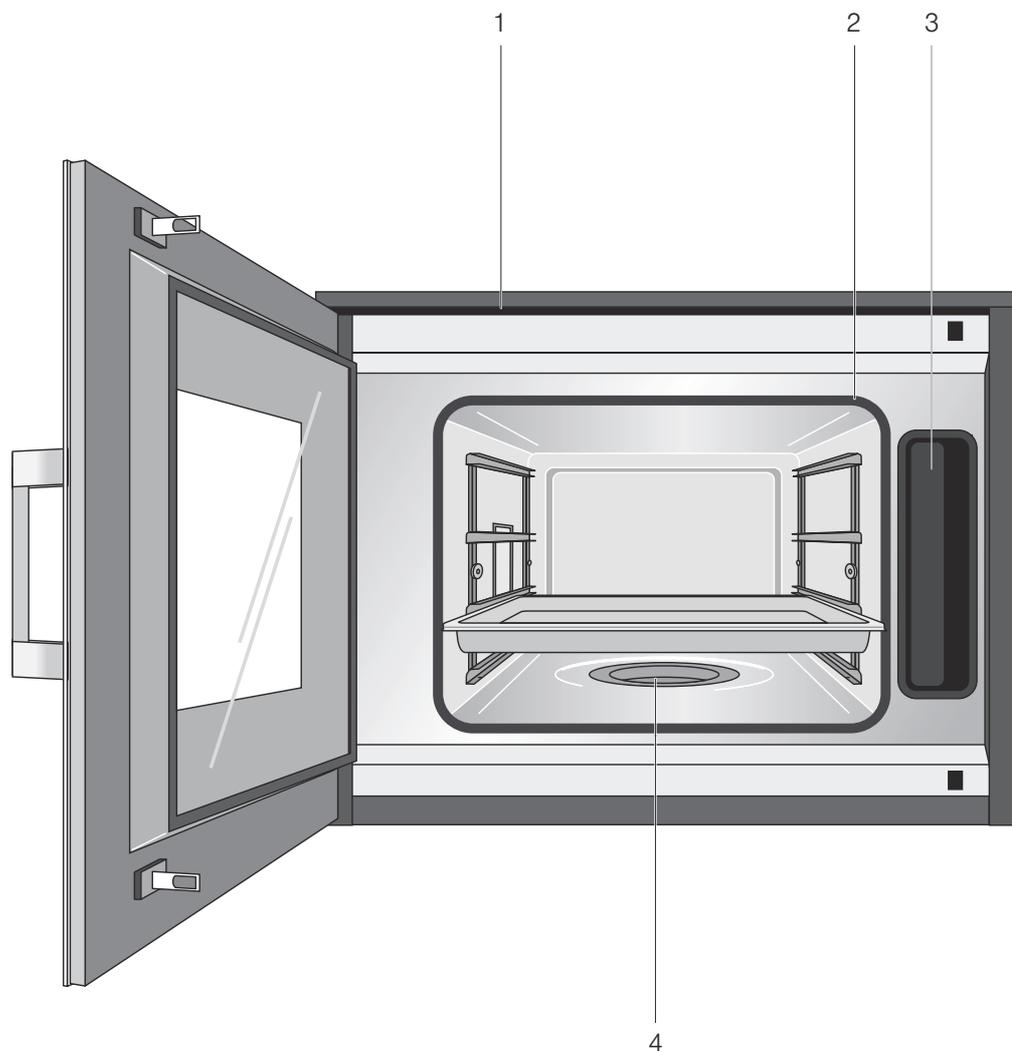
Consigli sul risparmio energetico

- Evitate di aprire lo sportello durante la cottura.
- In presenza di tempi di cottura più lunghi, potete spegnere il forno a vapore 10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare il calore residuo per terminare la cottura.
- Con la cottura al vapore potete cuocere su più livelli contemporaneamente. Se avete pietanze che richiedono tempi di cottura differenti, introducete prima quelle con il tempo di cottura più lungo.

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 CombiVapore

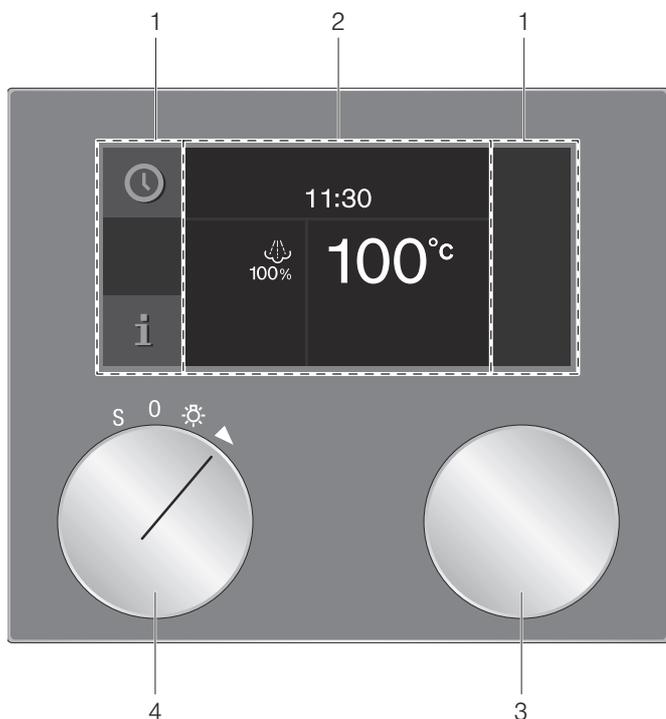


1	Feritoie di ventilazione
2	Guarnizione sportello
3	Serbatoio dell'acqua
4	Vaschetta di evaporazione

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.



i	Per richiamare ulteriori informazioni
⬆	Riscaldamento con indicatore di stato
⚙	Elaborazione delle impostazioni
🔒	Protezione bambini
🕒	Per richiamare il menu timer
🕒	Richiamare il timer lungo
🔪	Modalità demo

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

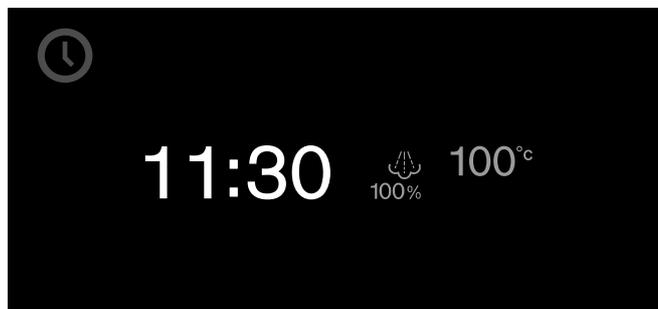
A seconda della situazione, la visualizzazione di simboli, valori e dell'intero display cambia.

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.

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



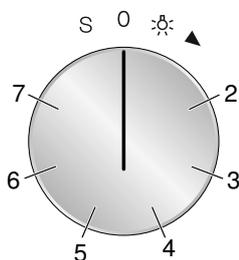
Informazioni complementari i e i[®]

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 **✓**.

Posizioni del selettore di funzioni



Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
0	Posizione zero		
	Luce		
2	 100% umidità	30 - 100°C Temperatura predefinita 100°C	Cottura a vapore a 70°C - 100°C: per verdure, pesce e contorni. Gli alimenti vengono completamente avvolti dal vapore
3	 Cottura a vapore delicata	30 - 100°C Temperatura predefinita 80°C	Cottura a vapore delicata: per verdure e pesce.
4	 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. Aria calda e vapore vengono combinati, così la superficie dell'impasto non si asciuga. L'impostazione ottimale della temperatura per la pasta lievitata è 38°C.
5	 Scongelo	40 - 60°C Temperatura predefinita 45°C	Per verdure, carne, pesce e frutta. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.
6	 Rigenerazione	60 - 100°C Temperatura predefinita 100°C	Per cibi cotti e prodotti da forno. I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti.
7	 Cottura a vapore a bassa temperatura	70 - 90°C Temperatura predefinita 70°C	Cottura a bassa temperatura per la carne. Cottura lenta e delicata per ottenere carne particolarmente tenera.

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.

Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
S	 Impostazioni di base		Nelle impostazioni di base è possibile adattare l'apparecchio a seconda delle esigenze individuali.
	 Sistema ausiliario di pulizia		Con il sistema ausiliario di pulizia lo sporco viene eliminato dal vano di cottura grazie al vapore.
	 Programma di decalcificazione		Con il programma di decalcificazione viene eliminato il calcare dal vano di cottura.
	 Cancellare l'avviso per la decalcificazione		Terminata la decalcificazione cancellare l'avviso sul display.

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:



Griglia

per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrostiti



Cestello di cottura in acciaio inox, non forato, GN 2/3, 40 mm di profondità per cuocere riso, legumi e cereali, per cuocere dolci su piatto e raccogliere il liquido che cola durante la cottura al vapore



Cestello di cottura in acciaio inox, forato, GN 2/3, 40 mm di profondità per cuocere al vapore verdure o pesce, per estrarre il succo da frutti di bosco e per scongelare

Accessori speciali

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

- GN 114.130 Inserto di cottura in acciaio inox GN 1/3, non forato, 40 mm di profondità, 1,5 l
- GN 114 230 Inserto di cottura in acciaio inox GN 2/3, non forato, 40 mm di profondità, 3 l
- GN 124.130 Inserto di cottura in acciaio inox GN 1/3, forato, 40 mm di profondità, 1,5 l
- GN 124.230 Inserto di cottura in acciaio inox GN 2/3, forato, 40 mm di profondità, 3 l
- GN 340 230 Pirofila in alluminio GN 2/3, altezza 165 mm, con rivestimento antiaderente
- GN 410 130 Coperchio in acciaio inox GN 1/3
- GN 410.230 Coperchio in acciaio inox GN 2/3
- GR 220 046 Griglia cromata, con piedini

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

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
- Durezza dell'acqua

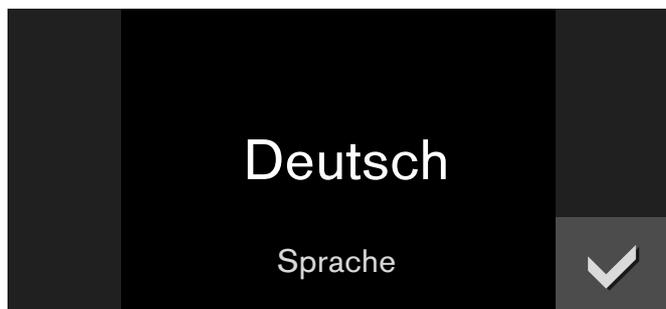
Avvertenze

- 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 ✓.

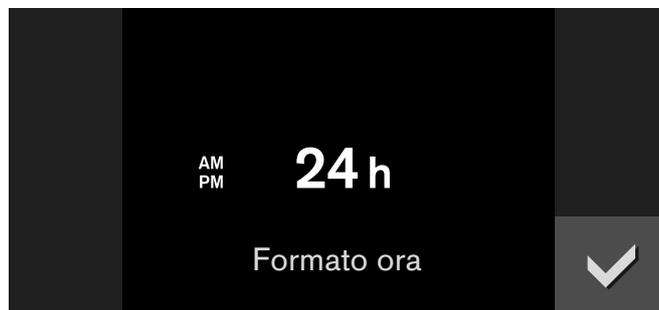


Avvertenza: In caso di aggiornamento della lingua il sistema viene riavviato, tale processo dura alcuni secondi.

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.

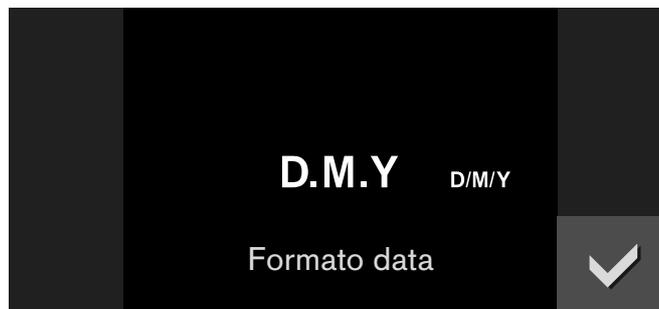
- 1 Servendosi del selettore impostare l'ora desiderata.
- 2 Confermare con ✓.



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.

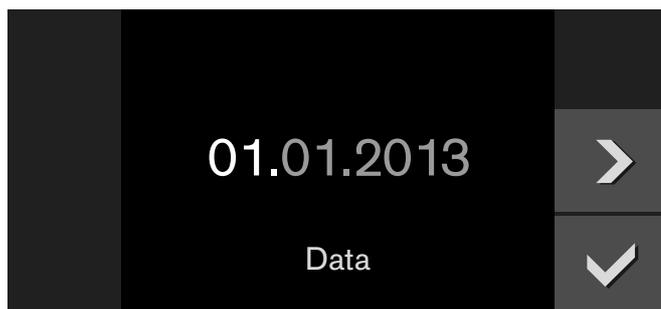
- 1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.
- 2 Confermare con ✓.



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 ✓.



Regolare la durezza dell'acqua

Sul display appare "Durezza dell'acqua".

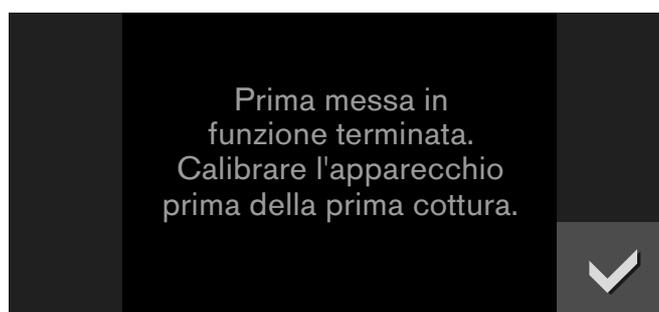
- 1 Controllare l'acqua del rubinetto con il test allegato: Riempire i tubicini con acqua del rubinetto fino al contrassegno di 5 ml.
- 2 Aggiungere la soluzione a gocce fino ad ottenere una colorazione da viola a giallo.
Importante: Contare le gocce e ad ogni goccia agitare con cautela il tubicino fino ad ottenere una miscelazione completa. Il numero di gocce aggiunte corrisponde alla durezza dell'acqua.
- 3 Regolare la durezza misurata con il selettore. Il valore preimpostato è 12.
- 4 Confermare con ✓.



Terminare la prima messa in funzione

Sull'indicatore compare "Prima messa in funzione terminata. Calibrare l'apparecchio prima della prima cottura".

Confermare con ✓.



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

Eeguire la calibratura prima di cucinare per la prima volta al vapore. L'apparecchio regola così il punto di ebollizione.

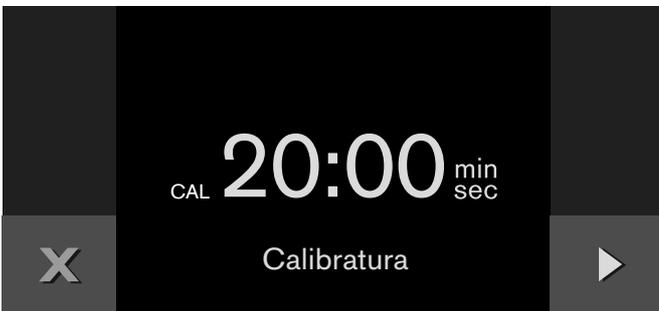
Calibratura

La temperatura per il punto di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Poiché la pressione dell'aria diminuisce con l'aumentare dell'altitudine, si abbassa anche il punto di ebollizione. Durante la calibratura l'apparecchio regola il punto di ebollizione in funzione della pressione nel luogo di installazione.

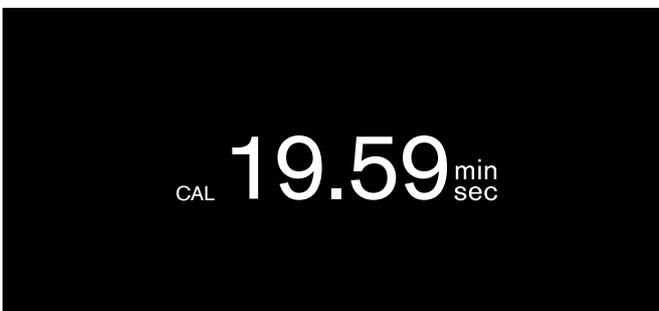
È importante che l'apparecchio produca vapore per 20 minuti a 100°C senza interruzione. Durante questo lasso di tempo non aprire lo sportello dell'apparecchio.

Avvertenze

- Per poter eseguire la calibratura l'apparecchio deve essere freddo.
 - Durante la calibratura l'apparecchio produce più vapore del solito.
- 1 Posizionare il selettore funzioni su **S**.
 - 2 Selezionare "Impostazioni di base" con il selettore.
 - 3 Toccare il simbolo ✓.
 - 4 Selezionare "Calibratura" con il selettore.
 - 5 Toccare il simbolo _.
 - 6 Riempire il serbatoio con acqua fredda e toccare ✓.
 - 7 Rimuovere tutti gli accessori dal vano cottura e toccare ✓.
 - 8 Viene visualizzato il tempo di 20:00 minuti. Avviare la calibratura con ►.



La calibratura si avvia. Il tempo che decorre viene visualizzato sul display.



Avvertenza: Non interrompere la calibratura. Non girare il selettore delle funzioni. Non aprire la porta.

Al termine della calibratura appare una comunicazione sul display. Confermare con ✓ e posizionare il selettore delle funzioni su **0**.

Dopo un trasloco

Per fare in modo che l'apparecchio riprenda a funzionare adeguandosi automaticamente al nuovo luogo di collocazione, ripetere la calibratura.

Dopo aver ripristinato le impostazioni predefinite

Dopo aver ripristinato le impostazioni predefinite nel menu delle impostazioni di base è necessario ripetere la calibratura.

Dopo un'interruzione di corrente

L'apparecchio salva le impostazioni della calibratura anche in caso di interruzione di corrente o se l'apparecchio è scollegato dalla presa elettrica. Non è necessario effettuare nuovamente la calibratura.

Pulire il pannello dello sportello

La guarnizione dello sportello in fabbrica viene lubrificato per garantire la tenuta stagna. È possibile che i residui restino sul pannello dello sportello.

Pulire il pannello dello sportello con un detergente per vetri e un panno per vetri oppure un panno in microfibra, prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta. Non utilizzare raschietti per vetro.

Pulizia degli accessori

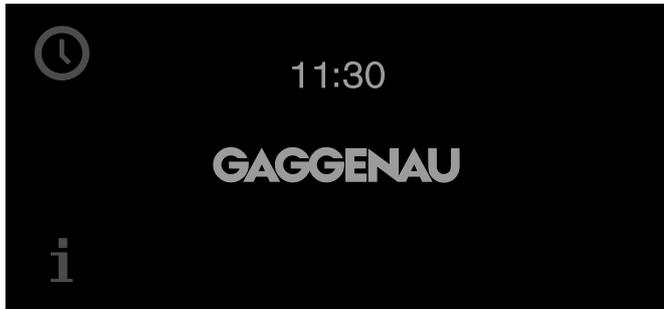
Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

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

Riempire il serbatoio dell'acqua

Quando aprite lo sportello dell'apparecchio, vedete lateralmente il serbatoio dell'acqua.

Attenzione!

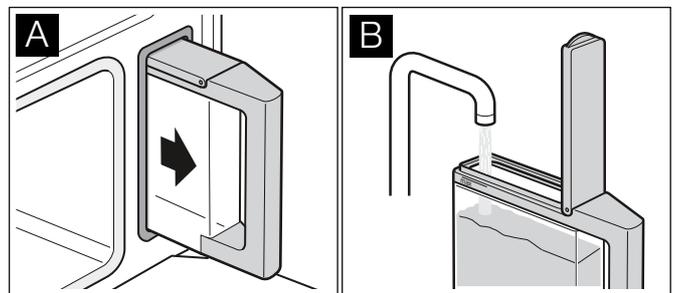
Danni all'apparecchio in seguito all'uso di liquidi inadeguati

- Usate solo acqua del rubinetto fresca, acqua addolcita o acqua minerale senza gas.
- Se la vostra acqua del rubinetto è ricca di calcare, vi consigliamo di usare acqua addolcita.
- Non usate acqua distillata, acqua del rubinetto ricca di cloruri (>40 mg/l) o altri liquidi.

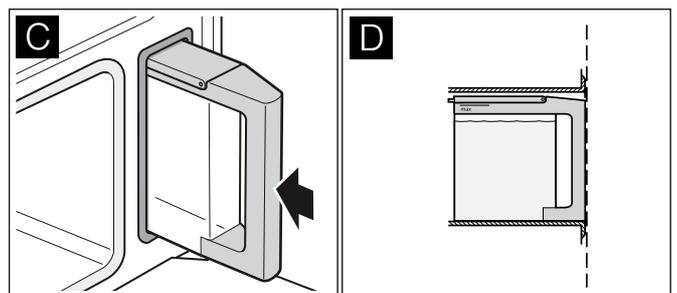
Informazioni sull'acqua del rubinetto possono essere richieste all'ente di erogazione idrica locale. La durezza dell'acqua può essere verificata con il kit di prova in dotazione.

Riempite il serbatoio dell'acqua prima di ogni funzionamento (eccetto per "Aria calda + 30% di umidità", "Aria calda + 0% di umidità" e "Programma di asciugatura"):

- 1 Aprire lo sportello e rimuovere il serbatoio dell'acqua (fig. A).
- 2 Riempire il serbatoio di acqua fredda fino al contrassegno "max" (fig. B).



- 3 Chiudere il coperchio fino ad incastrarlo udibilmente.
- 4 Introdurre il serbatoio dell'acqua completamente fino alla battuta (fig. C).

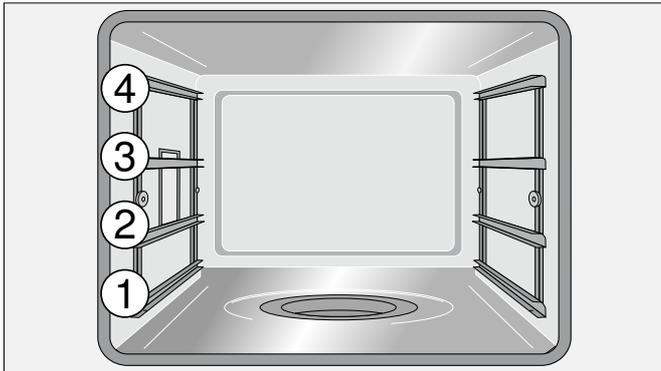


Il serbatoio deve essere a filo con il vano (fig. D).

Vano cottura

Il vano cottura ha quattro livelli. I livelli si contano dal basso verso l'alto.

Avvertenza: Potete utilizzare fino a tre livelli contemporaneamente (livello 2, 3 e 4).



Attenzione!

- Non collocate nulla direttamente sul fondo del vano cottura. Non rivestitelo di carta di alluminio. Un surriscaldamento potrebbe causare danni all'apparecchio. Il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione devono restare sempre liberi. Posizionate le stoviglie sempre nel cestello forato o sulla griglia.
- Non introducete alcun tipo di accessorio tra i listelli dei livelli, altrimenti può ribaltarsi.

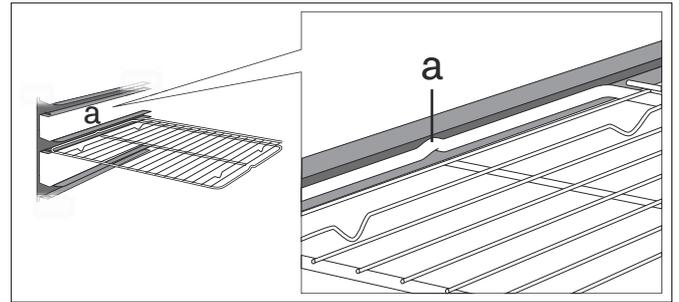
Aprire lo sportello dell'apparecchio sempre fino alla battuta. In questa posizione lo sportello aperto non si richiude automaticamente.

Inserimento degli accessori

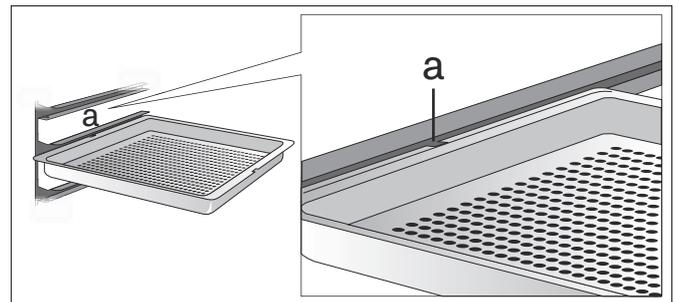
La griglia e il recipiente forato sono dotati di una funzione d'arresto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa. Durante la rimozione è necessario sollevare leggermente l'accessorio.

Al momento dell'inserimento della griglia verificare

- che la sporgenza (a) sia rivolta verso l'alto
- che la staffa di sicurezza della griglia sia dietro e in alto.



Durante l'inserimento del recipiente forato, prestare attenzione a che la cavità (a) sia rivolta di lato.



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 $\hat{=}$. La barra segnala lo stato di riscaldamento. Non appena è raggiunta la temperatura regolata, risuona un segnale e il simbolo di riscaldamento $\hat{=}$ si spegne.

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

Rabboccare l'acqua:

quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, appare una comunicazione sul display. Riempite il serbatoio dell'acqua fino al contrassegno "max" ed inseritelo nuovamente.

Spegnere:

Posizionare il selettore delle funzioni su 0.

Dopo ogni funzionamento

Svuotare il serbatoio dell'acqua

- 1 Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
Può fuoriuscire vapore caldo!
- 2 Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
- 3 Asciugare accuratamente la guarnizione del coperchio e il vano del serbatoio nell'apparecchio.

Attenzione!

Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo.
Il serbatoio rischia di essere danneggiato.

Asciugare il vano cottura

Pericolo di scottatura!

L'acqua nella vaschetta di evaporazione può essere molto calda. Lasciatela raffreddare prima di svuotarla.

- 1 Rimuovere lo sporco dal vano cottura non appena l'apparecchio si è raffreddato. I residui incrostati sono molto più difficili da rimuovere.
- 2 Svuotare la vaschetta di evaporazione con la spugnetta in dotazione.
- 3 Pulire il vano cottura raffreddato e la vaschetta di evaporazione ed asciugare bene con un panno morbido.
- 4 Asciugare mobili e maniglie se si è depositata della condensa.

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

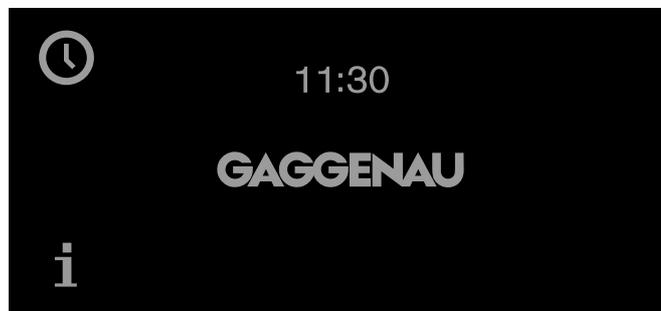
 Tempi di cottura (non in modalità pausa)

 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.

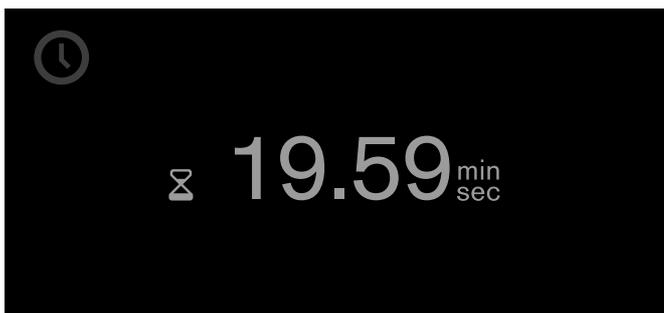
Impostare il contaminuti

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

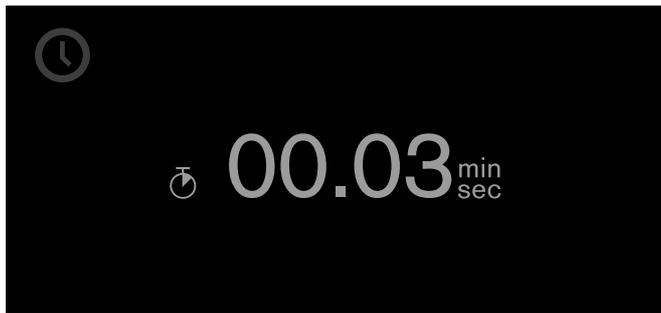


- 3 Avviare con il tasto .

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



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

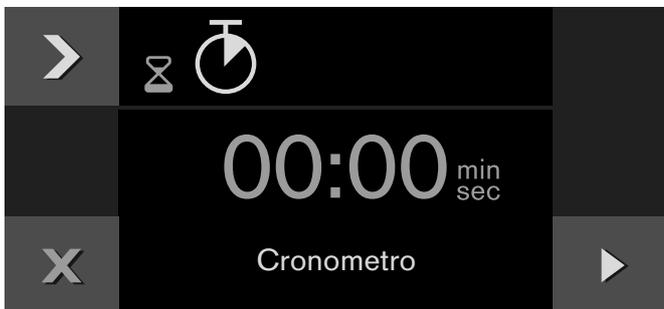
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio.

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

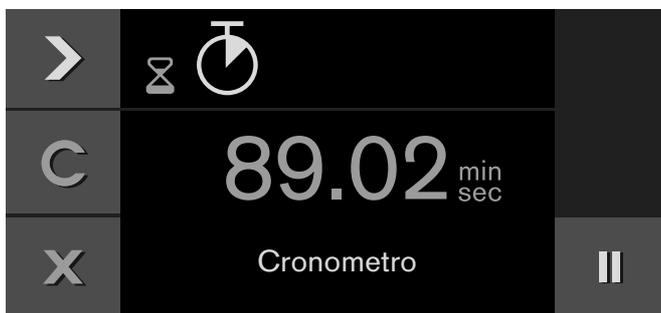
- 1 Richiamare il menu timer.
- 2 Con ➤ selezionare la funzione "Cronometro" ⌚.



- 3 Avviare con il tasto ▶.

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.

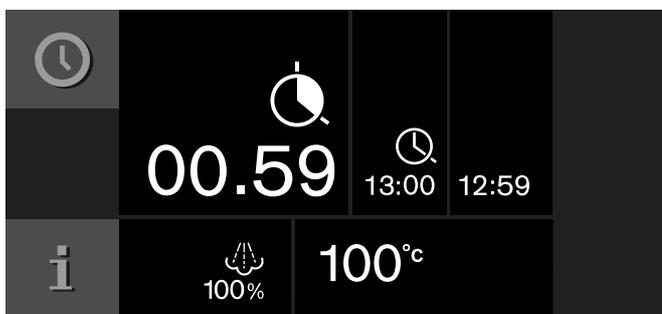


- 4 Avviare con ▶.

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.

Protezione bambini

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

Avvertenze

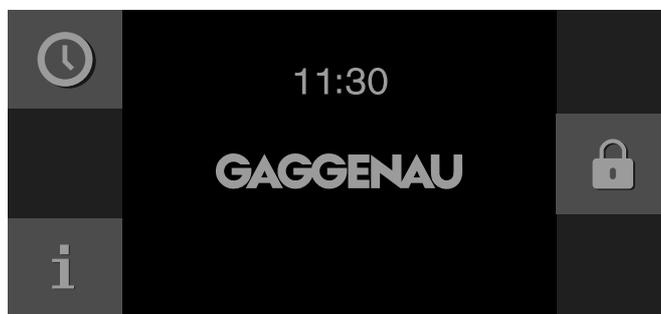
- La sicurezza bambini è da impostare su "disponibile" dalle impostazioni di base (vedere capitolo 'Impostazioni di base').
- In caso di interruzione di corrente con sicurezza bambini attivata, è possibile che una volta tornata la corrente questa sia disattivata.

Attivazione della protezione bambini

Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su 0.

Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.



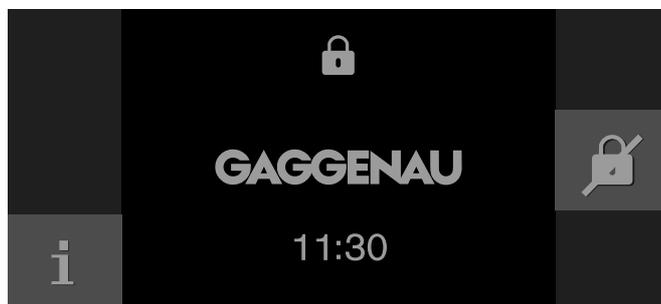
La protezione bambini è attivata. Compare Stand-by. Il simbolo  viene mostrato in alto sul display.

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
	Segnale di riscaldamento	Acceso* / Spento	Risuona un segnale quando viene raggiunta la temperatura desiderata durante il riscaldamento.
	Volume segnale acustico	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostare il volume del segnale acustico
	Durezza dell'acqua	1-18	Controllare l'acqua del rubinetto con il test al carbonato in dotazione. Regolare la durezza dell'acqua rilevata.
	Calibratura	Calibrare l'apparecchio	Regolare il punto di ebollizione
	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".
	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.

Sciogliere bene i panni nuovi prima di usarli.

Campo	Detergenti
Pannelli dello sportello	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Display	Pulire con un panno in microfibra oppure con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che 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 cottura in acciaio inox o smalto	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Per una cura costante utilizzare il prodotto per la cura del vano cottura (codice articolo 667027 presso il servizio clienti oppure nel negozio online). Attenzione! <ul style="list-style-type: none">– Non spruzzare il detergente nello sportello della ventilazione posto nella parte superiore del vano di cottura.– Residui di detergente portano alla formazione di macchie, quando si riscalda. Rimuovere accuratamente residui di detergente o di prodotti per la cura del forno con acqua pulita. Dopo la pulizia, asciugare sempre il vano cottura (vedere capitolo <i>Programma di asciugatura</i>).
Vano di cottura molto sporco in acciaio inox o smalto	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 le guarnizioni dello sportello, la lampadina e il vaporizzatore!● 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 da cucina.
Filtro per grassi	Lavastoviglie
Serbatoio dell'acqua	Soluzione di lavaggio calda. Non lavare in lavastoviglie. Asciugare bene la guarnizione nel coperchio. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare.
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo.

Campo	Detergenti
Guarnizione dello sportello Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza grattare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Termosonda	Pulire con un panno umido. Non lavare in lavastoviglie.
Recipiente di cottura, griglia	Lavastoviglie oppure soluzione di lavaggio calda. Lasciare in ammollo i residui incrostati e pulire con una spazzola.
Griglia inseribile	Lavastoviglie o soluzione di lavaggio calda, vedere capitolo <i>Rimuovere la griglia inseribile</i>

Spugnetta per la pulizia

La spugnetta in dotazione è estremamente assorbente. Usate la spugna solo per rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta di evaporazione e per pulire il vano cottura.

Prima di usarla per la prima volta, lavate accuratamente la spugna. Potete lavare la spugna nella lavatrice.

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.

Sistema ausiliario di pulizia

Il sistema ausiliario di pulizia elimina lo sporco ostinato dal vano di cottura e ne facilita la pulizia.

Il sistema ausiliario di pulizia prevede il processo di pulizia seguito da due risciacqui.

Avvio del sistema ausiliario di pulizia

- 1 Portare il selettore funzioni su **S**.
- 2 Viene visualizzato il simbolo . Confermare con .
- 3 Rimuovere gli accessori e il filtro grassi dal vano di cottura. Rimuovere le griglie dal vano di cottura (vedere capitolo Estrazione delle griglie). Pulire il vano di cottura con un detergente.
- 4 Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max" e inserirlo nel vano serbatoio. Chiudere la porta dell'apparecchio.

- 5 Comparire il tempo per la pulizia di 30 minuti. Avviare con il tasto . Il tempo per la pulizia scorre sul display. La lampadina del vano di cottura resta spenta.



- 6 Dopo 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un messaggio.
- 7 Pulire il vano di cottura. Eliminare i residui di detergente. Riempire con acqua fresca il serbatoio dell'acqua. Confermare con .
- 8 Comparire il primo processo di risciacquo. Avviare con il tasto . L'apparecchio esegue il risciacquo. Il tempo per il risciacquo scorre sul display.



- 9 Dopo 1 minuto viene emesso un segnale acustico. Svuotare la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia. Confermare con .
- 10 Comparire il secondo processo di risciacquo. Avviare con il tasto . L'apparecchio esegue il risciacquo. Il tempo per il risciacquo scorre sul display.

Dopo 1 minuto viene emesso un segnale acustico. Svuotare la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia. Svuotare il serbatoio e lasciarlo asciugare con il coperchio aperto. Pulire il vano di cottura con un panno morbido e farlo asciugare completamente con il programma di asciugatura.

Avvertenze

- Il sistema ausiliario di pulizia deve essere sempre svolto in modo completo e non può essere interrotto.
- Prima della cottura eliminare eventuali resti di detergente dal vano di cottura.
- Se il sistema ausiliario di pulizia è stato interrotto da un'interruzione di corrente elettrica, è necessario avviarlo nuovamente prima del successivo utilizzo per eliminare eventuali residui di detergente dall'apparecchio.

Programma di decalcificazione

Affinché il vostro apparecchio resti funzionale, dovete decalcificarlo ad intervalli regolari. Una comunicazione sul display ve lo ricorda.

Il programma di decalcificazione si compone delle fasi decalcificazione e due volte risciacquo.

Decalcificante

Per decalcificare l'apparecchio usare solo il decalcificante consigliato dal servizio clienti (n. d'ordine 311138 da ordinare presso il servizio assistenza clienti o nello shop on-line). Altri prodotti decalcificanti possono causare danni all'apparecchio.

Attenzione!

Danni alle superfici: Se il decalcificante tocca la guarnizione, la parte frontale o altre superfici delicate, rimuovetelo subito con acqua.

Avviare il programma di decalcificazione

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

- 1 Preparare una soluzione decalcificante con 300 ml di acqua e 60 ml di decalcificante liquido.
- 2 Portare il selettore funzioni su **S**. Con il selettore selezionare il programma di decalcificazione.
- 3 Viene visualizzato il simbolo . Confermare con .
- 4 Riempire il serbatoio dell'acqua con la soluzione decalcificante e inserirlo nel vano serbatoio. Chiudere la porta dell'apparecchio. Confermare con .
- 5 Comparire il tempo per la decalcificazione di 30 minuti. Avviare con il tasto . Il tempo per la decalcificazione scorre sul display. La lampadina del vano di cottura resta spenta.



- 6 Dopo 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un messaggio.
- 7 Svuotare la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia. Riempire il serbatoio con acqua fredda. Confermare con .

- 8 Comparire il primo processo di risciacquo. Avviare con il tasto . L'apparecchio esegue il risciacquo. Il tempo per il risciacquo scorre sul display.



- 9 Dopo 1 minuto viene emesso un segnale acustico. Svuotare la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia. Confermare con .
- 10 Comparire il secondo processo di risciacquo. Avviare con il tasto . L'apparecchio esegue il risciacquo. Il tempo per il risciacquo scorre sul display.

Dopo 1 minuto viene emesso un segnale acustico. Il programma di decalcificazione è terminato.

Svuotare la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia. Svuotare il serbatoio e lasciarlo asciugare con il coperchio aperto. Pulire il vano di cottura con un panno morbido e farlo asciugare completamente con il programma di asciugatura.

Cancellare infine l'avviso per la decalcificazione sul display.

Cancellare l'avviso per la decalcificazione

- 1 Portare il selettore funzioni su **S**. Con il selettore selezionare "Cancellare l'avviso per la decalcificazione". Confermare con .
- 2 Comparire un avviso. Confermare con .

Avvertenze

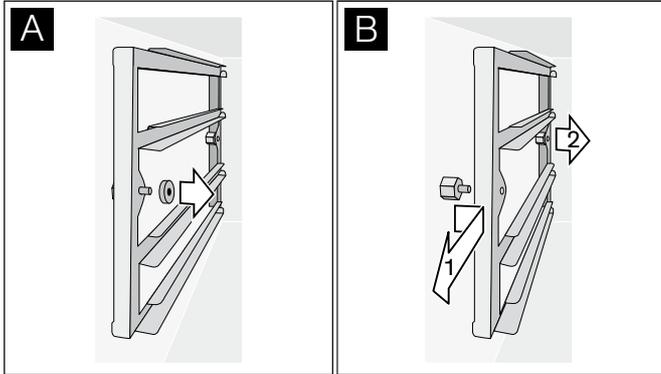
- Il programma di decalcificazione deve essere sempre svolto in modo completo e non può essere interrotto.
- Prima della cottura eliminare eventuali resti di decalcificante dal vano di cottura.
- Se il programma di decalcificazione è stato interrotto da un'interruzione di corrente elettrica, è necessario avviarlo nuovamente prima del successivo utilizzo per eliminare eventuali residui di decalcificante dall'apparecchio.

Rimuovere le griglie

Per la pulizia le griglie possono essere rimosse.

Rimuovere le griglie

- 1 Poggiate un canovaccio nel vano cottura per proteggere l'acciaio inox dai graffi.
- 2 Allentare i dadi zigrinati (Fig. A).
- 3 Spostare le griglie leggermente su un lato allontanandole della vite e sfilarle in avanti (Fig. B).



Le griglie possono essere lavate nella lavastoviglie.

Agganciare le griglie

- 1 Montare le griglie nel verso giusto: Battuta indietro.
- 2 Infilare le griglie sul retro poggiandole sui perni e quindi agganciarle davanti.
- 3 Stringere i dadi zigrinati.

Avvertenza: Se doveste perdere un dado, potete ordinarlo come ricambio presso il nostro servizio assistenza clienti. L'uso di dadi zigrinati non originali può comportare la formazione di corrosione nel vano cottura.

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
L'apparecchio non si avvia, sul display appare una comunicazione	Il serbatoio dell'acqua è vuoto	Riempire il serbatoio dell'acqua
Forte fuoriuscita di vapore in alto dalla porta	L'apparecchio sta calibrando il punto di ebollizione o riscalda oppure è stato modificato la modalità di funzionamento	E' normale
	Individuazione del punto di ebollizione non avvenuta	Eeguire l'individuazione del punto di ebollizione
Forte fuoriuscita di vapore lateralmente dalla porta	La guarnizione è sporca o allentata	Pulire la guarnizione e inserirla nell'incavo
Durante la cottura si sente un rumore tipo "Plopp"	Dilatazione dovuta alla tensione in presenza di forti differenze di temperatura	E' normale
L'apparecchio non produce più correttamente il vapore	L'apparecchio è sporco di calcare	Avviare il programma di decalcificazione
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').

Sostituire la lampada nel vano cottura

La copertura della lampada non si smonta per motivi tecnici. Il cambio della lampada deve essere eseguito solo dal servizio assistenza clienti Gaggenau.

Attenzione!

Non rimuovere la copertura della lampada. La guarnizione viene danneggiata.

Quando la copertura della lampada 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

- I tempi di cottura indicati sono orientativi. Il tempo di cottura effettivo è influenzato da qualità e temperatura della pietanza, dal peso e dallo spessore.
- Preriscaldare sempre l'apparecchio. In questo modo otterrete i migliori risultati di cottura. (Eccezione: nel modo operativo "Cottura a vapore delicata" l'apparecchio non viene preriscaldato.) I tempi di cottura indicati si riferiscono ad un apparecchio preriscaldato. Questi si prolungano di ca. 5 minuti, se l'apparecchio non è preriscaldato.
- Le indicazioni si riferiscono a quantità medie per quattro persone. Se desiderate cucinare quantità maggiori, dovrete calcolare un tempo di cottura più lungo.
- Usate le stoviglie indicate per la cottura. Se usate stoviglie diverse, i tempi di cottura possono prolungarsi o ridursi.
- Iniziate con il tempo minore se avete poca esperienza con una pietanza. Potete continuare la cottura dei cibi se necessario.
- Aprite lo sportello dell'apparecchio brevemente ed introducete rapidamente la pietanza.
- Se usate un solo cestello di cottura, posizionatelo sul secondo livello dal basso.
- Se usate il cestello forato o la griglia senza altre stoviglie, introducete sempre il cestello non forato sul primo livello dal basso per evitare un imbrattamento eccessivo del fondo dell'apparecchio e della vaschetta di evaporazione.
- Potete utilizzare fino a tre livelli contemporaneamente (livello 2, 3 e 4 dal basso). Il sapore non sarà trasferito da una pietanza all'altra. Questo vi consente di cuocere contemporaneamente pesce, verdure e dessert. I tempi di cottura indicati possono tuttavia prolungarsi nel caso di quantità di cibo maggiori.
- Non poggiare la pietanza sul vano cottura o sulla lamiera posteriore.
- Lo sportello deve chiudere bene. Pertanto si consiglia di tenere le guarnizioni sempre ben pulite.
- Non riempite eccessivamente griglie e contenitori. Questo per garantire una circolazione ottimale del vapore.

Verdura

- Le verdure hanno una cottura più delicata con il vapore rispetto all'acqua bollente: sapore, colore e consistenza si mantengono meglio. Le vitamine e le sostanze solubili restano quasi inalterate. Poiché il forno a vapore funziona senza pressione a soli 100°C, la cottura è molto più delicata rispetto per esempio ad una pentola a pressione.
- Tutti i dati forniti si riferiscono ad 1 kg di verdure pulite.
- Per la cottura a vapore delle verdure usate il cestello forato, che va inserito sul secondo livello dal basso. Introducete sotto il cestello non forato. In questo modo evitate un forte imbrattamento del vano cottura. Il liquido delle verdure raccolto può essere usato come base per una salsa o come brodo vegetale.
- Per sbollentare sono sufficienti fino a quattro minuti nell'apparecchio preriscaldato. Se le verdure o la frutta non vengono servite subito, passate in acqua con ghiaccio per evitare che la cottura continui con il calore residuo.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Carciofi grandi	forato	100	100	25 - 35	
Carciofi piccoli	forato	100	100	15 - 20	
Cavolfiore intero	forato	100	100	20 - 25	
Cavolfiore a ciuffetti	forato	100	100	15 - 20	
Fagiolini	forato	100	100	25 - 30	
Broccoli a ciuffetti	forato	100	100	10 - 15	
Finocchi a fette	forato	100	100	10 - 15	
Terrina di verdure	forato / griglia	100	100	50 - 60	in terrina
Carote a fette	forato	100	100	10 - 15	
Patate pelate e a quarti	forato	100	100	20 - 35	

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Rape a fette	forato	100	100	15 - 25	
Porro a fette	forato	100	100	5 - 10	
Patate bollite con la buccia (50 g/cad.)	forato	100	100	25 - 30	
Patate bollite con la buccia (100 g/cad.)	forato	100	100	40 - 45	
Cavolini di Bruxelles	forato	100	100	15 - 20	
Asparagi verdi	forato	100	100	10 - 15	
Asparagi bianchi	forato	100	100	18 - 25	
Pelare i pomodori	forato	100	100	3 - 4	Intagliare i pomodori, passarli in acqua fredda dopo la cottura a vapore.
Taccole	forato	100	100	10 - 15	

Verdure - Cottura a vapore delicata

- "La cottura a vapore delicata" è ideale per le verdure delicate che durante la preparazione perdono rapidamente colore o struttura/consistenza.
- La delicata cottura a vapore delle pietanze consente di modificare i tempi di cottura permettendo, così, una perfetta preparazione al punto giusto.
- Eccezionalmente non preriscaldare il vano cottura e selezionare il modo operativo ☞ "Cottura a vapore delicata".

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Note
Verdure a strisce o fette sottili (1 - 2 mm)	forato	100	☞	8 - 10	
Bietola	forato	90	☞	8	
Pak Choi	forato	90	☞	7	
Spinaci	forato	90	☞	7	
Fiori di zucchine	forato	90	☞	8	
Taccole	forato	100	☞	10	

Pesce - Cottura a vapore

- La cottura a vapore è una modalità di preparazione senza grassi con cui il pesce non diventa asciutto.
- Dopo la cottura, il pesce dovrebbe avere una temperatura interna di almeno 62 - 65 °C (per ragioni igieniche). Questo 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.
- Nel caso si utilizzasse il recipiente di cottura forato: se il pesce dovesse aderire troppo, è possibile ungere il contenitore.
- Spingere il contenitore di cottura non forato nel primo ripiano partendo dal basso, per evitare di sporcare il vano cottura con il sugo di cottura del pesce.
- Filetti con la pelle: posare il pesce con la pelle verso l'alto, per conservare al meglio struttura e aroma.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Orata, intera (da 500 g)	non forato	90 - 100	100	18 - 20	Può essere cotto in posizione eretta poggiandolo su una mezza patata.
Polpette di pesce (da 20 - 40 g)	non forato	90 - 100	100	4 - 8	Rivestire il recipiente di cottura non forato con carta da forno.
Astice, bollito, pulito, senza guscio, rigenerare	forato	70 - 80	100	10 - 12	
Carpa, cottura al blu, intera (1,5 kg)	non forato	90 - 100	100	35 - 45	nel brodo
Filetto di salmone (da 150 g)	forato	90 - 100	100	10 - 12	
Salmone, intero, (2,5 kg)	forato	100	100	65 - 75	
Cozze (1,5 kg)	forato	100	100	6 - 8	Una volta aperte, le cozze sono cotte.
Merluzzo nero, intero (800 g)	forato	90 - 100	100	18 - 20	
Coda di rospo (da 300 g)	Pirofila di vetro/ griglia	180 - 200	100	8 - 10	in fondo di cottura
Spigola, intera (da 400 g)	forato	90 - 100	100	12 - 18	

Pesce - Cottura a vapore delicata

- Il pesce viene preparato in modo particolarmente delicato con la "Cottura a vapore delicata" ad una temperatura compresa tra 80 e 90 °C. Questo metodo di cottura è indicato soprattutto per i tipi di pesce che cuociono rapidamente e si rompono facilmente. Il pesce resta umido e morbido.
- La delicata cottura a vapore delle pietanze consente di modificare i tempi di cottura permettendo, così, una perfetta preparazione al punto giusto.
- Eccezionalmente non preriscaldare il vano cottura e selezionare il modo operativo \curvearrowright "Cottura a vapore delicata".
- Le indicazioni sui singoli tipi di pesce si riferiscono ai filetti.
- Per i filetti con la pelle: poggiare il pesce mettendo il lato con la pelle verso l'alto, in questo modo la struttura e l'aroma rimarranno meglio inalterati.
- Servite su piatti riscaldati.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Note
Ostriche (10 pezzi)	non forato	80 - 90	\curvearrowright	2 - 5	in brodo
Persico (Tilapia) (150 g/cad.)	forato	80 - 90	\curvearrowright	10 - 12	
Orata (200 g/cad.)	forato	80 - 90	\curvearrowright	12 - 15	
Pesce in terrina	Griglia	70 - 80	\curvearrowright	50 - 90	in terrina
Trota intera (250 g/cad.)	forato	80 - 90	\curvearrowright	12 - 15	

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Note
Ippoglosso (300 g/cad.)	forato	80 - 90	☞	12 - 15	
Vongole (6 pezzi)	non forato	80 - 90	☞	4 - 8	
Merluzzo (250 g/cad.)	forato	80 - 90	☞	12 - 15	
Red Snapper (200 g/cad.)	forato	80 - 90	☞	12 - 15	
Branzino (120 g/cad.)	forato	80 - 90	☞	10 - 12	
Passera di mare (150 g/cad.)	forato	80 - 90	☞	8 - 10	
Involtini di sogliola ripieni (150 g/cad.)	forato	80 - 90	☞	12 - 15	
Rombo (300 g/cad.)	forato	80 - 90	☞	12 - 15	
Branzino (150 g/cad.)	forato	80 - 90	☞	10 - 12	
Luccioperca (250 g/cad.)	forato	80 - 90	☞	12 - 15	

Carne/pollame - Cottura a vapore a bassa temperatura

- La carne rosolata raggiunge la cottura perfetta cucinandola a lungo a bassa temperatura. La carne risulta così sottile, tenera in maniera uniforme ed estremamente succulenta. Non è necessario né girarla né irrorarla.
- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale delle merce e dalla durata della rosolatura.
- Togliere la carne dal frigorifero un'ora prima della preparazione.
- Per ragioni igieniche, prima della cottura fare rosolare brevemente la carne da entrambi i lati in una padella bollente. In questo modo si forma una crosta che impedisce la fuoriuscita del succo della carne e che conferisce alla carne il tipico aroma di cottura arrosto.
- Per fare in modo che il vapore non ammorbidisca la crosta creatasi durante la rosolatura, avvolgere la carne rosolata in un sacchetto di plastica per la cottura arrosto o in una pellicola termoresistente prima di procedere alla sua frollatura nell'apparecchio preriscaldato. In questo modo la carne cuoce nella propria umidità.
- Attenzione nei condimenti: la lenta cottura della carne rafforza gli aromi.
- La cottura a vapore a bassa temperatura rende più robusto il gusto della selvaggina e della carne di cavallo rispetto ad un metodo di cottura tradizionale.
- Utilizzare la modalità di funzionamento "Cottura a vapore a bassa temperatura" .
- Non è possibile raggiungere una temperatura interna maggiore della temperatura del vano di cottura. Generalmente la temperatura impostata per il vano di cottura deve essere di 10-15 °C superiore alla temperatura interna desiderata.
- Verso la fine della cottura è possibile ridurre la temperatura a circa 60 °C. In questo modo è possibile prolungare il tempo di cottura (ad esempio in caso di ritardo degli ospiti). Se si desidera fermare il processo di cottura, la temperatura del vano di cottura non deve essere superiore alla temperatura interna desiderata. I cibi possono così rimanere nel vano di cottura (1-1,5 ore per i pezzi più grandi, 30-45 minuti per i pezzi più piccoli).
- Servire su piatti precedentemente riscaldati.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Note
Petto d'anatra, medium (350 g/cad.)	non forato	70 - 80		40 - 60	
Entrecôte, medium (350 g/cad.)	non forato	70 - 80		20 - 40	
Coscia d'agnello, senza osso, legata, medium (1,5 kg)	non forato	70 - 80		150 - 180	
Roastbeef, medium (1 - 1,5 kg)	non forato	70 - 80		120 - 180	

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Note
Medaglioni di maiale, ben cotti (70 g/cad.)	non forato	80		30 - 40	
Bistecca di manzo, medium (200 g/cad.)	non forato	70 - 80		20 - 40	

Carne/salsiccia - Riscaldare

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Carne di maiale affumicata bollita, a fette	non forato	100	100	15 - 20	
Salsiccia bollita (per es. salame cotto tirolese, salsiccia bianca)	non forato	85 - 90	100	10 - 20	

Pollame - Cuocere al vapore

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Petto di pollo ripieno, cotto al vapore (200 g/cad.)	forato	100	100	10 - 15	
Filetto di petto di tacchino, cotto al vapore (300 g/cad.)	forato	100	100	12 - 15	
Galletto, quaglia, piccione (300 g/cad.)	forato	100	100	25 - 30	

Contorni

Osservate anche quanto riportato sulla confezione.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Riso basmati (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	20 - 25	
Cous-cous (250 g + 250 ml di acqua)	non forato	100	100	5 - 10	
Canederli (90 g/cad.)	forato/ non forato	95 - 100	100	20 - 25	
Riso a grani lunghi (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	25 - 30	
Riso naturale (250 g + 375 ml di acqua)	non forato	100	100	30 - 40	
Lenticchie (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	25 - 35	
Pasta fresca, dal banco frigo	forato	100	100	5 - 7	

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Pasta ripiena, dal banco frigo	forato	100	100	7 - 10	
Fagioli bianchi, in ammollo (250 g + 1 l di acqua)	non forato	100	100	55 - 65	

Dessert

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Crème brûlée (130 g/cad.)	forato	90 - 95	100	35 - 40	in formette per soufflé, coperte con pellicola trasparente resistente al calore
Gnocchi dolci al vapore / Canederli dolci (100 g/cad.)	non forato	100	100	20 - 30	Lasciar lievitare per 30 min. gli gnocchi dolci prima di cuocerli al vapore (v. Capitolo <i>Lievitare</i>).
Flan / Crème caramel (130 g/cad.)	forato	90 - 95	100	25 - 30	in formette per soufflé, coperte con pellicola trasparente resistente al calore
Composta	non forato	100	100	5 - 15	per es. mele, pere, rabarbaro Aggiungere secondo i gusti zucchero, zucchero vanigliato, cannella o succo di limone.
Riso al latte (250 g di riso + 625 ml di latte)	non forato	100	100	35 - 45	Aggiungere secondo i gusti frutti, zucchero o cannella.

Altro

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Disinfettare (per es. biberon, vasetti per marmellata)	Griglia	100	100	20 - 25	
Uova misura M (5 pezzi)	forato	100	100	8 - 15	
Uovo sbattuto nella minestra (500 g)	Pirofila, griglia	90	100	25 - 30	coprire con pellicola resistente al calore
Canederli di semolino	non forato	90 - 95	100	8 - 10	

Rigenerare (riscaldare)

- Nel forno a vapore può essere ricreato il clima ottimale per riscaldare le pietanze già pronte senza seccarle. In questo modo il sapore e la qualità vengono mantenute: le pietanze sono buone come quelle appena cucinate.
- A tal proposito utilizzare la modalità di funzionamento "Rigenerazione" .
- Non coprire le pietanze. Non utilizzare l'alluminio o la pellicola per alimenti.
- I dati indicano le porzioni per una persona. Quantità maggiori possono essere riscaldate nell'inserito di cottura non forato. In questo caso si allungano i tempi indicati.

Piantanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Note
Verdure	Piatto, griglia	90 - 100	7 - 10	
Contorni a base di amido	Piatto, griglia	100	10 - 12	per es. pasta, patate, riso; non sono idonei cibi fritti quali patatine o croché

Lievitare (fare crescere)

- Il forno a vapore offre il clima ideale per far lievitare impasti o impasti già lievitati da cuocere senza farli asciugare.
- Usate allo scopo la modalità "Lievitazione" .
- La ciotola non deve essere coperta con un panno umido. La lievitazione dura la metà del tempo rispetto alla modalità convenzionale.
- Il tempo di lievitazione indicato è orientativo. Lasciate lievitare l'impasto finché il volume non è raddoppiato.

Piantanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Note
Impasto	Scodella / griglia	38	25 - 45	per es. impasto al lievito, base fermentata, impasto acido

Scongelamento

- Nel forno a vapore è possibile scongelare i prodotti surgelati in modo delicato e allo stesso tempo più rapido che a temperatura ambiente.
- Utilizzare a tale scopo la modalità di funzionamento "Scongelamento" .
- I tempi di scongelamento riportati sono puramente indicativi. La durata dello scongelamento dipende dalle dimensioni, dal peso e dalla forma dell'alimento da scongelare: si consiglia quindi di congelare singole porzioni e possibilmente con uno spessore ridotto. Ciò riduce la durata dello scongelamento.
- Prima di scongelare, rimuovere la confezione.
- Scongelare soltanto la quantità di cibo che si intende consumare subito.
- Tenere presente che una volta scongelati gli alimenti non si possono più conservare a lungo e vanno a male più velocemente di quelli freschi. Lavorare subito gli alimenti scongelati e procedere alla loro completa cottura.
- Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, girare la carne o il pesce e/o staccare gli alimenti congelati a pezzi, come i frutti di bosco o le porzioni di carne. Il pesce non deve essere scongelato del tutto, è sufficiente che la superficie sia abbastanza morbida da trattenere le spezie.

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 l'inserito di cottura non forato sotto gli alimenti. Buttare via il liquido formatosi durante lo scongelamento di carne e pollame. Pulire infine il lavandino facendo scorrere molta acqua. Lavare l'inserito di cottura in una soluzione di lavaggio calda o nella lavastoviglie. Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti con 100% di umidità a 100°C.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Note
Frutti di bosco (300 g)	forato	40 - 45	* ◊	3 - 4	
Arrosto (1.000 g)	forato	40 - 45	* ◊	45 - 60*	
Filetto di pesce (150 g/cad.)	forato	40 - 45	* ◊	5 - 10*	
Verdure (400 g)	forato	40 - 45	* ◊	5 - 7	
Gulasch (600 g)	forato	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Pollo (1.000 g)	forato	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Coscia di pollo (à 400 g)	forato	45 - 50	* ◊	20 - 30*	

* Per questa pietanza dovrete aggiungere un tempo di compensazione: Spegnete l'apparecchio allo scadere del tempo di scongelamento e lasciate i cibi per altri 10-15 minuti nell'apparecchio chiuso, affinché possano scongelarsi anche all'interno.

Sterilizzare

- Nel forno a vapore potete cuocere frutta e verdura per conservarla con un minimo dispendio.
- Cuocete i cibi per la conservazione possibilmente subito dopo l'acquisto o la raccolta. Uno stoccaggio lungo riduce il contenuto di vitamine e comporta una lieve decomposizione.
- Utilizzate solo frutta e verdura ineccepibili.
- Il CombiVapore non è adatto per cuocere la carne da conservare.
- Controllate e pulite accuratamente i barattoli, le guarnizioni, i ganci e le molle.
- Disinfettare i vasetti lavati prima di usarli nel vostro forno a vapore a 100 °C e 100% di umidità per 20-25 minuti.
- Introducete i vasetti nel cestello forato. Essi non devono toccarsi.
- Aprite la porta del vano cottura alla fine del tempo di cottura. Prelevate i vasetti dall'apparecchio solo quando si sono completamente raffreddati.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Frutta, verdura (in vasetti chiusi da 0,75 l)	forato	100	100	35 - 40	
Fagioli, piselli (in vasetti chiusi da 0,75 l)	forato	100	100	120	

Centrifugare (bacche)

- Nel forno a vapore potete estrarre il succo dalle bacche facilmente e in modo pulito.
- Introducete le bacche nel cestello forato ed inseritelo sul 3. livello dal basso. Inserite il cestello non forato ad un livello inferiore per raccogliere il liquido.
- Lasciate le bacche nell'apparecchio finché non forisce più succo.
- Alla fine potete strizzare le bacche in un canovaccio per recuperare i resti di succo.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Frutti di bosco	forato + non forato	100	100	60 - 120	

Preparazione di jogurt

- Nel forno a vapore potete preparare lo jogurt.
- Riscaldare il latte pastorizzato sulla piastra a 90°C per evitare che si distruggano le colture di jogurt. Il latte sottoposto a temperatura ultra-ultra non deve essere riscaldato. (Nota: se preparate lo jogurt con il latte freddo, si prolunga il tempo di maturazione).
- Importante! Lasciar raffreddare il latte a bagno maria a 40°C per non distruggere le colture dello jogurt.
- Mischiare lo jogurt naturale con le colture con il latte (1 - 2 cucchiaini di jogurt per ogni 100 ml).
- Per i fermenti di jogurt osservare quanto riportato sulla confezione.
- Versare lo jogurt in vasetti di vetro puliti.
- Potete disinfettare i vasetti lavati nel CombiVapore a 100°C e 100% di umidità per 20 - 25 min. prima di versare lo jogurt. Assicuratevi di far raffreddare i vasetti e il vano cottura prima di versare lo jogurt e di riporre i vasetti nell'apparecchio.
- Dopo la preparazione collocare lo jogurt nel frigorifero.
- Per rendere lo jogurt più denso, aggiungete del latte magro in polvere al latte prima di riscaldarlo (1 - 2 cucchiaini per litro).

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Preparazione di jogurt (in vasetti di vetro chiusi)	non forato	45	100	240 - 360	

Preparazione di pietanze ingombranti

- Per la preparazione di pietanze ingombranti è possibile rimuovere le griglie laterali.
- Per lo scopo svitate i dadi zigrinati sulla parte anteriore delle griglie e sfilatele in avanti (v. Capitolo Rimuovere le griglie).
- Collocate la griglia direttamente sul fondo del vano cottura e posizionate la pietanza sulla griglia. Non poggiate la pietanza direttamente sul fondo del vano cottura.

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

GAGGENAU



9000912938 it (970328)