Istruzioni per il comando ed il montaggio

ED 220/221
ED 230/231

Forno a vapore da incasso

GAGGENAU

ED 220/221
ED 230/231

Premessa

1. Indicazioni importanti	Pagina 3-4
1.1 Sicurezza	Pagina 3
1.2 Utilizzo	Pagina 4
2. Apparecchio ed accessori	Pagina 5-6
2.1 Descrizione dell'apparecchio	Pagina 5
2.2 Display	Pagina 5
2.3 Accessori / Accessori speciali	Pagina 6
3. Prima messa in funzione	Pagina 7-10
3.1 Indicazioni importanti	Pagina 7
3.2 Calibratura	Pagina 7-8
3.3 Che cosa fare se ...	Pagina 8
3.4 Determinare la durezza dell'acqua	Pagina 9
3.5 Inserire la durezza dell'acqua	Pagina 10
4. Istruzioni per il comando	Pagina 11-17
4.1 Accensione e spegnimento	Pagina 11
4.2 Manopole di comando	Pagina 11
4.3 Modi operativi	Pagina 12
4.4 Come usare l'orologio	Pagina 13-17
5. Funzioni speciali	Pagina 18-23
5.1 Dispositivo di sicurezza per bambini	Pagina 18
5.2 Menu opzioni	Pagina 19
5.3 Termosensore nucleo	Pagina 20-21
5.4 Vapore	Pagina 22
5.5 Condensazione	Pagina 22
5.6 Indicazione della temperatura attuale nel vano cottura	Pagina 23
5.7 Fusibile interruzione corrente	Pagina 23
5.8 Dispositivo di sicurezza vacanze	Pagina 23
5.9 Ausilio per la pulizia	Pagina 23
6. Altre applicazioni	Pagina 24-25
7. Tabella di cottura, tabella di cottura al forno	Pagina 26-30
8. Consigli e suggerimenti	Pagina 31
9. Pulizia e cura	Pagina 32-35
9.1 Pulizia manuale	Pagina 32
9.2 Pulizia della lamiera laterale	Pagina 33
9.3 Ausilio per la pulizia	Pagina 34-35
10. Manutenzione	Pagina 36-39
10.1 Generalità	Pagina 36
10.2 Sostituire la lampada	Pagina 36
10.3 Decalcificazione	Pagina 37
10.4 Smontaggio del vetro esterno	Pagina 38
10.5 Come eliminare piccole avarie	Pagina 39
11. Istruzioni per il montaggio	Pagina 40-44
11.1 Dati tecnici	Pagina 40
11.2 Indicazioni per l'installazione	Pagina 40
11.3 Montaggio	Pagina 41-44

Premessa

Fig. 1

Con il vostro forno al vapore avete la possibilità di provare in casa vostra la tecnica della cucina professionale e moderna.

Il forno vi offre i seguenti **vantaggi**:

– La cottura al vapore è un metodo di cottura molto delicato. Le preziose proprietà dei cibi rimangono quasi interamente intatte.

– Potrete preparare diverse pietanze contemporaneamente senza influenzarne il sapore.

– Grazie allo speciale procedimento di cottura al vapore combinato con aria calda le pietanze non si asciugano.

– Inoltre è possibile riscaldare i cibi delicatamente. Essi conserveranno il loro aspetto naturale.

Per utilizzare questo apparecchio in tutte le sue potenzialità, leggere attentamente le istruzioni per il montaggio e il funzionamento **prima della messa in funzione**. Le istruzioni contengono **indicazioni importanti** per l'utilizzo, l'installazione e la manutenzione dell'apparecchio.

Sulle pagine seguenti troverete **importanti informazioni relative alla sicurezza** e **al comando**. Queste vi aiuteranno ad usare l'apparecchio in modo più sicuro e a conservarlo a lungo in ottime condizioni.

I capitoli **«Componenti dell'apparecchio e loro funzionamento»** nonché **«Istruzioni per il comando»** vi rivelano le funzioni del vostro forno e come usarle.

I suggerimenti e le indicazioni riportati al capitolo **«Pulizia e cura»** vi propongono consigli per mantenere l'apparecchio a lungo perfettamente funzionante e in buone condizioni.

Inoltre abbiamo raccolto per voi alcuni **«Consigli e suggerimenti»**.

Ed ora non ci resta che augurarvi buon divertimento!

1. Indicazioni importanti

1.1 Sicurezza

Non mettere in funzione l'apparecchio se danneggiato.

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato unicamente da un **tecnico autorizzato**, nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di alimentazione elettrica ed idrica così come delle leggi edilizie dei diversi paesi.
Osservare le istruzioni per il montaggio!

Attenzione, pericolo di incendio! Non conservare oggetti combustibili nel forno e durante la cottura lasciatevi soltanto gli elementi necessari.

L'utente è responsabile del corretto uso e del perfetto stato dell'apparecchio.

Mettete in funzione l'apparecchio solo sotto sorveglianza e se non lo avete in funzione staccatelo dall'alimentazione di acqua.

Attenzione! L'apparecchio è bollente durante il funzionamento. Tenete lontani i bambini!

Attenzione! Pericolo di lesione in caso di chiusura impropria dello sportello! Potreste schiacciarvi le dita e le mani.

Attenzione! Durante l'apertura dello sportello possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua. Non introducete le mani se nell'apparecchio vi è del vapore. **Pericolo di ustione!**

Prestate la dovuta cautela nel rimuovere i contenitori per la cottura. Dal soffitto del vano cottura potrebbe gocciolare acqua bollente. **Pericolo di ustione!** Prelevare i contenitori di cottura dall'apparecchio con cautela; potrebbe fuoriuscire del liquido bollente. Utilizzare assolutamente presine o guanti da forno isolanti!

I fili di altri elettrodomestici usati vicino al forno non devono restare incastrati nello sportello caldo dello stesso.

Non pulite il forno con un apparecchio a vapore o a pressione – pericolo di corto circuito!

Prima di eseguire ogni intervento di manutenzione, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica ed idrica. Azionate il rispettivo fusibile e chiudete il rubinetto dell'acqua.

Attenzione! Per motivi tecnici il rivestimento della lampada non può essere rimosso. La lampada può essere sostituita soltanto da un tecnico del Servizio assistenza della Gaggenau.

Eventuali **riparazioni** devono essere eseguite da tecnici autorizzati.

Nota: non collegare l'apparecchio all'acqua calda.

I danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni non sono **coperti da garanzia.**

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche!

1.2 Utilizzo

L'apparecchio è indicato per il solo uso domestico e non può essere utilizzato con finalità diverse.

Usate l'apparecchio unicamente per la preparazione di pietanze. Esso non è indicato per il riscaldamento degli ambienti.

Impiegate esclusivamente gli accessori per la cottura forniti in dotazione oppure ordinate gli accessori speciali.
Non introducete oggetti nel vano cottura che potrebbero arrugginirsi. Gli accessori arrugginiti provocano la formazione di ruggine anche nel vano cottura!
Non usate **stoviglie d'argento** nel vano cottura.

Nel caso di un funzionamento continuato il vano cottura può assumere un colore diverso. Questo non pregiudica tuttavia il funzionamento dell'apparecchio.

Il forno può essere usato soltanto se lo sportello è chiuso, altrimenti potrebbe fuoriuscire acqua o vapore caldo!

La cottura avviene col vapore ma senza pressione. Ciò significa che, come su un tradizionale forno, potrete aprire lo sportello in qualsiasi momento per controllare la cottura della pietanza. Per evitare che all'apertura esca troppo vapore, si consiglia di attivare precedentemente la funzione «Condensazione». Aprendo lo sportello può gocciolare dell'acqua.

E' possibile che il vapore fuoriesca dal forno durante il funzionamento e all'apertura dello sportello.

Il simbolo ⌓ (Riscaldare) si spegne sul display non appena è stata raggiunta la temperatura desiderata.

Dopo la cottura riportate la manopola «Temperatura» (a destra) su 0.

In caso di disturbi si prega di verificare innanzi tutto i fusibili dell'impianto domestico. Se l'alimentazione di corrente e di acqua sono intatte, vogliate prendere contatto il vostro rivenditore autorizzato o il Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

Il vetro dello sportello può appannarsi in tutti i gradi di umidità (soprattutto al 100 %).

Con alcuni gradi di umidità, al termine del funzionamento può rimanere dell'umidità residua nel vano di cottura. Dopo aver fatto raffreddare il vano cottura, asciugatelo con un panno morbido.

Durante l'uso possono esserci rumori dovuti al funzionamento. Aprendo e chiudendo la valvola dell'aria si produce uno schiocco.

Dopo una lunga interruzione di corrente (alcune ore) oppure se l'apparecchio **non è stato in funzione** per molto tempo, esso si sciacqua automaticamente al momento dell'accensione. L'acqua rimasta nei condotti viene così eliminata.

La pietanza non deve essere a contatto con le pareti laterali o con il filtro del grasso.

La luce si spegne dopo alcuni secondi se è stata regolata una temperatura inferiore a 65 °C, affinché la lampada alogena non surriscaldi ulteriormente il vano cottura. Questo permette un'esatta regolazione della temperatura. Girate una delle due manopole di comando oppure azionate un tasto e la luce nel vano cottura sarà riaccesa per alcuni secondi.

Calibratura (compensazione automatica):
Il punto di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Questa cambia secondo l'altitudine del luogo di installazione. Durante la compensazione automatica l'apparecchio viene regolato alla pressione esistente in loco.
La messa in funzione non può avvenire senza aver precedentemente eseguito la calibratura!

L'apparecchio è dotato di un **indicatore di decalcificazione**. Se questo lampeggia è necessario decalcificare l'apparecchio. Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario programmare la durezza dell'acqua presente in loco.

2. Apparecchio ed accessori

2.1 Descrizione dell'apparecchio

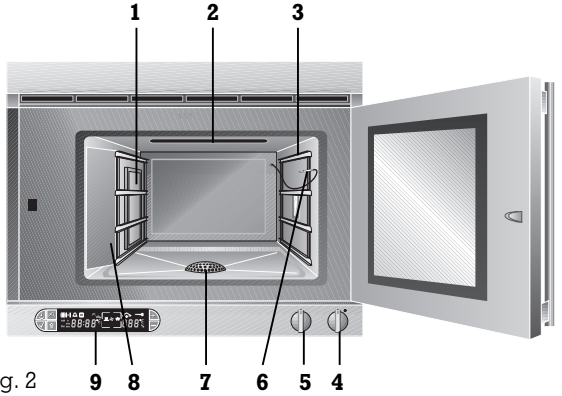

Fig. 2

1 Filtro grasso
2 Valvola dell'aria
3 Griglie di appoggio
4 Manopola «Temperatura»
5 Manopola «Grado di umidità»
6 Termosensore nucleo
7 Filtro di scarico con sifone
8 Lamiera laterale
9 Display

2.2 Display

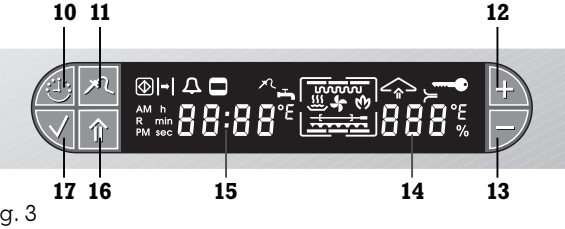

Fig. 3

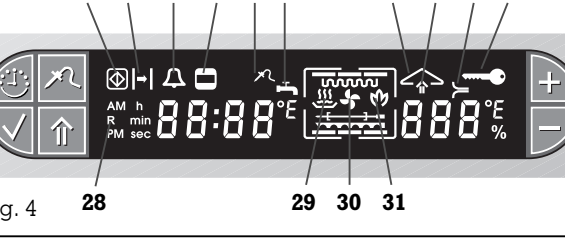

Fig. 4

10 Tasto Orologio
11 Tasto Termosensore nucleo
12 Tasto Più
13 Tasto Meno
14 Indicatore temperatura / Indicatore grado di umidità
15 Indicazione dell'ora
16 Tasto Vapore / Condensazione
17 Tasto Conferma

18 Simbolo «Protezione bambini» (il simbolo lampeggia) Simbolo «Modalità presentazione» (il simbolo si accende)
19 Simbolo «Durata, disattivazione»
20 Simbolo «Contaminuti»
21 Simbolo «Tempo di cottura»
22 Simbolo «Termosensore nucleo»
23 Simbolo «Allacciamento acqua»
24 Simbolo «Riscaldare»
25 Simbolo «Vapore, Condensazione»
26 Simbolo «Decalcificare»
27 Simbolo «Non aprire lo sportello» (calibratura)
28 Simbolo «Eseguire la calibratura»
29 Simbolo «Cottura al vapore»
30 Simbolo «Ventola»
31 Simbolo «Ausilio per la pulizia»

2.3 Accessori / Accessori speciali

Fig. 5

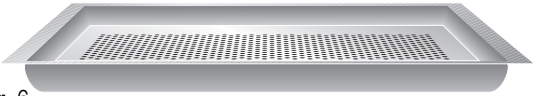

Fig. 6

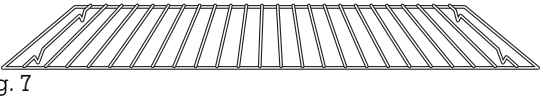

Fig. 7

Il modello di serie dell'apparecchio è dotato dei seguenti **accessori**:

– Inserto di cottura in acciaio inox GN 2/3, non forato, profondo 40 mm (Fig. 5)

– Inserto di cottura in acciaio inox GN 2/3, forato, profondo 40 mm (Fig. 6)

– Griglia (Fig. 7)

– Tubo alimentazione acqua (3 m)

– Tubo scarico acqua (3 m)

I seguenti **accessori speciali** possono essere ordinati:

– **DR 220-010:** Riduttore della pressione, allacciamento per pressione acqua 6-10 bar

– **GZ 010-011:** Prolunga per scarico ed alimentazione acqua

– **WF 040-020:** Impianto di decalcificazione dell'acqua Brita (testa filtrante e cartuccia). Prevedere nel momento dell'allacciamento dell'apparecchio, qualora la durezza dell'acqua superi i 7 °dH.

– **WF 040-021:** Kit di 3 cartucce filtranti

– **KB 220-114:** Inserto di cottura in acciaio inox GN 1/3, non forato, profondo 40 mm

– **KB 220-124:** Inserto di cottura in acciaio inox GN 1/3, forato, profondo 40 mm

3. Prima messa in funzione

3.1 Indicazioni importanti

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, fare riferimento alle seguenti indicazioni:

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso ed il montaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Rimuovere l'imballo dell'apparecchio e provvedere al relativo riciclo a norma delle disposizioni vigenti in materia!
Ricordate che gli accessori si trovano sul fondo dell'imballo!
Tenere l'imballo fuori della portata dei bambini.

Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori prima di procedere al primo utilizzo, per eliminare eventuali odori di nuovo e sporco (v. Capitolo 9).

Ogni apparecchio è sottoposto ad una prova accurata prima di essere spedito. Per questo motivo potrebbero esserci residui d'acqua nel forno.

Prima della messa in funzione controllare che l'allacciamento alla corrente e all'acqua siano stati eseguiti correttamente.

Quando si collega l'apparecchio alla corrente per la prima volta, sul display appare l'orario proposto, ossia 8:00. Premendo i tasti **+** e **–** è possibile impostare l'orario attuale desiderato. Confermare il valore inserito con il tasto ✓ (Conferma).

3.2 Calibratura

Il punto d'ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria (in riferimento all'altezza sopra il livello del mare).

Durante la calibratura, l'apparecchio viene regolato in funzione della pressione vigente nel luogo d'installazione.

Ripetere la calibratura manualmente in caso di trasloco e quindi se ci si trova ad un'altitudine differente (vedasi Capitolo «Menu opzioni» a pag. 19).

Importante:
La procedura di calibratura non deve essere interrotta.

Se la calibratura viene interrotta aprendo lo sportello del forno oppure spegnendo l'apparecchio, questo non potrà essere messo in funzione! Esso riavvierà sempre la calibratura finché non sarà stata portata a termine.

In seguito ad un'interruzione della corrente non è invece necessario ricalibrare l'apparecchio.

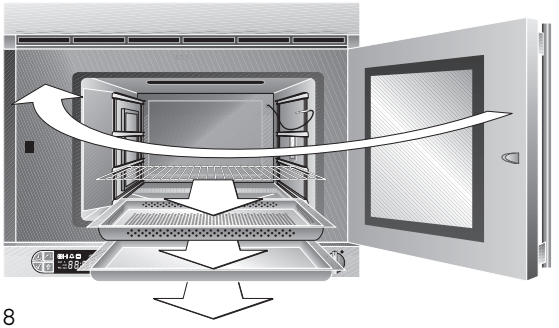

Fig. 8

Fig. 9

Come procedere:

– Installate l'apparecchio nel luogo desiderato (v. Istruzioni per il montaggio).
– Eliminate tutti i pezzi amovibili dal vano cottura (piatto, ecc.).
– Chiudete lo sportello.
– Aprite il rubinetto dell'acqua.
– La calibratura si avvia automaticamente, non appena la manopola «Temperatura» viene posizionata su un valore qualsiasi. Sul display lampeggiano i simboli «Tempo di cottura», «Non aprire lo sportello», «00:15 h» ed il simbolo «**CAL**» che sta per calibratura. La calibratura dura ca. 15 minuti. Sul display appare il tempo che decorre.
Importante: non aprite lo sportello durante la calibratura.
– Al termine della procedura di calibratura risuona un segnale acustico. Sul display appare «**--:--**».
– Riportate la manopola della temperatura su zero. Ora l'apparecchio è pronto per il funzionamento.

3.3 Che cosa fare se ...

Sul display lampeggia più volte il simbolo (allacciamento acqua).	L'apparecchio non riceve acqua. Aprite l'alimentazione d'acqua. Controllate che il tubo d'alimentazione sia collegato correttamente e non sia piegato. Girare la manopola «Temperatura» su 0 e quindi di nuovo sulla temperatura desiderata.
Il simbolo **R** si accende sul display.	L'apparecchio non è stato ancora calibrato. Accendere l'apparecchio, quindi la calibratura si avvia automaticamente.
Il simbolo si accende sul display. L'apparecchio non si calibra e non riscalda, nonostante il simbolo del riscaldamento compaia sul display.	L'apparecchio si trova nella modalità presentazione senza funzione riscaldante. Staccare l'apparecchio dalla rete per alcuni secondi (disinserire il fusibile), quindi premere e tenere premuto il tasto **+** per 3 minuti e girare il selettore della temperatura su un valore qualsiasi (non sulla luce!).
Il simbolo lampeggia sul display.	Il dispositivo di protezione bambini è attivato (vedasi pag. 18).
Sul display lampeggiano alternativamente **CAL** e **40 °C**.	Se la temperatura nel vano cottura è superiore a 40 °C, non è possibile eseguire una calibratura. La temperatura reale appare a sinistra sul display. L'apparecchio raffredda automaticamente il vano cottura a meno di 40 °C prima di procedere con la calibratura.
F 61 oppure **F 62** si accende sul display.	Controllate il collegamento elettrico e l'alimentazione d'acqua. Se tutto funziona correttamente, contattate il Servizio assistenza clienti.

3.4 Determinare la durezza dell'acqua

Al momento della fornitura, sull'apparecchio è stata programmata la durezza dell'acqua corrispondente al **campo di durezza 4**. Se il valore presente nel luogo d'installazione è diverso dal succitato, **prima di mettere in funzione** l'apparecchio inserire il corretto campo di durezza dell'acqua (compreso tra 1 e 4). Il valore in questione può essere richiesto presso l'acquedotto di zona oppure appurato con il test allegato:

– Lasciate scorrere acqua dal rubinetto per ca. 20 secondi per eliminare l'acqua di ristagno.

– Riempite un bicchiere d'acqua ed immergete brevemente (max. 1 secondo) la strisciolina di test nell'acqua in modo da bagnare tutti i punti di prova.

– Togliete la strisciolina dall'acqua e scuotetela per eliminare eventuale acqua in eccesso.

– Dopo un minuto potrete leggere il risultato.

– Se l'acqua contiene calcare si coloreranno di rosso uno o più settori sulla strisciolina, gli altri restano chiari o di colore verdastro. Il numero dei settori chiari (verdi) determina la giusta impostazione del campo di durezza dell'acqua sull'apparecchio.

Numero di campi chiari (verdi) sulla strisciolina di prova	Durezza dell'acqua (durezza tedesca)	Campo di durezza dell'acqua
3 o più	1-7°	1
2	7-14°	2
1	14-21°	3
nessuno	>21°	4

Il test va eseguito anche se in casa è già installato un addolcitore, poiché a seconda del metodo di addolcimento non vengono eliminati tutti gli ioni che formano il calcare.

Si consideri, inoltre, che nei paesi al di fuori della Germania valgono altre definizioni per il grado di durezza dell'acqua.

Campi di durezza dell'acqua	1	2	3	4
Valori americani	1-7°	7-14°	14-21°	>21°
Valori francesi	1-12°	12-25°	25-37°	>37°
Valori britannici	1-9°	9-18°	18-26°	>26°
Valori russi	1-50°	50-100°	100-150°	>150°

3.5 Inserire la durezza dell'acqua

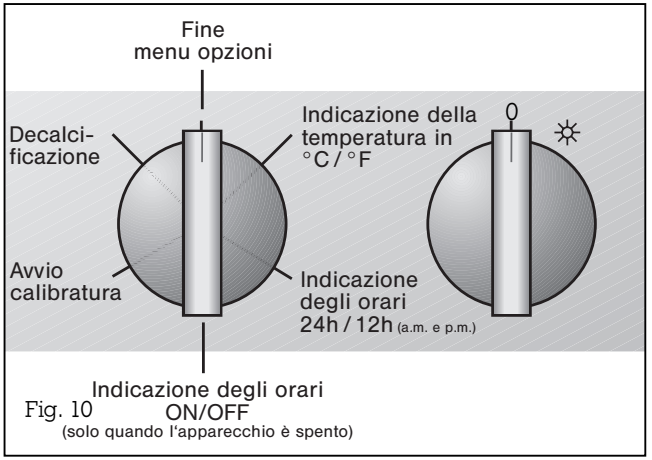

Fig. 10

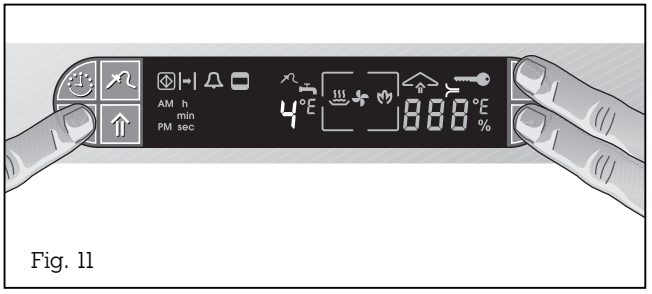

Fig. 11

Se la durezza dell'acqua presente in loco è diversa dal valore impostato in fabbrica (campo di durezza dell'acqua 4), prima di mettere in funzione l'apparecchio deve essere memorizzato il valore corretto nel menu delle opzioni.

Come procedere:

– Portate le due manopole sulla posizione superiore.

– Premete il tasto ✓ (Conferma) e tenetelo premuto.

– Girate la manopola «Grado di umidità» verso destra.

– Lasciate andare il tasto ✓ (Conferma).

– Sul display appaiono diverse possibilità di selezione. Girate la manopola «Grado di umidità» verso destra sulla posizione Decalcificare.

– Regolate la durezza dell'acqua (tra 1 e 4) con i tasti + e – (Fig. 11).

– Premete il tasto ✓ (Conferma).

– Per uscire dal menu delle opzioni girate di nuovo la manopola «Grado di umidità» verso l'alto oppure girate la manopola «Temperatura».

4. Istruzioni per il comando

4.1 Accensione e spegnimento

Accensione

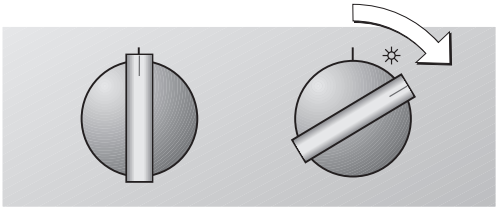

Fig. 12

Se l'apparecchio non è stato in funzione per alcuni giorni, esso si sciacqua automaticamente al momento dell'accensione, per rimuovere l'acqua residua.
Questa procedura non dura oltre 1 minuto.

Spegnimento

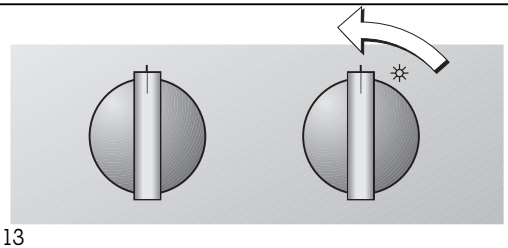

Fig. 13

4.2 Manopole di comando

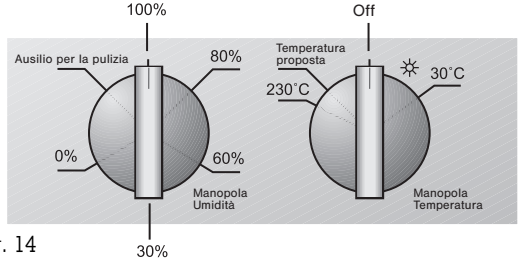

Fig. 14

Accensione

– Girate la manopola «Temperatura» di uno scatto a destra (Fig. 12).
  La luce si accende.
– Girate la manopola «Grado di umidità» sul valore desiderato.
– Girate la manopola «Temperatura» sul valore desiderato.

Girate la manopola «Temperatura» verso sinistra e sul display apparirà la **temperatura proposta** per il grado di umidità scelto:

100%	–	100 °C
80%	–	120 °C
60%	–	120 °C
30%	–	165 °C
0%	–	165 °C

Azionando la manopola «Umidità» sul display viene indicato il relativo valore per alcuni secondi.

Spegnimento

Girate la manopola «Temperatura» sulla posizione 0 (Fig. 13).

La luce nel forno si spegne.

Con alcuni gradi di umidità, al termine del funzionamento può rimanere dell'umidità residua nel vano di cottura. Dopo aver fatto raffreddare il vano cottura, asciugatelo con un panno morbido.

Manopola «Temperatura»:
La temperatura può essere regolata tra 30 e 230 °C.

Manopola «Umidità»:
E' possibile regolare i seguenti gradi di umidità: 100%, 80%, 60%, 30% e 0%

4.3 Modi operativi

Umidità	Temperatura	Indicazione sul display	Particolarmente adatto per...	Funzionamento	Osservazioni
100 %	150 - 230 °C		Pasta sfoglia, pane, pollame	**Cottura al forno con vapore :** l'elevato grado di umidità evita che la pietanza si asciughi. L'alta temperatura garantisce un risultato uniformemente croccante ed una perfetta doratura.	
100 %	100 °C		Verdure, contorni, scottare, sterilizzare, estrarre il succo	**Cottura al vapore:** la pietanza è completamente avvolta nel vapore. Si tratta di un metodo di cottura molto delicato che non asciuga la pietanza e ne mantiene il suo colore naturale.	Possono essere usati più cesti contemporaneamente.
100 %	120 °C		Legumi, patate	**Cottura al vapore rapida:** l'elevata temperatura accelera la produzione di vapore. Non è indicata per i cibi delicati.	
100 %	80 - 90 °C		Pesce	**Cottura al vapore a bassa temperatura:** l'aria presente nel vano cottura è satura di vapore. Il trasferimento del calore avviene senza che la pietanza si asciughi. Grazie alla bassa temperatura si riduce la fuoriuscita di proteine.	
80 % 60 %	30 - 45 °C		Impasto al lievito, lievito, jogurt	**Far lievitare:** grazie all'umidità presente il calore viene distribuito in maniera particolarmente uniforme. La superficie degli impasti non si asciuga.	La luce si spegne dopo pochi secondi.
80 % 60 %	150 - 230 °C		Sformati, arrosti, pietanze gratinate	**Cottura al vapore combinata:** la via intermedia tra la cottura al forno con vapore e la cottura con la ventola permette di ottenere per ogni pietanza il giusto clima.	
60 %	120 °C 160 °C		Pietanze già cotte	**Rigenerare:** i cibi già cotti possono essere riscaldati in modo delicato. Grazie al vapore addotto la pietanza non si asciuga. I cibi vanno riscaldati a 120 °C e pane e dolci a 160 °C.	I cibi possono essere riscaldati direttamente nel piatto.
80 %	45 - 50 °C		Prodotti surgelati	**Scongelare**	
30 %	150 - 230 °C		Dolcini al lievito	In questo modo operativo il vano cottura è chiuso ermeticamente. L'umidità residua impedisce l'effetto disidratante tipico della ventola tradizionale.	
30 %	70 - 80 °C		Roastbeef, cosciotto di agnello	**Cottura a bassa temperatura:** la carne rosolata brevemente può cuocere a lungo lentamente ed in modo delicato.	
0 %	150 - 230 °C		Torte alla frutta	**Ventola:** il vano di cottura viene ventilato e disaerato attraverso un'apertura di modo che l'umidità presente possa essere evacuata. Questo è particolarmente indicato per i dolci che devono cedere umidità durante la cottura.	Nel forno «CombiVapore» potete cuocere su una sola altezza. Utilizzate a questo scopo la 2ª altezza dal basso.
100 %	60 °C			**Ausilio per la pulizia:** L'ausilio per la pulizia permette di staccare le incrostazioni con il vapore.	

4.4 Come usare l'orologio

Il grado di umidità e la temperatura desiderati possono essere regolati prima o dopo la programmazione del timer girando la manopola «Temperatura» ovvero «Grado di umidità».

Finché uno o più simboli sul display lampeggiano, è possibile effettuare un input e non viene programmato nessun valore ovvero non viene programmato nessun valore ammissibile.

Tutti i valori attuali vengono inseriti tramite i tasti (Orario), +, – e ✓ (Conferma). Dopo ogni input l'apparecchio emette un segnale acustico ed uno luminoso.

Se preselezionate un programma (per es. Fine), ma non inserite alcun valore, dopo 20 secondi appare sul display l'orario attuale.

Un valore inserito (per es. la programmazione della durata) deve essere confermato nell'arco di 20 secondi (Tasto ✓ «Conferma»). Se il valore inserito non viene confermato, l'apparecchio non lo memorizza.

Se si desidera confermare il valore durante la programmazione, premere il tasto ✓ (Conferma). Se invece di questo tasto se ne preme un altro, il valore inserito non viene memorizzato e va perduto.

I valori impostati possono essere richiamati premendo il tasto (Orario). Il valore appare per ca. 10 secondi sul display. Nell'arco di questo periodo esso può essere modificato con i tasti + oppure – e confermato premendo il tasto ✓ (Conferma).

Se si desidera cancellare un valore, premere i tasti + e – contemporaneamente.

Se avete già programmato un valore (per es. la durata), l'apparecchio vi proporrà questo valore durante una nuova programmazione.

Quanto più a lungo si preme uno dei tasti + o – durante la programmazione, tanto più rapidamente il tempo scorre sul display.

Al termine della programmazione del tempo di cottura, sul display lampeggia il rispettivo simbolo. Se per es. avete programmato un tempo finale, lampeggerà il simbolo ⊣ (Tempo finale)! L'apparecchio emette inoltre un segnale acustico. La fase di riscaldamento viene disattivata e la luce del forno si spegne. Premendo un tasto qualsiasi sul display viene riavviato il modo operativo selezionato in precedenza. Girando la manopola di comando «Temperatura» su 0 si termina la fase di cottura.

Per passare dal Modo operativo automatico al «Modo operativo normale» girare la manopola Temperatura su 0. Il forno a vapore non continua a riscaldare. Il tempo precedentemente programmato rimane. Allo scadere del tempo inserito viene emesso un segnale acustico.

Ogni tipo di allarme si spegne dopo 3 minuti.

Tutte le funzioni della programmazione del timer possono essere usate contemporaneamente.

Nota: se l'orario indicato dal timer è inesatto, ciò non è necessariamente dovuto ad un guasto tecnico dell'apparecchio. La base sulla quale funzionano gli orologi è la frequenza della rete pubblica. In Europa questa frequenza è di 50 Hz (Hertz). Le reti alimentate dalle centrali elettriche dell'Europa dell'Est presentano delle oscillazioni. Per questo motivo sul display potrebbe essere indicato un orario inesatto. Questa condizione non influenza in alcun modo il funzionamento e le programmazioni dell'apparecchio.

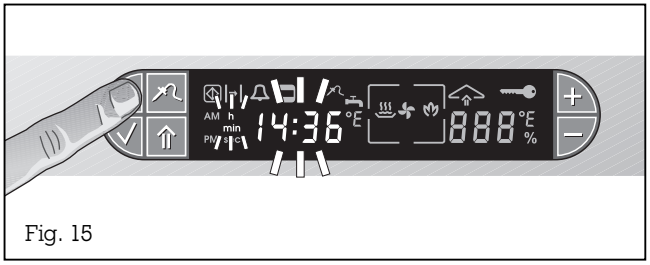

Fig. 15

Impostare l'orario
Come procedere:

– Premete il tasto ⏱ (Orologio) **3 volte**. Il simbolo h/min (Unità di tempo) lampeggia sul display. L'indicatore visualizza l'orario attualmente regolato (Fig. 15).

– Premendo il tasto **+** oppure **–** è possibile impostare l'orario desiderato.

– Premete il tasto ✓ (Conferma) per confermare il valore inserito. L'apparecchio emette un segnale acustico.

A seguito di un nuovo allacciamento oppure dopo una interruzione di corrente di più ore sul display lampeggia 08:00 e il simbolo di unità di tempo. Premendo il tasto **+** oppure **–** è possibile impostare l'orario attuale. Girando una delle manopole il valore 08:00 verrà memorizzato come orario.

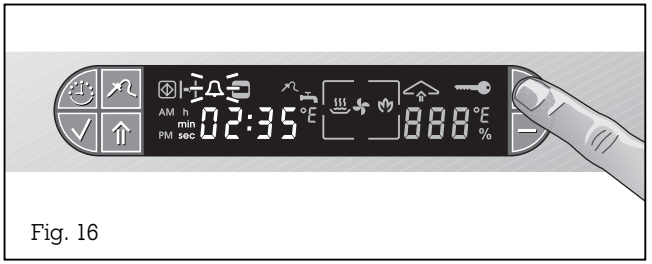

Fig. 16

Ad ogni ulteriore programmazione del timer verrà proposto l'ultimo valore programmato.

Timer
Con il timer viene programmata una determinata durata di cottura senza accensione e spegnimento automatici. Questa funzione può essere usata per esempio come contaminuti anche se l'apparecchio è spento. in tal caso il campo di regolazione è compreso tra 10 secondi (00:10) e 23 ore e 59 minuti (23:59).

Come procedere:

– premete il tasto **+** sul display. Il simbolo 🔔 (Timer) lampeggia (Fig. 16).

– Sul display appare un valore che potrete modificare con i tasti **+** oppure **–**. Il simbolo min sec (Unità di tempo) si accende sul display.

– Premete il tasto ✓ (Conferma) per confermare il valore inserito.

– Sul display viene visualizzato il tempo che decorre.

Nota: il timer si avvia anche senza premere il tasto ✓ (Conferma), se per 5 secondi non è stato effettuato nessun input.
Allo scadere del tempo impostato sul timer l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo del timer lampeggia sul display. Premendo un tasto qualsiasi il segnale si disattiva. Il timer può essere spento in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i tasti **+** e **–**.

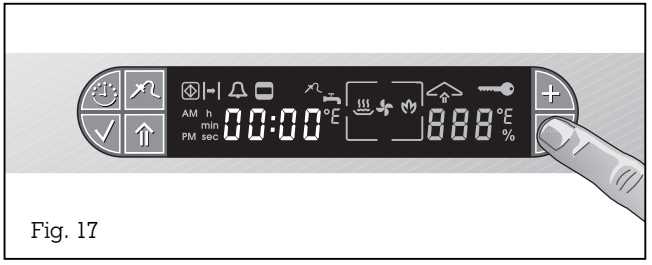

Fig. 17

Programmazione del timer
Come procedere:

– Azionate il tasto **–** mentre l'apparecchio è acceso (Fig. 17).

– Sul display viene indicato il tempo ad iniziare dalle ore 00:00 (massimo 12 ore).
Così potrete farvi visualizzare il tempo di cottura decorso senza programmare una disattivazione automatica.
Premendo di nuovo il tasto **–** il timer viene spento.

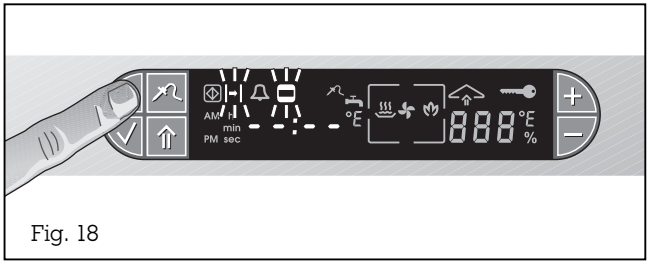

Fig. 18

Programmazione della durata di cottura
L'apparecchio viene usato per un determinato periodo. Il campo di regolazione è compreso tra un minuto (00:01) e 23 ore e 59 minuti (23:59).
Come procedere:
– Premete una volta il tasto ⏲ (Orologio). Sul display lampeggiano i simboli ⊢ (Durata) e ⊟ (Tempo di cottura), inoltre appaiono dei trattini (significa che non è programmato nessun valore).

– Premete il tasto **+** oppure **–** per programmare la durata di cottura desiderata.

– Premete il tasto ✓ (Conferma) per confermare il valore inserito. L'apparecchio emette un segnale acustico e sul display si accende il simbolo ⊟ (Tempo di cottura).

Premendo due volte il tasto ⏲ (Orologio) vi verrà indicato automaticamente l'orario finale!

Per ogni ulteriore programmazione della durata di cottura l'apparecchio vi proporrà l'ultimo valore programmato se digiterete il tasto **+**.

– Allo scadere del tempo di cottura programmato, l'apparecchio emette un segnale ed il forno si spegne automaticamente.

– Premendo un tasto qualsiasi è possibile spegnere il segnale e riavviare il riscaldamento del forno. Girate quindi il selettore della temperatura su 0 per terminare la procedura.

Come cancellare un valore sbagliato già programmato:
– Premete una volta il tasto ⏲ (Orologio).

– Premete contemporaneamente i tasti **+** e **–**. L'apparecchio emette un segnale acustico.

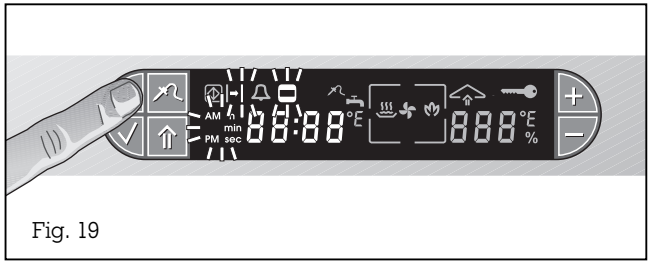

Fig. 19

Nota: per programmare l'orario di disinserimento automatico deve essere impostato l'orario attuale. Il valore inserito può quindi essere richiesto premendo due volte il tasto ⏱ (Orologio).

Programmazione del disinserimento automatico

L'apparecchio si spegne automaticamente all'orario scelto. Base di partenza è l'orario attuale programmato sull'apparecchio.

Come procedere:

– Premete due volte il tasto ⏱ (Orologio). Sul display lampeggiano i simboli ⊣ (Fine) e ⊟ (Tempo di cottura).

– Premete il tasto **+** oppure **–** per programmare l'orario desiderato. L'orario di disattivazione impostabile è compreso nell'arco delle 24 ore.

– Premete il tasto ✓ (Conferma) per confermare il valore inserito. L'apparecchio emette un segnale acustico e sul display si accende il simbolo ⊟ (Tempo di cottura).

Allo scadere del tempo programmato il simbolo ⊟ (Tempo di cottura) lampeggia e risuona un segnale acustico.
Premendo un tasto qualsiasi è possibile spegnere il segnale e riavviare il riscaldamento del forno. Girate quindi il selettore della temperatura su 0 per terminare la procedura.

Programmazione del tempo di cottura e del disinserimento del forno

Questa funzione vi permette di avviare e terminare la cottura anche durante la vostra assenza.

Come procedere:

– Inserite la durata desiderata (v. pag. 16).

– Premete il tasto ✓ (Conferma).

– Inserite l'orario desiderato di spegnimento (v.s.).

– Premete il tasto ✓ (Conferma).

Il modo operativo automatico è attivo non appena l'orario di spegnimento è stato programmato e confermato con il tasto ✓ (Conferma).

5. Funzioni speciali

5.1 Dispositivo di sicurezza per bambini

Il dispositivo di sicurezza per bambini evita l'accensione involontaria del forno.

Come procedere:

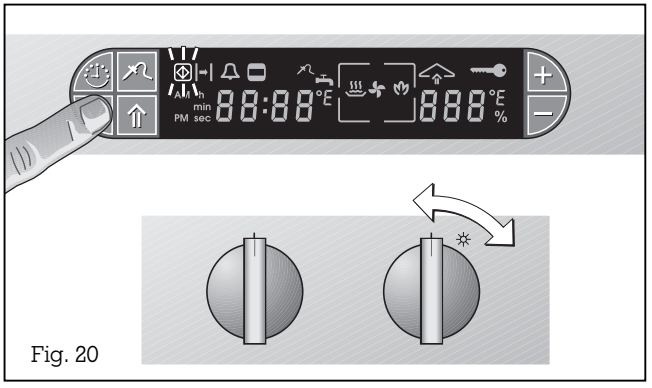

Fig. 20

Accensione

– Girate la manopola «Temperatura» verso destra su un valore qualsiasi (non sulla luce).

– Premete e tenete premuto il tasto ✓ (Conferma).

– Girate la manopola «Temperatura» sulla posizione 0 (Fig. 20).

Sul display lampeggia il simbolo ⚿ (Dispositivo di sicurezza per bambini).

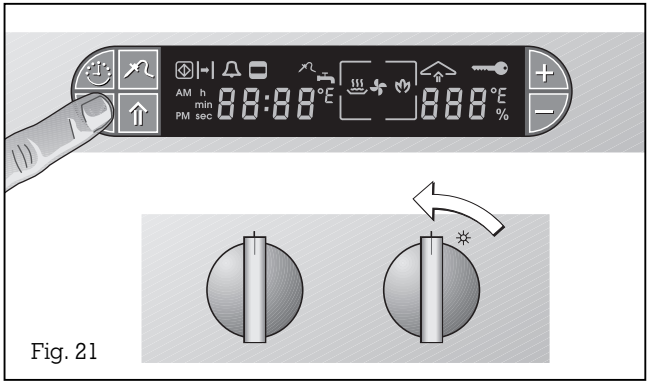

Fig. 21

Spegnimento

– Premete e tenete premuto il tasto ✓ (Conferma).

– Girate la manopola «Temperatura» verso destra su un valore qualsiasi (non sulla luce).

– Lasciate andare il tasto ✓ (Conferma).

– Girate la manopola «Temperatura» sulla posizione 0 (Fig. 21).

Sul display si spegne il simbolo ⚿ (Dispositivo di sicurezza per bambini).

5.2 Menu opzioni

Con l'aiuto del menu opzioni potrete.
– scegliere l'indicazione della temperatura tra °C e °F.
– scegliere l'indicazione degli orari tra 12h e 24h.
– visualizzare o nascondere l'orologio.
– avviare la calibratura.
– azzerare l'indicatore di decalcificazione.

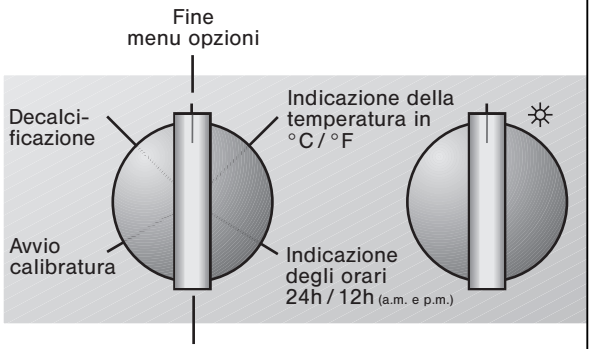

Fig. 22

Come procedere:
– Portate entrambe le manopole sulla posizione superiore.

– Premete e tenete premuto il tasto ✓ (Conferma).

– Girate la manopola «Grado di umidità» verso destra.

– Lasciate andare il tasto ✓ (Conferma).

– Girando la manopola «Grado di umidità» potrete scegliere tra le varie funzioni (Fig. 22):
Posizione 1: indicazione della temperatura in °C oppure °F
Posizione 2: indicazione degli orari in 24 oppure 12 ore (a.m. e p.m.)
Posizione 3: visualizzazione o meno dell'orario quando l'apparecchio è spento
Posizione 4: calibratura – potete avviare la calibratura posizionando la manopola «Temperatura» su una posizione qualsiasi (ma non sulla luce).
Posizione 5: decalcificazione, indicare la durezza dell'acqua

– Selezionate l'opzione desiderata con i tasti **+** e **–**.

– Premete il tasto ✓ (Conferma).

– Per uscire dal menu opzioni girate la manopola «Umidità» di nuovo verso l'alto oppure girate la manopola «Temperatura».

5.3 Termosensore nucleo

Fig. 23

Fig. 24

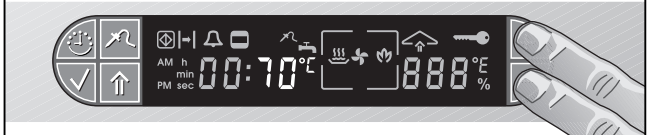

Fig. 25

Con il termosensore nucleo è possibile misurare esattamente la temperatura nel nucleo della vostra pietanza durante la cottura qualora essa sia compresa tra 1 °C e 99 °C. Il sensore rileva la temperatura presente all'interno del pezzo di carne. Esso indica inoltre quando è stata raggiunta la temperatura programmata e quando la carne ha raggiunto il grado di cottura desiderato.

Il termosensore nucleo
– permette di ottenere un'esatta cottura.
– evita la cottura eccessiva degli arrosti.
– Grazie all'indicazione della temperatura reale fornisce inoltre un controllo completo durante la fase di cottura.

Così si procede:

– Riscaldate il forno.

– Introducete il tegame con la pietanza nel forno.

– Infilate la punta del termosensore al centro della pietanza scegliendo il punto più spesso. Nel caso si desideri controllare la cottura del pollo non inserite il termosensore al centro (in quanto c'è una cavità) bensì tra il ventre e la coscia.
La punta di misura non deve toccare le ossa e nemmeno essere inserito in punti eccessivamente grassi.
Attenzione: il termosensore e le pareti laterali sono bollenti. Utilizzate un guanto da cucina.

– Chiudete lo sportello del forno.

– Premete due volte il tasto (Termosensore nucleo). Sul display lampeggia il simbolo (Termosensore nucleo) ed appare il valore proposto pari a 60 °C (Fig. 24).

– Premendo i tasti **+** e **–** è possibile programmare un valore compreso tra 1 °C e 99 °C (v. tabella) (Fig. 25).

– Premete il tasto ✓ (Conferma) per confermare il valore inserito. L'apparecchio emette un segnale acustico.

Non appena è stata raggiunta la temperatura nucleo programmata risuona un segnale acustico e il forno si spegne automaticamente. Sul display lampeggiano i simboli (Temosensore nucleo) e (Fine).
Attenzione: prima di prelevare la pietanza dal forno estraete il termosensore utilizzando un guanto in quanto il sensore è molto caldo.

Nota:
premendo **1 volta** il tasto (Termosensore nucleo) durante la cottura, l'apparecchio visualizzerà per alcuni secondi la temperatura rilevata dal sensore.

Cancellare la termperatura nucleo:
– premete **2 volte** il tasto (Termosensore nucleo). Il simbolo (Termosensore nucleo) lampeggia sul display.

– Premete contemporaneamente i tasti **+** e **–**.

– L'apparecchio emette un segnale acustico ed il simbolo (Termosensore nucleo) si spegne.

Per pulire il termosensore utilizzate semplicemente un panno umido.

Nota:
La temperatura regolabile con il termosensore nucleo non è mai inferiore alla temperatura nucleo della pietanza.

Nel caso l'operatore programmi non solo il termosensore nucleo ma anche il timer, il forno verrà spento dalla funzione che ha raggiunto per prima il valore programmato.

Valori indicativi per la temperatura nucleo

Manzo		
Roastbeef / Filetto		
	al sangue	45-50 °C
	rosato	55-65 °C
	ben cotto	70-80 °C
Arrosto		80-85 °C
Lombata		90 °C
Maiale		
Arrosto		75-80 °C
Arista		65-70 °C
Polpettone		85 °C
Vitello		
Arrosto		75-80 °C
Petto ripieno		75-80 °C
Noce	rosato	65-70 °C
Selvaggina		
Cosciotto di capriolo		75-80 °C
Lombo di lepre/di capriolo		65-70 °C
Pollame		
Pollo		85 °C
Oca		85-90 °C
Tacchino, anatra		80-85 °C
Petto d'anatra		70 °C
Agnello		
Coscia	rosato	55-65 °C
Agnello	ben cotto	75-80 °C
Montone		
Coscia	rosato	75-80 °C
Lombo	ben cotto	80 °C
Pane		90 °C

5.4 Vapore

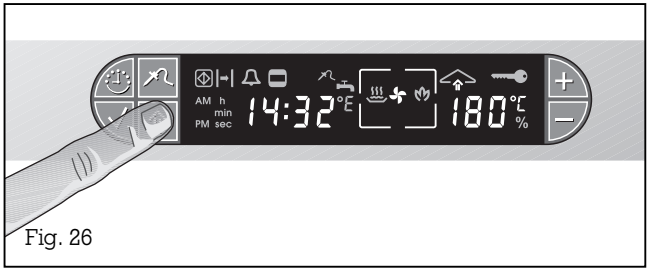

Fig. 26

L' operatore ha la possibilità di addurre in maniera mirata più umidità alla pietanza (per es. pane, panini).

Nota: il vapore può essere alimentato solo alla posizione «Ventola» (0 %) e al 30 % d'umidità.

Come procedere:
– Tenere premuto il tasto ⇑ (Vapore/ Condensazione) (Fig. 26).

– Il processo di emissione del vapore dura fintanto che tenete premuto il tasto ⇑, tuttavia non più di 8 secondi. Premendo di nuovo il tasto ⇑ (Vapore) è possibile riattivare la funzione.

5.5 Condensazione

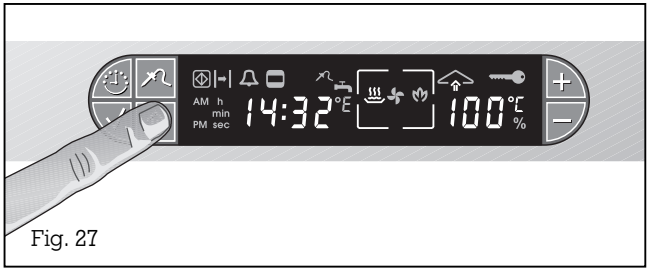

Fig. 27

Con la funzione Condensazione si può evacuare il vapore presente nel vano cottura senza problemi prima di aprire lo sportello dell'apparecchio. Nel vano cottura viene alimentata dell'acqua che lo raffredderà. In questo modo, dopo la condensazione, uscirà poco vapore quando si aprirà lo sportello del forno.

Nota: la funzione Condensazione può essere attivata soltanto ai gradi di umidità 100 %, 80 % e 60 % e ad una temperatura massima di 130 °C.

Come procedere:
– Premete il tasto ⇑ (Vapore/Condensazione) per almeno 1 secondo (Fig. 27).

– La condensazione si attiva solo se lo sportello è chiuso.

– Al termine della condensazione (ca. 20 sec.) risuona un segnale acustico. Se lo sportello non viene aperto, l'apparecchio continua a riscaldare dopo alcuni secondi.

– Il processo di condensazione viene terminato anticipatamente aprendo lo sportello (Attenzione! Può gocciolare dell'acqua dallo sportello!) oppure premendo di nuovo il tasto Condensazione.

5.6 Indicazione della temperatura attuale nel vano cottura

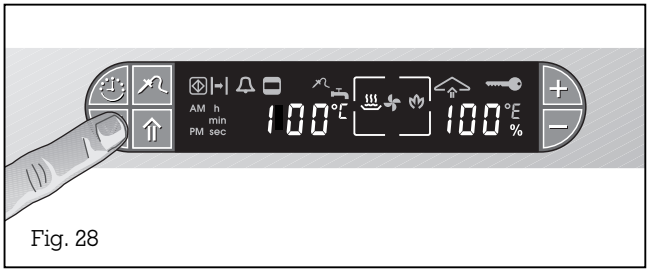

Fig. 28

La temperatura attuale nel vano cottura ed il grado di umidità vengono visualizzati per alcuni secondi sul display se si preme il tasto ✓ (Conferma) (Fig. 28).

Nota: in presenza di un funzionamento continuato dell'apparecchio possono verificarsi oscillazioni della temperatura fino a 5 °C.
Se regolato a 100 °C e al 100 % di umidità, l'apparecchio riscalda sino all'effettivo punto di ebollizione. Questo dipende dall'altezza s.l.m. e si aggira, di regola, attorno ai 100 °C. Per cucinare al punto di ebollizione è necessario regolare sull'apparecchio 100 °C.

5.7 Fusibile interruzione corrente

Se il forno è acceso e si verifica un'interruzione della corrente con successiva riattivazione, la fase di riscaldamento rimane interrotta.

Nota: l'apparecchio è in grado di cavallottare un'interruzione di corrente di 5 minuti. In tal caso la cottura può essere continuata senza alcun impedimento. Nel caso di una prolungata interruzione della corrente si possono verificare effetti negativi sulla cottura; per questo il processo di cottura rimane in questo caso interrotto. L'operatore dovrà quindi spegnere e poi riaccendere l'apparecchio.

5.8 Dispositivo di sicurezza vacanze

A tutela dell'operatore il forno a vapore è dotato di un dispositivo di protezione vacanze che interrompe ogni funzione dopo 15 ore qualora non venga digitato alcun tasto. Sul display appaiono delle lineette lampeggianti. Girando entrambe le manopole su 0 si potrà rimettere in funzione l'apparecchio come al solito. Questa funzione non è attiva se è stato programmato il timer.

5.9 Ausilio per la pulizia

Lo sporco presente può essere scrostato con il dispositivo «Ausilio per la pulizia» per poi essere eliminato più facilmente (v. Capitolo 9.3).

6. Altre applicazioni

Cottura a bassa temperatura
La carne ben rosolata cuoce per un lungo periodo a bassa temperatura.

– Riscaldate l'apparecchio a 70-80°C (a seconda delle dimensioni della pietanza). A tale scopo portate la manopola «Umidità» sulla posizione 30%.

– Rosolate la carne su tutti i lati in una padella brevemente e ad alta temperatura. Nota: maggiore è il tempo di rosolamento più breve sarà il tempo di cottura nel forno.

– Introducete la carne nel forno dopo averla poggiata su un piatto riscaldato.

– Pezzi di carne di maggiori dimensioni (ad es. l'entrecôte, il roastbeef o il cosciotto d'agnello) richiedono 2-4 ore di cottura, mentre i pezzi più piccoli (bistecche, spezzatino di pollo) richiedono dai 30 ai 60 minuti.

– Verso la fine del tempo di cottura potete ridurre la temperatura a 60 °C. In questo modo potrete aumentare il tempo di cottura per i pezzi di carne grossi di 2-4 ore, per i pezzi piccoli di 30-45 minuti.

Rigenerare (riscaldare)
Riscaldare pietanze già cotte senza pregiudicarne la qualità.

– Riscaldate il forno a 120 °C girando la manopola «Umidità» sulla posizione 60%.

– Disponete porzioni di cibi cotti freddi su un piatto.

– Collocate il piatto sulla griglia del forno.

– Il tempo di preparazione è di ca. 7-15 minuti.

Nota: per riscaldare verdure o paste varie selezionate una temperatura di 100 °C e un grado di umidità del 100%.

Lievitare
Far lievitare impasti al lievito, fermenti e pasta lievitata per il pane.

– Collocate la scodella con l'impasto sulla griglia del forno.

– Regolate la manopola «Temperatura» su 30-40 °C e la manopola «Umidità» su 60%.

Estrarre il succo dalla frutta
Il forno al vapore permette di estrarre il succo dalla frutta anche senza avere un apposito estrattore.

– Collocate la frutta o le bacche nel cesto forato.

– Inserite il cesto forato contenente la frutta sul terzo livello dal basso.

– Inserite il cesto fondo non forato ad un livello inferiore affinché questo possa raccogliere il succo che colerà.

– Portate la manopola «Temperatura» su 100 °C e la manopola «Umidità» su 100%.

Lasciate la frutta nel forno finché non esce più succo (a seconda del tipo di frutta 1-2 ore).

Sterilizzare
Per conservare frutta, verdura e carne in appositi vasetti.

– Collocate i vasetti di vetro pieni sulla griglia o nel cesto forato. Importante! I vasetti non devono toccarsi.

– Regolate la manopola «Temperatura» su 100 °C e la manopola «Umidità» su 100%.

– Girate la manopola «Temperatura» su 0 non appena il liquido ha cominciato a formare delle bollicine.

Togliete i vasetti dal forno dopo che si sono completamente raffreddati.

Scongelare
Per scongelare delicatamente e in breve tempo i prodotti surgelati.

– Collocate la pietanza surgerata nel cesto forato.

– Inserite il cesto forato con la pietanza surgelata sul secondo livello dal basso.

– Inserite il cesto non forato un livello più in basso per raccogliere il liquido di scongelamento.

– Girate la manopola «Temperatura» su 45-50 °C e la manopola «Umidità» su 80%.

La durata di scongelamento dipende dalla grandezza e dal peso della pietanza.

Esempi d'uso:

Pollo (1000 gr.)	55 - 65 minuti
Coscia di pollo (400 gr.)	30 - 35 minuti
Verdura surgelata in blocco (per es. spinaci) (400 gr.)	20 - 30 minuti
Bacche (300 gr.)	8 - 10 minuti
Filetto di pesce (400 gr.)	15 - 20 minuti

Al termine del tempo di scongelamento lasciate la pietanza per ancora 10-15 minuti nel forno spento, affinché essa possa scongelarsi fino all'interno.

Bollire (scottare)
Le verdure da congelare conservano il loro colore naturale se vengono prima bollite.

– Collocate la pietanza nel cesto forato

– Girate la manopola «Temperatura» su 100 °C e la manopola «Umidità» su 100%.

– Non appena è stata raggiunta la temperatura impostata collocate il contenitore di cottura sul secondo livello dal basso ed il cesto non forato ad un livello più in basso.

– Dopo 1-2 minuti prelevate il cesto dal vano cottura ed immergete le verdure in acqua fredda.

– Lasciate sgocciolare bene.

Preparazione dello jogurt
Yogurt fatto in casa – il metodo è semplicissimo.

– Riscaldate il latte (tranne il latte a lunga conservazione) sul fornello a 90 °C per evitare un'alterazione dei lattobacilli.

– Fate raffreddare il latte a 40 °C a bagnomaria.

– Aggiungete al latte dello yogurt naturale (1-2 cucchiaini da tè per 100 ml di latte).

– Versate lo yogurt in barattoli di vetro precedentemente lavati.

– Se usate i fermenti di yogurt, seguite le indicazioni riportate sulla confezione.

– Girate la manopola «Temperatura» e portatela su 45 °C e la manopola «Umidità» su 80%. Lasciate maturare lo yogurt per 4-6 ore.

Nota: se preparate lo jogurt con il latte freddo, il tempo di maturazione aumenterà di conseguenza.

Dopo la preparazione riponete lo jogurt in frigorifero!

Consiglio: per ottenere uno jogurt ben denso aggiungete al latte, prima di riscaldarlo, del latte scremato in polvere (1-2 cucchiai per litro).

Per uccidere germi indesiderati riponete i vasetti per lo jogurt nel vano cottura prima della preparazione per alcuni minuti a 100 °C e con il 100% di umidità. **Attenzione:** i vasetti sono bollenti! Lasciateli prima raffreddare.

7. Tabella di cottura

Alimenti	Scelta dei contenitori* di cottura	Quantità (peso finale)
VERDURA **		
Spinaci	con fori / senza fori	500 g
Cavolfiori	con fori	1 cespo (cavolo)
Cavolfiori e carote	con fori	ca. 1 kg
Broccoli	con fori	1 kg
Piselli	con fori / senza fori	1 kg
Ortaggi farciti (zucchine, melanzane, peperoni)	senza fori	
Fagiolini	con fori	1 kg
Cavoli rapa	con fori	1 kg
Porro	con fori / senza fori	1 kg
Carote	con fori	1 kg
Patate lesse	con fori	1 kg (di media grandezza)
Patate cotto	senza fori	1 kg
Asparagi, verdi	con fori	1 kg
Asparagi, viola	con fori	1 kg
Pomodori pelati	con fori	
VARIE		
Budino di verdura / flan di verdura	con fori, griglia	
Gratin di patate	senza fori	
Canederli	con fori / senza fori	
Lasagne	senza fori	
Soufflé	griglia, con fori	
Ingredienti per brodo (uovo sbattuto, gnocchetti di semolino)	senza fori	
LEGUMI SECCHI / RISO ***		
Riso	senza fori	250 g + 600 ml acqua
Riso parboiled	senza fori	250 g + 600 ml acqua
Lenticchie	senza fori	250 g + 750 ml acqua
Fagioli bianchi, preammolatti	senza fori	250 g + 1 l acqua

* Inserire il contenitore di cottura nella seconda altezza dal basso. Potete cuocere a vapore contemporaneamente con 2 contenitori di cottura. Utilizzate a questo scopo la 2ª e 3ª guida d'inserimento dal basso.

** Per alcuni tipi di verdure potete usare la «cottura rapida al vapore» al 100 % di umidità ed a temperature di 102 - 120 °C. La temperatura più alta accelera la cottura. Non è idonea per alimenti delicati.

*** Rispettare le indicazioni sulla confezione.

Preparazione	Temperatura	Umidità	Temperatura interna	Tempi di cottura (in minuti, ca.)
sfogliati	100 °C	100 %		2 - 5
interi	100 °C	100 %		20 - 30
in rosette / a fette	100 °C	100 %		20 - 25
in rosette	100 °C	100 %		10 - 15
	100 °C	100 %		12 - 18
	160 - 180 °C	80 - 100 %		20 - 30
interi	100 °C	100 %		20 - 35
a fette	100 °C	100 %		15 - 25
a fette	100 °C	100 %		9 - 12
a fette	100 °C	100 %		15 - 25
pungere prima la pelle	100 °C	100 %		35 - 50
tagliate in quattro, salate	100 °C	100 %		15 - 25
interi	100 °C	100 %		10 - 15
interi	100 °C	100 %		15 - 20
interi	100 °C	100 %		1 - 2
stampo per bagnomaria, 1,5 l	100 °C	100 %		60 - 70
v. ricettario	180 - 200 °C	30 - 60 %		30 - 45
	100 °C	100 %		15 - 25
v. ricettario	175 - 200 °C	80 %		35 - 45
in stampi piccoli, v. ricettario	175 - 200 °C	60 - 100 %		10 - 20
	100 °C	80 - 100 %		10 - 20
	100 °C	100 %		20 - 30
	100 °C	100 %		15 - 20
	120 °C	100 %		30 - 40
	120 °C	100 %		55 - 65

Avvertenza:
le quantità ed i tempi di cottura qui indicati sono valori orientativi per 4 persone. In caso di quantità minori anche il tempo di cottura si riduce. Vi consigliamo di preriscaldare sempre il forno «CombiVapore». Se il forno non è preriscaldato, il tempo di cottura si prolunga di ca. 5 minuti.

Tabella di cottura

Alimenti	Scelta dei contenitori* di cottura	Quantità (peso finale)
CARNI		
Filetto in pasta sfoglia	perforato con carta da forno	1 - 1,5 kg
Arrosto con crosta (arrosto di maiale con cotenna)	griglia, senza fori	1,5 kg
Cosciotto d'agnello (bassa temperatura)	con fori	1,5 - 2,5 kg
Roastbeef ben cotto (bassa temperatura)	con fori	1,5 - 2,5 kg
Arrosto di maiale (collo/spalla)	griglia, senza fori	1,5 kg
Lombata di manzo	senza fori	1 kg
POLLAME		
Anatra (intera)	griglia, senza fori	2 - 3 kg
Petto d'anatra	senza fori	
Pollo (intero)	griglia	1 - 1,5 kg
Coscette di pollastro	griglia	4 - 6 pezzi
PESCE		
Orata	con fori	
Terrina di pesce	griglia	
Trota (intera)	con fori / senza fori	2 à 300 g
Filetto di salmone	con fori / senza fori	800 g
Molluschi	con fori / senza fori	1,5 kg
Rotolini di sogliola, farciti	con fori / senza fori	
DESSERT		
Crème brulée	griglia / con fori	
Canederli al lievito di birra	senza fori	
Sformato dolce	griglia	
RIGENERARE (RISCALDARE)		
Pietanze già preparate	griglia	
Verdura, contorni di fecola	senza fori	0,5 - 1 kg

* Introdurre il contenitore di cottura nella seconda altezza dal basso. Con la cottura a vapore potete cuocere contemporaneamente con 2 contenitori di cottura. Utilizzate a questo scopo la 2ª e 3ª guida d'inserimento dal basso.

**** 15-20 minuti prima della fine del tempo di cottura commutate all'umidità o temperatura seguente.

Preparazione	Temperatura	Umidità	Temperatura interna	Tempi di cottura (in minuti, ca.)
v. ricettario	180 - 200 °C	80 - 100 %		50 - 60
tra i tempi 1 e 2 incidere la crosta e condire	1) 100 °C 2) 160 - 170 °C 3) 210 °C	100 % 60 - 80 % 0 %	80 - 85 °C	5 50 - 60 KT
prima rosolare per bene sul piano di cottura	75 - 80 °C	0 - 30 %		180 - 240
prima rosolare per bene sul piano di cottura	75 - 80 °C	0 - 30 %		180 - 240
	200 - 220 °C	60 %	80 - 85 °C	(60 - 70)
0,5 l di liquido e verdura	100 °C	100 %	90 °C	100 - 120
v. ricettario	160 / 200 °C****	60 - 80 %	80 - 85 °C	70 - 100
prima rosolare per bene sul piano di cottura	160 °C	0 - 30 %	70 °C	15 - 20
	200 °C	100 / 0 %****	85 °C	45 - 55
	180 °C	100 / 0 %****		20 - 35
	80 - 90 °C	100 %		15 - 25
terrina	75 °C	80 %		40 - 50
	80 - 90 °C	100 %		12 - 15
	80 - 90 °C	100 %		12 - 18
	100 - 120 °C	100 %		12 - 15
v. ricettario	150 °C	80 %		8 - 10
v. ricettario	160 °C	60 %		10 - 15
	100 °C	100 %		15 - 25
in stampi piccoli, v. ricettario	150 °C	60 %		8 - 10
	120 °C	60 %		7 - 15
	90 - 100 °C	80 - 100 %		7 - 15

Avvertenza:
le quantità ed i tempi di cottura qui indicati sono valori orientativi per 4 persone. In caso di quantità minori anche il tempo di cottura si riduce. Vi consigliamo di preriscaldare sempre il forno «CombiVapore». Se il forno non è preriscaldato, il tempo di cottura si prolunga di ca. 5 minuti.

Tabella di cottura al forno

Dolce	Temperatura	Umidità	Tempi di cottura (in minuti, ca.)	Note
Torta di mele	170 - 190 °C	30 %	30 - 45	
Strudel di pan di spagna	190 - 210 °C	0 - 30 %	7 - 9	
Pasta sfoglia (biscotteria)	180 - 200 °C	80 - 100 %	15 - 25	
Pane (1 kg)**	200 / 165 °C*	80 - 100 %	50 - 55	
Panini**	200 - 220 °C	80 - 100 %	20 - 30	
Treccia di pasta lievitata**	165 - 170 °C	30 - 60 %	35 - 45	v. ricettario
Panettone (lievito)	160 - 175 °C	30 - 60 %	45 - 50	
Torta alla frutta su fondo di pasta lievitata	160 - 175 °C	0 - 30 %	40 - 55	v. ricettario
Pasticcini	160 - 175 °C	0 %	15 - 20	
Quiche, crostata	180 - 210 °C	0 - 30 %	35 - 45	v. ricettario
Dolce in stampo	160 - 175 °C	0 - 30 %	50 - 60	v. ricettario
Bignè	200 - 210 °C	0 - 30 %	20 - 30	
Calzone di cipolle	170 - 180 °C	60 - 80 %	40 - 50	v. ricettario

Avvertenza: i tempi di cottura e le regolazioni qui indicati sono valori orientativi per 4 persone. Preriscaldate sempre il forno «CombiVapore». Nel forno «CombiVapore» potete cuocere su una sola altezza. Utilizzate a questo scopo la 2ª altezza dal basso.

* Dopo 15 minuti riducete alla temperatura seguente.

** Potete cuocere benissimo anche pane e panini come segue: Preriscaldate a 220 °C con il 30 % di umidità. Dopo avere introdotto l'alimento da cuocere nell'apparecchio, dare uno o due colpi di vapore. Dopo 5 minuti ridurre allo 0 % e 190 °C.

8. Consigli e suggerimenti

Generalità:
– L'apparecchio richiede brevi tempi di riscaldamento. Esso funziona quindi in maniera estremamente parsimoniosa in termini di consumo di energia e di tempo.
– I tempi di cottura dipendono dalla qualità, dal peso e delle dimensioni della pietanza. I valori indicati sono pertanto solo indicativi.
– La pietanza non deve poggiare sul vano cottura, sul filtro né sulla lamiera di convogliamento dell'aria.
– Lo sportello del forno deve chiudere bene. Per questo è importante che le guarnizioni siano sempre ben pulite.
– Non riponete troppe cose su griglie e contenitori per garantire sempre una circolazione ottimale dell'aria.

Cosa potete cucinare meglio nel vostro forno a vapore?
– Cuocere le patate nel cesto forato. Il vapore può così raggiungere meglio le patate da tutti i lati. La cottura è più intensa!
– Per cuocere una gran quantità di uova, si consiglia di utilizzare il piatto forato. Considerate che il tempo di cottura aumenta di circa 2-3 minuti rispetto al cuociuova. Per ottenere uova alla coque è necessario riscaldare l'apparecchio.
– Il liquido di cottura delle verdure lo potrete raccogliere riponendo il cesto non forato sul livello più in basso.
– Per i cibi sensibili alla pressione (per es. gnocchi al lievito) preferite due contenitori di cottura bassi al posto di uno alto. In questo modo le pietanze non poggeranno l'una sull'altra e non verranno schiacciate.
– Pelare i pomodori: effettuate un piccolo intaglio nei pomodori ed esponeteli per 1-2 minuti al vapore. Quindi raffreddateli in acqua fredda.
– Con il vostro forno a vapore potrete addirittura diluire il miele regolando una temperatura di 60 °C ed un grado di umidità del 100%.

Consigli per risparmiare energia e rispettare l'ambiente
– Pensate a quali cibi potete preparare insieme. In questo modo sfrutterete al meglio il forno e risparmierete inoltre tempo ed energia!
– Evitate di aprire spesso e a lungo lo sportello del forno. Il vapore ed il calore potrebbero fuoriscire liberamente e dovrebbero essere riprodotti. Questo provocherebbe un enorme spreco di energia e prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.
– Spesso è possibile utilizzare più livelli contemporaneamente (per la cottura al vapore sino a 100 °C, non per la tradizionale cottura al forno).

Consigli per scongelare:
– Scongelate soltanto le quantità che desiderate consumare subito.
– Considerate che i cibi scongelati eventualmente non si possono conservare più a lungo e che si guastano più presto di quelli freschi.
– Scongelare la carne: scongelare la carne da impanare al punto tale che l'impanatura e gli aromi aderiscano bene.
– Scongelare il pollame: togliete il pollame dalla confezione per scongelarlo. Importante! Eliminare il liquido.
– Gli odori da cucina possono essere conservati sotto forma congelata ed utilizzati senza scongelarli.
– E' possibile scongelare e riscaldare anche al vapore invece che a bagno maria. A tale scopo la pietanza rimane nel sacchetto di congelamento o viene poggiata subito nel piatto.

Sterilizzare:
– Conservate i cibi possibilmente subito dopo l'acquisto o il raccolto. Una lunga conservazione comporta una perdita del contenuto vitaminico e una facile fermentazione.
– Utilizzate solo frutta e verdura fresche. Controllate esattamente i vasetti e le guarnizioni, come anche le molle dei vasetti. Sterilizzate i vasetti e pulite le guarnizioni. Sciacquate il tutto con acqua calda.

9. Pulizia e cura

9.1 Pulizia manuale

Pulite accuratamente l'apparecchio **prima della prima messa in funzione** e ogni qualvolta viene usato. In questo modo eviterete le incrostazioni che si lasciano eliminare con estrema difficoltà.

Con alcuni gradi di umidità, al termine del funzionamento può rimanere dell'umidità residua nel vano di cottura. Dopo aver fatto raffreddare il vano cottura, asciugatelo con un panno morbido.

Non utilizzate detersivi e mezzi abrasivi o aggressivi per la pulizia, quali per es. polveri, lana d'acciaio, spugnette di metallo o di plastica o spugnette con superficie abrasiva.

Eliminate ogni residuo di detersivo dopo la pulizia.

Se pulite l'apparecchio manualmente, spegnetelo e lasciatelo raffreddare.

Lavate gli **accessori** (piatti forno, ecc.) nella lavastoviglie oppure con acqua calda e detersivo. I residui incrostati sui piatti del forno possono essere eliminati mettendo un pò di acqua e detersivo e quindi posizionandoli nel forno a 70 °C e ad una umidità del 100%.

Le **superfici esterne** vanno pulite solo con un panno morbido. Non utilizzate i consueti detergenti per l'acciaio che potrebbero cancellare le diciture.

Gli **elementi di comando, le superfici di vetro e le manopole** vanno puliti con un panno umido ed un detergente delicato e quindi asciugati con un panno morbido. Non ricorrete a detergenti abrasivi o alla nitro! Non utilizzate spugnette abrasive. Non applicate il prodotto direttamente sul pannello comandi.
Non utilizzare detergenti molto alcalini (per es. spray per il forno), perché questi danneggiano la superficie di alluminio.

Non cercate di eliminare le **incrostazioni grattando**, rimuovetele ricorrendo all'ausilio per la pulizia (v. Capitolo 9.3).

Attenzione: non pulite il forno con un apparecchio a vapore o a pressione - Pericolo di corto circuito!

Svuotate il canaletto di **raccolta liquido** e pulitelo!

Lavate il **filtro nella lavastoviglie** ad intervalli regolari. Eliminate le griglie di appoggio e spingete il filtro verso l'alto per rimuoverlo.

Pulite il **filtro di scolo ed il sifone** ad intervalli regolari. A tale scopo svitate il filtro dalla lamiera di fondo.

9.2 Pulizia della lamiera laterale

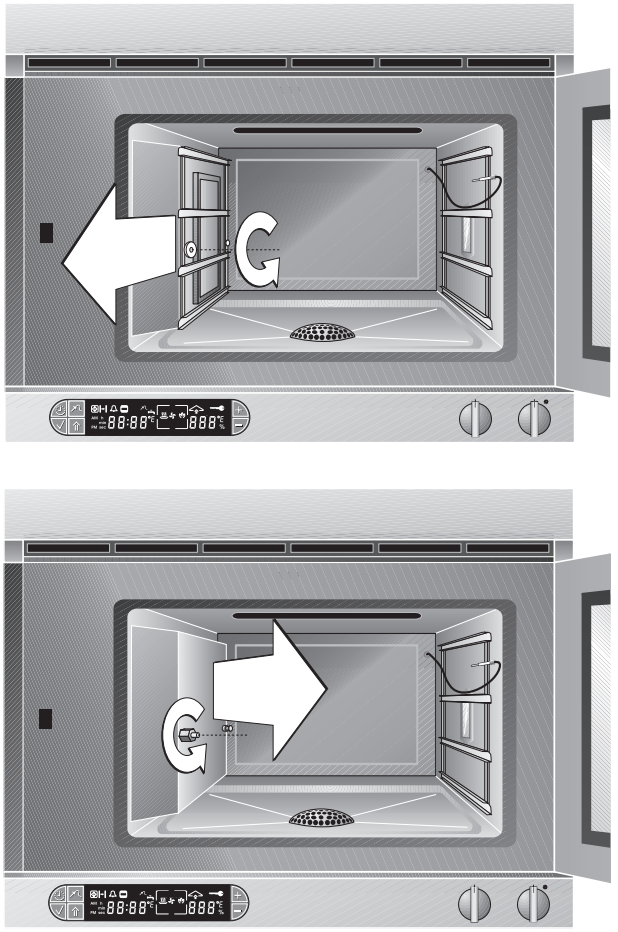

Fig. 29

– Fate raffreddare il forno completamente prima di pulirlo!

– Quando smontate la lamiera laterale, badate a non graffiare il vano cottura. Accertatevi che le parti piccole non finiscano nel filtro di scolo. Consiglio: poggiate un canovaccio sul fondo del vano cottura.

– Dopo aver allentato il dado zigrinato davanti sulla griglia sinistra, sfilare la griglia in avanti.

– Il filtro può essere estratto verso l'alto.

– Svitate i perni anteriori con una chiave (apertura 13). A questo punto potete rimuovere la lamiera laterale.

– Non utilizzate detersivi abrasivi per pulire la lamiera.

– I depositi di calcare sulla parete laterale e sul ventilatore sono innocui per la salute e non influenzano il funzionamento dell'apparecchio.

– Pulite regolarmente il tubo d'alimentazione. Al riguardo consultate il Capitolo 10.3 Decalcificazione.

– Rimontate la lamiera laterale, i filtri e le griglie.

– Controllate che tutti i pezzi siano fissati bene prima di mettere in funzione l'apparecchio.

9.3 Ausilio per la pulizia

Lo sporco più tenace viene staccato con l'ausilio per la pulizia e può essere così eliminato più facilmente.

Non smontare il filtro raccogligrasso. Esso protegge il ventilatore da eventuali residui di detersivo. Il filtro e le griglie possono poi essere lavati nella lavastoviglie.

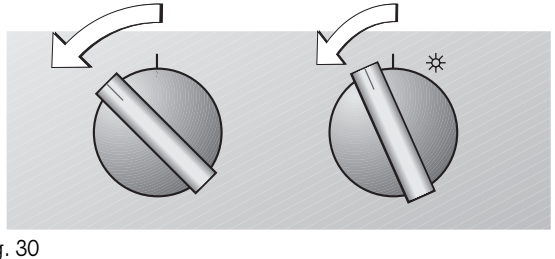

Fig. 30

Fig. 31

– Lasciate raffreddare l'apparecchio completamente prima della pulizia.

– Rimuovete le griglie d'appoggio svitando i relativi dadi zigrinati. L'apparecchio si lascia pulire più facilmente.

– Spruzzate nel forno un comune prodotto per l'acciaio.
Nota: evitate di far giungere spruzzi di prodotto sul pannello di alluminio.

– Chiudete lo sportello.

– Lasciare agire il detergente secondo le indicazioni del produttore.

– Partendo dalla posizione di partenza girate entrambe le manopole di uno scatto verso sinistra (Fig. 30).

– Sul display appare il simbolo (Pulizia) ed i simboli (Durata) e (Tempo di cottura) lampeggiano (Fig. 31).

– Sul display viene visualizzato il tempo di pulizia di 30 minuti. Premendo il tasto **+**, in presenza di un forte sporco è possibile aumentare il tempo di pulizia a 40 o 50 minuti o anche ad un'ora.

– Avviate il programma premendo il tasto ✓ (Conferma).

Nota: durante la pulizia la luce nel vano cottura è spenta.

– L'utente può richiedere il tempo restante premendo il tasto ⏱ (Orologio). Al termine del programma «Ausilio per la pulizia», l'apparecchio emette un segnale acustico.

– Premete il tasto ✓ (Conferma) per disattivare il segnale. Non girate le manopole di comando.

– Pulite il vano cottura subito dopo la fine del programma utilizzando una spazzola morbida ed un panno morbido. Azionando il tasto ⇑ (Vapore / Condensazione), potrete introdurre dell'acqua nel vano di cottura per pulirlo (solo se entrambe le manopole restano sulla posizione «Ausilio per la pulizia»).
Attenzione: il tasto ⇑ (Vapore / Condensazione) non deve essere premuto se è stata rimossa la lamiera laterale. Pericolo che il liquido schizzi!

– Se il vano dovesse essersi asciugato troppo perché lo sportello è rimasto aperto per molto tempo, ripetete il programma.

– Per sciacquare chiudere lo sportello dell'apparecchio e riscaldarlo per alcuni minuti al 100% di umidità a 100°C.

– Lasciate raffreddare l'apparecchio. A questo punto potete lucidare l'interno con un panno morbido ed asciutto ed asciugare il vetro.

– Riportate entrambe le manopole nella posizione iniziale. Rimontate il filtro e le griglie. Controllate che tutti i pezzi siano montati correttamente prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

10. Manutenzione

10.1 Generalità

Staccare l'apparecchio dalla corrente (disattivando i fusibili) prima di ogni intervento di riparazione.
In caso di disturbi si prega di verificare innanzitutto i fusibili dell'impianto elettrico e l'impianto idrico domestico.
Qualora i disturbi non dipendessero dall'alimentazione di corrente o di acqua, vogliate contattare il rivenditore autorizzato oppure il servizio assistenza clienti della Gaggenau indicando il modello dell'apparecchio riportato sulla targhetta (che si trova sull'interno dello sportello ed è anche allegata al presente manuale).
Le riparazioni possono essere eseguite solo ed esclusivamente da tecnici autorizzati onde garantire la sicurezza dell'apparecchio.
Interventi impropri rendono nullo il diritto alla garanzia.

10.2 Sostituire la lampada

Per motivi tecnici il rivestimento della lampada è incollato sull'apparecchio. La lampada può essere sostituita soltanto da un tecnico del Servizio assistenza della Gaggenau.

Importante!
Non rimuovere il rivestimento della lampada.

10.3 Decalcificazione

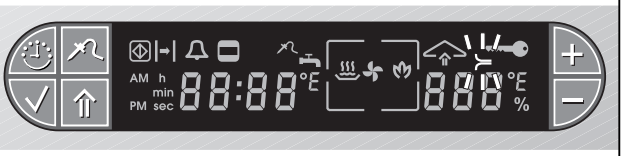

Fig. 32

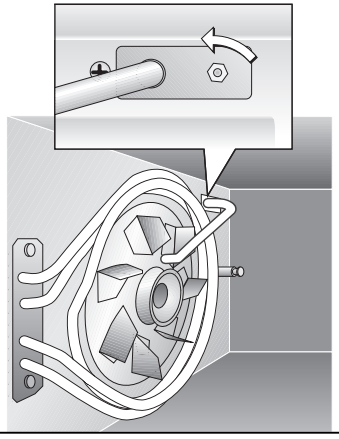

Fig. 33

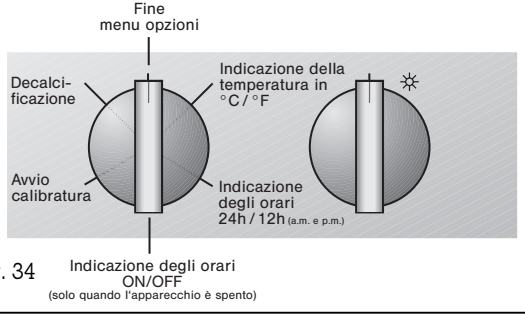

Fig. 34

Importante!
In fase di montaggio è importante posizionare correttamente il tubo di alimentazione che deve trovarsi centralmente sopra la ruota del distributore e non toccare sui suoi bordi.

L'acqua evapora dietro la lamiera laterale.
Il calcare che si forma in questo punto viene convogliato nel vano cottura dove può essere rimosso con un panno umido.

Il **tubo d'alimentazione** deve essere ripulito dal calcare ad intervalli regolari. L'apparecchio è dotato di un contaore. Secondo la durezza dell'acqua regolata, dopo un certo numero di ore d'esercizio sul display viene segnalata, dal costante lampeggiare del simbolo ⊨ (Decalcificare), che il tubo di alimentazione deve essere ripulito (Fig. 32). Questo simbolo lampeggia anche se il forno è spento.

Per **decalcificare il tubo di alimentazione** procedere nel modo seguente:
– Rimuovete la griglia di appoggio e la lamiera laterale a sinistra (v. 9.2).
– Smontare il tubo di alimentazione rimuovendo dapprima il dado (apertura chiave 13) e sfilare quindi il tubo dal supporto (Fig. 33).
– Pulite il tubo immergendolo in essenza di aceto, acido citrico o decalcificante.
– Rimontate il tubo nella sequenza inversa.
Importante! Durante l'assemblaggio accertarsi che il lato conico del dado sia rivolto verso la parete dell'apparecchio.

Dopo la decalcificazione l'indicatore deve essere disattivato manualmente.
Come procedere:
– Girate entrambe le manopole sulla posizione superiore.
– Premete il tasto ✓ (Conferma) e tenetelo premuto.
– Girate la manopola «Grado di umidità» verso destra.
– Lasciate andare il tasto ✓ (Conferma).
– Girate la manopola «Grado di umidità» verso destra sulla posizione «Decalcificare» (Fig. 34).
– Premete il tasto ✓ (Conferma).

Il simbolo ⊨ (Decalcificare) si spegne.

10.4 Smontaggio del vetro esterno

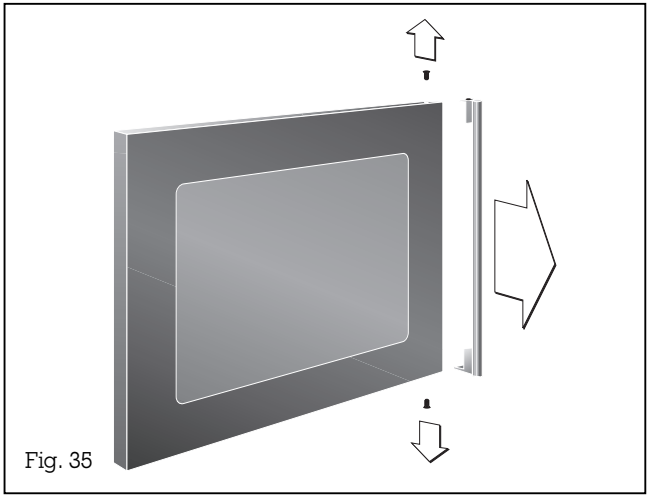

Fig. 35

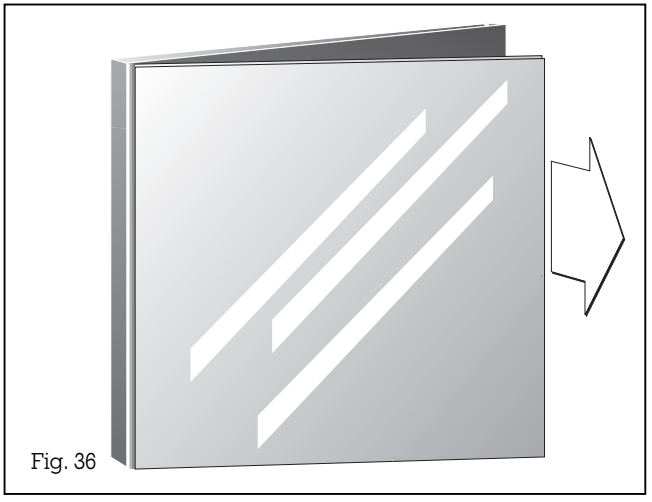

Fig. 36

Come procedere:

– Eliminate la vite inferiore dalla maniglia

– Eliminate la vite superiore dalla maniglia e rimuovete la maniglia.

– Tenete il vetro fermo con una mano e muovete leggermente lo sportello. Il vetro potrà essere rimosso dal davanti.
Ora è possibile pulirlo.

Il **montaggio** avviene nella sequenza inversa. Accertatevi che il vetro venga montato prima sul lato della cerniera e mantenuto con una mano per evitare che cada.

10.5 Come eliminare piccole avarie

Se l'avaria non può essere eliminata in base alla lista indicata in basso:
– Spegnete il forno e staccatelo dalla rete. – Chiudete l'alimentazione di acqua.
– Non aprite l'alloggiamento dell'apparecchio. – Rivolgetevi al Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

Che cosa fare se...?	La causa	La soluzione
...il display resta scuro?	Non c'è corrente. Nel menu «Opzioni», è stata spenta l'indicazione dell'ora.	Inserite la spina nella presa. Controllate il fusibile dell'impianto domestico. Accendete l'indicazione dell'ora nel menu «Opzioni», qualora si desideri.
...sul display si accende la **«R»**?	La calibratura non è stata eseguita oppure è stata interrotta antetempo.	Eseguire la calibratura correttamente.
...sul display non appare il simbolo (Riscaldare)?	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello.
...sul display lampeggia il simbolo (Rubinetto)?	Manca l'acqua nell'apparecchio!	Controllare l'allacciamento idrico.
...c'è dell'acqua che gocciola lungo lo sportello?	Formazione di condensa. Il canaletto di raccolta è pieno.	Il vetro si appanna sempre fino ad una temperatura di 100 °C. In presenza di vapore è normale che si formi della condensa. Vuotare il canaletto di raccolta.
...dall'apparecchio esce del vapore nonostante vi sia stata una condensazione?	Non è possibile eliminare tutto il vapore in quanto anche la pietanza con il suo calore ne produce.	Attenzione a non scottarsi quando si apre lo sportello. Aspettate finché il vapore non si sia un pò dileguato.
...si sente un ronzio?	La pompa svuota il serbatoio dell'acqua di scarico.	E' un normale rumore di funzionamento.
...sul display lampeggia il simbolo ?	La protezione bambini è attiva.	Spegnere la protezione bambini (v. Cap. 5.1).
...sul display si accende il simbolo e l'apparecchio non riscalda?	L'apparecchio si trova nella modalità presentazione senza funzione riscaldante (per esposizione).	Staccare l'apparecchio dalla rete per alcuni secondi (disinserire il fusibile), quindi premere e tenere premuto il tasto **+** per 3 minuti e girare il selettore della temperatura su un valore qualsiasi (non sulla luce!).
...l'indicatore della temperatura non indica il valore impostato?	L'apparecchio riscalda ancora.	Sono normali minime oscillazioni periodiche della temperatura nel vano cottura.
...la luce si spegne?	Nei modi operativi a basse temperature nominali la luce si spegne automaticamente, in quanto la lampada riscalda anch'essa il vano.	La luce può essere accesa per alcuni secondi premendo un tasto o azionando una manopola qualsiasi.
...non viene prodotto vapore?	Il tubo di alimentazione dell'acqua è intasato dal calcare.	V. Capitolo «Decalcificazione».
...l'acqua nel vano cottura non defluisce?	Lo scarico è intasato.	Pulire il filtro ed il sifone, sciacquate lo scarico.
...la pompa si attiva periodicamente?	Il tubo dell'acqua di scarico non è posato in pendenza.	Posate il tubo come descritto nelle istruzioni per il montaggio.
...le pareti interne sono imbrattate dal calcare?	Il grado di durezza dell'acqua è troppo alto.	Installare un addolcitore a monte.
...fuoriesce del vapore durante la compensazione del punto d'ebollizione?	Per stabilire il punto d'ebollizione è necessario produrre una maggiore quantità di vapore.	Non accadrà più durante l'esercizio normale.
...sul display appare un messaggio d'errore (p. es. F20, F23 ecc.)?	L'autodiagnosi dell'apparecchio ha riconosciuto una differenza rispetto all'esercizio normale.	Staccate l'apparecchio dalla rete per 10 min (per esempio disinserendo il relativo fusibile). Se alla riaccensione l'errore viene di nuovo visualizzato rivolgetevi al Servizio assistenza della Gaggenau.

11. Istruzioni per il montaggio

11.1 Dati tecnici

Valore di allacciamento:
230 V 1N~ oppure 400 V 2N~ AC, 16 A
Potere calorifico:
Resistenza ventola 2700 W
Pressione allocciamento idrico max. 600 kPa (6 bar)

ED 2..-...	FD xxxx xxxx	
AC 230-240/400-415V 2N	50/60 Hz	2900 W
Ⓜ 36 W	Ⓜ 24 W	
60 W		16 A

Con la riserva di modifiche tecniche.

11.2 Indicazioni per l'installazione

Osservate quanto riportato al Capitolo 1 (Indicazioni importanti).
L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato unicamente da un tecnico autorizzato nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di alimentazione elettrica così come delle leggi edilizie dei diversi paesi.
Osservate la pressione massima dell'acqua! Misurate la pressione oppure chiedete informazioni all'autorità preposta. Utilizzate il corretto kit di allacciamento!
L'installatore è responsabile del funzionamento ineccepibile sul luogo di installazione. Egli deve inoltre spiegare all'utilizzatore il funzionamento dell'apparecchio riferendosi al manuale d'uso. L'utilizzatore deve essere anche informato su come staccare l'apparecchio dalla rete in caso di necessità.
Eventuali danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni non possono essere riconosciuti.
Staccare l'apparecchio dalla rete in caso di riparazioni o di emergenza.
Le riparazioni e gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti sempre dai tecnici del Servizio assistenza.
Prima di ogni intervento di manutenzione l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica ed idrica. A tale scopo tirate la spina dalla presa oppure attivate il relativo fusibile e chiudete il rubinetto dell'acqua.
Le condizioni elettriche di allacciamento e le indicazioni relative all'allacciamento idrico riporate sulla targhetta devono corrispondere !
Lo schema elettrico applicato sull'esterno dell'apparecchio illustra le varianti d'allacciamento.
Non utilizzate nessuna prolunga !
La sicurezza dell'apparecchio dal punto di vista elettrico è garantita soltanto se il sistema di messa a terra dell'impianto domestico è installato a regola d'arte.
Il costruttore non risponde dei danni che possono verificarsi a seguito di una messa a terra dell'apparecchio impropria o inesistente.
L'apparecchio può essere collegato a scelta ad una presa installata regolarmente con 230V 1N~ oppure 400V 2N~.
Nel caso dell'allacciamento a 230V 1N~ deve esserci un fusibile da 16 A, per l'allacciamento a 400 V 2N~ due di 10 A.
L'apparecchio di serie è previsto per una tensione nominale di 230V 1N~ e può essere commutato a 400V 2N~ secondo quanto indicato sulla targhetta.
Osservate le norme emesse dall'azienda erogatrice di energia elettrica locale. L'apparecchio è conforme alla direttiva CEE Nr. 76/889/CEE in riferimento alla schermatura contro i radiodisturbi.
Le disposizioni delle imprese erogatrici di energia elettrica locali, le norme locali sulla tecnica in cucina e le norme sull'installazione in conformità alle disposizioni DIN 1988, Parte 4, e DIN 1986, Parte 1, devono essere osservate per l'allacciamento e per l'esercizio.
In fase di installazione deve essere installato un dispositivo di separazione con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm (per es. un fusibile o un interruttore automatico).
Osservate le norme antincendio nelle vicinanze di materiali sensibili al calore e facilmente combustibili.
Per il collegamento alla rete deve essere utilizzato un filo almeno del tipo H05 VV-F 3 x 1,5 mm^2.

11.3 Montaggio

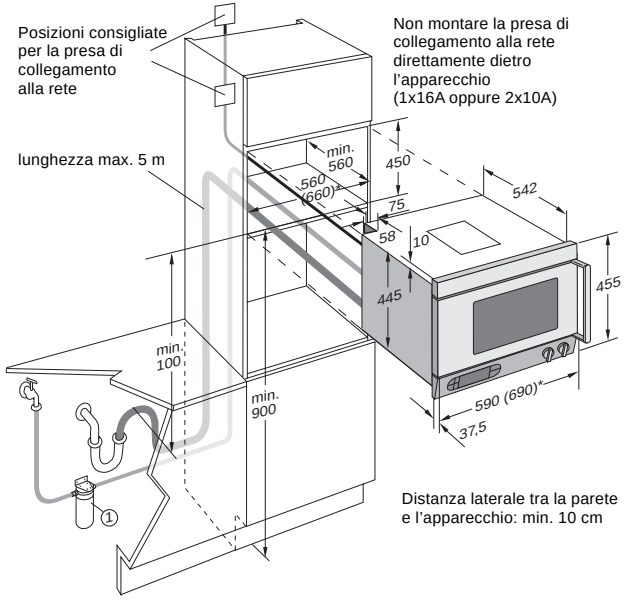

Fig. 37

* – ED 230/231
1 – Impianto di decalcificazione WF 040-020

Il forno da incasso a vapore deve essere montato ad un'altezza minima di 900 mm, misurando dal pavimento al bordo inferiore dell'apparecchio.

Il forno a vapore da incasso non deve essere montato sopra una lavastoviglie. Il vapore che fuoriesce dalla lavastoviglie può danneggiare l'elettronica dell'apparecchio.

Se se ne prevede l'installazione sopra un forno, montare dapprima il forno a vapore.

Come procedere:

– Disimballate l'apparecchio e verificate l'eventuale presenza di danni da trasporto. Gli apparecchi danneggiati non devono essere messi in funzione.

– Inserite l'apparecchio nel mobile.

Nota: controllate con una livella che il forno a vapore sia montato perfettamente in orizzontale.

– Fissate l'apparecchio sulla parte frontale del mobile (lato maniglia) con la vite per legno fornita in dotazione, posizionandolo al di sotto del pannello superiore.

– Convogliate il tubo di alimentazione e scarico acqua verso il basso dove si trovano le unità di allacciamento.

– Procedete all'allacciamento elettrico e all'installazione secondo quanto indicato nel manuale (v. pag. 40).

– Controllate che l'apparecchio funzioni perfettamente.

– Pulite il forno (v. Capitolo Pulizia e cura).

Montaggio sopra EB

ED 220/221/230/231 Vista laterale

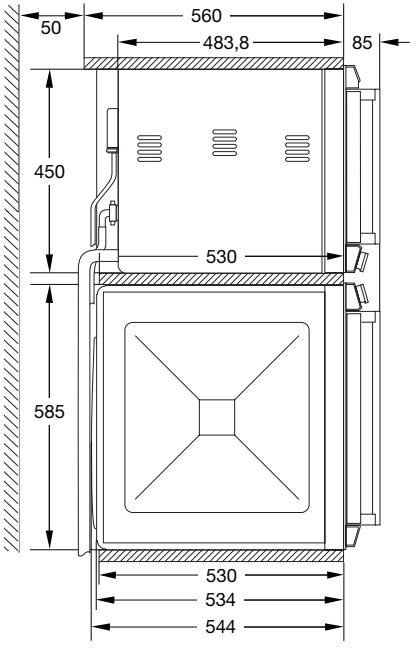

Fig. 38

Per poter posare correttamente il tubo di alimentazione e scarico dell'acqua dietro l'apparecchio, nel caso di montaggio sopra un EB il mobile base deve essere portato in avanti di ca. 5 cm, prevedendo un rivestimento o un pannello laterale.

ED 220/221/230/231 Vista dal retro

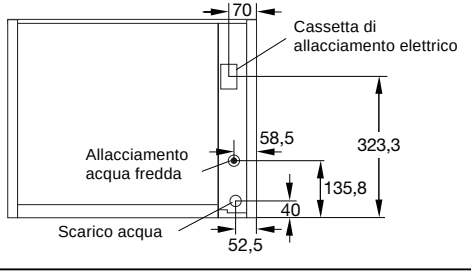

Fig. 39

Acqua di scarico

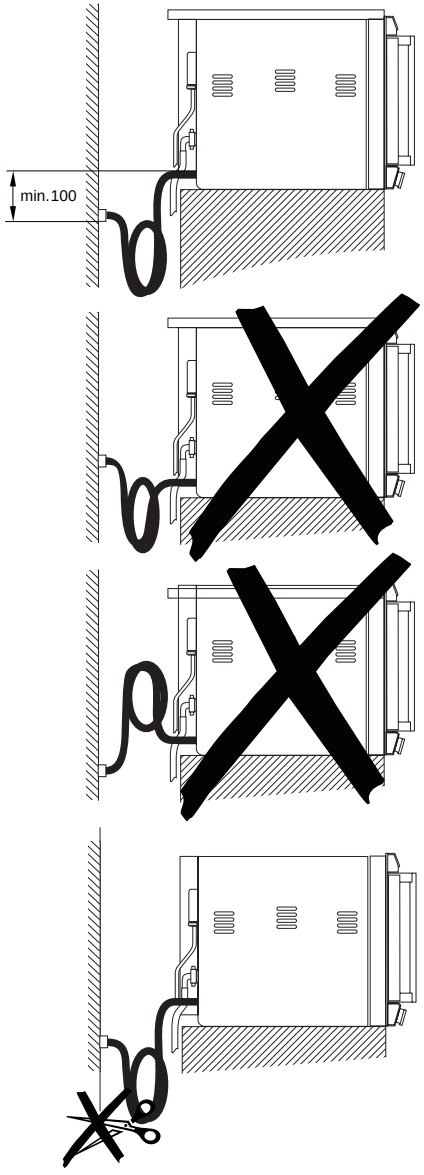

Fig. 40

L'allacciamento del tubo di scarico con il sifone deve essere sempre accessibile e non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio.

Prima di montare il forno a vapore rimuovete la leva metallica sul retro dell'apparecchio che funge da protezione per il trasporto del tubo di scarico.

– Collegate il tubo dell'acqua di scarico con i bocchettoni del sifone.

– Infilate l'elemento di gomma sopra il raccordo ed assicurate il raccordo con la pinza per tubi flessibili fornita in dotazione. Deve essere garantita una sezione sufficiente del tubo di scarico (diametro interno 40 mm).

– Il flessibile di scarico non deve essere più lungo di 5 m max.
Non tagliare il flessibile di scarico fornito in dotazione.

Nota: il flessibile di scarico non deve essere in nessun punto più in alto rispetto al bordo inferiore dell'apparecchio. Il collegamento deve essere almeno a 10 cm sotto lo scarico dell'apparecchio (Fig. 40).

Acqua fresca

Se la pressione dell'acqua nel vs. impianto è superiore a 6 bar, sarà necessario installare a monte il kit DR 220-010. Il kit DR 220-010 è destinato alla pressione all'ingresso da 6 a 10 bar. Se non conoscete la pressione in loco, contattate il vostro installatore.

– L'allacciamento dell'acqua per il tubo di alimentazione deve essere sempre accessibile e non trovarsi direttamente dietro l'apparecchio.

– Collegate l'apparecchio all'acqua fredda con un collegamento a vite per tubo flessibile da R 3/4''.

– Inserite il filtro fornito sul lato del rubinetto.

– Montate il raccordo a gomito sull'apparecchio. La pressione minima dell'acqua deve ammontare a 2 bar.

– Le guarnizioni fornite in dotazione devono essere montate a regola d'arte.

Consiglio: se si tratta di una conduttura nuova o rimasta a lungo inutilizzata, lasciate uscire dell'acqua per alcuni minuti senza che l'apparecchio sia collegato alla rete idrica, altrimenti il condotto di alimentazione potrebbe intasarsi e l'apparecchio comunicare una mancanza di acqua (Simbolo «Rubinetto»).

Nota: non collegate l'apparecchio al condotto di acqua calda.

Il forno a vapore è dotato di un dispositivo antiritorno (omologazione DVGW). Per questo non sono necessarie rampe con dispositivi antiriflusso. Osservare esattamente le particolari disposizioni emesse dall'ente locale di erogazione idrica.

Qualora il grado di durezza dell'acqua superi i 7°dH, è necessario installare un impianto di decalcificazione adeguato a monte dell'apparecchio. Suggeriamo l'impianto di decalcificazione WF 040-020 che potrete acquistare presso il Vs. rivenditore di cucine.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN
☏ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com