

Forno a vapore

BS 220/221

BS 224/225

Indice

Indicazioni di sicurezza	3	Protezione bambini	29
		Attivare la protezione bambini	29
		Disattivare la protezione bambini	29
		Nota	29
Messa in funzione	5	Spegnimento di sicurezza	30
Evitare danni all'apparecchio e ai mobili	5	Modificare le regolazioni di base	31
Forno a vapore e pannelli dei mobili	5	Nota	31
Evitare danni al vano cottura	5	Regolazioni di base	32
Questo è il vostro nuovo forno a vapore	6	Cura e pulizia manuale	33
Forno a vapore	6	Indicazioni di sicurezza	33
Display ed elementi di comando	7	Vano cottura	33
Tasti	7	Cestelli di cottura	33
		Griglie	33
Accessori	8	Serbatoio dell'acqua	33
		Vetro dello sportello	33
Modi operativi	9	Guarnizione sportello	33
		Funzione Pulizia	34
Serbatoio dell'acqua	10	Come procedere	34
		Nota	34
Prime regolazioni dopo l'allacciamento	11	Programma di decalcificazione	36
Nota	11	Come procedere	36
Regolare l'ora	11	Consiglio	37
Selezionare il formato dell'ora	11	Avarie	38
Unità temperatura °C o °F	11	Segnalazioni di errore	38
Regolare la durezza dell'acqua	12	Interruzione della corrente	39
Uscire dal menu e salvare le regolazioni	12	Modalità demo	39
Calibratura	13		
Calibratura del forno a vapore	13		
Nota	13		
Attivare il forno a vapore	14		
Stand-by	14		
Attivare il forno a vapore	14		
Regolare il forno a vapore	15		
Regolare la temperatura ed il modo operativo	15		
Nota	16		
Richiedere la temperatura attuale	16		
Dopo ogni utilizzo	16		
Tabella di cottura	17		
Timer	25		
Richiamare il menu del timer	25		
Contaminuti	25		
Cronometro	26		
Programmatore del tempo di cottura	27		
Orario di spegnimento	28		

⚠️ 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 8 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.

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

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.
- Rimuovendo il recipiente può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela il recipiente caldo indossando sempre un guanto da forno.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento 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.
- Con un sensore della temperatura sbagliato l'isolamento può essere danneggiato. Utilizzare soltanto il sensore della temperatura indicato per questo apparecchio.

Messa in funzione

Rimuovere l'imballaggio dell'apparecchio ed eliminarlo conformemente alle disposizioni vigenti in loco. Osservate che nell'imballo ci sono gli accessori. Tenere lontani dai bambini i componenti dell'imballo e le pellicole di plastica.

Dopo aver disimballato l'apparecchio verificare l'eventuale presenza di danni da trasporto. Non collegare un apparecchio danneggiato.

L'apparecchio deve essere collegato solo ed esclusivamente da un tecnico autorizzato. Nel caso di danni riconducibili ad una installazione errata, decade il diritto alla garanzia. Osservare quanto riportato nelle istruzioni per il montaggio.

Pulire accuratamente l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta. Questo servirà ad eliminare eventuali odori di nuovo e sporco.



Questo apparecchio è dotato della marcatura conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE sugli apparecchi elettrici ed elettronici vecchi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva delinea l'ambito di ritiro e riutilizzo di apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Evitare danni all'apparecchio e ai mobili

Forno a vapore e pannelli dei mobili

Non coprire le fessure di ventilazione del forno a vapore.

Non rimuovere la guarnizione dello sportello. Sostituire una guarnizione dello sportello danneggiata.

Dopo aver prelevato la pietanza, lasciare lo sportello chiuso finché il forno non si è raffreddato. Lo sportello non deve rimanere aperto a metà per evitare danni ai mobili adiacenti. Il ventilatore continua a girare per un certo periodo prima di spegnersi automaticamente.

Evitare danni al vano cottura

Il vano cottura del vostro nuovo forno a vapore è realizzato in pregiato acciaio inox. Tuttavia, un uso errato può eventualmente portare alla formazione di corrosione.

Osservare le seguenti note per prevenire la corrosione nel vano cottura. In caso di inosservanza decade ogni diritto alla garanzia.

- Pulire ed asciugare il vano cottura dopo averlo lasciato raffreddare.
- Detergenti aggressivi aumentano il rischio di corrosione. Pulire il vano cottura solo con un detergente per stoviglie ed usare la funzione "Pulizia".
- Non utilizzate mai detergenti per forni, prodotti corrosivi o a base di cloro.
- Per la cura regolare del vano in acciaio inox è particolarmente indicato l'apposito detergente Gaggenau. Osservare le indicazioni riportate al capitolo Pulizia.
- I sali nel forno sono molto aggressivi. Se si depositano possono dare luogo ad una corrosione puntuale nel vano cottura. Rimuovere sempre subito i residui.
- Le salse piccanti (ad esempio ketchup, senape) o i cibi salati (ad esempio arrostiti in salamoia) contengono cloruri ed acidi. Questi corrodono la superficie di acciaio. Pulire il vano cottura dopo l'uso.
- In presenza di un'acqua potabile con alta percentuale di cloruro (>40 mg/l) consigliamo l'uso di un'acqua minerale a scarso contenuto di cloruro senza gas. Informazioni sull'acqua potabile possono essere richieste presso l'acquedotto di competenza.
- Usare solo accessori originali. Il materiale ossidante (per es. piatti da portata, posate) possono dar luogo a corrosione nel vano cottura.
- Utilizzare solo parti piccole originali (per es. dadi zigrinati). Ordinare questi pezzi presso il nostro Servizio ricambi, qualora dovessero perdersi.

Questo è il vostro nuovo forno a vapore

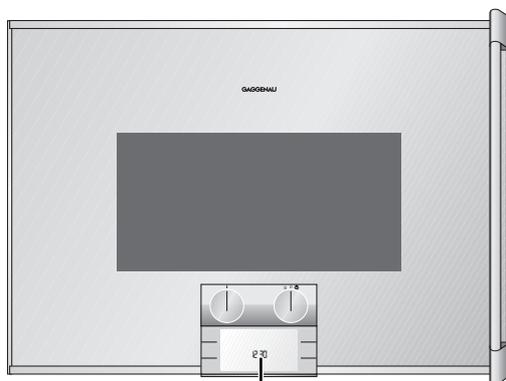
Forno a vapore

Le presenti istruzioni sono valide per diversi modelli.

Le figure nelle istruzioni per l'uso si riferiscono al modello BS 224/225.

Il comando è identico per tutti i modelli.

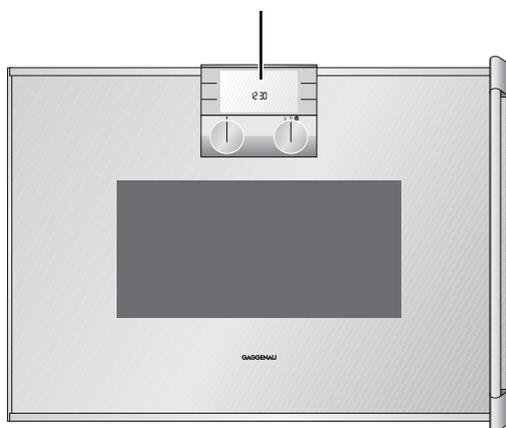
Il serbatoio dell'acqua è situato sempre sul lato opposto a quello della cerniera dello sportello.



Display ed elementi di comando

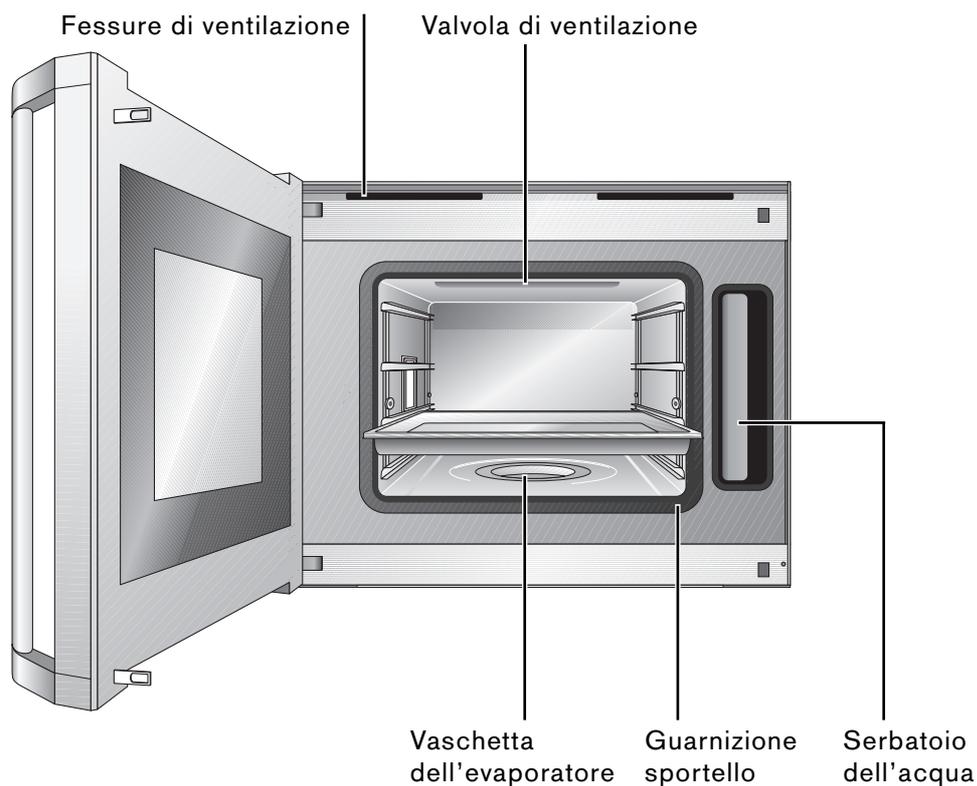
Sul BS 220/221 il display e i tasti sono disposti in basso.

Questo apparecchio è particolarmente indicato per l'installazione sopra un forno tradizionale.



Sul BS 224/225 il display e i tasti sono disposti in alto.

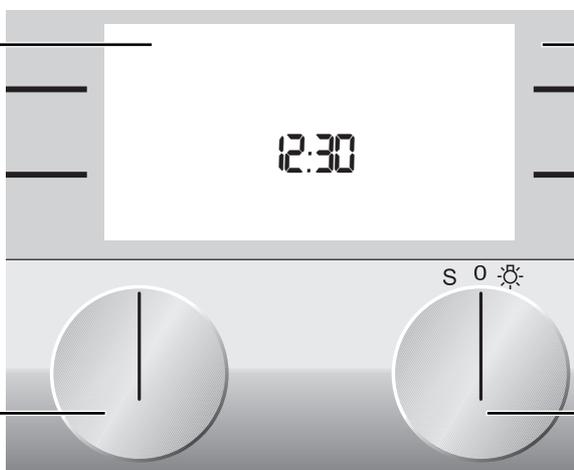
Questo apparecchio è particolarmente indicato per l'installazione singola.



Display ed elementi di comando

Display

Nella parte superiore appare la barra di visualizzazione o il menu richiamato. Nella parte inferiore sono visualizzati i diversi parametri d'impostazione.



Tasti

I tasti a sinistra e a destra accanto al display vengono attivati toccandoli. In funzione dell'impostazione, ai tasti sono assegnati compiti differenti. L'attuale assegnazione del tasto è indicata dal simbolo accanto ad esso

Manopola delle funzioni

Con la manopola sinistra regolate il modo operativo con cui desiderate preparare la vostra pietanza. La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra.

Manopola della temperatura

La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra.

Temperatura regolabile:
30 - 100 °C

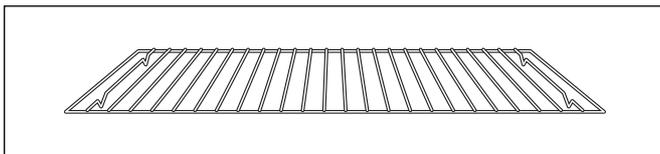
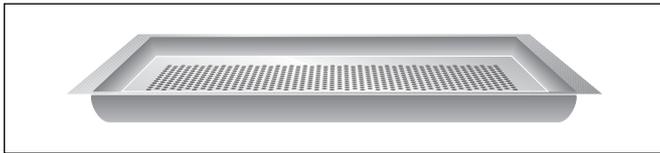
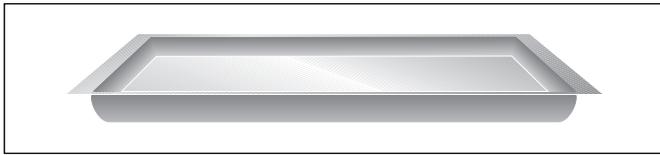
Prima posizione a destra:
Accendere la luce

Prima posizione a sinistra:
Funzioni speciali (funzione Pulizia, Decalcificazione)

Tasti

Simbolo	Funzione del tasto
>	Girare a destra
<	Girare a sinistra
↵	Accettare i valori impostati / avviare
C	Cancellare
+	Aumentare i valori
-	Ridurre i valori
🕒	Richiamare il menu del timer
🔧	Richiamare il menu delle regolazioni di base
i	Visualizzare la temperatura attuale nel vano cottura
👤	Attivare la protezione bambini
🚫	Revocare la protezione bambini
	Fermare il cronometro
▶	Avviare il cronometro

Accessori



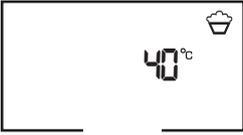
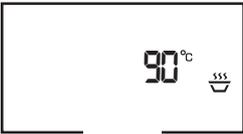
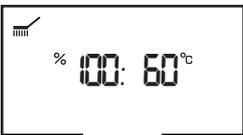
L'apparecchio dispone, nella versione di serie, dei seguenti accessori:

- Cestello di cottura in acciaio GN 2/3, non forato, profondo 40 mm
- Cestello di cottura in acciaio GN 2/3, forato, profondo 40 mm
- Griglia

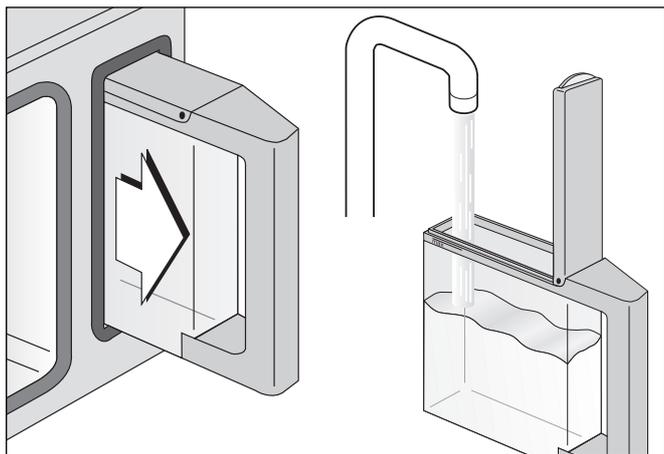
Inoltre potete ordinare i seguenti accessori speciali:

- **KB 220-000:** Cestello di cottura in acciaio GN 2/3, non forato, profondo 40 mm
- **KB 220-324:** Cestello di cottura in acciaio GN 2/3, forato, profondo 40 mm
- **KB 220-114:** Cestello di cottura in acciaio GN 1/3, non forato, profondo 40 mm
- **KB 220-124:** Cestello di cottura in acciaio GN 1/3, forato, profondo 40 mm
- **GR 220-046:** Griglia

Modi operativi

Indicazione display	Modo operativo	Applicazione
	Cottura a vapore Temperatura 30 – 100 °C.	Per pesce, verdure e contorni, per centrifugare la frutta e per sbollentare. Le pietanze sono completamente avvolte nel vapore.
	Lievitazione Temperatura 30 – 50 °C.	Lasciar lievitare l'impasto, la temperatura ottimale per gli impasti lievitati è di 38 °C. Grazie all'umidità, il calore è ripartito in maniera ideale e la superficie non si asciuga.
	Scongelare Temperatura 40 – 60 °C.	Scongelamento uniforme e delicato di verdure, carne, pesce e frutta. Le pietanze non si asciugano e non si alterano.
	Riscaldare Temperatura 60 – 100 °C.	Le pietanze cotte sono riscaldate delicatamente. Grazie all'umidità, le pietanze non si asciugano.
	Cottura a vapore a bassa temperatura Temperatura 70 – 90 °C.	Preparare delicatamente pesce, carne o pollame.
	Funzione Pulizia, Decalcificare	La funzione Pulizia consente di rimuoveren lo sporco con il vapore.

Serbatoio dell'acqua



Quando si apre lo sportello, il serbatoio dell'acqua si trova lateralmente nell'apparecchio. A seconda dei modelli, il serbatoio è disposto a destra o a sinistra.

Prima di ogni cottura al vapore, riempire il serbatoio con acqua fresca e fredda fino al livello massimo. Se la vostra acqua del rubinetto è particolarmente ricca di calcare, utilizzare acqua filtrata oppure acqua imbottigliata senza gas. Non usate acqua distillata o altri liquidi.

Chiudete bene il coperchio del serbatoio. E' importante per il funzionamento dell'apparecchio.

Spingete il serbatoio dell'acqua completamente fino allo scatto.

Il riscaldamento viene interrotto se il serbatoio dell'acqua è vuoto. Sul display appare il simbolo $\frac{H_2O}{\text{V}}$. Al posto della temperatura sono visualizzati tre lineette.

Aprire lo sportello (Cautela: può fuoriuscire del vapore). Estrarre lentamente il serbatoio dall'apparecchio. Dalla sede della valvola può gocciolare dell'acqua residua. Tenere il serbatoio in orizzontale durante l'estrazione.

Riempire il serbatoio fino al contrassegno e rimetterlo al suo posto.

Svuotare sempre il serbatoio dopo l'uso del forno e lasciatelo asciugare con il coperchio aperto. Tenere sempre pulita la guarnizione del coperchio ed asciugarla dopo l'utilizzo. Dopo l'uso asciugare sempre il vano del serbatoio nell'apparecchio.

Nota:

Non riscaldare il serbatoio dell'acqua nel vano cottura per asciugarlo! Il serbatoio dell'acqua viene danneggiato.

Prime regolazioni dopo l'allacciamento

Dopo aver collegato il vostro nuovo forno a vapore, sul display appare il menu "Prime regolazioni". Regolate

- l'ora,
- il formato dell'ora,
- l'unità della temperatura desiderata,
- e la durezza dell'acqua.

Nota

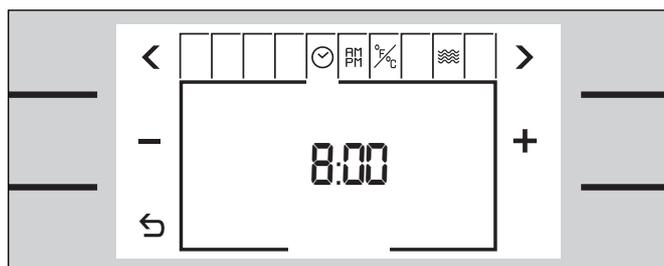
Il menu "Prime regolazioni" appare solo dopo la prima accensione oppure se l'apparecchio è rimasto per più giorni senza corrente.

Nel capitolo "Regolazioni di base" potete leggere come modificare queste impostazioni in qualsiasi momento.

Regolare l'ora

La funzione "Ora" viene visualizzata nel menu.

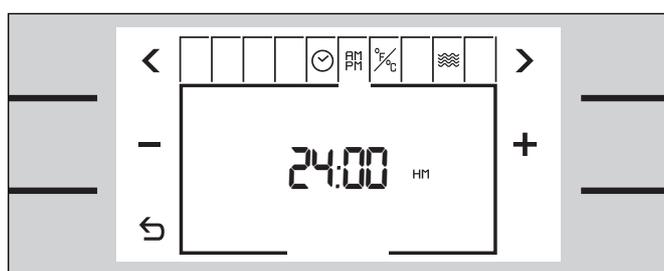
Regolare l'ora attuale con i tasti **+** / **-**.



Selezionare il formato dell'ora

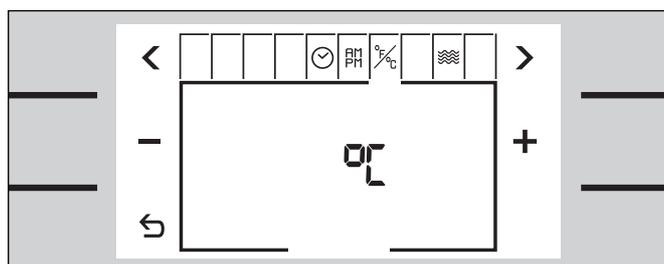
- 1 Con il tasto di menu **>** si seleziona la funzione "Formato ora".
- 2 Sul display appaiono le due possibilità AM/PM (12 h) ed il formato 24 h. La preimpostazione è il formato 24 h.

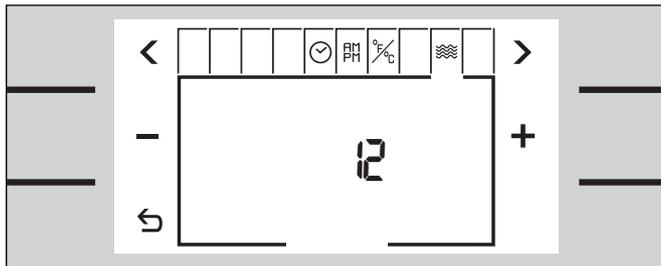
Qualora lo desideriate, modificate il formato con i tasti **+** / **-**.



Unità temperatura °C o °F.

- 1 Con il tasto di menu **>** si seleziona la funzione "Unità temperatura". La preselezione è °C.
- 2 Qualora lo desideriate, modificate la con i tasti **+** / **-**.





Regolare la durezza dell'acqua

- 1 Controllare la durezza dell'acqua con il kit di verifica allegato: riempire la provetta con acqua del rubinetto fino al contrassegno 5 ml.
- 2 Aggiungere alcune gocce di soluzione finché il colore non cambia da viola a giallo.
Durezza in carbonato:
1 goccia = 1°KH = 1,25°e = 1,8°f
Importante: contare le gocce aggiunte e dopo ogni goccia agitare cautamente la provetta per miscelare completamente.
- 3 Inserire il valore tra 1 e 18 con i tasti **+**/**-**. Il valore proposto è 12. L'apparecchio richiede la regolazione della durezza dell'acqua per calcolare gli intervalli di decalcificazione.

Uscire dal menu e salvare le regolazioni

Premere il tasto . Si esce dal menu. Tutte le regolazioni sono salvate.

L'apparecchio è ora nella modalità stand-by. Appare il display di stand-by.

Calibratura

Il punto di ebollizione dipende dalla pressione dell'aria. Poiché la pressione atmosferica è proporzionalmente inversa all'altitudine, si abbassa anche il punto di ebollizione.

Se usate il forno a vapore per la prima volta, esso effettua una calibratura. Durante questa operazione il forno si adegua alla pressione atmosferica nel luogo d'installazione.

Calibratura del forno a vapore

- 1 Rimuovere ogni tipo di accessorio (contenitori, griglia) dal vano cottura. Il vano cottura deve essere vuoto. Il forno a vapore deve essere freddo.
- 2 Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo. Chiudere bene il coperchio. Introdurre completamente il serbatoio fino allo scatto.
- 3 Regolare la manopola della temperatura su 100 °C e quella delle funzioni sulla posizione "cottura a vapore".

Il forno avvia la calibratura. Durante la calibratura è possibile che fuoriesca una maggiore quantità di vapore dall'apparecchio. La procedura dura circa 15 minuti.

Nota

Se si preme il tasto Info **i**, accanto alla temperatura attuale viene visualizzato **CAL** se l'apparecchio non è ancora calibrato.

La calibratura non deve essere interrotta. Non aprire lo sportello durante la calibratura.

Se la calibratura è interrotta durante la prima messa in funzione, aprendo lo sportello oppure spegnendo l'apparecchio, non è possibile farlo funzionare! L'apparecchio riavvia sempre la calibratura finché la procedura non è del tutto completata.

In seguito ad una interruzione di corrente non è necessario ricalibrare l'apparecchio.

Se invece traslocate e l'altitudine cambia, l'apparecchio deve essere nuovamente calibrato.

- Staccate l'apparecchio dalla rete per alcuni secondi (disinserite il fusibile o l'interruttore di protezione nella cassetta di sicurezza).
- Attivate quindi la modalità demo entro 3 minuti nel menu regolazioni di base e disattivatela di nuovo.
- A questo punto è possibile una nuova calibratura.



Attivare il forno a vapore

Stand-by

Il forno è nella modalità stand-by se non è regolato alcun tipo di funzione oppure se è attiva la protezione bambini.

I tasti non sono assegnati. Il display non è illuminato.

Nota:

Il contrasto del display dipende dall'angolazione verticale.



Attivare il forno a vapore

Per uscire dalla modalità stand-by

- premere un tasto,
- aprire o chiudere lo sportello,
- girare la manopola della temperatura,
- girare la manopola delle funzioni,

Ora potete procedere alla regolazione. Consultare i singoli capitoli per scoprire come attivare al meglio il forno a vapore.

Nota:

L'indicazione di stand-by riappare se dopo l'attivazione per un minuto non viene eseguita alcuna regolazione.

Regolare il forno a vapore

Tutte le funzioni principali del vostro forno a vapore possono essere facilmente gestite con le due manopole.

Quella di destra consente di regolare la temperatura. Girare la manopola della temperatura di una posizione verso destra per accendere la luce nel vano cottura.

E' possibile regolare queste temperature:

Cottura a vapore	30 - 100 °C
Lievitazione	30 - 50 °C
Scongelare	40 - 60 °C
Riscaldare	60 - 100 °C
Cottura a vapore a bassa temperatura	70 - 90 °C

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

La manopola sinistra permette di impostare il modo operativo. La posizione superiore è la cottura a vapore.

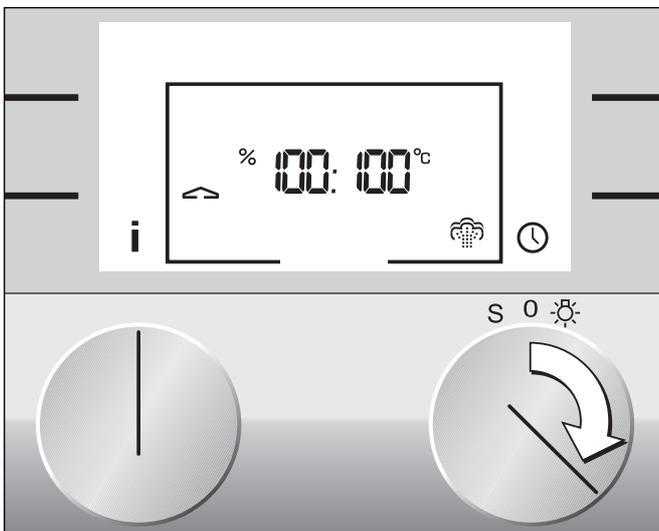
Regolare la temperatura ed il modo operativo

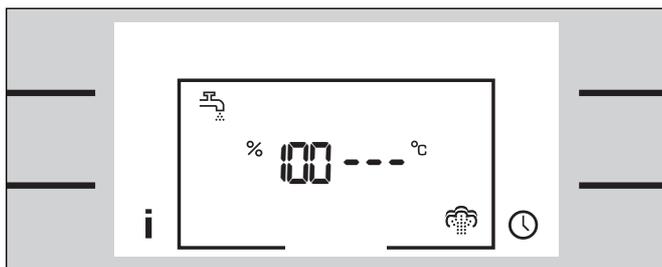
- 1 Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo. Chiudere bene il coperchio. Introdurre completamente il serbatoio fino allo scatto.
- 2 Girare la manopola delle funzioni finché sul display non appare il modo operativo desiderato.
- 3 Posizionare la manopola della temperatura sul valore desiderato.
La temperatura, il grado di umidità e il simbolo del modo operativo selezionato appaiono sul display. La lampada del vano cottura si accende.

Il simbolo di riscaldamento ⇄ si accende finché non è raggiunta la temperatura selezionata. Durante la fase di post-riscaldamento esso riappare.

La temperatura e il modo operativo possono essere modificati in qualsiasi momento.

Quando la pietanza è pronta, spegnere il forno a vapore con la manopola della temperatura. La luce nel vano cottura si spegne. Appare il display di stand-by.



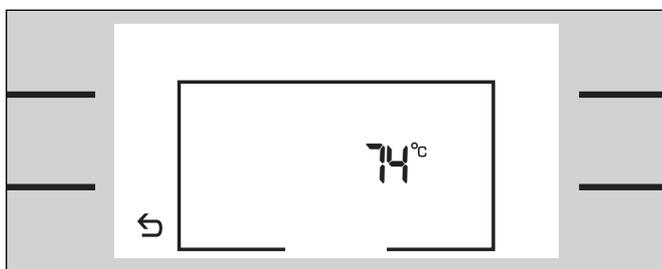


Nota

Se sul display, in alto a sinistra, appare il simbolo  e se sono indicate tre linee al posto della temperatura, non vi è acqua fresca disponibile.

Riempire il serbatoio con acqua fresca fino al livello massimo.

Se sul display appaiono tre linee al posto della temperatura: comando errato. Controllare se la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sono regolate correttamente.



Richiedere la temperatura attuale

Premendo il tasto Info **i**, sul display è visualizzata per alcuni secondi la temperatura attuale nel vano cottura. Con il tasto  si ritorna alla visualizzazione standard.

Nota:

Durante il funzionamento continuo, dopo la fase di riscaldamento, a seconda del modo operativo sono normali lievi oscillazioni di temperatura.

Dopo ogni utilizzo

Pulire il vano cottura e la vaschetta dell'evaporatore con una spugna morbida. Asciugare il vano cottura con un panno.

⚠ Cautela! L'acqua nella vaschetta può essere bollente.

Svuotare sempre il serbatoio e lasciatelo asciugare con il coperchio aperto. Asciugare bene il vano per la vaschetta nell'apparecchio.

Tabella di cottura

Indicazioni importanti

- I tempi di cottura indicati sono orientativi. Il tempo di cottura effettivo dipende dalla qualità e dalla temperatura del prodotto di partenza, dal peso e dallo spessore della pietanza.
- Si consiglia di preriscaldare sempre l'apparecchio prima dell'uso. Come ottenere i risultati migliori.
- I tempi di cottura indicati si riferiscono ad un apparecchio preriscaldato. Essi si prolungano di ca. 5 min. se il forno a vapore non è preriscaldato.
- Le indicazioni fornite si riferiscono a quantità medie per quattro persone. Se desiderate preparare una quantità maggiore di quella indicata, considerate un tempo di cottura maggiore.
- Utilizzate le stoviglie indicate. Se usate stoviglie diverse, i tempi di cottura possono prolungarsi o ridursi.
- Se avete poca esperienza con una pietanza, iniziate con il tempo di cottura più breve. Qualora necessario, potete prolungare la cottura.
- Aprire solo brevemente lo sportello dell'apparecchio preriscaldato per introdurre le pietanze nel vano cottura.
- Se si utilizza solo un contenitore di cottura, collocarlo sul secondo livello dal basso.
- Se usate la vaschetta forata, introducete sempre la vaschetta senza fori sul 1. livello dal basso per evitare che il fondo del vano cottura e la vaschetta dell'evaporatore si sporchino eccessivamente.
- E' possibile utilizzare fino a tre livelli (livello 2, 3 e 4 dal basso). Il sapore delle singole pietanze resterà inalterato, tuttavia i tempi di cottura indicati possono aumentare in presenza di quantità maggiori.
- La pietanza non deve poggiare sul vano cottura.
- Lo sportello dell'apparecchio deve chiudere bene. Tenete sempre pulite le guarnizioni.
- Non riempite eccessivamente griglie e contenitori. Questo per garantire una circolazione ottimale del vapore.

Verdure

- Tutte le indicazioni si riferiscono ad 1 kg di verdure pulite
- Per la cottura al vapore delle verdure usate la vaschetta forata sul secondo livello dal basso. Introducete la vaschetta senza fori sul primo livello. In questo modo eviterete un imbrattamento eccessivo del vano cottura. Inoltre il liquido raccolto potrà essere utilizzato come base per una salsa o come brodo vegetale.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Carciofi grandi	forata	100	100	25-35
Carciofi piccoli	forata	100	100	15-20
Cavolfiore intero	forata	100	100	20-25
Cavolfiore, a ciuffetti	forata	100	100	15-20
Fagioli verdi	forata	100	100	25-30
Broccoli a ciuffetti	forata	100	100	10-15
Finocchio a fette	forata	100	100	10-15
Terrina di verdure	Terrina / griglia	100	100	50-60

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Carote a fette	forata	100	100	10-15
Patate pelate sporzionate	forata	100	100	20-35
Cavolo rapa a fette	forata	100	100	15-25
Porro a fette	forata	100	100	5-10
Patate lesse (ca. 50 gr./cad.)	forata	100	100	25-30
Patate lesse (ca. 100 gr./cad.)	forata	100	100	40-45
Cavolini di Bruxelles	forata	100	100	15-20
Asparagi verdi	forata	100	100	10-15
Asparagi bianchi	forata	100	100	18-25
Pelare i pomodori*	forata	100	100	3-4
Piselli	forata	100	100	10-15

*Pelare i pomodori: incidere i pomodori e passarli in acqua ghiacciata dopo la cottura a vapore.

Pesce

- La cottura a vapore consente di lasciare pressoché invariate le proprietà nutritive del pesce ed il suo aroma.
- Salate il pesce solo dopo la cottura. Questo consente di mantenere l'aroma naturale e sottrarre meno acqua.
- Se si usa la vaschetta forata: Potete imburrare la vaschetta, qualora il pesce aderisca eccessivamente
- Per i filetti con la pelle: poggiate il pesce con il lato della pelle verso l'alto, per conservare al meglio la sua struttura e il suo aroma.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Orata intera, 700 gr.	forata	90-100	100	20-25
Polpette di pesce, 20-40 gr./cad.*	non forata	90-100	100	5-10
Carpa intera, 1,5 kg	forata	90-100	100	40-50
Filetto di salmone, 300 gr./cad.	forata	90-100	100	12-15
Salmone intero, 2,5 kg	forata	100	100	70-80

*Polpette di pesce: rivestite la vaschetta senza fori con carta pergamena.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Cozze, 1,5 kg**	forata	100	100	8-12
Salmone intero, 800 gr.	forata	90-100	100	20-25
Filetto di coda di rospo, 200 gr./cad.	forata	90-100	100	10-15
Branzino, Intero, 400 gr./cad.	forata	90-100	100	15-20

**Le cozze sono pronte non appena il guscio si schiude.

Pesce - Cottura a vapore a bassa temperatura

- Cotto al vapore ad una temperatura compresa tra 70 e 90 °C il pesce non scuoce e non si rompe facilmente. E' un vantaggio soprattutto per i pesci delicati. Utilizzate allo scopo il modo operativo "Cottura a vapore a bassa temperatura".
- Le indicazioni fornite per i diversi tipi di pesce si riferiscono ai filetti.
- Servite su stoviglie preriscaldate.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Ostriche nel sugo, 10 pezzi	non forata	80-90	2-5
Tilapia, 150 gr./cad.	forata	80-90	10-12
Orata, 200 gr./cad.	forata	80-90	12-15
Terrina di pesce	Terrina / griglia	70-80	50-90
Trota intera, 250 gr./cad.	forata	80-90	12-15
Ippoglosso, 300 gr./cad.	forata	80-90	12-15
Cappasante, 6 pezzi	non forata	80-90	4-8
Merluzzo, 250 gr./cad.	non forata	80-90	10-12
Red Snapper, 200 gr./cad.	forata	80-90	12-15
Pesce persico, 150 gr./cad.	non forata	80-90	10-12
Rotolini di sogliola, ripieni, 150 gr/cad.	forata	80-90	12-15
Rombo, 300 gr./cad.	forata	80-90	12-15
Branzino, 150 gr./cad.	forata	80-90	10-12
Lucioperca, 250 gr./cad.	forata	80-90	12-15

Carne / pollame – Cottura a bassa temperatura

- La carne ben rosolata cuoce a bassa temperatura per un tempo prolungato. In questo modo il risultato sarà una carne straordinariamente succosa e tenera. Utilizzate allo scopo il modo operativo “Cottura a vapore a bassa temperatura”.
- Togliete la carne dal frigo 1 ora prima della preparazione.
- Per motivi di igiene rosolate la carne brevemente e a fuoco forte in padella su tutti i lati. Questo sprigionerà il tipico aroma dell'arrosto.
- Per evitare che la crosta formatasi durante il rosolamento si ammorbidisca sotto l'influenza del vapore, avvolgete la carne rosolata in un tubino per arrosti o carta trasparente resistente al calore, prima di introdurla nell'apparecchio preriscaldato. Così la carne cuocerà con l'umidità propria.
- I tempi di cottura indicati sono orientativi e dipendono fortemente dalla temperatura di partenza del prodotto e dal tempo di rosolatura. Osservate che non possono essere raggiunte temperature nucleo superiori alla temperatura del vano cottura.
- Come regola generale vale quanto segue: la temperatura regolata nel vano cottura deve essere di 10-15 °C superiore alla temperatura nucleo desiderata.
- Servite su stoviglie preriscaldate.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Petto d'anatra rosa, 350 g/cad.	non forata	70-80	40-60
Entrecôte rosa, 350 gr./cad.	non forata	70-80	20-40
Coscia d'agnello, senza osso, legato, rosa, 1.5 kg	non forata	70-80	150-180
Roastbeef rosa, 1-1,5 kg	non forata	70-80	120-180
Medaglioni di maiale, ben cotti, 70 gr./cad.	non forata	80	30-40
Bistecche di manzo rosa, 200 gr./cad.	non forata	70-80	20-40

Riscaldare carne / insaccati

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Cotoletta di maiale affumicato, cotta, a fette	non forata	100	100	15-20
Salsiccia lessata (ad es. Lyoner, salsiccia bianca)	non forata	85-90	100	10-20

Cottura a vapore del pollame

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Petto di pollo ripieno, 200 gr./cad.	forata	100	100	10-15
Piccione, galletto, quaglie, 300 gr./cad.	forata	100	100	25-30
Filetto di petto di tacchina, 300 gr./cad.	forata	100	100	12-15

Contorni / legumi

I tempi di cottura indicati sono solo orientativi. Osservare anche quanto indicato sulla confezioni.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Riso Basmati (250 gr. + 500 ml di acqua)	non forata	100	100	20-25
Cous-cous (250 gr. + 250 ml di acqua)	non forata	100	100	5-10
Canederli, 90 gr./cad.	forata	95-100	100	25-30
Riso a chicco lungo (250 gr. + 500 ml di acqua)	non forata	100	100	25-30
Riso naturale (250 gr. + 375 ml di acqua)	non forata	100	100	25-35
Lenticchie (250 gr. + 500 ml di acqua)	non forata	100	100	25-35
Pasta fresca, dal banco frigo	forata	100	100	5-7
Pasta ripiena, fresca, dal banco frigo	forata	100	100	5-10
Fagioli bianchi, messi a bagno (250 gr + 1 l di acqua)	non forata	100	100	55-65

Dessert

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Crème Brulée, 130 gr./cad.	Formette per soufflé / forata	90-95	100	35-40
Gnocchi al lievito / canederli dolci lievitati, 100 gr./cad.	non forata	100	100	20-30
Flan / Crème Caramel, 130 gr./cad.*	Formette per soufflé / forata	90-95	100	25-30
Frutta cotta	non forata	100	100	5-15
Riso al latte (250 gr di riso + 625 ml di latte)	non forata	100	100	35-45

*Coprire il crème Caramel e il flan con carta trasparente.

Altro

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Disinfettare (ad es. biberon, barattoli di vetro per marmellata)	Griglia	100	100	20-25
Uova misura M (5 pezzi)	forata	100	100	8-15
Stracciatella, 500 gr.*	Pirofila di vetro / griglia	90	100	25-30
Gnocchi di semolino	non forata	90-95	100	8-10

*Coprire la stracciatella con carta trasparente o in alluminio.

Riscaldare

- Rigenerare significa: Riscaldare i cibi già cotti senza pregiudicarne la qualità. Utilizzate allo scopo il modo operativo "Rigenerare".
- Le informazioni si riferiscono ai cibi già pronti. Quantità maggiori possono essere riscaldate anche nella vaschetta senza fori. I tempi indicati si prolungano di conseguenza.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Verdure (già pronte)	Griglia	90-100	7-10
Contorni a base di amido* (pasta, patate, riso)	Griglia	100	10-12

*Contorni a base di amido: non sono idonee pietanze in padella o fritte quali patatine o croccché.

Lievitazione

- Lievitare significa: Lasciar lievitare impasti e impasti di base senza che si asciughino. La scodella non deve essere coperta. Utilizzate allo scopo il modo operativo "Lievitare".
- I tempo di lievitazione indicato è orientativo. Lasciate lievitare l'impasto, finché il volume è raddoppiato.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Impasto di base (ad es. impasto a base di lievito, fermento, impasto acido)	Scodella / griglia	38	25-45

Scongelare

- Utilizzate allo scopo il modo operativo "Scongelare".
- I tempi di scongelamento indicati sono orientativi. Il tempo di scongelamento dipende dalla dimensione, dal peso e dalla forma della pietanza: Congelate le vostre pietanze singolarmente e senza sovrapporle. Questo per ridurre la durata di scongelamento.
- Togliere le pietanze dalla confezione prima di scongelarle.
- Scongelate solo la quantità di cui avete davvero bisogno.
- Ricordate: i prodotti scongelati spesso non possono più essere conservati a lungo e si deteriorano più in fretta di quelli freschi. Consumate subito i prodotti scongelati e cuoceteli bene.
- Pollame, pesce e carne: Importante! Introdurre assolutamente la vaschetta senza fori sotto la pietanza. Buttare via il liquido di scongelamento di carne e pollame raccolto nella vaschetta. Pulite bene la vasca e lasciate scorrere abbondante acqua. Pulite la vaschetta in acqua calda e detersivo o nella lavastoviglie.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Frutti di bosco, 300 gr.	forata	40-45	3-4
Arrosto, 1000 gr.	forata	40-45	45-60*
Filetto di pesce, 150 gr./cad.	forata	40-45	5-10*
Verdure, 400 gr.	forata	40-45	5-7
Gulasch, 600 gr.	forata	45-50	30-45*
Pollo, 1000 gr.	forata	45-50	45-60*
Coscia di pollo, 400 gr./cad.	forata	45-50	20-30*

*Per questa pietanza si consiglia di aggiungere un tempo di compensazione: Spegnete l'apparecchio dopo il tempo di scongelamento e lasciate riposare le pietanze per altri 10 – 15 min., affinché possano scongelarsi bene anche all'interno.

Preparare le conserve

- Conservate i cibi subito dopo l'acquisto o la raccolta. La conservazione a lungo riduce il loro contenuto vitaminico e consente una facile fermentazione
- Usate solo frutta e verdura intatte
- Controllate e pulite i barattoli, le guarnizioni e le chiusure.
- Prima di preparare le conserve, disinfettate i barattoli sciacquati nel vostro forno a vapore per 20-25 minuti a 100°C.
- Aprite lo sportello del vano allo scadere del tempo. Prelevate i vasetti dal vano cottura solo dopo che si sono completamente raffreddati.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Frutta, verdura (in barattoli di vetro chiusi di 0,75 l)	Griglia / forata	100	100	35-40

Centrifugare

- Introdurrete la frutta o i frutti i bosco nella vaschetta forata che collocherete sul secondo livello dal basso. Collocate un livello sotto di esso la vaschetta senza fori per raccogliere il liquido.
- Lasciate la frutta nell'apparecchio finché non fuoriesce più succo.
- Alla fine potete anche spremere la frutta in un canovaccio per ottenere anche gli ultimi residui di succo.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Frutti i bosco	forata	100	100	60-120

Preparazione di yogurt

- Riscaldare il latte pastorizzato sul piano cottura a 90°C per evitare che la coltura si guasti. Non riscaldare il latte a lunga conservazione. (Nota: se preparate yogurt con latte freddo, il periodo di maturazione si prolunga).
- Importante! Raffreddare il latte a bagnomaria a 40°C per non distruggere le colture dello yogurt.
- Aggiungete al latte dello yogurt naturale con colture selezionate (1-2 cucchiaini da the di yogurt per 100 ml).
- Nel caso usiate i fermenti di yogurt osservate quanto riportato sulla confezione.
- Versate lo yogurt in barattoli lavati.
- Potete anche disinfettare i barattoli lavati nel forno a vapore a 100 °C per 20-25 minuti, prima di versarci lo yogurt. Accertatevi che i barattoli e il vano cottura si siano raffreddati prima di versare lo yogurt nei barattoli e di riporli nell'apparecchio.
- Dopo la preparazione riponete lo yogurt in frigorifero.
- Per ottenere uno yogurt più denso, aggiungete al latte del latte magro in polvere prima di riscaldarlo (1-2 cucchiaini per litro).

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Coltura batterica per yogurt (in barattoli chiusi)	non forata	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.
- Collocate la griglia direttamente sul fondo del vano cottura e posizionate la pietanza o la pentola sulla griglia. Non poggiare la pietanza o la pentola direttamente sul fondo del vano cottura.

Timer

Con il menu del timer potete regolare:

- ⌘ il contaminuti
- 🕒 il cronometro
- 🕒 il programmatore del tempo di cottura (non nella modalità stand-by)
- 🕒 l'orario di spegnimento (non nella modalità stand-by)

Richiamare il menu del timer

Il menu del timer si richiama con il tasto 🕒.

Toccate un tasto qualsiasi quando l'apparecchio è in stand-by. Il display è attivato. Vengono visualizzati i tasti Info **i** e Timer 🕒.

Premete il tasto accanto al simbolo 🕒 ed il menu del timer comparirà.



Contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle altre regolazioni dell'apparecchio. E' possibile impostare massimo 90 minuti.

Regolare il contaminuti

- 1 Richiamare il menu del timer. Viene visualizzata la funzione "Contaminuti" ⌘.
- 2 Regolare il tempo desiderato con il tasto **+** oppure **-**.
- 3 Avviare con il tasto **↶**.

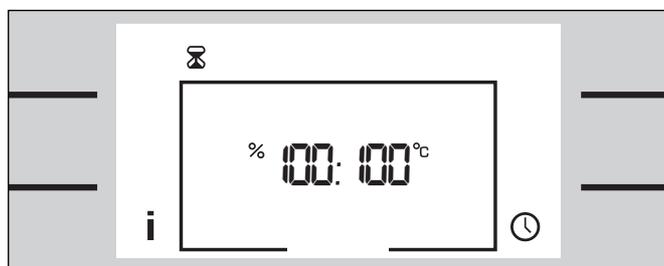
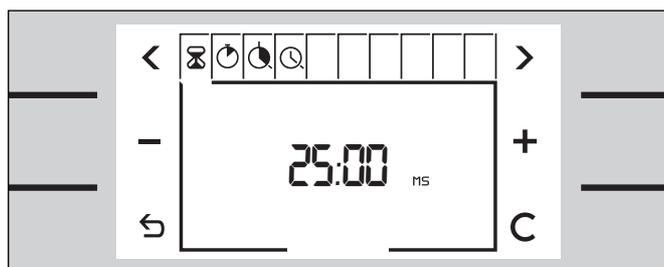
Si esce dal menu del timer.

Al termine del tempo regolato risuona un segnale. Il segnale si blocca premendo il tasto 🕒.

Note

Spegnere anticipatamente il contaminuti:

richiamare il menu del timer, selezionare la funzione contaminati ⌘ e premere il tasto **C**.



Cronometro

Il cronometro conta da 0 secondi a 90 minuti.

Esso ha la funzione pausa. Questa consente di bloccare il tempo ogni qualvolta lo si desidera.

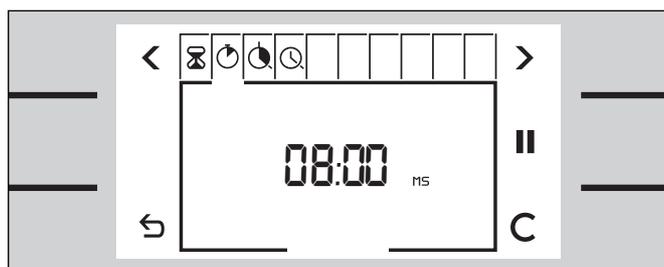
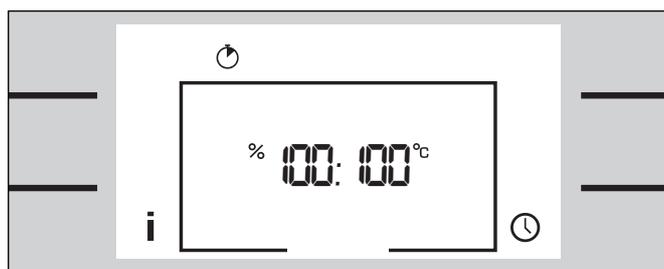
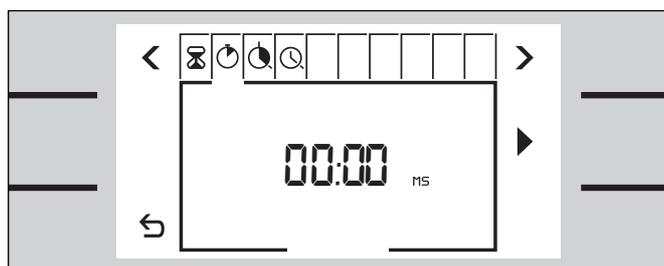
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre regolazioni dell'apparecchio.

Avviare il cronometro

- 1 Richiamare il menu del timer.
- 2 Selezionare la funzione "Cronometro" ⌚ con < oppure >.
- 3 Avviare il cronometro con il tasto ▶.

Dopo alcuni secondi si esce dal menu del timer.

Il menu del timer viene chiuso subito non appena si preme il tasto ↶.



Fermare il cronometro

- 1 Richiamare il menu del timer.
- 2 Selezionare la funzione "Cronometro" ⌚ con < oppure >.
- 3 Premere il tasto Pausa ||. Il tempo si blocca. Il tasto si riporta su Start ▶.
- 4 Con il tasto ▶ si riavvia. Il tempo continua a scorrere.

Al raggiungimento di 90 minuti, il tempo ritorna su 00:00 minuti. Il simbolo ⌚ sulla barra di visualizzazione si spegne. La procedura è terminata.

Nota

Spegnere il cronometro:
richiamare il menu del timer, selezionare la funzione Cronometro ⌚, premere il tasto C.

Programmatore del tempo di cottura

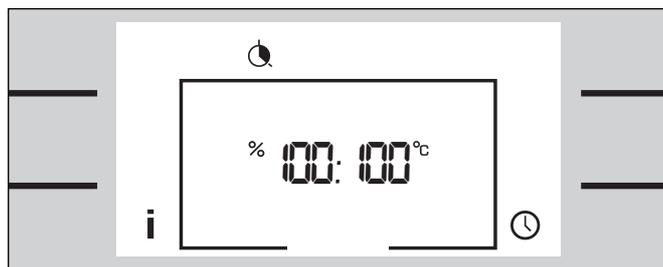
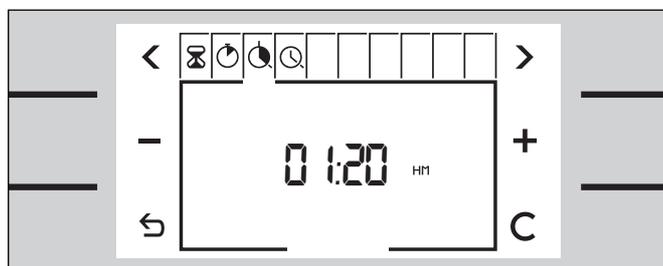
Se regolate il programmatore del tempo di cottura per una pietanza, l'apparecchio si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato.

Potete lasciare la cucina anche per più tempo.

E' possibile selezionare un tempo di cottura compreso tra 1 minuto e 23 ore e 59 minuti.

Regolate temperatura e modo operativo ed inserite la pietanza nel forno.

Regolare il programmatore del tempo di cottura



- 1 Richiamare il menu del timer.
- 2 Selezionare la funzione Programmatore tempo cottura  con < oppure >.
- 3 Regolare il tempo di cottura desiderato con il tasto + oppure -.
- 4 Avviare il programma con .

Si esce dal menu del timer. Sul display appaiono temperatura e modo operativo.

Al termine del tempo regolato l'apparecchio si spegne. Risuona un segnale. Il segnale si spegne anticipatamente se si preme il tasto , se si apre lo sportello dell'apparecchio oppure se si spegne la manopola della temperatura.

Nota

Osservate che i tempi indicati in tabella si riferiscono all'apparecchio preriscaldato. Prolungate i tempi di cottura di ca. 5 minuti.

Interrompere il programmatore del tempo di cottura: richiamare il menu del timer. Premere il tasto **C** e confermare con .

Modificare il tempo di cottura: richiamare il menu del timer. Modificare con + oppure -, confermare con .

Interrompere l'intera procedura: spegnere la manopola della temperatura.

Orario di spegnimento

L'orario di spegnimento può essere ritardato.
Esempio: sono le ore 13:30. La pietanza richiede un tempo di cottura di 40 minuti. Dovrebbe essere pronta alle 15:30.

Inserite il tempo di cottura e rimandate l'orario di spegnimento alle 15:30. Il dispositivo elettronico calcola l'orario d'avviamento. L'apparecchio parte automaticamente alle 14:50 e si spegne alle 15:30.

Ricordate che i generi alimentari facilmente deperibili non devono restare troppo tempo nel forno.

Premessa:
regolate dapprima la temperatura desiderata, il modo operativo ed il tempo di cottura. Solo allora potete rimandare l'orario di disattivazione.

Rimandare l'orario di disattivazione

- 1 Regolare il tempo di cottura desiderato.
- 2 Selezionare la funzione Tempo di disattivazione  con il tasto di menu . Sul display appare l'ora in cui la pietanza è pronta.
- 3 Ritardare l'orario di spegnimento con il tasto .
- 4 Confermare con . Si esce dal menu del timer.

Sul display appare alternativamente temperatura e modo operativo. L'apparecchio è in posizione di attesa. Esso si accende all'orario calcolato e si spegne al termine del tempo di cottura.

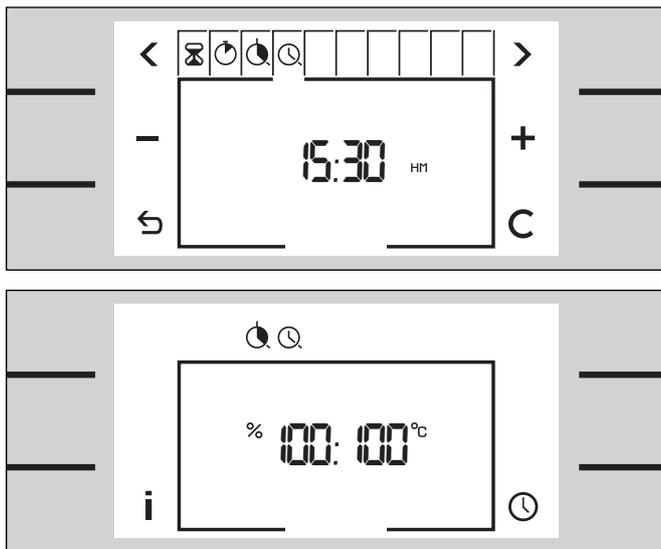
Al termine del tempo regolato l'apparecchio si spegne. Risuona un segnale. Il segnale si spegne anticipatamente se si preme il tasto , se si apre lo sportello dell'apparecchio oppure se si spegne la manopola della temperatura.

Note

Interrompere l'orario di disattivazione:
richiamare il menu del timer. Premere il tasto **C** e confermare con . Orario di disattivazione e tempo di cottura vengono cancellati.

Interrompere l'intera procedura:
spegnere la manopola della temperatura.

Se il simbolo  lampeggia:
non avete impostato alcun tempo di cottura.
Regolate sempre prima un tempo di cottura.



Protezione bambini

Il vostro forno a vapore è dotato della funzione Protezione bambini. L'apparecchio non può essere acceso involontariamente.

Premessa:
la protezione bambini deve essere prima resa "disponibile" nel menu Regolazioni di base. Vedasi capitolo Regolazioni di base.

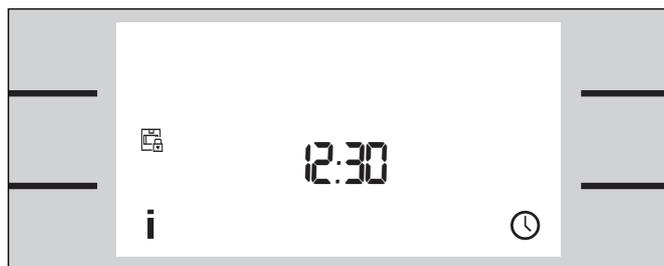
Attivare la protezione bambini

Premessa:
la manopola della temperatura è su Spento.

- 1 Premere un tasto qualsiasi. Accanto al tasto centrale sinistro appare il simbolo .
- 2 Tenere premuto per almeno 6 secondi il tasto .

La protezione bambini è attiva, il frontalino comandi è bloccato.

Sul display appare l'indicazione di stand-by e viene indicato il simbolo .



Disattivare la protezione bambini

- 1 Premere un tasto qualsiasi. Accanto al tasto centrale sinistro appare il simbolo .
- 2 Tenere premuto per almeno 6 secondi il tasto .

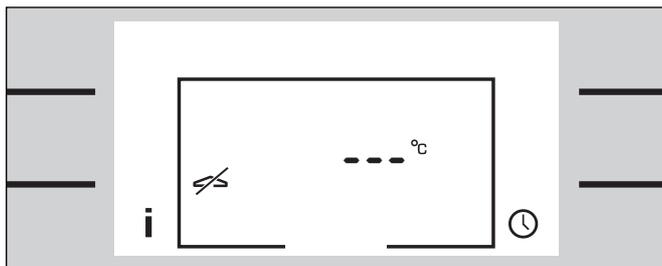
La protezione bambini è revocata. Potete regolare l'apparecchio come di consueto.

Nota

Quando accanto al tasto centrale non appare il simbolo 
richiamate il menu Regolazioni di base e selezionate la funzione Protezione bambini. Cambiate in "Tasto protezione bambini disponibile" .

Se non avete più bisogno del tasto protezione bambini:
richiamate il menu Regolazioni di base e selezionate la funzione Protezione bambini con i tasti del menu. Cambiate in "Tasto protezione bambini non disponibile" .

Spegnimento di sicurezza



Per la vostra protezione l'apparecchio dispone di uno spegnimento di sicurezza. Ogni funzione viene disattivata dopo 12 ore, premesso che non venga effettuato alcun comando in questo lasso di tempo.

Sul display compaiono tre barre. Spegner la manopola della temperatura. A questo punto potete regolare di nuovo.

Modificare le regolazioni di base

Il vostro apparecchio dispone di diverse regolazioni di base.

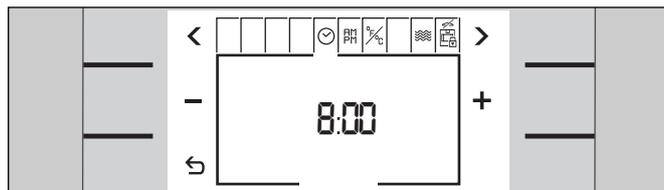
Queste possono essere adeguate alle vostre abitudini: a tale scopo girate la manopola della temperatura di uno scatto a destra su Luce.

- Con il tasto  richiamate il menu Regolazioni di base.
- Con i tasti superiori  oppure  scrollate nel menu.
- Con i tasti centrali modificate l'impostazione selezionata. Potete modificare più impostazioni successivamente, senza uscire dal menu.
- Con il tasto  uscite dal menu. A questo punto tutte le impostazioni sono salvate.

Nota

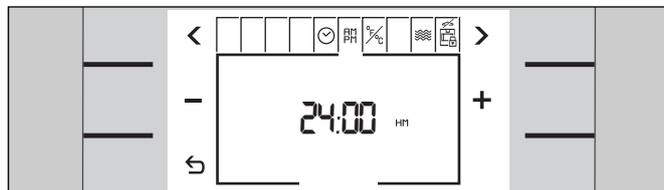
Se non premete alcun tasto per 60 secondi, si esce automaticamente dal menu. Appare l'indicazione di stand-by. Tutte le regolazioni sono salvate.

Regolazioni di base



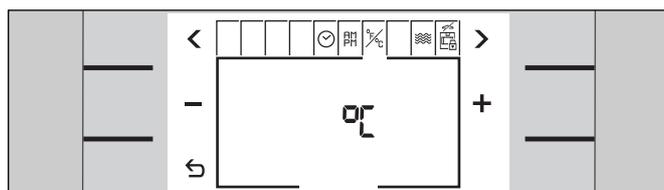
Orario

- Ore / minuti



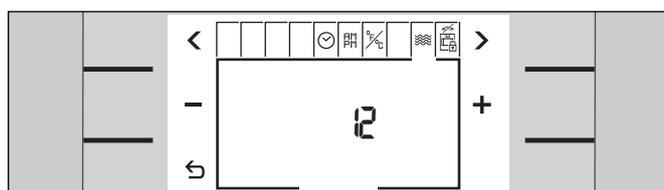
Formato dell'ora

- Formato AM/PM (12 h) oppure formato 24 ore



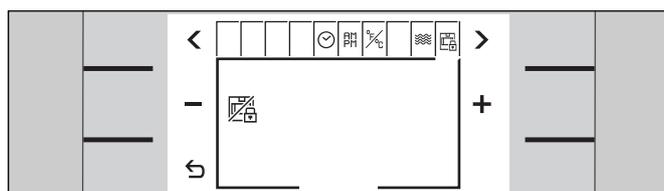
Unità di temperatura

- °F o °C



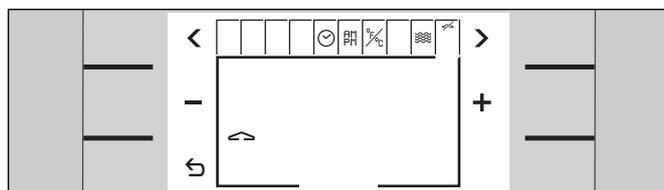
Regolare la durezza dell'acqua

- Durezza dell'acqua misurata tra 1 e 18



Preselezionare il tasto Protezione bambini

- Tasto Protezione bambini non disponibile / disponibile



Modalità demo

L'impostazione ⇄ "Niente modalità demo" deve essere attivata e non deve essere modificata. L'apparecchio non riscalda nella modalità demo ✗.

Questa impostazione può essere modificata solo nell'arco di 3 minuti dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica.

Cura e pulizia manuale

Indicazioni di sicurezza

⚠ **Cautela!** Non pulire il forno con un apparecchio ad alta pressione o a vapore.

⚠ **Cautela! Pericolo di ustione!** Lasciar raffreddare il forno prima della pulizia.

Vano cottura

Attenzione: Non spruzzare il detergente nella valvola di ventilazione posta nella parte superiore del vano cottura!

Pulire il vano cottura con un panno ed acqua calda con detergente per stoviglie. Non lasciar incrostare i residui. Dopo la pulizia lasciare lo sportello del vano cottura aperto affinché possa asciugarsi.

Per la cura regolare del vano in acciaio inox è particolarmente indicato il detergente Gaggenau. Il detergente per il vano cottura può essere richiesto presso il centro di assistenza clienti o un rivenditore autorizzato (n. d'ordine 667 027). Per l'uso del suddetto detergente osservare le indicazioni allegate.

Non grattare i residui incrostati ma ammorbidirli con un panno umido e detergente per stoviglie.

In presenza di uno sporco consistente, si consiglia di usare la funzione Pulizia.

Non utilizzare detergenti inadeguati:

- Prodotti abrasivi
- Prodotti alla nitro
- Spray per forno
- Detergenti al cloro
- Spugne od oggetti abrasivi

Cestelli di cottura

Lavare i cestelli di cottura con acqua calda e detersivo o nella lavastoviglie.

Lasciar ammorbidire i residui incrostati e rimuoverli con una spazzola.

Griglie

Per la pulizia è possibile smontare le griglie. Svitare i dadi zigrinati e sfilare le griglie in avanti.

Lavare le griglie nella lavastoviglie.

Serbatoio dell'acqua

Lavare il serbatoio dell'acqua con acqua e detersivo. Lasciarlo asciugare con il coperchio aperto. Tenere pulita la guarnizione del coperchio ed asciugarla sempre dopo l'uso.

Asciugare sempre dopo l'uso il cassetto nell'apparecchio.

Vetro dello sportello

Pulire il vetro con un panno morbido ed un detergente per vetri. Non pulire il vetro con un panno troppo bagnato, l'umidità può penetrare dietro il vetro.

Non usare detergenti aggressivi ed abrasivi o raschietti metallici. Questi potrebbero graffiare la superficie e danneggiare il vetro.

Nella lastra di vetro può comparire un riflesso di diversi colori. Si tratta del rivestimento termoresistente.

Pulire il display solo con un panno morbido. Non pulire il display con un panno bagnato, l'umidità può penetrare dietro il vetro.

Guarnizione sportello

Tenere la guarnizione sempre pulita e priva di residui.

Non pulire la guarnizione con detergenti aggressivi (per es. spray da forno). Questi possono danneggiare la guarnizione.

La guarnizione non deve essere rimossa.

Funzione Pulizia

Lo sporco tenace si lascia rimuovere più facilmente con la funzione Pulizia. La funzione Pulizia dura ca. 32 minuti.

Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di procedere alla pulizia. Rimuovete gli accessori dal vano cottura. Pulite prima la vaschetta dell'evaporatore per evitare che lo sporco s'incrosti.

Come procedere

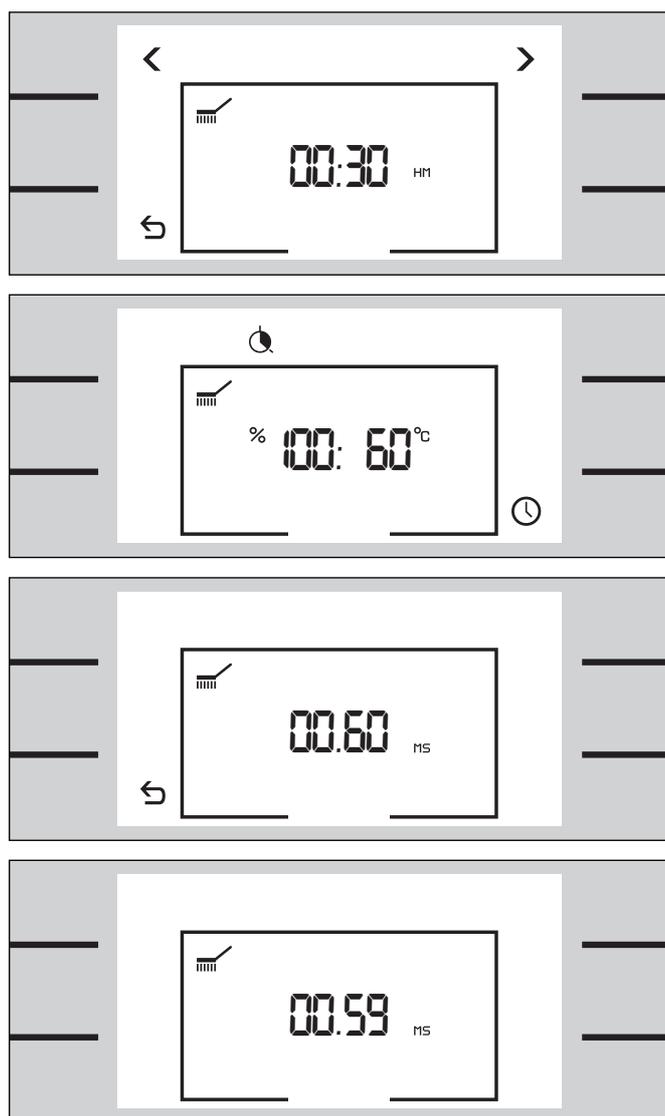
- 1 Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo. Non usare acqua distillata. Introdurre completamente il serbatoio fino allo scatto.
- 2 Versare una goccia di detergente per stoviglie nella vaschetta sul fondo del vano cottura. Chiudere lo sportello.
- 3 Girare la manopola delle funzioni di uno scatto a sinistra. Posizionare la manopola della temperatura a sinistra sulla posizione "Funzioni speciali". Appare il menu di pulizia. La durata di pulizia è visualizzata.
- 4 Avviare con il tasto . La pulizia ha inizio.
- 5 Allo scadere del tempo, nel menu appare la fase due, ovvero il risciacquo.
- 6 Rimuovere con una spugna lo sporco disincrostato nel vano cottura e nella vaschetta. Svuotare il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua fresca ed introdurlo nell'apparecchio.
- 7 Chiudere lo sportello. Avviare con il tasto . L'apparecchio sciacqua.
- 8 Dopo il primo risciacquo, rimuovere l'acqua dalla vaschetta dell'evaporatore con una spugna.
- 9 Chiudere lo sportello. Con il tasto  avviare il secondo risciacquo.

Dopo un minuto risuona un segnale. La pulizia è terminata. Spegnerla manopola della temperatura.

Rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta con una spugna. Asciugate il vano cottura con un panno morbido.

Nota

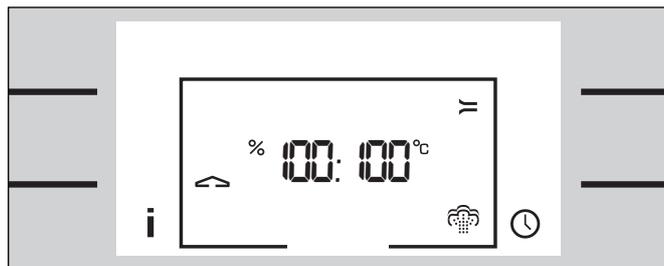
La durata della funzione di pulizia non può essere modificata. La luce nel vano cottura resta spenta durante la funzione pulizia.



Se desiderate interrompere la pulizia: spegnere la manopola della temperatura.

Se sul display compaiono tre linee: comando errato. Controllare se la manopola delle funzioni e la manopola della temperatura sono regolate correttamente.

Programma di decalcificazione



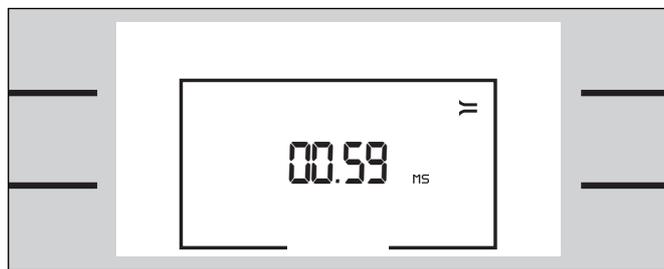
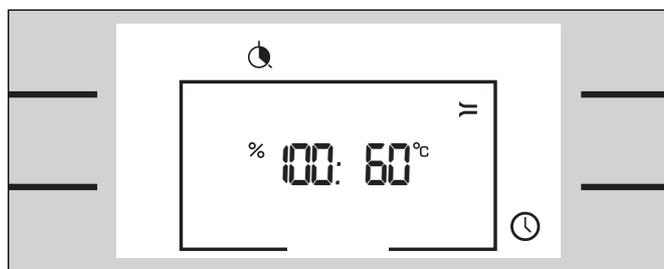
E' necessario decalcificare l'apparecchio ad intervalli regolari, per garantirne il corretto funzionamento. Decalcificare l'apparecchio quando appare il simbolo \approx sul display.

Il programma è composto da tre fasi: decalcificazione e doppio risciacquo. Il programma di decalcificazione dura complessivamente ca. 32 minuti. Lasciate sempre completare il programma di decalcificazione. La luce nel vano cottura resta spenta durante il programma di decalcificazione.

Dopo ogni fase è necessario svuotare la vaschetta con una spugna.

Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di procedere alla decalcificazione. Rimuovete gli accessori dal vano cottura.

Usare solo un decalcificatore consigliato (n. d'ordine 311 138). Dosate la soluzione decalcificante secondo le indicazioni del produttore. Evitate il contatto del prodotto con il telaio dell'apparecchio.



Come procedere

- 1 Riempire 350 ml di soluzione decalcificante nel serbatoio dell'acqua. Chiudere lo sportello.
- 2 Girare la manopola delle funzioni di uno scatto a sinistra.
- 3 Posizionare la manopola della temperatura a sinistra sulla posizione "Funzioni speciali". Appare il menu di pulizia.
- 4 Con il tasto di menu \triangleright si seleziona la funzione "Decalcificazione" \approx . La durata è visualizzata.
- 5 Avviare con il tasto \curvearrowright .
- 6 Il programma di decalcificazione viene svolto.
- 7 Al termine del programma di decalcificazione, eliminare la soluzione dalla vaschetta dell'evaporatore con una spugna. Sciacquare bene il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua ed introdurlo nell'apparecchio. Chiudere lo sportello.
- 8 Avviare con il tasto \curvearrowright . L'apparecchio sciacqua.
- 9 Dopo il primo risciacquo, rimuovere l'acqua dalla vaschetta dell'evaporatore con una spugna. Chiudere lo sportello. Con il tasto \curvearrowright avviare il secondo risciacquo.

Dopo un minuto risuona un segnale. La decalcificazione è terminata. Spegner la manopola della temperatura.

Dopo aver usato il decalcificatore usare il detergente per il vano cottura Gaggenau. Per l'uso del suddetto detergente osservare le indicazioni allegate.

Pulite il vano cottura con una spugna ed asciugatelo con un panno morbido.

Consiglio

Potete decalcificare la vaschetta anche di tanto in tanto. Riempite la vaschetta con della soluzione ed il serbatoio solo con acqua. Avviate il programma di decalcificazione.

Avarie

In presenza di disturbi del funzionamento controllate innanzitutto i fusibili dell'impianto domestico. Se il problema non dipende dall'alimentazione di corrente, vogliate contattare il vostro rivenditore autorizzato oppure il Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

Se richiedete l'intervento del nostro servizio assistenza, indicate il Numero E ed il codice FD dell'apparecchio. Questi numeri sono riportati sulla targhetta dell'apparecchio.

Per garantire la sicurezza dal punto di vista elettrico, è consentito eseguire le riparazioni solo ai tecnici autorizzati.

⚠ Cautela! Le riparazioni improprie possono essere causa di gravi pericoli.

Staccare l'apparecchio dalla corrente prima di qualsiasi intervento di manutenzione (spegnere il fusibile o l'interruttore di protezione nella cassetta di sicurezza).

Per motivi tecnici il rivestimento della lampada non può essere smontato. Solo il Servizio assistenza clienti della Gaggenau può sostituire la lampadina. **Importante!** Non rimuovere il rivestimento della lampadina.

Non possono essere rivendicate prestazioni di garanzia per danni dovuti all'inosservanza delle presenti istruzioni.

Segnalazioni di errore

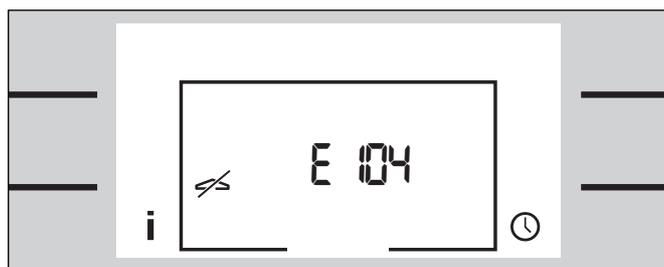
In presenza di un disturbo e se l'apparecchio non riscalda più, sul display lampeggia una segnalazione di errore.

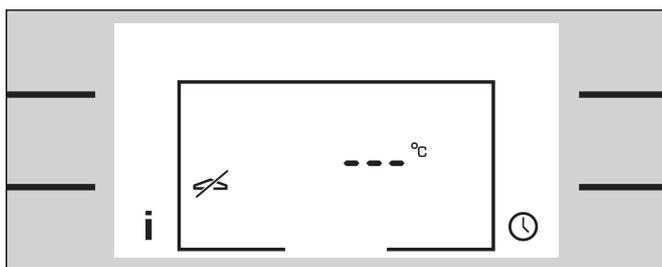
Se sul display lampeggia *E003*, *E303*, *E 1 15* oppure *E2 15*, l'apparecchio è surriscaldato. Spegnere e lasciar raffreddare l'apparecchio.

Se sul display lampeggia una comunicazione diversa, si prega di richiedere l'intervento del servizio assistenza. Indicate al servizio assistenza il tipo di comunicazione d'errore ed il modello dell'apparecchio. Il modello dell'apparecchio è riportato sulla targhetta.

Spegnete la manopola della temperatura.

Nota:
potete impostare il contaminuti e il cronometro.





Interruzione della corrente

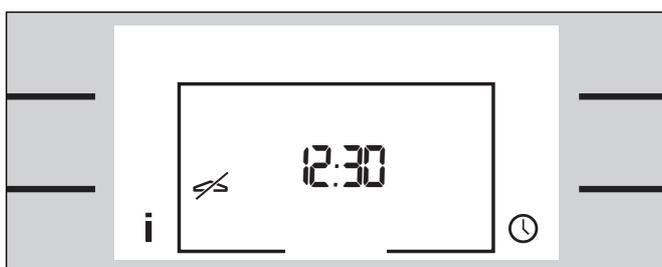
L'apparecchio può coprire un'interruzione di corrente inferiore ai 5 minuti. Il funzionamento continua.

Se l'interruzione di corrente dura più a lungo e l'apparecchio era in funzione, sul display appare il simbolo ⚡ e al posto della temperatura tre barre. L'esercizio è interrotto.

Spegnete la manopola della temperatura e reimpostatela.

Dopo un'interruzione di corrente di più giorni, sul display appare il menu "Prime regolazioni". Regolate l'orario.

Nota: le regolazioni di base restano memorizzate anche dopo un'interruzione di corrente di più giorni.



Modalità demo

Se nella visualizzazione di stand-by si accende il simbolo ⚡, è attivata la modalità demo. L'apparecchio non riscalda.

Staccate brevemente l'apparecchio dalla corrente (spegnere il fusibile o l'interruttore di protezione nella cassetta di sicurezza). Disattivate quindi la modalità demo nell'arco di 3 minuti nel menu Regolazioni di base.

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

9000434537 EB 920419 it

GAGGENAU