

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Forno CombiVapore

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	3	Ricette personali	21
Cause di danni	4	Registrazione della ricetta	21
Tutela dell'ambiente	5	Inserire il nome	21
Smaltimento ecologico	5	Avvio della ricetta	21
Consigli sul risparmio energetico	5	Cancellazione della ricetta	22
Conoscere l'apparecchio	6	Termosonda	22
Forno CombiVapore	6	Inserire la termosonda nella pietanza	22
Display ed elementi di comando	6	Regolare la temperatura nucleo	23
Simboli	7	Valori indicativi per la temperatura nucleo	23
Colori e visualizzazione	7	Protezione bambini	24
Apertura automatica della porta	8	Attivazione della protezione bambini	24
Informazioni complementari i e i [®]	8	Disattivare la protezione bambini	24
Ventola di refrigerazione	8	Impostazioni di base	25
Posizioni del selettore di funzioni	9	Pulizia e manutenzione	27
Accessori	10	Detergenti	27
Accessori speciali	11	Programma di pulizia	28
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	11	Programma di asciugatura	28
Impostazione della lingua	11	Ausilio di decalcificazione	29
Impostare il formato ora	12	Rimuovere le griglie	30
Impostazione dell'ora	12	Avarie - cosa fare?	31
Impostazione del formato data	12	Interruzione di corrente	32
Impostazione della data	12	Modalità demo	32
Regolare il filtro dell'acqua	12	Sostituire la lampada nel vano cottura	32
Regolare la durezza dell'acqua	13	Servizio Assistenza Clienti	32
Terminare la prima messa in funzione	13	Tabelle e consigli	33
Calibratura	13	Verdure	33
Filtro dei grassi	14	Pesce	34
Pulizia degli accessori	14	Pesce - Cottura a vapore a bassa temperatura	35
Filtro dell'acqua	14	Carne - Cottura ad alta temperatura	35
Funzionamento con o senza filtro dell'acqua	14	Carne/pollame - Cottura a bassa temperatura	36
Sostituire il filtro dell'acqua	14	Pollame	37
Attivazione dell'apparecchio	15	Grigliare	38
In modalità standby	15	Contorni	38
Attivazione dell'apparecchio	15	Dessert	39
Usare l'apparecchio	15	Altro	39
Vano cottura	15	Biscotti	40
Introdurre gli accessori	16	Rigenerare (riscaldare)	41
Accendere	16	Lievitare (far crescere)	41
Vaporizzazione	16	Scongelamento	42
Scarico vapore	16	Cuocere per conservare	42
Dopo ogni funzionamento	17	Centrifugare (bacche)	43
Disattivazione di sicurezza	17	Preparazione di jogurt	43
Funzioni del timer	17	Preparazione di pietanze ingombranti	43
Per richiamare il menu timer	17		
Timer	17		
Cronometro	18		
Tempo di cottura	18		
Fine cottura	19		
Timer lungo	20		
Regolare il timer lungo	20		

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

⚠️ 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.

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Durante il funzionamento 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, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Con un sensore della temperatura sbagliato l'isolamento può essere danneggiato. Utilizzare soltanto il sensore della temperatura indicato per questo apparecchio.

Cause di danni

Attenzione!

- Non collocate nulla direttamente sul fondo del vano cottura. Non rivestitelo di carta di alluminio. Un surriscaldamento potrebbe causare danni all'apparecchio. Il fondo del vano cottura deve restare sempre libero. Posizionate le stoviglie sempre in un cestello forato o sulla griglia.
- Nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- In presenza di acqua del rubinetto dura, consigliamo l'uso di un addolcitore. Informazioni sull'acqua del rubinetto possono essere richieste all'ente di erogazione idrica locale.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Usate solo accessori originali nel vano cottura. Il materiale che arrugginisce (per es. piatti da portata, posate) possono causare la corrosione all'interno del vano cottura.
- Usate solo ricambi piccoli originali (per es. dadi zigrinati). Ordinate questi pezzi presso il nostro servizio ricambi qualora dovessero andare perduti.
- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia o il recipiente non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Potrebbero causare corrosione nel vano di cottura.
- Sale, salse piccanti (per es. ketchup, senape) o cibi salati (per es. arrosto in salamoia) contengono cloruri e acidi. Questi aggrediscono la superficie di acciaio inox. Rimuovere subito i residui.
- Il succo della frutta può lasciare macchie nel vano di cottura. Eliminarlo sempre immediatamente, pulire con un panno umido e asciugare.
- Il vano cottura del vostro apparecchio è realizzato in pregiato acciaio inox. Una cura sbagliata può causare corrosione nel vano cottura. Osservate le indicazioni di cura e pulizia riportate nelle istruzioni d'uso. Pulite il vano cottura dopo ogni utilizzo, appena l'apparecchio si è raffreddato. Asciugate il vano cottura dopo la pulizia con il programma di asciugatura.
- Non rimuovere la guarnizione dello sportello. Quando la guarnizione è danneggiata, lo sportello non chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero subire danni. Far sostituire la guarnizione.
- Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. In quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Tutela dell'ambiente

Disimballate l'apparecchio e smaltite l'imballaggio conformemente alle disposizioni.

Smaltimento ecologico



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Consigli sul risparmio energetico

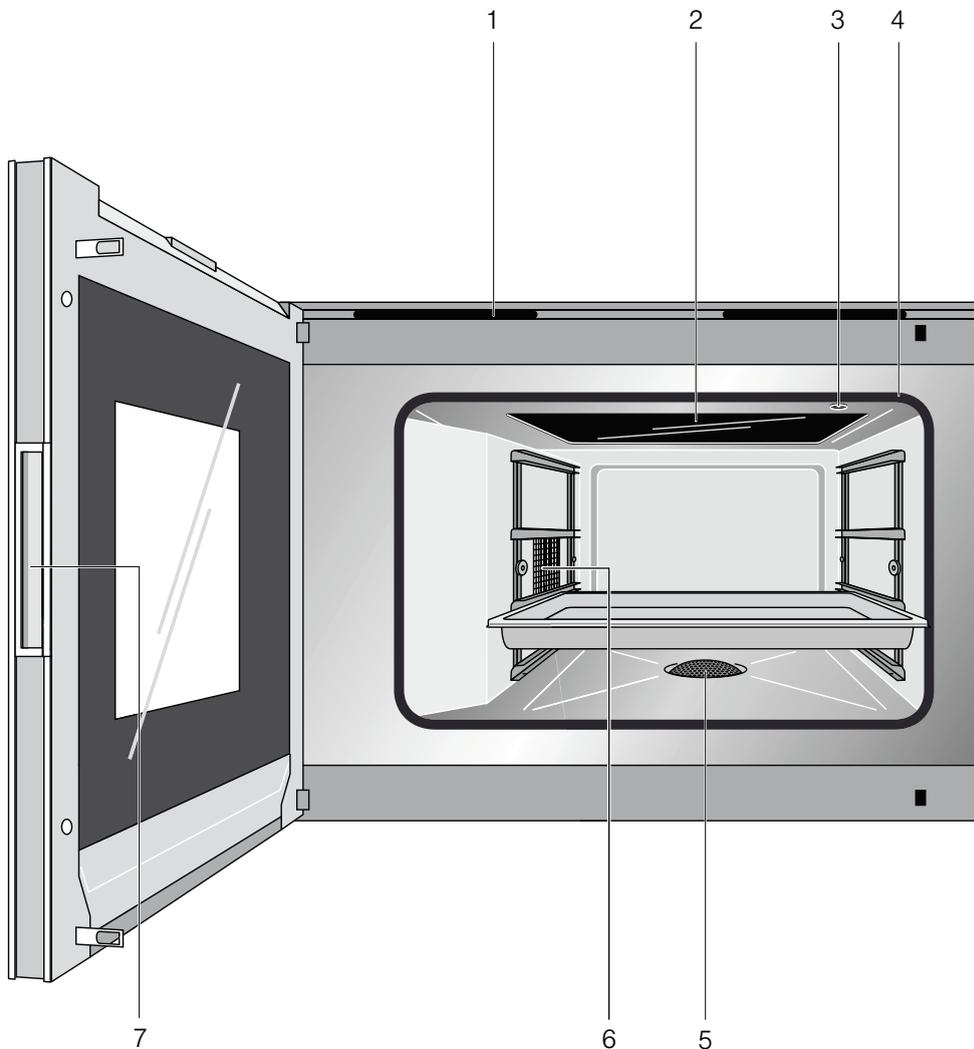
- Evitate di aprire lo sportello durante la cottura.
- Usate per la cottura al forno stampi scuri, verniciati o smaltati in nero. Questi assorbono meglio il calore.
- E' preferibile cuocere più dolci uno dopo l'altro. Il CombiVapore è ancora caldo. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il secondo dolce. Potete anche infornare due stampi uno accanto all'altro.
- In presenza di tempi di cottura più lunghi, potete spegnere il CombiVapore 10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare il calore residuo per terminare la cottura.
- Con la cottura al vapore potete cuocere su più livelli contemporaneamente. Se avete pietanze che richiedono tempi di cottura differenti, introducete prima quelle con il tempo di cottura più lungo.

Conoscere l'apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di

comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Forno CombiVapore



1	Feritoie di ventilazione
2	Grill a superficie grande in vetroceramica
3	Presa per termosonda
4	Guarnizione porta
5	Filtro di scarico
6	Filtro dei grassi
7	Impugnatura

Display ed elementi di comando

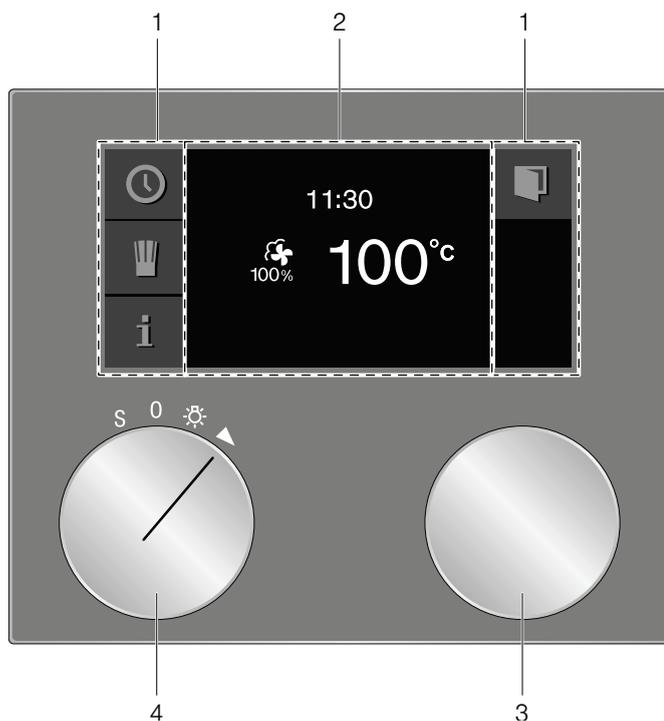
Le presenti istruzioni per l'uso sono valide per diverse versioni dell'apparecchio. A seconda del tipo di apparecchio, sono possibili lievi variazioni.

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

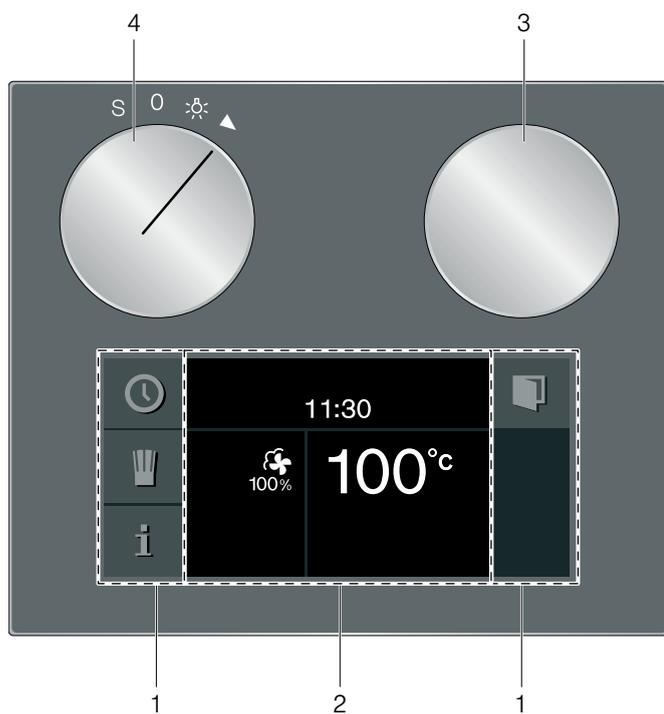
Queste istruzioni uso sono valide per diversi modelli di apparecchi. In funzione del modello sono possibili differenze dei dettagli.

Il comando è identico per tutte le versioni di apparecchi.

Elemento di comando sulla parte superiore dell'apparecchio



Elemento di comando sulla parte inferiore dell'apparecchio



1	Pannello di comando	Questi campi sono a comando tattile. Toccare un simbolo per selezionare la funzione corrispondente.
2	Display	Il display mostra ad es. le impostazioni attuali e le possibilità di selezione.
3	Selettore	Con il selettore potete selezionare la temperatura e procedere ad altre impostazioni.

4	Selettore funzioni	Con il selettore funzioni potete selezionare il tipo di riscaldamento, il programma di pulizia o le impostazioni di base.
---	--------------------	---

Simboli

Simbolo	Funzione
▶	Avvio
■	Stop
	Pausa/Fine
X	Interruzione
C	Per cancellare
✓	Per confermare/salvare le impostazioni
>	Freccia per la selezione
📄	Aprire la porta dell'apparecchio
i	Per richiamare ulteriori informazioni
⏴	Riscaldamento con indicatore di stato
🍷	Richiamare ricette individuali
rec	Registrazione del menu
🔧	Elaborazione delle impostazioni
>A ^h	Inserire il nome
🔒	Protezione bambini
🕒	Per richiamare il menu timer
🕒	Richiamare il timer lungo
🔪	Modalità demo
🔪	Termosonda
👤	Cottura a vapore
👤	Avviare lo scarico del vapore
👤	Fermare lo scarico del vapore

Colori e visualizzazione

Colori

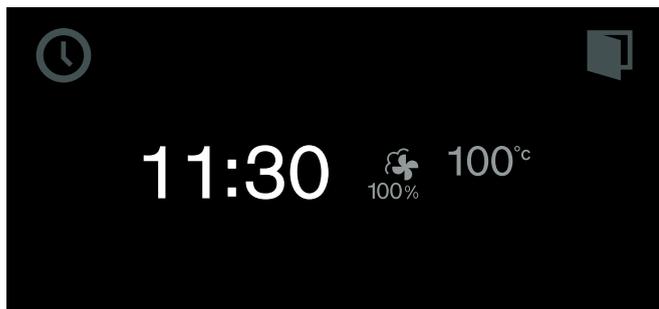
I diversi colori servono a guidare l'utente tra le singole situazioni di regolazione.

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

Visualizzazione

Secondo la situazione, la visualizzazione dei simboli, dei valori o dell'intero display cambia.

Zoom	L'impostazione appena modificata, viene visualizzata ingrandita. Una durata di cottura in corso, viene visualizzata ingrandita prima dello scadere (per es. sul timer sono gli ultimi 60 sec.).
Visualizzazione del display ridotta	Dopo un breve lasso di tempo la visualizzazione sul display si riduce e mostra solo i dati principali. Questa funzione è preimpostata e può essere modificata nelle impostazioni di base.



Apertura automatica della porta

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

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

Informazioni complementari **i** e **i**^⓪

Toccando il simbolo **i** potete richiamare ulteriori funzioni.

Per informazioni importanti e richieste di azioni appare il simbolo **i**^⓪. Informazioni importanti sulla sicurezza e lo stato operativo vengono visualizzate anche automaticamente di tanto in tanto. Queste comunicazioni scompaiono automaticamente dopo qualche secondo o devono essere confermate con .

Prima dell'avvio, vengono fornite ad esempio informazioni sul tipo di riscaldamento impostato. È così possibile verificare se l'impostazione attuale è adatta alla pietanza.

Ad esempio, durante il funzionamento si possono avere informazioni sul tempo trascorso e quello residuo e/o sulla temperatura attuale del vano di cottura.

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

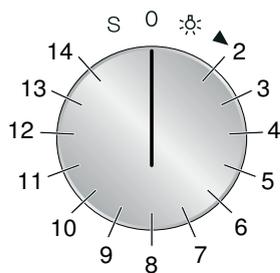
Ventola di refrigerazione

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

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

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

Posizioni del selettore di funzioni



Posizione	Funzione/Tipo di riscaldamento	Temperatura	Applicazione
0	Zero		
☼	Luce		
2	 Aria calda + 100% di umidità	30 - 230 °C Temperatura suggerita 100 °C	Cottura a vapore a 70 °C - 100 °C: Per verdure, pesce e contorni. Le pietanze sono completamente avvolte dal vapore Funzionamento combinato a 120 °C - 230 °C: Per past sfoglia, pane, panini. Aria calda e vapore sono combinati.
3	 Aria calda + 80% di umidità	30 - 230 °C Temperatura suggerita 180 °C	Funzionamento combinato: Per pasta sfoglia, carne e pollame. Aria calda e vapore sono combinati.
4	 Aria calda + 60% di umidità	30 - 230 °C Temperatura suggerita 170 °C	Funzionamento combinato: Per biscotti al lievito e pane. Aria calda e vapore sono combinati.
5	 Aria calda + 30% di umidità	30 - 230 °C Temperatura suggerita 170 °C	Cottura nell'umidità propria: Per biscotti Con questa modalità non viene prodotto vapore, bensì la valvola di ventilazione viene chiusa. Così l'umidità che fuoriesce dalla pietanza resta nel vano cottura evitando che essa si asciughi.
6	 Aria calda + 0% di umidità	30 - 230 °C Temperatura suggerita 170 °C	Aria calda: Per dolci, biscotti e sformati. Il ventilatore sulla parete posteriore distribuisce il calore uniformemente nel vano cottura
7	 Grill superficie grande + ventilazione	30 - 230 °C Temperatura suggerita 230 °C	Per spiedini di verdura e di gamberi.
8	 Grill superficie grande	30 - 230 °C Temperatura suggerita 230 °C	Per verdure grigliate, ultimazione cottura (per es. di torte con meringa) e toast.
9	 Grill superficie grande Livello 1 + Umidità	30 - 230 °C Temperatura consigliata 180 °C	Grill con umidità: Per sformati e piatti gratinati.
10	 Grill superficie grande Livello 2 + Umidità	30 - 230 °C Temperatura consigliata 170 °C	Grill con umidità: Per verdure con ripieno. La potenza del grill è aumentata.
11	 Lievitazione	30 - 50 °C Temperatura suggerita 38 °C	Far lievitare: Per impasto al lievito e pasta acida. L'impasto lievita molto più rapidamente che non a temperatura ambiente. Aria calda e vapore vengono combinati, così la superficie dell'impasto non si asciuga. L'impostazione ottimale della temperatura per l'impasto al lievito è di 38 °C.

Posizione	Funzione/Tipo di riscaldamento	Temperatura	Applicazione
12	* Scongelamento	40 - 60°C Temperatura suggerita 45°C	Per verdure, carne, pesce e frutta. Grazie all'umidità il calore viene trasferito delicatamente alle pietanze. Le pietanze non si asciugano e non si deformano.
13	 Rigenerare	60 - 180°C Temperatura suggerita 120°C	Per prodotti cotti e da forno. I cibi cotti vengono riscaldati delicatamente. Grazie all'adduzione di vapore, le pietanze non si asciugano. Rigenerare le pietanze pronte a 120°C, i prodotti da forno a 180°C.
14	 Cottura a bassa temperatura	70 - 90°C Temperatura suggerita 70°C	Cottura a bassa temperatura per carne. Cottura delicata e lenta per un risultato particolarmente tenero.
S	 Impostazioni di base		Nelle impostazioni di base potete adattare il vostro apparecchio in modo individuale.
	 Programma di pulizia		Il programma di pulizia scrosta lo sporco con il vapore.
	 Programma di asciugatura		Con il programma di asciugatura il vano cottura viene asciugato dopo l'uso del vapore o dopo la pulizia.
	 Ausilio per la decalcificazione		Con l'ausilio per la decalcificazione si rimuove il calcare dal vano cottura.
	 Cambio filtro acqua		Cambio del filtro per l'acqua con impianto di decalcificazione installato.

Accessori

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

Il vostro apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



Griglia

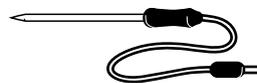
per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrostiti



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



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



Termosonda

per cuocere al punto giusto carne, pesce, pollame e pane



Filtro dei grassi

protegge il ventilatore sulla parete laterale del vano cottura dall'imbrattamento (per es. da schizzi)

Flessibile di alimentazione acqua, 3 m

Flessibile di scarico, 3 m

Accessori speciali

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

BA 476 310	Maniglia, acciaio inox per BS 470/471/474/475
BA 478.310	Maniglia, acciaio inox per BS 484/485
GF 111 100	Filtro di decalcificazione e antisapore (filtro con cartuccia per la prima installazione)
GF 121 110	Cartuccia di ricambio per filtro di decalcificazione e antisapore
GN 114.130	Inserito di cottura in acciaio inox GN 1/3, non forato, 40 mm di profondità, 1,5 l
GN 114 230	Inserito di cottura in acciaio inox GN 2/3, non forato, 40 mm di profondità, 3 l
GN 124.130	Inserito di cottura in acciaio inox GN 1/3, forato, 40 mm di profondità, 1,5 l
GN 124.230	Inserito di cottura in acciaio inox GN 2/3, forato, 40 mm di profondità, 3 l
GN 340 230	Pirofila in alluminio GN 2/3, altezza 165 mm, con rivestimento antiaderente
GN 410 130	Coperchio in acciaio inox GN 1/3
GN 410.230	Coperchio in acciaio inox GN 2/3
GR 220 046	Griglia cromata, con piedini
GZ 010 011	Prolunga del flessibile di alimentazione e scarico, 2 m

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

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Qui scoprite cosa bisogna fare prima di preparare pietanze con il vostro apparecchio per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Importanti Indicazioni di sicurezza*.

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

- Lingua
- Formato ora
- Ora
- Formato data
- Data
- Durezza dell'acqua

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

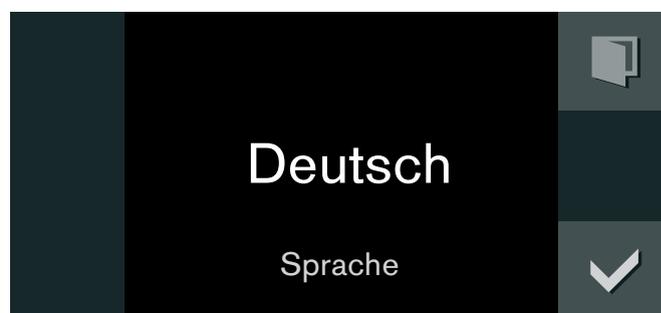
Avvertenze

- Il menu "Impostazioni Iniziali" compare solo alla prima accensione dell'apparecchio dopo l'allacciamento alla corrente o se l'apparecchio è rimasto senza alimentazione elettrica per vari giorni. Dopo l'allacciamento alla corrente compare prima il logo GAGGENAU per 30 secondi, poi compare automaticamente il menu "Prime impostazioni".
- È sempre possibile modificare le impostazioni (vedere capitolo *Impostazioni di base*).

Impostazione della lingua

Sull'indicatore viene visualizzata la lingua preimpostata.

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



Impostare il formato ora

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

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



Impostazione dell'ora

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora.

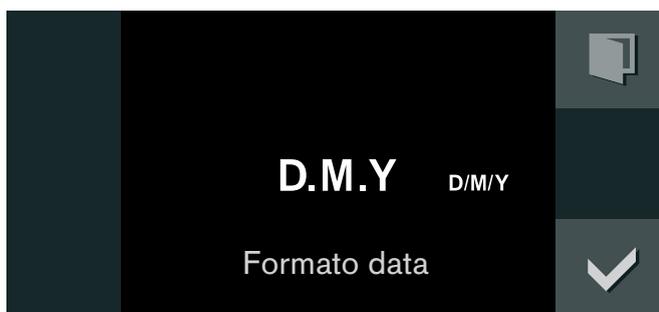
- 1 Servendosi del selettore impostare l'ora desiderata.
- 2 Confermare con ✓.



Impostazione del formato data

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

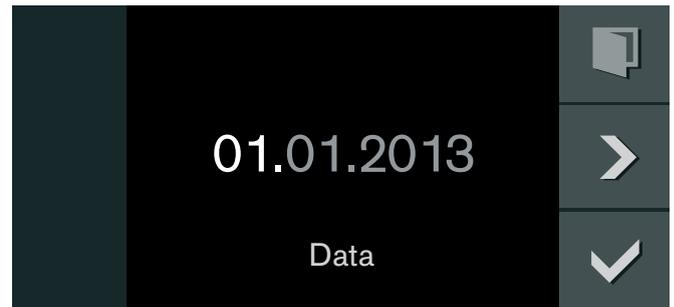
- 1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.
- 2 Confermare con ✓.



Impostazione della data

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

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



Regolare il filtro dell'acqua

Sul display appare "Filtro dell'acqua". E' preselezionato "Disponibile".

Se la durezza dell'acqua è maggiore di 7° dH o la durezza del carbonato supera i 5° dH, vi consigliamo di usare il sistema di decalcificazione GF 111 100.

- 1 Selezionare con il selettore "Disponibile" (con filtro dell'acqua) o "Non disponibile" (senza filtro dell'acqua).
- 2 Confermare con ✓.
- 3 Se si è selezionato filtro dell'acqua "Disponibile": Sul display appare "Capacità filtro dell'acqua".
- 4 Con il selettore selezionare la capacità del filtro usato (tra 100 e 9000 litri). Osservare le indicazioni in dotazione al filtro dell'acqua.
- 5 Confermare con ✓.



Regolare la durezza dell'acqua

Sul display appare "Durezza dell'acqua".

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



Terminare la prima messa in funzione

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

Confermare con ✓.



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

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

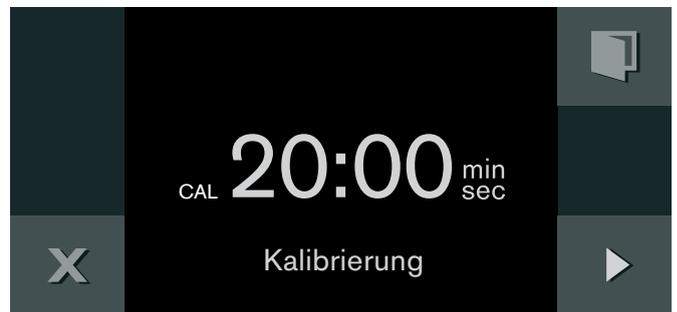
Calibratura

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

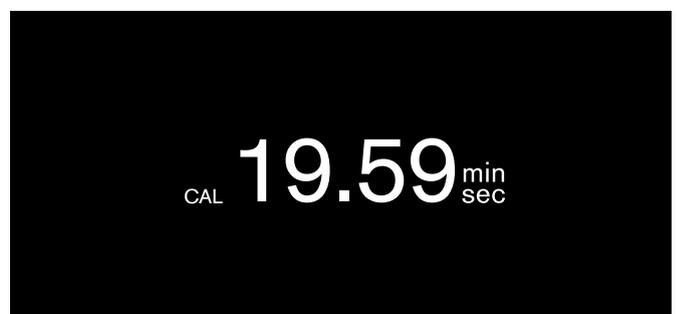
E' importante che l'apparecchio produca vapore per 20 minuti a 100°C senza interruzione. Durante questo lasso di tempo non aprire lo sportello dell'apparecchio.

Avvertenze

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



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



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

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

Dopo un trasloco

Affinché l'apparecchio si adegui automaticamente al nuovo luogo di installazione, ripetete la calibratura.

Dopo un'interruzione di corrente

L'apparecchio memorizza le impostazioni della calibratura anche in caso di interruzione della corrente o se viene staccato dalla corrente. Non deve essere di nuovo calibrato.

Filtro dei grassi

Agganciate il filtro dei grassi in dotazione alla griglia dell'aria calda sulla parete laterale del vano cottura.

Rimuovere allo scopo la griglia sinistra (v. Capitolo *Rimuovere le griglie*).

Lasciate il filtro dei grassi nell'apparecchio con ogni tipo di funzione. Lavate il filtro dei grassi dopo ogni utilizzo che potrebbe sporcarlo con acqua calda e detersivo o nella lavastoviglie.

Pulizia degli accessori

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

Filtro dell'acqua

Funzionamento con o senza filtro dell'acqua

Potete usare l'apparecchio con o senza filtro dell'acqua.

Se la durezza dell'acqua è maggiore di 7° dH o la durezza del carbonato supera i 5° dH, vi consigliamo di usare il sistema di decalcificazione GF 111 100.

Sostituire il filtro dell'acqua

Le cartucce per il filtro devono essere sostituite regolarmente. Le cartucce adatte possono essere acquistate presso il Servizio assistenza clienti o nello shop on-line (n. d'ordine GF 121 110).

La capacità del filtro dipende dall'intensità di utilizzo dell'apparecchio e dalla durezza dell'acqua. Una comunicazione sul display ricorda la necessità di sostituire il filtro. Indipendentemente dalla quantità di acqua filtrata, la cartuccia deve essere sostituita al massimo dopo 12 mesi.

- 1 Posizionare il selettore funzioni su **S**. Selezionare "Sostituzione filtro acqua" con il selettore.
- 2 Il simbolo  viene visualizzato. Confermare con .
- 3 Sostituire il filtro dell'acqua. Per il cambio del filtro osservare le note allegate alla cartuccia. Confermare con .
- 4 Sul display appare "Seleziona capacità del filtro per l'acqua". Confermare con .
- 5 Con il selettore selezionare la capacità del filtro usato (tra 100 e 9000 litri). Confermare con .

Il cambio del filtro è concluso. Toccare il simbolo . L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Attivazione dell'apparecchio

In modalità standby

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

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



Avvertenze

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

Attivazione dell'apparecchio

Per abbandonare la modalità stand-by, è possibile

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

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

Avvertenze

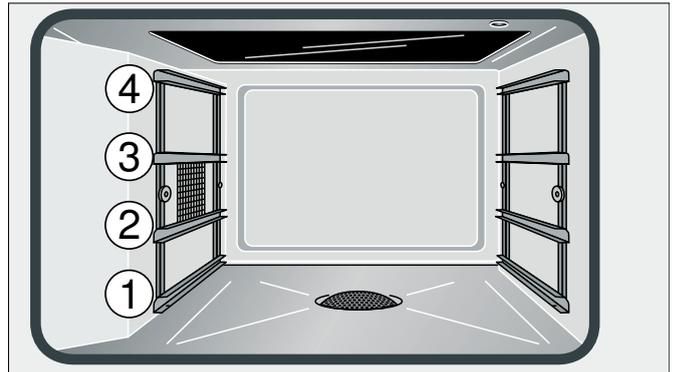
- L'indicatore di stand-by viene nuovamente visualizzato se per lungo tempo dall'attivazione non viene effettuata alcuna impostazione.
- Se la porta è aperta, l'illuminazione interna del vano di cottura si spegne dopo un breve lasso di tempo.

Usare l'apparecchio

Vano cottura

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

Avvertenza: Per la cottura al vapore, lo scongelamento, la cottura e la rigenerazione possono essere usati fino a tre livelli contemporaneamente (livello 2, 3 e 4). Per la cottura al forno può essere usato un solo livello, si consiglia il livello 2 (o per le teglie alte il livello 1).



Attenzione!

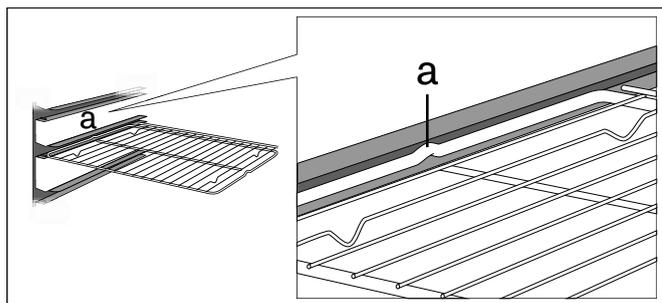
- Non collocate nulla direttamente sul fondo del vano cottura. Non rivestitelo di carta di alluminio. Un surriscaldamento potrebbe causare danni all'apparecchio. Il fondo del vano cottura deve restare sempre libero. Posizionate le stoviglie sempre nel cestello forato o sulla griglia.
- Non introducete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

Introdurre gli accessori

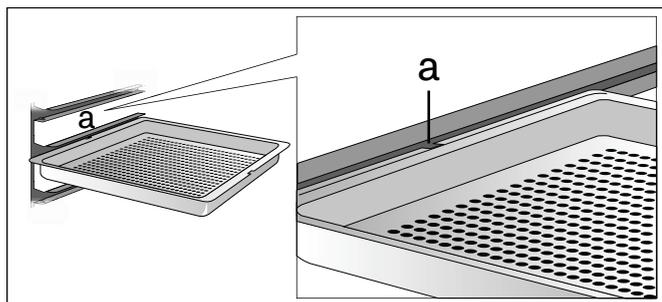
Griglia e cestello non forato sono dotati della funzione ad incastro. La funzione ad incastro evita che gli accessori si abbassino durante la rimozione. Gli accessori vanno infilati correttamente nel vano cottura affinché funzioni la protezione antiribaltamento. Per estrarli gli accessori devono essere leggermente sollevati.

Nell'inserire la griglia accertarsi che

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



Nell'inserire il cestello non forato accertarsi che l'incavo (a) si trovi sul lato.



Accendere

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

Sul display appare il simbolo

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

Spegnere:

Posizionare il selettore delle funzioni su 0.

Vaporizzazione

Durante la fase di vaporizzazione viene introdotto vapore nel vano cottura in modo mirato. Potete per es. cuocere pane e panini con sufficiente umidità.

La vaporizzazione funziona solo nei seguenti modi operativi:

- Aria calda ventilata + 30% di umidità
- Aria calda ventilata + 0% di umidità
- Grill superficie calda + ventilazione
- Grill superficie grande

Toccare il simbolo

Scarico vapore

Durante lo scarico del vapore viene introdotta acqua fredda nel vano cottura. In questo modo il vano cottura si raffredda e il vapore si condensa sulla parete del vano cottura. Quando riaprite lo sportello, fuoriesce solo poco vapore.

Rischio di scottatura!

Dopo l'apertura può gocciolare acqua bollente dallo sportello dell'apparecchio.

Lo scarico del vapore funziona solo in questi modi operativi, con una temperatura del vano cottura inferiore a 130°C.

- Aria calda ventilata + 100% di umidità
- Aria calda ventilata + 80% di umidità
- Aria calda ventilata + 60% di umidità
- Grill superficie grande livello 1 + umidità
- Grill superficie grande livello 2 + umidità

Così si procede:

Toccare il simbolo

Terminare anticipatamente lo scarico del vapore:

Aprire lo sportello o toccare il simbolo

Avvertenza: Lo scarico del vapore è disponibile per breve tempo anche dopo aver aperto lo sportello.

Dopo ogni funzionamento

- 1 Rimuovere lo sporco dal vano cottura non appena l'apparecchio si è raffreddato. I residui incrostati sono molto più difficili da rimuovere.
- 2 Pulire il vano cottura freddo ed asciugare con un panno morbido.
- 3 Asciugare mobili e maniglie se si è depositata della condensa.
- 4 Asciugare il vano cottura con il programma di asciugatura (v. Capitolo *Programma di asciugatura*) o lasciare aperto lo sportello finché il vano cottura non si è completamente asciugato.

Disattivazione di sicurezza

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

Eccezione:

Una programmazione con il timer lungo.

Confermare il messaggio con  e ruotare il selettore funzioni su **0**, quindi mettere nuovamente in funzione l'apparecchio come di consueto.

Funzioni del timer

Nel menu del timer regolate:

 Timer

 Cronometro

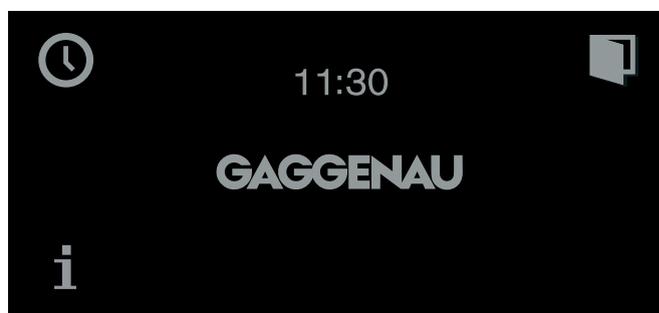
 Tempi di cottura (non in modalità pausa)

 Fine tempo di cottura (non in modalità pausa)

Per richiamare il menu timer

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

Toccare il simbolo .



Appare il menu del timer.

Timer

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

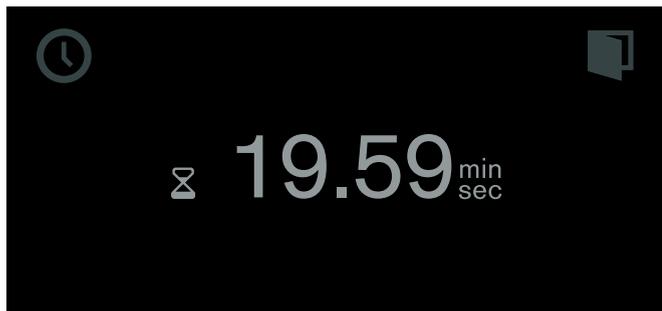
Impostare il contaminuti

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



- 3 Avviare con il tasto .

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



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

È sempre possibile interrompere tutte le impostazioni toccando il simbolo ✕. In questo modo le impostazioni vanno perse.

Arresto del contaminuti:

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

Spegnimento del contaminuti prima del tempo:

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

Cronometro

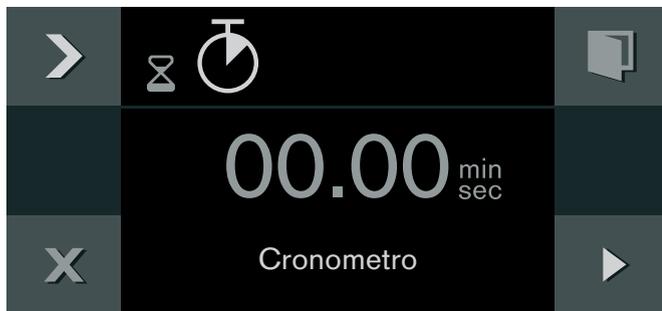
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio.

Il cronometro conta da 0 secondi a 90 minuti.

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

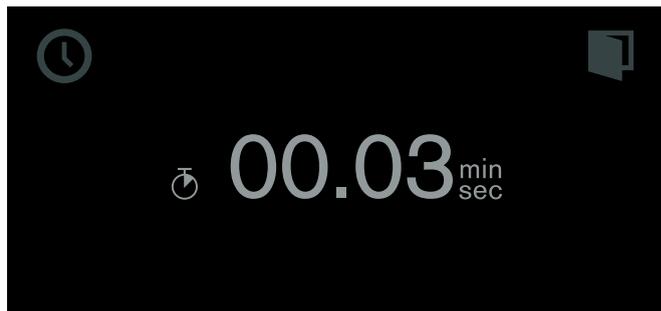
Avvio del cronometro

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



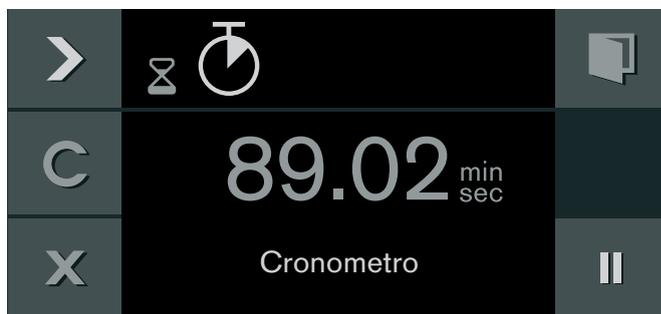
- 3 Avviare con il tasto ▶.

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



Fermare il cronometro e avviarlo nuovamente

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



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

- 4 Avviare con il tasto ▶.

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

Disattivazione del cronometro:

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

Tempo di cottura

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

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

Impostare la durata di cottura

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

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

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

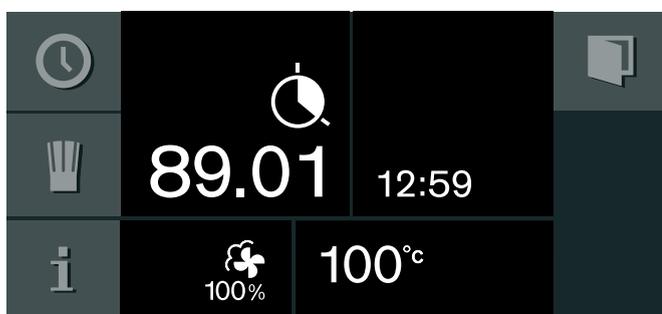


- 4 Avviare con ►.

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



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



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

Modificare la durata di cottura:

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

Cancellare la durata di cottura:

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

Interrompere l'intera procedura:

Posizionare il selettore funzioni su 0.

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

Fine cottura

Potete ritardare la fine del tempo di cottura.

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

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

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

Rimandare la fine del tempo di cottura

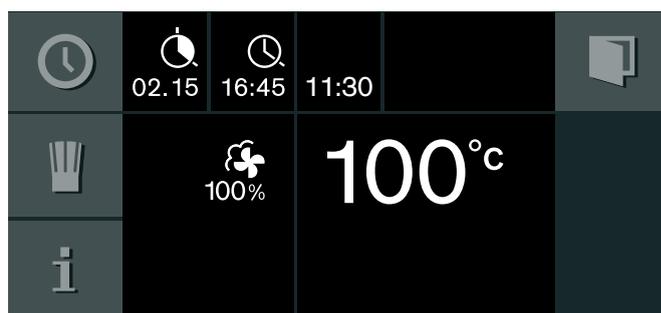
Avete regolato tipo di riscaldamento, temperatura e tempo di cottura.

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



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

- 4 Avviare con ►.



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

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

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

Modificare la fine tempo di cottura:

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

Interrompere l'intera procedura:

Posizionare il selettore funzioni su 0.

Timer lungo

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

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

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

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

Regolare il timer lungo

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



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

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

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

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

Spegnere:

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

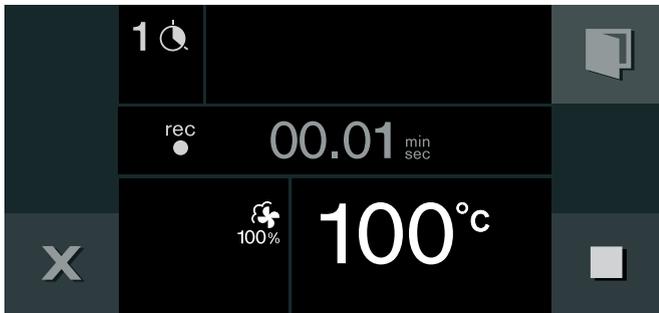
Ricette personali

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

Registrazione della ricetta

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

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



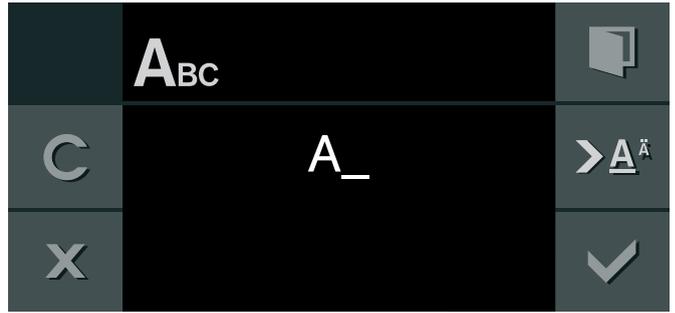
- 5 Regolare la temperatura desiderata con il selettore.
- 6 Il tempo di cottura viene registrato.
- 7 Registrare altre fasi:
Posizionare il selettore delle funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato. Regolare la temperatura desiderata con il selettore. Inizia una nuova fase.
- 8 Se la pietanza ha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

Avvertenze

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

Inserire il nome

- 1 Alla voce "ABC" inserire il nome della ricetta.



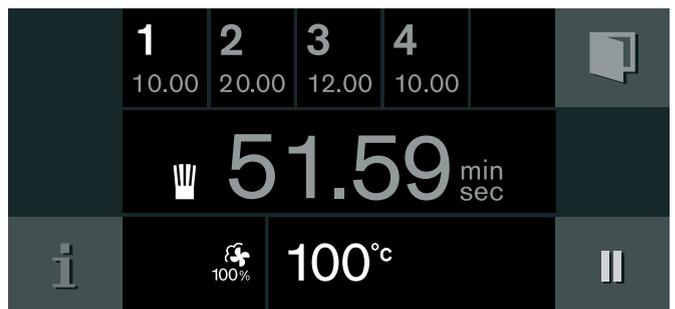
Selettore	Selezionare le lettere Una nuova parola inizia sempre con la lettera maiuscola.
 A ^ä	Premere brevemente: cursore verso destra Premere a lungo: passare a dieresi e caratteri speciali Premere due volte: inserire un'interruzione
 Ä	Premere brevemente: cursore verso destra Premere a lungo: passare ai caratteri normali Premere due volte: inserire un'interruzione
C	Cancellare le lettere

- 2 Salvare con .
- oppure -
interrompere con  e abbandonare il menu .

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

Avvio della ricetta

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



Avvertenza: Potete modificare la temperatura con il selettore mentre la ricetta è in corso. Questo non modifica la ricetta memorizzata.

Cancellazione della ricetta

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

Termosonda

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

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

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

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

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Pericolo di ustione!

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

Inserire la termosonda nella pietanza

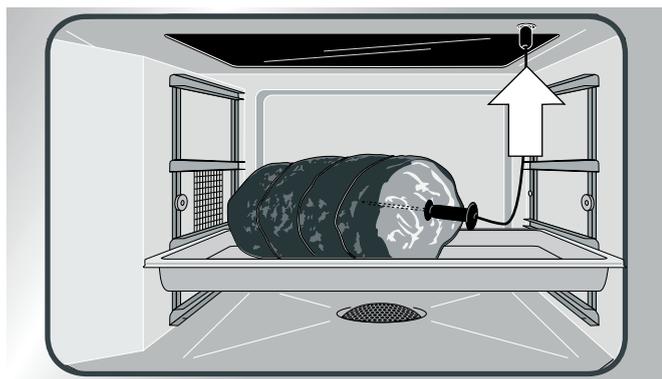
Introdurre la termosonda prima di inserire la pietanza nel vano cottura.

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

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

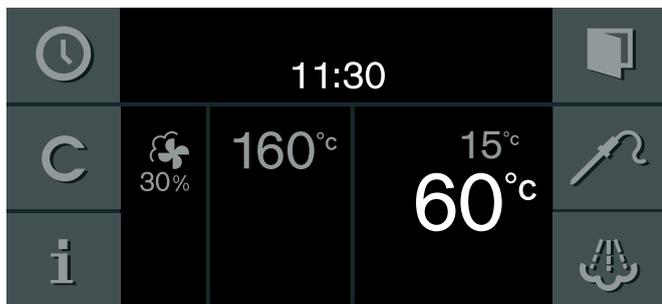
Cercate di inserire completamente termosonda.

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



Regolare la temperatura nucleo

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



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

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

Avvertenze

- Se lasciate la pietanza nel vano al termine della cottura, la temperatura sale leggermente a fronte del calore residuo.

- Se programmate contemporaneamente la termosonda e il timer per il tempo di cottura, l'apparecchio sarà spento dalla programmazione che raggiunge prima il valore inserito.

Modificare la temperatura nucleo impostata:

Toccare il simbolo . Modificare la temperatura nucleo impostata per la pietanza con il selettore e confermare con .

Cancellare la temperatura nucleo impostata:

Toccare il simbolo . Con **C** cancellare la temperatura nucleo impostata. L'apparecchio continua a riscaldare nella funzionalità normale.

Valori indicativi per la temperatura nucleo

Usate solo cibi freschi, mai surgelati. I valori riportati in tabella sono indicativi. Essi dipendono dalla qualità e dalle proprietà delle pietanze.

Per motivi di igiene, i prodotti freschi ed altre pietanze critiche dovrebbero avere una temperatura nucleo di almeno 62 - 65° C dopo la cottura.

Pietanza	Valore indicativo per la temperatura nucleo
Manzo	
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte	
al sangue	45 - 47 °C
al sangue	50 - 52 °C
medium	58 - 60 °C
ben cotto	70 - 75 °C
Arrosti di manzo	80 - 85 °C
Maiale	
Arrosti di maiale	72 - 80 °C
Lombo di maiale	
medium	65 - 70 °C
ben cotto	75 °C
Polpettone	85 °C
Filetto di maiale	65 - 70 °C
Vitello	
Arrosti di vitello, ben cotto	75 - 80 °C
Petto di vitello ripieno	75 - 80 °C
Lombo di vitello	
medium	58 - 60 °C
ben cotto	65 - 70 °C

Pietanza	Valore indicativo per la temperatura nucleo
Filetto di vitello	
al sangue	50 - 52 °C
medium	58 - 60 °C
ben cotto	70 - 75 °C
Cacciagione	
Lombata di capriolo	60 - 70 °C
Cosciotto di capriolo	70 - 75 °C
Bistecca di lombata di capriolo	65 - 70 °C
Lombata di lepre, coniglio	65 - 70 °C
Pollame	
Pollo	85 °C
Faraona	75 - 80 °C
Oca, tacchino, anatra	80 - 85 °C
Petto di anatra	
medium	55 - 60 °C
ben cotto	70 - 80 °C
Bistecca di struzzo	60 - 65 °C
Agnello	
Cosciotto di agnello	
medium	60 - 65 °C
ben cotto	70 - 80 °C
Lombata di agnello	
medium	55 - 60 °C
ben cotto	65 - 75 °C
Montone	
Cosciotto di montone	
medium	60 - 65 °C
ben cotto	70 - 80 °C
Lombata di montone	
medium	70 - 75 °C
ben cotto	65 - 75 °C
Pesce	
Filetto	62 - 65 °C
Intero	65 °C
Zuppa	62 - 65 °C
Altro	
Pane	90 °C
Paté	72 - 75 °C
Zuppa	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C.

Protezione bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente utilizzare l'apparecchio, esso è dotato di una protezione bambini.

Avvertenze

- Impostare la protezione bambini, mettendo "disponibile" nelle Impostazioni di base (vedere capitolo *Impostazioni di base*).
- Se si verifica un'interruzione di corrente mentre la protezione bambini è attiva è possibile che tale protezione risulti disattivata nel momento in cui viene ripristinata l'alimentazione elettrica.

Attivazione della protezione bambini

Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su 0.

Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.



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

Disattivare la protezione bambini

Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.



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

Impostazioni di base

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

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

- 5 Toccare il simbolo .
- 6 Regolare l'impostazione di base con il selettore.
- 7 Con  salvare o con  interrompere ed uscire dall'impostazione di base attuale.
- 8 Girare il selettore funzioni su **0** per uscire dal menu delle impostazioni di base.

Le modifiche sono memorizzate.

	Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
	Luminosità	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazione della luminosità del display
	Stand-by	ON*/OFF - Ora - Ora + logo GAGGENAU* - Data - Data + logo GAGGENAU - Ora + data - Ora + data + logo GAGGENAU	Aspetto dello stand-by. OFF: nessuna indicazione. Con questa impostazione, si diminuisce il consumo dello stand-by dell'apparecchio. ON: più indicazioni impostabili, confermare "ON" con  e selezionare l'indicatore desiderato con il selettore. Vengono visualizzate le opzioni impostabili.
	Visualizzazione display	Ridotta*/Standard	In caso di impostazione <i>ridotta</i> , dopo poco tempo sul display vengono visualizzate soltanto le informazioni più importanti.
	Colore touch field	Grigio*/bianco	Selezionare i colori dei simboli sui touch field
	Tono touch field	Tono 1*/Tono 2/OFF	Selezionare il tono del segnale toccando un touch field
	Volume tono touch field	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazioni del volume del touch field
	Segnale di riscaldamento	Acceso* / Spento	Risuona un segnale quando viene raggiunta la temperatura desiderata durante il riscaldamento.
	Volume segnale acustico	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostare il volume del segnale acustico
	Filtro dell'acqua	Disponibile*/Non disponibile	Disponibile: azionare l'apparecchio con il filtro dell'acqua. Non disponibile: azionare l'apparecchio senza il filtro dell'acqua.
	Capacità del filtro d'acqua	100 - 9000 litri	Regolare la capacità del filtro d'acqua
	Durezza dell'acqua	1-18	Controllare l'acqua del rubinetto con il test al carbonato in dotazione. Regolare la durezza dell'acqua rilevata.
	Calibratura	Calibrare l'apparecchio	Regolare il punto di ebollizione

	Formato ora	24 h*/AM/PM	Indicazione dell'ora nel formato 24 oppure 12 ore.
	Ora	Ora attuale	Impostazione dell'ora
	Aggiornamento ora legale/solare	Manuale*/Automatico	Aggiornamento automatico dell'ora legale/solare. Se automatico: impostazione di mese, giorno, settimana quando l'orario deve essere cambiato. Impostare ogni volta l'ora legale e solare.
	Formato data	G.M.A* G/M/A A/M/G	Impostazione del formato data
	Data	Data attuale	Impostazione della data. È possibile scegliere tra anno/mese/giorno con il simbolo >.
	Lingua	Tedesco* /francese /italiano / spagnolo /portoghese /olandese / danese /svedese /norvegese / finlandese /greco /turco /russo / polacco /ceco /sloveno /slovacco / arabo /ebraico /giapponese /coreano / thailandese /cinese /inglese US / inglese	Selezione della lingua dell'indicatore di testo
	Impostazioni di fabbrica	Riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica	Confermare la domanda: "Cancellare tutte le impostazioni individuali e riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica?" con ✓ oppure interrompere con X.
	Modalità demo	ON/OFF*	Per gli obiettivi della presentazione. L'apparecchio non riscalda in modalità demo, tutte le altre funzioni sono disponibili. L'impostazione "OFF" deve essere attivata per il funzionamento normale. L'impostazione è possibile soltanto nei primi 3 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.
	Timer lungo	Disponibile/non disponibile	Disponibile: il timer lungo può essere impostato; vedere capitolo <i>Timer lungo</i> .
	Protezione sportello	On* / Off	La protezione sportello ne evita l'apertura involontaria. Se è impostato "On" dovete tenere premuto il simbolo  per diversi secondi fino all'apertura dello sportello.
	Protezione bambini	Disponibile/non disponibile	Disponibile: la protezione bambini può essere attivata (vedere capitolo <i>Protezione bambini</i>).

* Impostazione di fabbrica

Pulizia e manutenzione

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Pericolo di lesioni!

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

Detergenti

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

Non usare

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

Sciacquare bene i panni nuovi prima di usarli.

Campo	Detergente
Vetri dello sportello	Detergente per vetro: Pulire con un panno. Non usare il raschietto per vetro.
Display	Passare un panno in microfibra o un panno leggermente inumidito. Non usare panni bagnati.
Acciaio inox	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno ed asciugare usando un panno morbido. Rimuovere subito macchie di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste macchie si può formare la corrosione. Presso il servizio assistenza clienti o un rivenditore specializzato sono disponibili speciali detergenti per acciaio inox.

Campo	Detergente
Alluminio	Pulire con un detergente delicato per vetri. Passare sulle superfici un panno per vetri o un panno in microfibra esente da pelucchi e senza esercitare pressione.
Vano cottura in acciaio inox o smaltato	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno ed asciugare usando un panno morbido. Non usare lo spray per forno e nessun altro detergente aggressivo per forno o sostanze abrasive. Non sono indicati nemmeno spugnette, pagliette o detergenti per pentole. Questi prodotti graffiano la superficie. Per la cura regolare usare detergenti per il vano cottura secondo le indicazioni del produttore (n. d'ordine 667027 presso il servizio assistenza clienti o nello shop on-line). Attenzione! I residui di detergente causano la formazione di macchie durante il riscaldamento. Sciacquare bene con acqua fresca i residui di detergente prima di asciugare il vano cottura. Asciugare sempre il vano cottura dopo la pulizia (v. capitolo <i>Programma di asciugatura</i>).
Vano cottura molto sporco in acciaio inox o smaltato	Gel detergente per forni (n. d'ordine 463582 presso il servizio assistenza clienti o nello shop on-line). Si osservi che: <ul style="list-style-type: none">● non deve giungere sulle guarnizioni dello sportello, sulla lampada e sulla vaschetta di evaporazione!● Lasciar agire per massimo 12 ore!● Non usare su superfici calde!● Sciacquare con abbondante acqua!● Osservare le indicazioni del produttore.
Superficie grill in vetroceramica (solo per il modello con il vano cottura in acciaio inox)	Pulite regolarmente la superficie del grill in vetroceramica nel vano cottura con un apposito detergente (n. d'ordine 311298 acquistabile presso il Servizio assistenza clienti o lo shop on-line). Eventuali incrostazioni possono essere rimosse con un raschietto. Assicuratevi di non graffiare il vano cottura.
Rivestimento in vetro della lampada nel vano cottura	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno.
Filtro dei grassi	Lavastoviglie
Guarnizione porta Non rimuovere!	Acqua calda con detergente: Pulire con un panno, non grattare. Non usare un raschietto per metalli o vetro per la pulizia.
Termosonda	Pulire con un panno umido. Non lavare nella lavastoviglie.

Campo	Detergente
Cestelli di cottura, griglia	Lavastoviglie o acqua calda con detergente. Ammorbidire i residui incrostati e pulire con una spazzola.
Griglie	Lavastoviglie o acqua calda con detergente, v. capitolo <i>Rimuovere le griglie</i>

Panno in microfibra

Il panno in microfibra con struttura alveolare è particolarmente indicato per la pulizia di superfici delicate come vetro, vetroceramica, acciaio inox o alluminio (n. d'ordine 460770 acquistabile presso il servizio assistenza clienti o nello shop on-line). Esso rimuove in un unico passaggio lo sporco acquoso o grasso.

Programma di pulizia

Il programma di pulizia rimuove lo sporco tenace dal vano cottura e ne facilita la pulizia.

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

Avviare il programma di pulizia

- 1 Posizionare il selettore delle funzioni su **S**.
- 2 Il simbolo  viene visualizzato. Confermare con .
- 3 Eliminare gli accessori e il filtro dei grassi dal vano cottura. Rimuovere le griglie dal vano cottura (v. Capitolo *Rimuovere le griglie*). Pulire il vano cottura con detergente.
- 4 Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Confermare con .
- 5 Viene visualizzato il tempo di pulizia di 30 minuti. Avviare con . Il tempo di pulizia decorre sul display. La lampada nel vano cottura resta spenta.



- 6 Dopo 30 minuti risuona un segnale. Una comunicazione appare sul display.
- 7 Pulire il vano cottura. Eliminare i residui di detersivo. Confermare con .

- 8 Appare il processo di risciacquo. Avviare con . L'apparecchio lava. Il tempo di risciacquo decorre sul display.



Dopo 4 minuti risuona un segnale. Confermare con . Asciugare il vano cottura con un panno morbido ed asciugare completamente con il programma di asciugatura.

Avvertenza: Fare terminare sempre il programma di pulizia. Se interrompete il programma di pulizia, dovete riavviare il programma di risciacquo prima del successivo utilizzo.

Programma di asciugatura

Con il programma di asciugatura potete asciugare il vano cottura dopo la pulizia o dopo la cottura a vapore.

Il programma di asciugatura dura 20 minuti.

Avviare il programma di asciugatura

- 1 Eliminare gli accessori dal vano cottura. Pulire il vano cottura. Rimuovere completamente i residui di detergente. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- 2 Posizionare il selettore funzioni su **S**. Selezionare il programma di asciugatura con la manopola.
- 3 Il simbolo  viene visualizzato. Confermare con .
- 4 Viene visualizzato il tempo di asciugatura di 20 minuti. Avviare con . Il tempo di asciugatura decorre sul display. La lampada nel vano cottura resta spenta.



- 5 Dopo 20 minuti risuona un segnale. Una comunicazione appare sul display. Confermare con .

Il programma di asciugatura è terminato. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Lucidare con un panno morbido il vano cottura e il vetro.

Ausilio di decalcificazione

Una decalcificazione regolare mantiene il vano cottura in buone condizioni. In particolare la zona dietro la lamiera laterale deve essere decalcificata regolarmente. Secondo il tipo di acqua e di utilizzo dell'apparecchio, la decalcificazione va eseguita più frequentemente, in particolare sugli apparecchi con muffola smaltata.

Durante lo smontaggio della lamiera laterale, fate attenzione a non graffiare il vano cottura. Prestate attenzione a non far cadere piccoli pezzi nel filtro di scarico. Suggerimento: poggiate un canovaccio da cucina sul fondo del vano cottura.

Decalcificante

Per decalcificare l'apparecchio usare solo il decalcificante consigliato dal servizio clienti (n. d'ordine 667025 da ordinare presso il servizio assistenza clienti o nello shop on-line). Altri prodotti decalcificanti possono causare danni all'apparecchio.

Attenzione!

- Danni alle superfici: Se il decalcificante tocca la guarnizione, la parte frontale o altre superfici delicate, rimuovetelo subito con acqua.
- Danni alle superfici: Non usare detergenti o oggetti abrasivi durante la decalcificazione.

Avvertenze

- **Se si usa il filtro di decalcificazione e antisapore (accessorio speciale GF 111 100):** pulite e decalcificate il vano cottura ogni volta che sostituite la cartuccia del filtro. Qualora non dovesse essere necessaria una decalcificazione, consigliamo di pulire e trattare l'apparecchio con il detergente per la cura del vano cottura.
- Come ottimo prodotto integrativo al decalcificante e per la cura particolare dell'acciaio inox nonché per raccogliere i residui di calcare, è consigliato il kit per la cura del vano cottura Gaggenau (n. d'ordine 667027 acquistabile presso il Servizio assistenza clienti o nello shop on-line). Esso comprende un detergente, una speciale spugnetta non abrasiva e un panno senza pelucchi.

Avviare l'ausilio di decalcificazione

- 1 Posizionare il selettore delle funzioni su **S**. Selezionare l'ausilio di decalcificazione con la manopola.
- 2 Il simbolo  viene visualizzato. Confermare con . Seguire le indicazioni sul display.
- 3 Per rimuovere la lamiera laterale togliere la griglia sinistra (v. Capitolo *Rimuovere le griglie*). Togliere i filtri del grasso verso l'alto. Svitare il perno anteriore, eventualmente usando una chiave a bussola (apertura 13). Togliere la lamiera laterale. Confermare con .
- 4 Spruzzare dell'anticalcare sulla lamiera laterale in un lavabo. Lasciar agire per qualche minuto e quindi sciacquare accuratamente.
Attenzione! L'anticalcare non deve venire a contatto con materiali sensibili agli acidi (per es. piani di lavoro in marmo)!
- 5 Spruzzare l'anticalcare sulle zone con calcare nel vano cottura e lasciare agire per 1 - 3 minuti. Confermare con .
- 6 Se necessario, ripetere la procedura di decalcificazione.
- 7 Sciacquare accuratamente l'anticalcare. In particolare la guarnizione della porta va pulita bene con un panno umido e asciutto. Per il risciacquo usare una bottiglia a spruzzo ed un panno o una spugna morbida e pulita.
Attenzione! Non far bruciare mai residui di anticalcare o l'anticalcare puro nel vano cottura! Potrebbero formarsi delle macchie!
- 8 Rimontare la lamiera laterale. Riporre il filtro del grasso e la griglia.
- 9 Appare il processo di risciacquo. Avviare con . L'apparecchio lava. Il tempo di risciacquo decorre sul display.



- 10 Dopo 3 minuti risuona un segnale. Confermare con .

L'ausilio di decalcificazione è concluso. Cancellate quindi la nota sulla decalcificazione sul display. Confermare con .

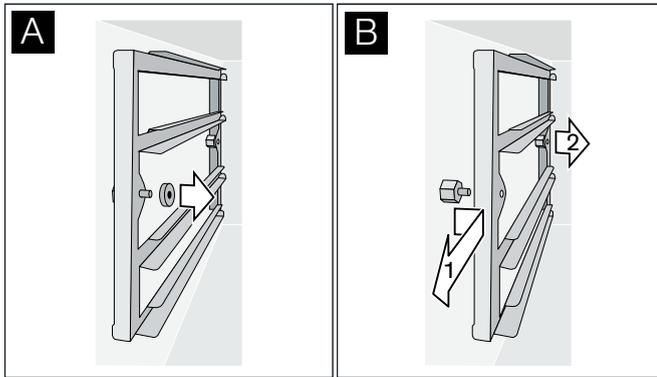
Pulire la guarnizione con un panno umido e pulito. Asciugare il vano cottura con un panno morbido ed asciugare completamente con il programma di asciugatura.

Rimuovere le griglie

Per la pulizia le griglie possono essere rimosse.

Rimuovere le griglie

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



Le griglie possono essere lavate nella lavastoviglie.

Agganciare le griglie

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

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

Avarie - cosa fare?

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

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.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona, nessuna indicazione sul display	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione di corrente	Verificare se altri elettrodomestici funzionano
	Fusibile difettoso	Verificare nella cassetta dei fusibili se quello relativo all'apparecchio funziona
	Errore di comando	Spegnere il fusibile relativo all'apparecchio nella cassetta e riaccenderlo dopo ca. 60 secondi.
L'apparecchio non si avvia	La porta non è completamente chiusa	Chiudere la porta
L'apparecchio non funziona, l'indicatore non risponde. Sul display viene visualizzato 	Protezione bambini attivata	Disattivare la protezione bambini (vedere capitolo <i>Protezione bambini</i>)
L'apparecchio si spegne automaticamente	Spegnimento di sicurezza: Per più di 12 ore non è stato eseguito alcun comando	Confermare la comunicazione con  , spegnere l'apparecchio e rieseguire le impostazioni
L'apparecchio non riscalda, sul display compare 	L'apparecchio è in modalità demo	Disattivazione della modalità demo nelle impostazioni di base
L'apparecchio non si avvia, sul display appare una comunicazione	Sull'apparecchio non c'è acqua	Controllare l'allaccio dell'acqua
Niente vapore visibile	Il vapore acqueo oltre i 100°C non è visibile	E' normale
La resistenza del grill irradia solo sul bordo e non al centro	Per un'ottimale distribuzione del calore la superficie del grill riscalda solo sul bordo	E' normale
Simbolo  "Scarico vapore" non appare	Lo scarico del vapore è possibile solo ad una temperatura del vano cottura inferiore a 130°C	E' normale
Forte fuoriuscita di vapore in alto dalla porta	L'apparecchio sta calibrando il punto di ebollizione o riscalda oppure è stato modificato la modalità di funzionamento	E' normale
	Individuazione del punto di ebollizione non avvenuta	Eseguire l'individuazione del punto di ebollizione
Forte fuoriuscita di vapore lateralmente dalla porta	La guarnizione è sporca o allentata	Pulire la guarnizione e inserirla nell'incavo
Ronzio durante l'accensione	La pompa di scarico acqua si avvia	Normale rumore durante il funzionamento
	L'apparecchio è rimasto inutilizzato per alcuni giorni	Normale: risciacquo automatico durante la messa in funzione
Durante la cottura si sente un rumore tipo "Plopp"	Dilatazione dovuta alla tensione in presenza di forti differenze di temperatura	E' normale
L'apparecchio non produce più correttamente il vapore	L'apparecchio è sporco di calcare	Avviare il programma di decalcificazione

Interruzione di corrente

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

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

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

Modalità demo

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

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

Sostituire la lampada nel vano cottura

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

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

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

Servizio Assistenza Clienti

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro Servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. Troverete la targhetta con i numeri sulla parte anteriore aprendo lo sportello dell'apparecchio.

Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del Servizio assistenza.

N. E

N. FD

Servizio assistenza ☎

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Tabelle e consigli

Avvertenze

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

Verdure

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

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Carciofi grandi	forato	100	100	25 - 35	
Carciofi piccoli	forato	100	100	15 - 20	
Cavolfiore intero	forato	100	100	20 - 25	
Cavolfiore a fiocchetti	forato	100	100	10 - 20	
Fagiolini	forato	100	100	20 - 25	
Broccoli a fiocchetti	forato	100	100	10 - 15	
Finocchio a fette	forato	100	100	10 - 15	
Terrina di verdure	forato / griglia	100	100	40 - 50	in terrina
Carote a fette	forato	100	100	10 - 15	
Patate pelate e divise in quattro parti	forato	100	100	20 - 35	
Cavolorapa a fette	forato	100	100	15 - 25	

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Porro a fette	forato	100	100	5 - 10	
Peperoni ripieni	non forato	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Con il ripieno di carne, soffriggere prima.
Patate pelate (ca. 50 g/cad.)	forato	100	100	25 - 30	
Patate pelate (ca. 100 g/cad.)	forato	100	100	40 - 45	
Cavoletti di Bruxelles	forato	100	100	15 - 20	
Asparagi verdi	forato	100	100	10 - 15	
Asparagi bianchi	forato	100	100	18 - 25	
Spinaci	forato	100	100	4	
Pelare i pomodori	forato	100	100	3 - 4	Intagliare i pomodori, raffreddare in acqua fredda con ghiaccio dopo la cottura al vapore.
Taccole	forato	100	100	5 - 10	

Pesce

- La cottura a vapore non asciuga il pesce e lascia inalterato il sapore e la consistenza.
- Per motivi di igiene, il pesce dovrebbe avere una temperatura nucleo di almeno 62 - 65° C dopo la cottura. Questo è anche il punto di cottura ideale.
- Salate il pesce solo dopo la cottura. In questo modo resta inalterato il suo aroma naturale e al pesce viene sottratta poca acqua.
- Se si usa il cestello di cottura forato: Potrete facilmente oleare il cestello, qualora il pesce aderisca eccessivamente.
- Inserite il cestello non forato sul primo livello dal basso, per evitare un imbrattamento forte del vano cottura con un intenso odore di pesce.
- Per i filetti con la pelle: poggiate il pesce mettendo il lato con la pelle verso l'alto, in questo modo la struttura e l'aroma rimarranno meglio inalterati.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Orata intera (700 g)	non forato	90 - 100	100	20 - 25	
Polpette di pesce (20 - 40 g/cad.)	non forato	90 - 100	100	5 - 10	rivestire il cestello non forato con carta oleata
Astice lessato, sgusciato, rigenerare	forato	70 - 80	100	10 - 12	
Carpa blu intera (1,5 kg)	non forato	90 - 100	100	40 - 50	in sugo
Filetto di salmone (300 g/cad.)	forato	90 - 100	100	12 - 15	
Salmone intero (2,5 kg)	forato	100	100	70 - 80	
Cozze (1,5 kg)	forato	100	100	8 - 12	Le cozze sono cotte non appena si aprono.
Merlano nero intero (800 g)	forato	90 - 100	100	20 - 25	
Filetto di rana pescatrice (300 g/cad.)	Teglia di vetro / griglia	180 - 200	100	10 - 12	in fondo di cottura
Branzino intero (400 g/cad.)	forato	90 - 100	100	15 - 20	

Pesce - Cottura a vapore a bassa temperatura

- Se si cuoce a vapore il pesce tra 70 e 90°C esso non cuoce troppo e non si disgrega facilmente. Si consiglia soprattutto per i pesci delicati.
- Le indicazioni sui singoli tipi di pesce si riferiscono ai filetti.
- Inserite il cestello non forato sul primo livello dal basso, per evitare un imbrattamento forte del vano cottura con un intenso odore di pesce.
- Servite su piatti riscaldati.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Ostriche (10 pezzi)	non forato	80 - 90	100	2 - 5	in brodo
Persico (Tilapia) (150 g/cad.)	forato	80 - 90	100	10 - 12	
Orata (200 g/cad.)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Pesce in terrina	Griglia	70 - 80	100	50 - 90	in terrina
Trota intera (250 g/cad.)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Ippoglosso (300 g/cad.)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Vongole (6 pezzi)	non forato	80 - 90	100	4 - 8	
Merluzzo (250 g/cad.)	forato	80 - 90	100	10 - 12	
Red Snapper (200 g/cad.)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Branzino (120 g/cad.)	forato	80 - 90	100	10 - 12	
Rana pescatrice (200 g/cad.)	forato	80 - 90	100	10 - 15	
Involtini di sogliola ripieni (150 g/cad.)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Rombo (300 g/cad.)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Branzino (150 g/cad.)	forato	80 - 90	100	10 - 12	
Luccioperca (250 g/cad.)	forato	80 - 90	100	12 - 15	

Carne - Cottura ad alta temperatura

- La combinazione di vapore e aria calda è il metodo di cottura ideale per molti tipi di pesce. In questa modalità di funzionamento il vano cottura è chiuso ermeticamente, l'umidità evita che la pietanza si asciughi come accaderebbe con il convenzionale metodo ad aria calda. Grazie alla regolazione variabile dell'umidità è possibile raggiungere il clima ideale per ogni pietanza.
- I tempi di cottura indicati sono orientativi e dipendono fortemente dalla temperatura di partenza del cibo e dalla durata del rosolamento. Per avere un migliore controllo utilizzate la termosonda. Indicazioni e temperature ottimali sono riportate al capitolo *Termosonda*.
- Togliete la carne dal frigo un'ora prima della cottura.
- Se usate il cestello forato o la griglia, riponete il cestello non forato sotto. Versate un pò di acqua nel cestello non forato per evitare che si bruci. Inoltre potete aggiungere verdure, vino, spezie ed erbe aromatiche per ottenere una base per il sugo saparita.
- Se desiderare cuocere la carne al sangue o medium: Aprite lo sportello 5°C prima di raggiungere la temperatura nucleo desiderata ed aspettate che sia raggiunto il valore finale. In questo modo evitate una cottura eccessiva e consentite alla carne la fase di riposo necessaria.
- Fase di riposo della carne: Dopo la cottura lasciate riposare la carne per altri 10-15 minuti nella carta alluminio. In questo modo la carne può "rilassarsi". La circolazione del succo diminuisce e se ne perde meno durante il taglio.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Entrecôte rosolata, medium (350 g/cad.)	non forato	170 - 180	30	10 - 20	
Filetto rosolato, medium, in camicia (600 g)	non forato	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Rivestire il cestello di cottura con carta forno
Sella di vitello rosolata, medium (1 kg)	non forato	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Se si aggiunge liquido nel cestello non forato, è sufficiente il 30% di umidità.
Carne di maiale affumicata bollita, a fette	non forato	100	100	15 - 20	
Arrosto in crosta (Arrosto di maiale con cotica), ben cotto(1,5 kg)	Griglia	1) 120 2) 150 - 160 3) 220 - 230	100 60 - 80 0	30 25 - 40 15 - 30	Intagliare la crosta prima della cottura. Usate la termosonda. Nella seconda fase di cottura dovrete raggiungere una temperatura nucleo di 65°C per terminare la cottura della carne, nella terza fase, fino ad una temperatura nucleo di 75 - 80 °C.
Coscia di agnello rosolata, medium (1,5 kg)	non forato	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Lombata di capriolo rosolata, medium (500 g/cad.)	non forato	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Arrosto di manzo, ben cotto (1,5 kg)	Griglia	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Se si aggiunge liquido nel cestello non forato, è sufficiente il 30% di umidità.
Roastbeef, rosolato, medium (1 kg)	non forato	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Arrosto di maiale (Collo o spalla), ben cotto (1,5 kg)	Griglia	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	10 60 - 90	Se si aggiunge liquido nel cestello non forato, è sufficiente il 30% di umidità.
Salsiccia lessata, riscaldare	non forato	85 - 90	100	10 - 20	per es. tipo lyoner, salsiccia bianca

Carne/pollame - Cottura a bassa temperatura

- La carne ben rosolata cuoce per un periodo prolungato a bassa temperatura. In questo modo il risultato sarà della carne uniformemente rosé, a prescindere da un bordo sottile, e straordinariamente succosa. Non è necessario girarla o bagnarla.
- I tempi di cottura indicati sono orientativi e dipendono fortemente dalla temperatura di partenza del cibo e dalla durata del rosolamento. Per avere un migliore controllo utilizzate la termosonda. Indicazioni e temperature ottimali sono riportate al capitolo *Termosonda*.
- Togliete la carne dal frigo un'ora prima della cottura.
- Per motivi di igiene rosolate brevemente la carne su tutti i lati in una padella bollente prima della cottura. In questo modo si formerà una crosta che evita la fuoriuscita del succo e garantisce il tipico aroma dell'arrosto.
- Aromatizzare con cautela: la cottura lenta della carne esalta tutti gli aromi.
- Per la cacciagione e la carne di cavallo l'aroma proprio è maggiormente esaltato con la cottura a bassa temperatura rispetto ad una preparazione classica.
- Utilizzate la modalità di funzionamento "Cottura a bassa temperatura". Così l'umidità che fuoriesce dalla pietanza resta nel vano cottura evitando che essa si asciughi.
- Ricordate che non potete raggiungere temperature nucleo superiori alla temperatura del vano cottura. La regola base è: La temperatura del vano cottura impostata dovrebbe essere di 10-15°C superiore alla temperatura nucleo desiderata.
- Verso la fine della cottura potete ridurre la temperatura a 60°C. In questo modo potete prolungare il tempo di cottura (per es. se gli ospiti arrivano in ritardo). Se desiderate fermare il processo di cottura, la temperatura del vano cottura non deve essere superiore alla temperatura nucleo desiderata. I pezzi grossi possono restare nel vano cottura 1 - 1,5 ore, i pezzi piccoli 30 - 45 minuti.
- Servite su piatti riscaldati.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Note
Petto d'anatra, medium (350 g/cad.)	non forato	70 - 80	☞	40 - 60	
Entrecôte, medium (350 g/cad.)	non forato	70 - 80	☞	40 - 70	
Coscia d'agnello, senza osso, legata, medium (1,5 kg)	non forato	70 - 80	☞	180 - 240	
Roastbeef, medium (1 - 1,5 kg)	non forato	70 - 80	☞	150 - 210	
Medaglioni di maiale, ben cotti (70 g/cad.)	non forato	80	☞	50 - 70	
Bistecca di manzo, medium (200 g/cad.)	non forato	70 - 80	☞	30 - 60	

Pollame

- L'umidità nella modalità combinata evita che le pietanze si asciughino, cosa particolarmente determinante per il pollame. Al contempo la superficie riceve una doratura croccante grazie alla temperatura elevata. Il vapore caldo ha una capacità di trasferimento del calore il doppio rispetto all'aria calda convenzionale e raggiunge tutte le parti della pietanza. Per questo un pollo diventa uniformemente dorato e croccante, tuttavia la carne del petto resta tenera e succosa.
- I tempi di cottura indicati sono orientativi e dipendono fortemente dalla temperatura di partenza del cibo. Per avere un migliore controllo utilizzate la termosonda. Non inseritela al centro (cavità) bensì tra addome e coscia. Altre indicazioni e temperature ottimali sono riportate al capitolo *Termosonde*.
- Se aromatizzate il pollo principalmente con spezie e poco o niente olio, la pelle diventa più croccante.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Anatra intera (3 kg)	non forato	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Cominciate la cottura con il petto in basso. Girate l'anatra a metà del tempo di cottura. In questo modo la delicata carne del petto non si asciuga eccessivamente.
Petto d'anatra rosolato, medium, (350 g/cad.)	non forato	160 - 180	0	8 - 15	
Pollo intero (1,5 kg)	Griglia	1) 170 - 180 2) 185	60 0	30 - 45 15 - 20	
Petto di pollo ripieno, cotto al vapore (200 g/cad.)	forato	100	100	10 - 15	
Filetto di petto di tacchino, cotto al vapore (300 g/cad.)	forato	100	100	12 - 15	
Galletto, quaglia, piccione (300 g/cad.)	forato	100	100	25 - 30	
Galletto, quaglia, piccione (300 g/cad.)	forato	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Grigliare

- Con le diverse funzioni del grill, le pietanze possono essere imbroccate anche di più se lo si gradisce.
- Per tutti i modi operativi che richiedono il grill, usare esclusivamente i livelli da 1 a 3 (dal basso).
- Utilizzate i diversi livelli per la rosolatura desiderata. Sul primo livello dal basso otterrete una rosolatura leggera, sul terzo una più intensa.
- Se il risultato risulta insoddisfacente, potete intensificare la rosolatura con il modo operativo grill sul secondo livello.
- Nei modi operativi Grill e Grill con aria calda ventilata, non preriscaldate per più di 5 minuti, perché già dopo 5 minuti è in funzione l'effetto del grill.
- Non usate la termosonda nei modi operativi Grill, Grill con aria calda ventilata e Grill con umidità.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Livello
Patate al gratin	non forato	180	Grill a superficie grande livello 1 + umidità	35 - 40	1/2/3
Sformato di verdure	non forato	180	Grill a superficie grande livello 1 + umidità	35 - 40	1/2/3
Zucchine gratinate, ripiene, tagliate di lungo a metà	non forato	180	Grill a superficie grande livello 2 + umidità	17 - 23	2
Verdure grigliate (per es. zucchine, melanzane)	non forato	230	Grill a superficie grande	15	3
Spiedini di verdura	Griglia + non forato	230	Grill a superficie grande / Grill a superficie grande + aria ventilata	12 - 14 per lato	3
Toast farcito	Griglia + non forato	200	Grill a superficie grande	12 - 14	2/3
Toast	Griglia	230	Grill a superficie grande + aria ventilata / Grill a superficie grande	2 - 3	2/3
Coscia di pollo (350 g/cad.)	Griglia + non forato	180 - 200	Grill a superficie grande livello 2 + umidità	35 - 40	2/3
Torta con meringa	Tortiera con cerniera	230	Grill a superficie grande	5 - 6	2
Spiedini di gamberi	Griglia + non forato	230	Grill a superficie grande + aria ventilata	3 - 5	3
Trota (intera)	Griglia + non forato	230	Grill a superficie grande	10 - 12 per lato	3

Contorni

Osservate anche quanto riportato sulla confezione.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Riso basmati (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	20 - 25	
Cous-cous (250 g + 250 ml di acqua)	non forato	100	100	5 - 10	

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Patate gratinate (1,5 kg di patate)	non forato	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Canederli (90 g/cad.)	forato / non forato	95 - 100	100	20 - 25	
Riso a grani lunghi (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	25 - 30	
Riso naturale (250 g + 375 ml di acqua)	non forato	100	100	30 - 40	
Lenticchie (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	25 - 35	
Pasta, fresca, refrigerata	forato	100	100	5 - 7	
Pasta ripiena, fresca, refrigerata	forato	100	100	7 - 10	
Fagioli bianchi, in ammollo (250 g + 1 l di acqua)	non forato	100	100	55 - 65	

Dessert

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Crème brûlée (130 g/cad.)	forato	90 - 95	100	35 - 40	in formette per soufflé, coperte con pellicola trasparente resistente al calore
Gnocchi dolci al vapore / Canederli dolci (100 g/cad.)	non forato	100	100	20 - 30	Lasciar lievitare per 30 min. gli gnocchi dolci prima di cuocerli al vapore (v. Capitolo <i>Lievitare</i>).
Flan / Crème caramel (130 g/cad.)	forato	90 - 95	100	25 - 30	in formette per soufflé, coperte con pellicola trasparente resistente al calore
Composta	non forato	100	100	5 - 15	per es. mele, pere, rabarbaro Aggiungere secondo i gusti zucchero, zucchero vanigliato, cannella o succo di limone.
Riso al latte (250 g di riso + 625 ml di latte)	non forato	100	100	35 - 45	Aggiungere secondo i gusti frutti, zucchero o cannella.
Sformato dolce	non forato	180 - 200	0 / 60	20 - 40	per es. semolino, quark o riso al latte precotto

Altro

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Disinfettare (per es. biberon, vasetti per marmellata)	Grglia	100	100	20 - 25	
Essicare / Essicare frutta o verdura	forato	80 - 100	0	180 - 300	per es. pomodori, funghi, zucchine, mele, pere, ecc. a fette sottili
Uova misura M (5 pezzi)	forato	100	100	8 - 15	
Uova sbattute (500 g)	Pirofila di vetro, griglia	90	80 - 100	25 - 30	coprire con pellicola trasparente resistente al calore
Canederli di semola	non forato	90 - 95	100	8 - 10	

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Lasagna	non forato	170 - 190	0 /60	35 - 60	
Soufflé	Stampini per soufflé, griglia	180 - 200	60	12 - 20	

Biscotti

- Con il CombiVapore potete preparare i vostri prodotti da forno sempre con l'umidità ottimale:
 -  | Aria calda + 0% di umidità:
Per le torte alla frutta e le quiche, l'umidità in eccesso può fuoriuscire. Questa modalità corrisponde all'Aria calda nel forno convenzionale.
 -  | Aria calda + 30% di umidità:
I dolci impastati non si asciugano. L'umidità propria della pietanza non può fuoriuscire dal vano cottura.
 -  -  | Aria calda + 60 - 100% di umidità:
I dolci di pasta sfoglia e a base di lievito riescono sempre morbidi e croccanti e lucidi esternamente.
- Nel CombiVapore potete cuocere torte solo su un livello. Inserite il cestello non forato al secondo livello dal basso. Se usate uno stampo, poggiatelo sulla griglia che introdurrete al primo livello dal basso.
- Lasciate il filtro dei grassi nell'apparecchio anche per la cottura di torte.
- Durante l'alimentazione del vapore - possibile nella modalità ad aria calda ventilata (0% di umidità) e livello di umidità al 30% - toccando il simbolo  viene alimentata improvvisamente umidità alla pietanza. Questa funzione viene usata, tra l'altro, all'inizio della cottura del pane e garantisce più volume ed una crosta croccante.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Torta di mele	Tortiera con cerniera 20 cm, griglia	165 - 175	0	70 - 80	
Bagels	non forato	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette precotta	Griglia	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Pan di spagna alto (6 uova)	Tortiera con cerniera	160 - 170	0	30 - 35	
Rotolo di pan di spagna (2 uova)	non forato	190 - 210	0 - 30	8 - 11	
Biscotti di pasta sfoglia	non forato	190 - 210	80 - 100	12 - 20	
Panini (50 - 100 g/cad.)	non forato	180 - 200	80 - 100	15 - 25	I panini possono anche essere cotti molto bene nel modo seguente: preriscaldare a 220°C con il 30% di umidità. Dopo aver introdotto i panini nell'apparecchio, alimentare il vapore una o due volte e dopo 5 minuti ridurre a 0% e 190°C.
Panini precotti	Griglia	150 - 170	0	8 - 15	Alimentare il vapore all'inizio
Pane (1 - 1,5 kg)	non forato	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	Alimentare 2 - 3 volte il vapore all'inizio
Dolce basso con impasto montato	non forato	160 - 175	0	25 - 40	
Ciambella	Stampo per ciambella, griglia	160 - 175	30 - 60	35 - 45	Impasto lievitato da 1 kg di farina
Dolce lievitato al piatto	non forato	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Per i dolci lievitati al piatto con farcia umida (per es. prugne o cipolle) selezionate 0% e per la farcia asciutta (per es. codette) il 60% di umidità.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Treccia lievitata (500 g di farina)	non forato	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffin	Stampo per muffin, griglia	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Dolcetti con mandorle	non forato	150 - 160	0	15 - 20	
Biscotti	non forato	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, torta salata	Stampo per quiche, griglia	190 - 210	0	45 - 60	
Dolce impastato	Tortiera a cassetta/con cerniera, griglia	160 - 175	0 - 30	50 - 60	
Small Cakes	non forato	150 - 160	0	35 - 45	
Biscotti	non forato	150 - 160	0	25 - 30	
Tartelette	Stampo per tartelette, griglia	190 - 210	0 - 30	30 - 45	
Bigné, éclairs	non forato	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Rigenerare (riscaldare)

- Nel CombiVapore può essere prodotto il clima ideale per riscaldare le pietanze già pronte senza che si asciugano. In questo modo sapore e qualità restano inalterati, i cibi hanno il sapore di quelli appena preparati.
- Usate allo scopo la modalità "Rigenerare" .
- Le indicazioni si riferiscono alle porzioni per una persona. Quantità minori possono essere riscaldate anche nel cestello non forato. In tal caso si prolungano i tempi indicati.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Note
Baguette, panini (surgelati)	Griglia	140	8 - 12	
Baguette, panini (del giorno prima)	Griglia	180	4 - 8	
Verdure	Piatto, griglia	90 - 100	7 - 10	
Contorni a base di carboidrati	Piatto, griglia	120	7 - 10	per es. pasta, patate, riso; non sono idonei cibi cotti o fritti, come patatine o crocchette
Piatti pronti	Piatto, griglia	120	8 - 15	
Pizza, doppia	Griglia	180	8 - 10	
Pizza, sottile	Griglia	180	4 - 6	

Lievitare (far crescere)

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

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

Scongelamento

- Nel CombiVapore potete scongelare i cibi in modo delicato e molto più velocemente che a temperatura ambiente.
- Usate allo scopo la modalità "Scongelare" *.
- I tempi di scongelamento indicati sono orientativi. La durata di scongelamento si orienta a quantità, peso e forma della pietanza: congelati i cibi singolarmente e con spessore ridotto. Questo riduce il tempo di scongelamento.
- Togliete i cibi dalla confezione prima di scongelarli.
- Scongelate solo la quantità utilizzata.
- Si osservi: i cibi scongelati non si mantengono molto a lungo e si deteriorano più in fretta di quelli freschi. Cucinate subito i cibi scongelati e cuoceteli bene.

- Dopo la metà del tempo di scongelamento girate carne o pesce o dividete i cibi agglomerati, come i frutti di bosco o la carne a pezzi. Il pesce non deve scongelarsi completamente, è sufficiente se la superficie è abbastanza morbida da poter assorbire gli aromi.

Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di prodotti a base animale, dovete sempre togliere il liquido di scongelamento. Non deve mai venire a contatto con altri cibi. I germi potrebbero trasmettersi. Inserire il cestello non forato sotto la pietanza. Gettare quindi il liquido raccolto da carne e pollame. Lavare quindi il lavello e far scorrere abbondante acqua. Lavare il cestello in acqua calda con detersivo o nella lavastoviglie. Dopo lo scongelamento far funzionare il CombiVapore per 15 minuti con aria calda ventilata a 180°C.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Note
Frutti di bosco (300 g)	forato	45 - 50	* ◊	3 - 4	
Arrosto (1.000 g)	forato	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Filetto di pesce (150 g/cad.)	forato	45 - 50	* ◊	5 - 10*	
Verdure (400 g)	forato	45 - 50	* ◊	5 - 7	
Gulasch (600 g)	forato	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Pollo (1.000 g)	forato	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Coscia di pollo (400 g/cad.)	forato	45 - 50	* ◊	30 - 35*	

* Per questa pietanza bisogna aggiungere un tempo di compensazione: Allo scadere del tempo di scongelamento, spegnete l'apparecchio e lasciate le pietanze per altri 10 - 15 minuti nell'apparecchio chiuso, affinché possano scongelarsi anche all'interno.

Cuocere per conservare

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

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

Centrifugare (bacche)

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

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Bacche	forato + non forato	100	100	60 - 120	

Preparazione di jogurt

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

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

Preparazione di pietanze ingombranti

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

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

GAGGENAU



9000796318 it (921221)