

BS 450/451

BS 454/455

Forno CombiVapore

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	3
Cause di danni	4
Tutela dell'ambiente	5
Risparmio energetico	5
Smaltimento ecocompatibile	5
Conoscere l'apparecchio	6
Forno CombiVapore	6
Display ed elementi di comando	7
Simboli	7
Colori e visualizzazione	8
Informazioni complementari i e i [®]	8
Ventola di refrigerazione	8
Posizioni del selettore di funzioni	9
Accessori	10
Accessori speciali	10
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	11
Impostazione della lingua	11
Impostare il formato ora	11
Impostazione dell'ora	11
Impostazione del formato data	11
Impostazione della data	12
Impostare il formato temperatura	12
Regolare la durezza dell'acqua	12
Terminare la prima messa in funzione	12
Calibratura	13
Filtro dei grassi	13
Pulire il pannello dello sportello	13
Pulizia degli accessori	13
Attivazione dell'apparecchio	14
In modalità standby	14
Attivazione dell'apparecchio	14
Usare l'apparecchio	14
Riempire il serbatoio dell'acqua	14
Vano cottura	15
Inserimento degli accessori	15
Accendere	15
Dopo ogni funzionamento	16
Disattivazione di sicurezza	16
Funzioni del timer	16
Per richiamare il menu timer	16
Timer	16
Cronometro	17
Tempo di cottura	17
Fine cottura	18
Timer lungo	19
Regolare il timer lungo	19
Ricette personali	20
Registrazione della ricetta	20
Programmare le ricette	21

Inserire il nome	21
Avvio della ricetta	21
Modifica della ricetta	22
Cancellazione della ricetta	22

Termosonda	22
Inserire la termosonda nella pietanza	23
Regolare la temperatura nucleo	23
Valori indicativi per la temperatura interna	24

Protezione bambini	25
Attivazione della protezione bambini	25
Disattivare la protezione bambini	25

Impostazioni di base	26
-----------------------------	-----------

Pulizia e manutenzione	28
Detergenti	28
Sistema ausiliario di pulizia	29
Programma di asciugatura	30
Programma di decalcificazione	30
Rimuovere le griglie	31

Guasti, Che fare se?	32
Interruzione di corrente	33
Modalità demo	33
Sostituire la lampada nel vano cottura	33

Servizio Assistenza Clienti	33
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	33

Tabelle e consigli	34
Verdura	35
Pesce	36
Pesce - Cottura a vapore a bassa temperatura	37
Carne - Cottura ad alta temperatura	38
Carne/pollame - Cottura a bassa temperatura	39
Pollame	40
Contorni	41
Dessert	41
Altro	42
Prodotti da forno	42
Rigenerare (riscaldare)	43
Lievitare (fare crescere)	44
Scongellamento	44
Sterilizzare	45
Centrifugare (bacche)	45
Preparazione di jogurt	46
Preparazione di pietanze ingombranti	47
Acrilamide negli alimenti	47

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

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- 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.
- Durante il funzionamento le lampadine diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature. Lasciare raffreddare le lampadine prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio. Disattivare l'illuminazione durante la pulizia.

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- 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 collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio. Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- In presenza di un'acqua del rubinetto a forte contenuto di cloruri (>40 mg/l) consigliamo di usare un'acqua minerale povera di cloruri e senza gas. Informazioni sull'acqua del rubinetto possono essere richieste all'ente di erogazione idrica locale.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Usate solo accessori originali nel vano cottura. Il materiale che arrugginisce (per es. piatti da portata, posate) possono causare la corrosione all'interno del vano cottura.
- Usate solo ricambi piccoli originali (per es. dadi zigrinati). Ordinate questi pezzi presso il nostro servizio ricambi qualora dovessero andare perduti.
- Liquidi che gocciolano: per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato. In questo modo i liquidi che gocciolano vengono raccolti.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Potrebbero causare corrosione nel vano di cottura.
- Sale, salse piccanti (per es. ketchup, senape) o cibi salati (per es. arrosto in salamoia) contengono cloruri e acidi. Questi aggrediscono la superficie di acciaio inox. Rimuovere subito i residui.
- Il succo della frutta può lasciare macchie nel vano di cottura. Eliminarlo sempre immediatamente, pulire con un panno umido e asciugare.
- Una manutenzione errata dell'apparecchio può causare corrosione nel vano cottura. Osservare le avvertenze su cura e manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso. Pulire il vano cottura dopo ogni utilizzo subito dopo che si è raffreddato. Dopo averlo pulito, asciugare il vano cottura con il programma di asciugatura.
- Non rimuovere la guarnizione dello sportello. Quando la guarnizione è danneggiata, lo sportello non chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero subire danni. Far sostituire la guarnizione.
- Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. In quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

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.

Smaltimento ecocompatibile

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



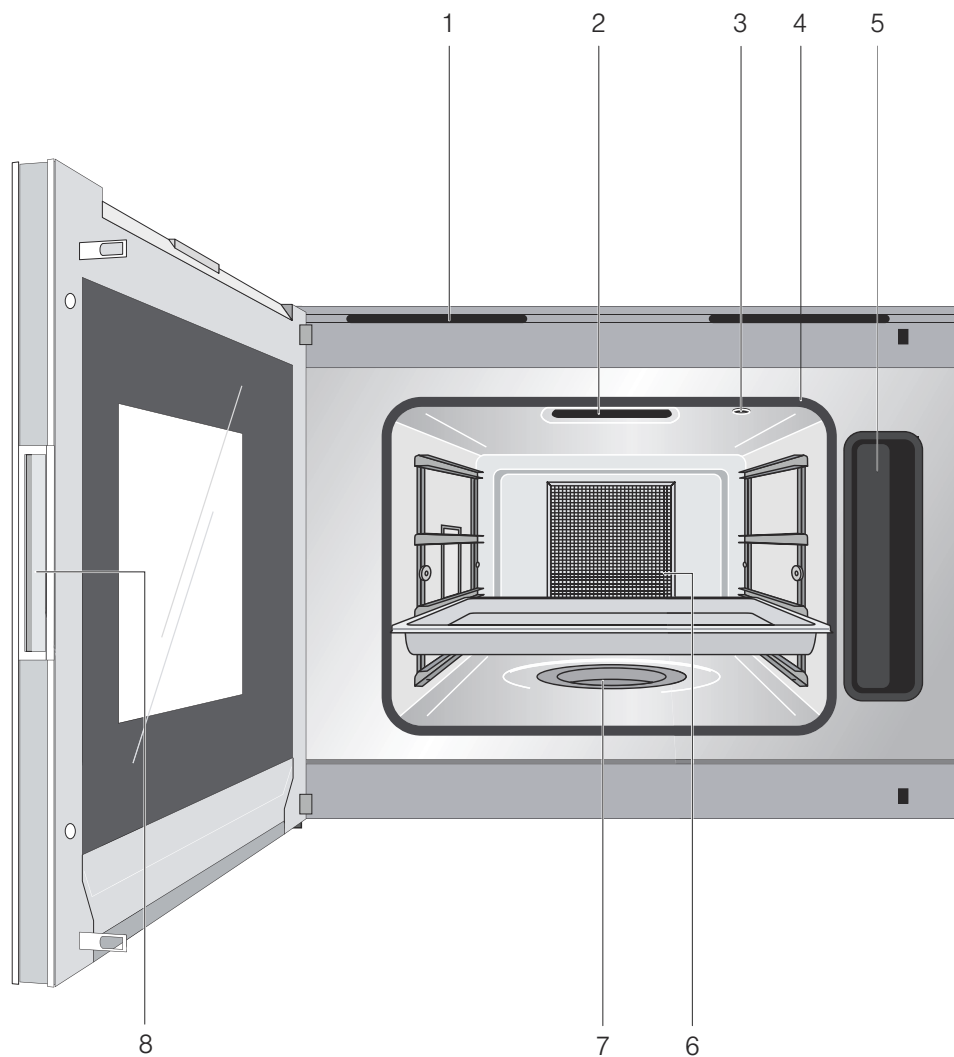
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

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



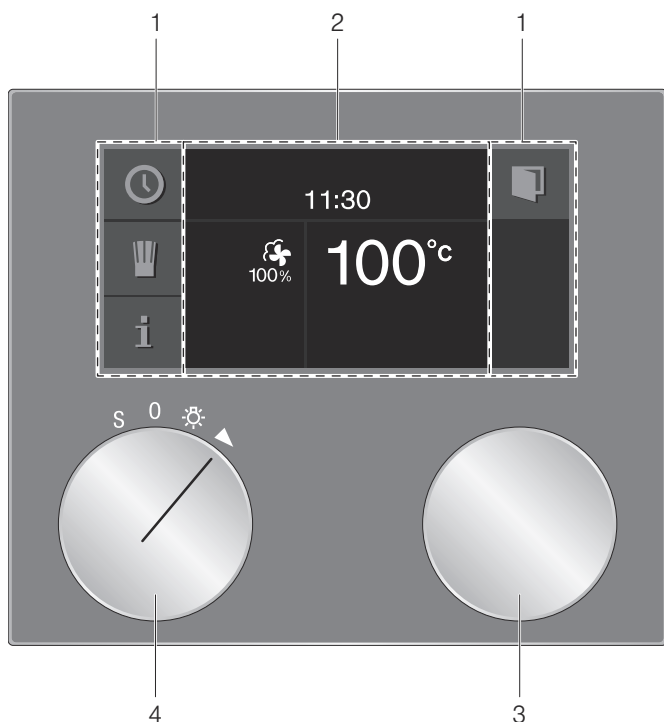
1	Feritoie di ventilazione
2	Valvola di ventilazione
3	Presa per termosonda
4	Guarnizione porta
5	Serbatoio dell'acqua
6	Filtro dei grassi
7	Vaschetta di evaporazione
8	Maniglia incassata

Display ed elementi di comando

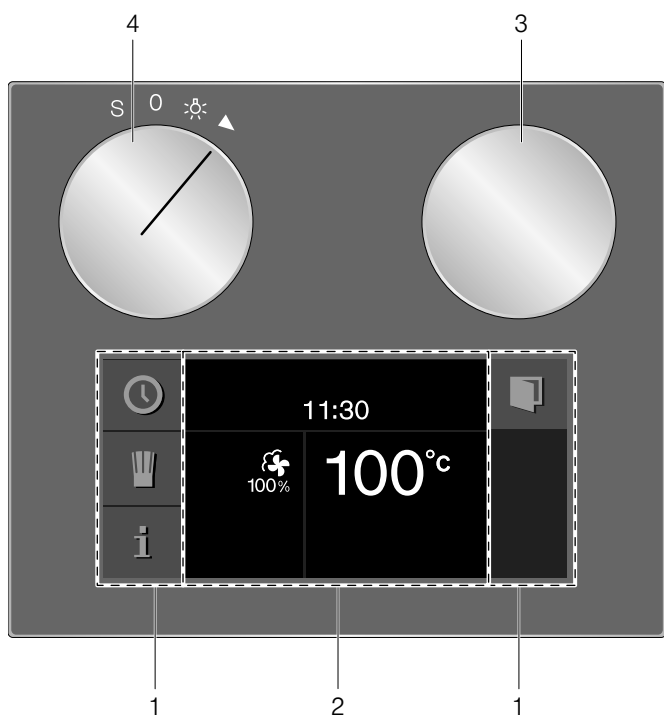
Queste istruzioni uso sono valide per diversi modelli di apparecchi. In funzione del modello sono possibili differenze dei dettagli.

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 è possibile selezionare il tipo di riscaldamento, la pulizia o le impostazioni di base.

Simboli

Simbolo	Funzione
▶	Avvio
■	Stop
	Pausa/Fine
X	Interruzione
C	Per cancellare
✓	Per confermare/salvare le impostazioni
>	Freccia per la selezione
🚪	Aprire la porta dell'apparecchio
i	Per richiamare ulteriori informazioni
⤴	Riscaldamento con indicatore di stato
🍷	Richiamare ricette individuali
rec	Registrare il menu
🔧	Elaborazione delle impostazioni
>A [^]	Inserire il nome
✖	Cancellare le lettere
🔒	Protezione bambini
🕒	Per richiamare il menu timer
🕒	Richiamare il timer lungo
🔧	Modalità demo
📏	Termosonda

Colori e visualizzazione

Colori

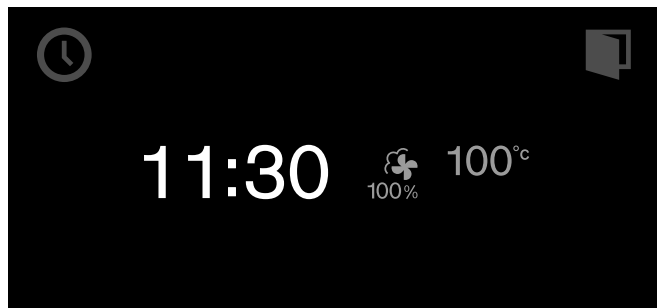
I diversi colori servono a guidare l'utente tra le singole situazioni di regolazione.

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

Visualizzazione

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


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



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

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

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

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

Ventola di refrigerazione

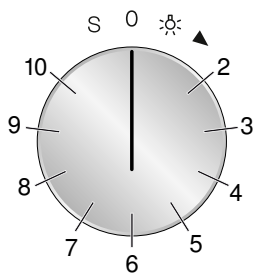
Il vostro apparecchio è dotato di una ventola di refrigerazione. La ventola si accende durante il funzionamento. L'aria calda esce, secondo il modello dell'apparecchio, sopra o sotto la porta.

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

Attenzione!






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

Posizioni del selettore di funzioni



Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
0	Posizione zero		
	Luce		
2	 Aria calda + 100% umidità	30 - 230 °C Temperatura predefinita 100 °C	Cottura a vapore a 70 °C - 100 °C: per verdure, pesce e contorni. Gli alimenti vengono completamente avvolti dal vapore Funzionamento combinato a 120 °C - 230 °C: per pasta sfoglia, pane, pagnotte. Aria calda e vapore vengono combinati insieme.
3	 Aria calda + 80% umidità	30 - 230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Funzionamento combinato: per pasta sfoglia, carne e pollame. Aria calda e vapore vengono combinati insieme.
4	 Aria calda + 60% umidità	30 - 230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Funzionamento combinato: per impasti lievitati e pane. Aria calda e vapore vengono combinati insieme.
5	 Aria calda + 30% umidità*	30 - 230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Cottura con umidità propria dell'alimento: per biscotti Con questa impostazione non viene prodotto vapore, si chiude invece lo sportello della ventilazione. Così l'umidità che fuoriesce dall'alimento rimane nel vano di cottura, evitando che l'alimento si secchi troppo.
6	 Aria calda + 0% umidità	30 - 230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Aria calda: per dolci, biscottini e sfornati. La ventola posta sulla parete posteriore distribuisce uniformemente il calore nel vano cottura.
7	 Lievitazione	30 - 50 °C Temperatura predefinita 38 °C	Per far lievitare: per pasta lievitata e pasta acida. L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. Aria calda e vapore vengono combinati, in modo da non far seccare la superficie dell'impasto. L'impostazione ottimale della temperatura per la pasta lievitata è 38 °C.
8	 Scongelamento	40 - 60 °C Temperatura predefinita 45 °C	Per verdure, carne, pesce e frutta. L'umidità trasmette il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.
9	 Rigenerazione	60 - 180 °C Temperatura predefinita 120 °C	Per cibi cotti e prodotti da forno. I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti. Per rigenerare piatti pronti a 120 °C, prodotti da forno a 180 °C.
10	 Cottura a bassa temperatura	30 - 90 °C Temperatura predefinita 70 °C	Cottura a bassa temperatura per la carne. Cottura lenta e delicata per ottenere carne particolarmente tenera.

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

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

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

Accessori

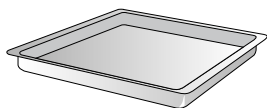
Utilizzate solo gli accessori forniti in dotazione o disponibili presso il servizio assistenza clienti. Sono appositamente studiati per il vostro apparecchio. Accertatevi di introdurre sempre correttamente gli accessori nel vano cottura.

Il vostro apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



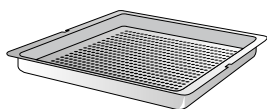
Griglia

per stoviglie, stampi per dolci e sfornati e per arrosti



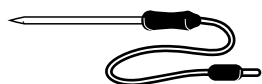
Cestello di cottura in acciaio inox, non forato, GN 2/3, 40 mm di profondità

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 posteriore del vano cottura dall'imbrattamento (per es. da schizzi)

Accessori speciali

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

BA 476 310 Maniglia, acciaio

GN 114.130 Inserto di cottura in acciaio inox GN 1/3, non forato, 40 mm di profondità, 1,5 l

GN 114 230 Inserto di cottura in acciaio inox GN 2/3, non forato, 40 mm di profondità, 3 l

GN 124.130 Inserto di cottura in acciaio inox GN 1/3, forato, 40 mm di profondità, 1,5 l

GN 124.230 Inserto di cottura in acciaio inox GN 2/3, forato, 40 mm di profondità, 3 l

GN 340 230 Pirofila in alluminio GN 2/3, altezza 165 mm, con rivestimento antiaderente

GN 410 130 Coperchio in acciaio inox GN 1/3

GN 410.230 Coperchio in acciaio inox GN 2/3

GR 220 046 Griglia cromata, con piedini

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

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

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

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

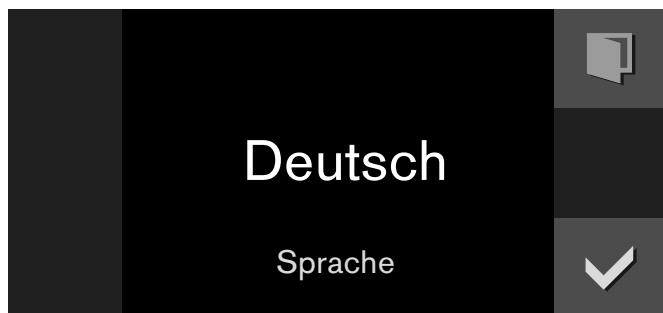
Avvertenze

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

Impostazione della lingua

Sull'indicatore viene visualizzata la lingua preimpostata.

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



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

Impostare il formato ora

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

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



Impostazione dell'ora

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora.

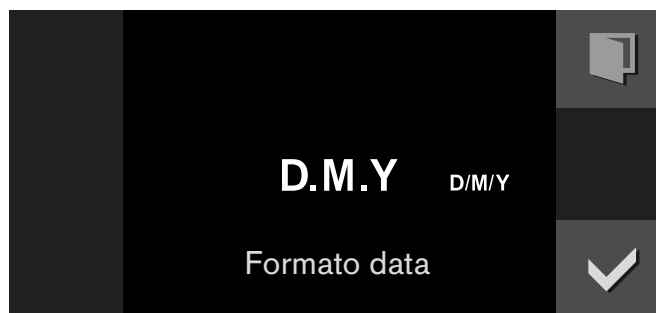
- 1 Servendosi del selettore impostare l'ora desiderata.
- 2 Confermare con ✓.



Impostazione del formato data

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

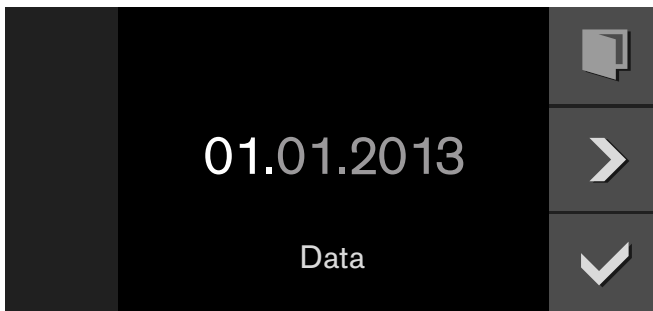
- 1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.
- 2 Confermare con ✓.



Impostazione della data

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

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



Impostare il formato temperatura

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

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



Regolare la durezza dell'acqua

Sul display appare "Durezza dell'acqua".

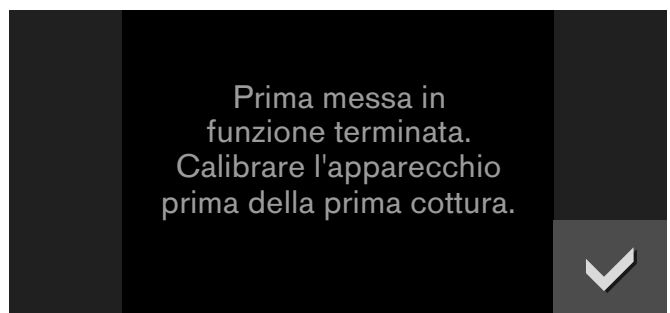
- 1 Controllare l'acqua del rubinetto con il test allegato: Riempire i tubicini con acqua del rubinetto fino al contrassegno di 5 ml.
- 2 Aggiungere la soluzione a gocce fino ad ottenere una colorazione da viola a giallo.
Importante: Contare le gocce e ad ogni goccia agitare con cautela il tubicino fino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



Terminare la prima messa in funzione

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

Confermare con ✓.



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

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

Calibratura

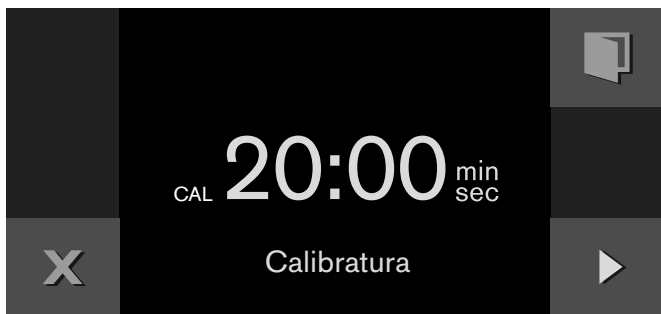
La temperatura per il punto di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Poiché la pressione dell'aria diminuisce con l'aumentare dell'altitudine, si abbassa anche il punto di ebollizione. Durante la calibratura l'apparecchio regola il punto di ebollizione in funzione della pressione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

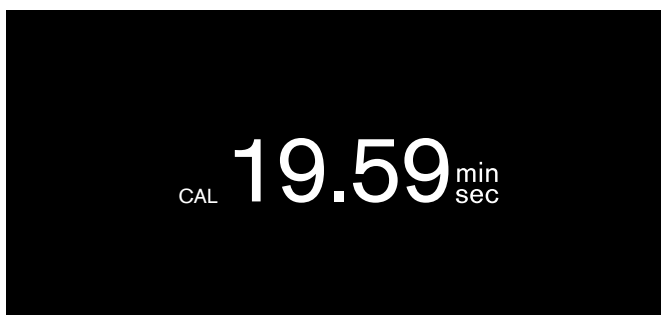
Avvertenze

- 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 Riempire il serbatoio con acqua fredda e toccare ✓.
- 7 Rimuovere tutti gli accessori dal vano cottura e toccare ✓.
- 8 Viene visualizzato il tempo di 20:00 minuti. Avviare la calibratura con ▶.



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



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

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

Dopo un trasloco

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

Dopo aver ripristinato le impostazioni predefinite

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

Dopo un'interruzione di corrente

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

Filtro dei grassi

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

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.

Pulire il pannello dello sportello

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

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

Pulizia degli accessori

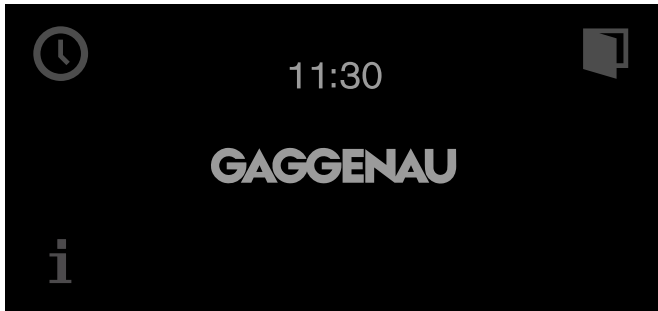
Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

Attivazione dell'apparecchio

In modalità standby

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

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



Avvertenze

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

Attivazione dell'apparecchio

Per abbandonare la modalità stand-by, è possibile

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

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

Avvertenze

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

Usare l'apparecchio

Riempire il serbatoio dell'acqua

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

Attenzione!

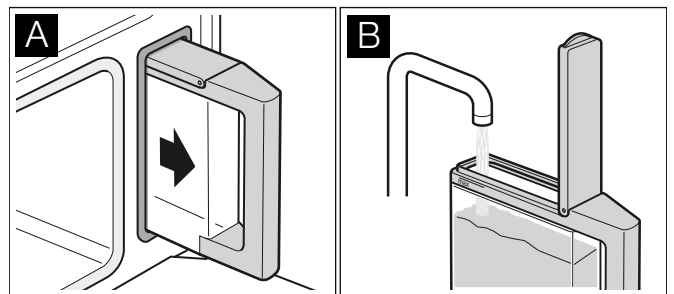
Danni all'apparecchio in seguito all'uso di liquidi inadeguati

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

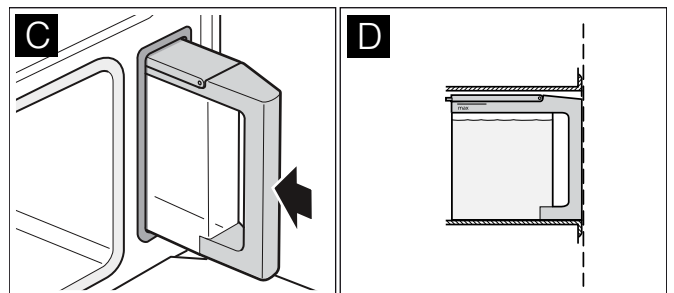
Informazioni sull'acqua del rubinetto possono essere richieste all'ente di erogazione idrica locale. La durezza dell'acqua può essere verificata con il kit di prova in dotazione.

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

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



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

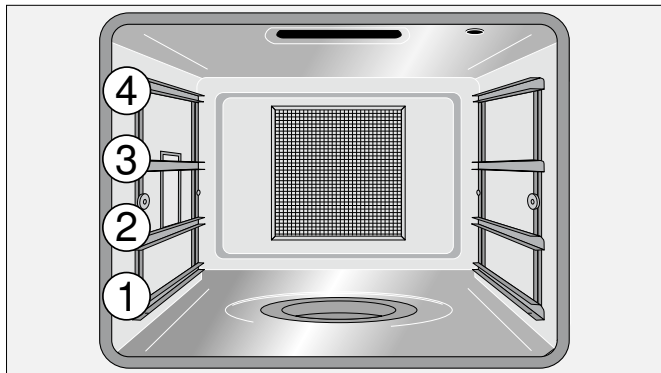


Il serbatoio deve essere a filo con il vano (fig. D).

Vano cottura

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

Avvertenza: 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 e la vaschetta di evaporazione devono restare sempre liberi.
Posizionate le stoviglie sempre nel cestello forato o sulla griglia.
- Non introducete alcun tipo di accessorio tra i listelli dei livelli, altrimenti può ribaltarsi.

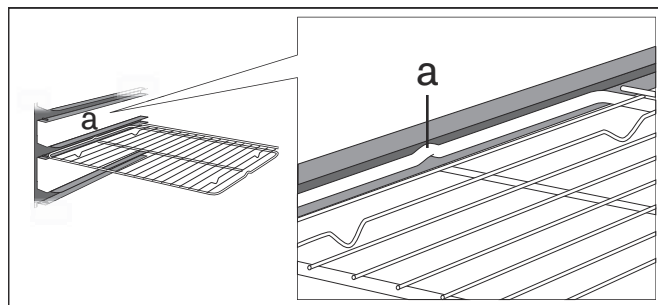
Aprire lo sportello dell'apparecchio sempre fino alla battuta. In questa posizione lo sportello aperto non si richiude automaticamente.

Inserimento degli accessori

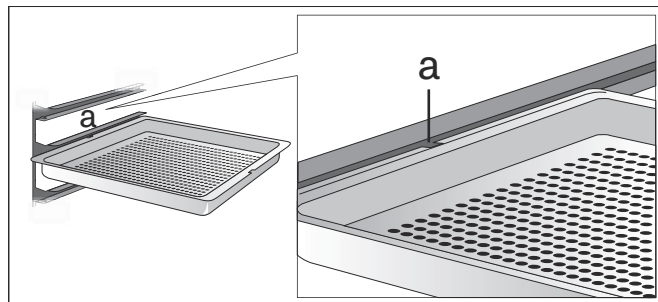
La griglia e il recipiente forato sono dotati di una funzione d'arresto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa. Durante la rimozione è necessario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

Al momento dell'inserimento della griglia verificare

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



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



Accendere

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

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

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

Rabboccare l'acqua:

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

Spegnere:

Posizionare il selettore delle funzioni su 0.

Dopo ogni funzionamento

Svuotare il serbatoio dell'acqua

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

Attenzione!

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

Asciugare il vano cottura

Pericolo di scottatura!

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

- 1 Rimuovere lo sporco dal vano cottura non appena l'apparecchio si è raffreddato. I residui incrostati sono molto più difficili da rimuovere.
- 2 Svuotare la vaschetta di evaporazione con la spugnetta in dotazione.
- 3 Pulire il vano cottura raffreddato e la vaschetta di evaporazione ed asciugare bene con un panno morbido.
- 4 Asciugare mobili e maniglie se si è depositata della condensa.
- 5 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.

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


Funzioni del timer

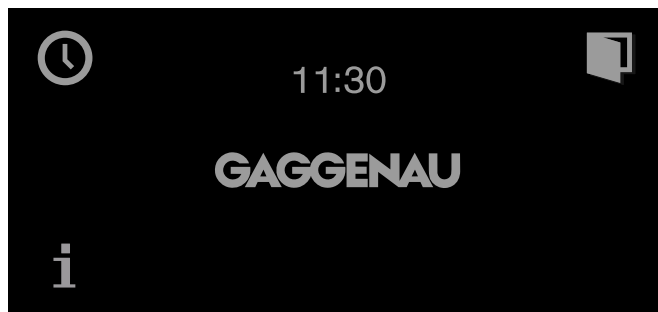
Nel menu del timer regolate:

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

Per richiamare il menu timer

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

Toccare il simbolo .




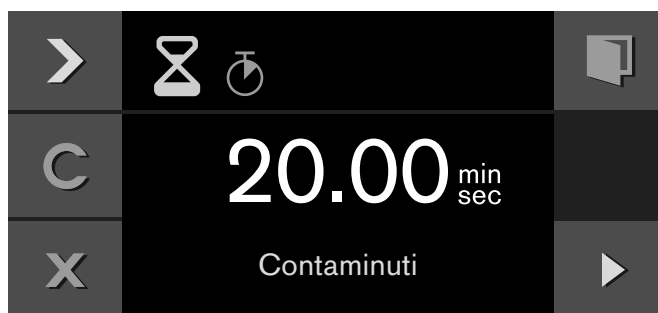
Appare il menu del timer.

Timer

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

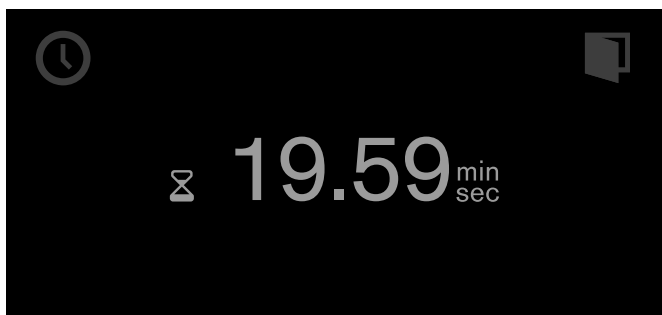
Impostare il contaminuti

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



- 3 Avviare con il tasto .

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



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

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

Arresto del contaminuti:

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

Spegnimento del contaminuti prima del tempo:

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

Cronometro

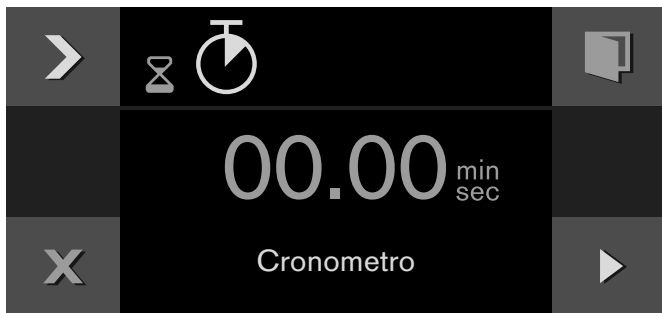
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio.

Il cronometro conta da 0 secondi a 90 minuti.

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

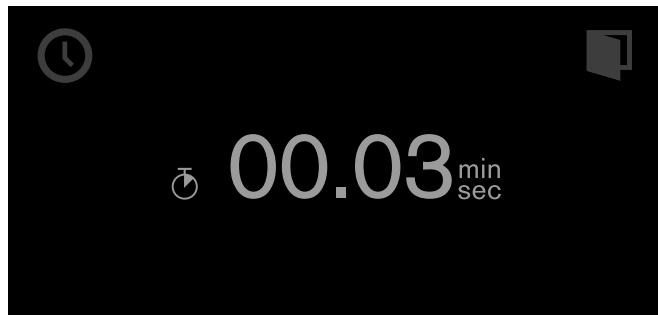
Avvio del cronometro

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



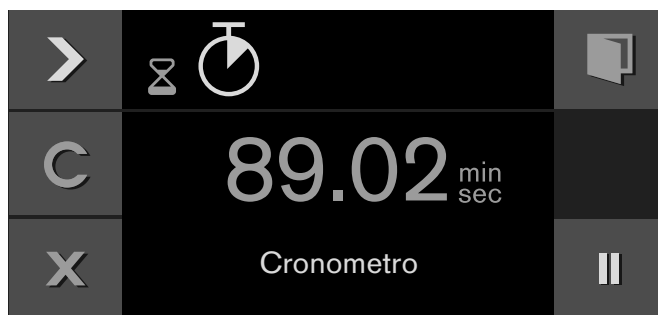
- 3 Avviare con il tasto ▶.

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



Fermare il cronometro e avviarlo nuovamente

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



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

- 4 Avviare con il tasto ▶.

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

Disattivazione del cronometro:

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

Tempo di cottura

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

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

Impostare la durata di cottura

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

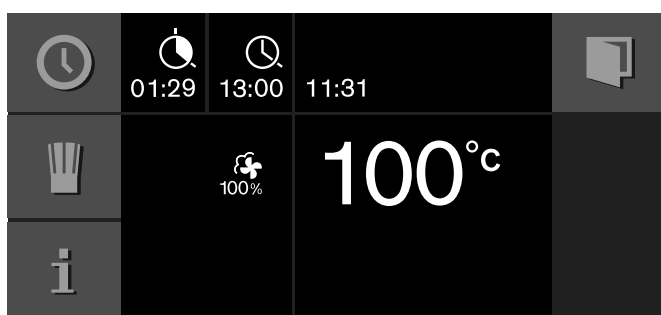
- 1 Toccare il simbolo ⌚.
- 2 Con ➤ selezionare la funzione "Durata di cottura" ⌚.

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

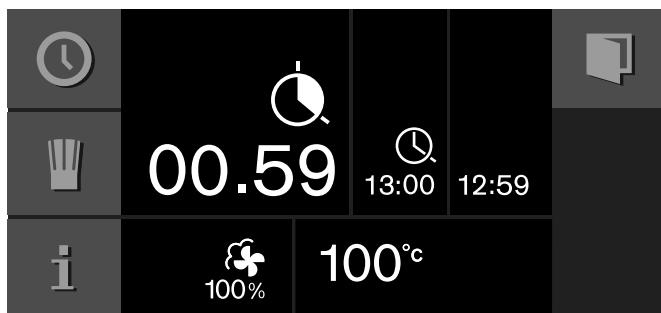




- 4 Avviare con ►.

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




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




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

Modificare la durata di cottura:

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

Cancellare la durata di cottura:

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

Interrompere l'intera procedura:

Posizionare il selettore funzioni su 0.

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

Fine cottura

Potete ritardare la fine del tempo di cottura.



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

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

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

Rimandare la fine del tempo di cottura

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

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






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

- 4 Avviare con ►.






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

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

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

Modificare la fine tempo di cottura:

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

Interrompere l'intera procedura:

Posizionare il selettore funzioni su 0.

Timer lungo




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

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









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


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

Regolare il timer lungo

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



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

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

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

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

Spegnere:




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

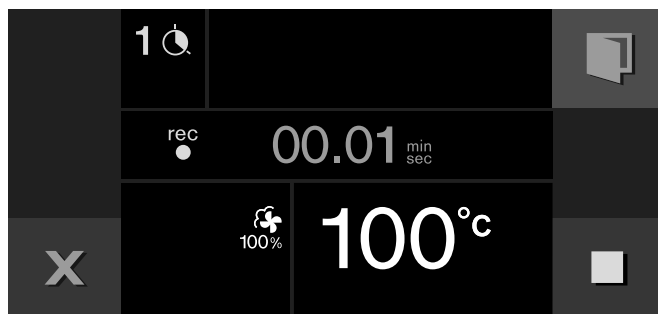
Ricette personali


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

Registrazione della ricetta

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

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





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

Avvertenze





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

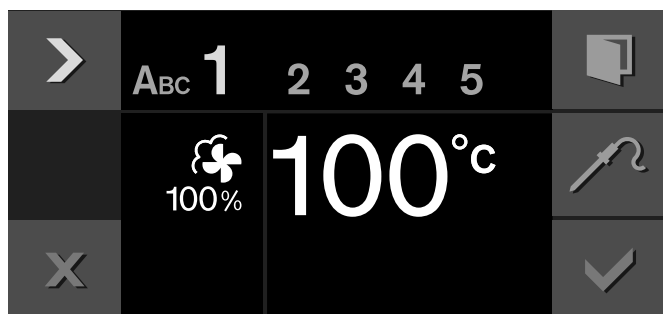
Inserire la temperatura nucleo per una fase:





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

Programmare le ricette




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

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



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

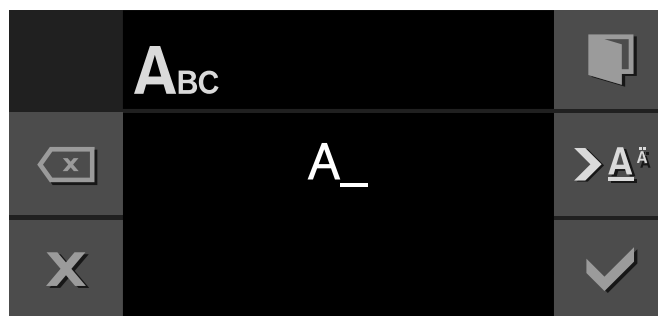
Immettere la temperatura interna per una fase:




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



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

Inserire il nome

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






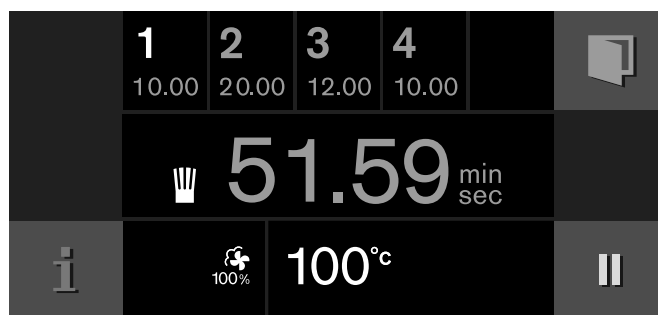
Selettore	Selezionare le lettere
	Una nuova parola inizia sempre con una lettera maiuscola.
	premere brevemente: cursore a destra premere a lungo: selezione di dieresi o caratteri speciali premere due volte: inserire un cambio riga
	premere brevemente: cursore a destra premere a lungo: cambio ai caratteri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

- 2 Salvare con .
- o -
con  si interrompe e si esce dal menu..

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

Avvio della ricetta

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








Avvertenze




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

Modifica della ricetta

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

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

Cancellazione della ricetta

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

Termosonda

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

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

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

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

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Pericolo di ustione!

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

Inserire la termosonda nella pietanza

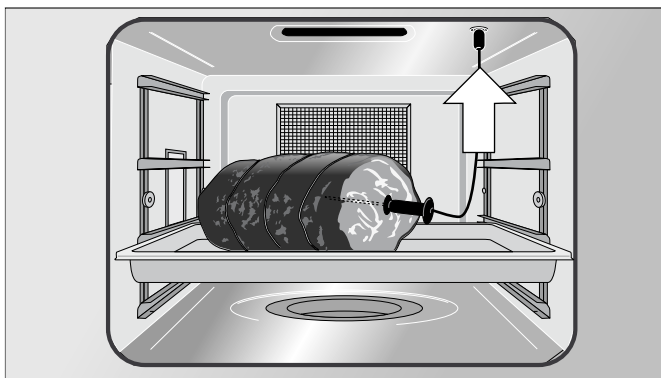
Introdurre la termosonda prima di inserire la pietanza nel vano cottura.

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




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

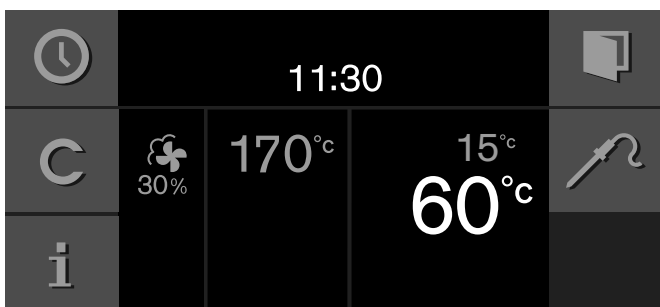
Cercate di inserire completamente la termosonda.

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




Regolare la temperatura nucleo

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





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

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



Avvertenze

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

Modifica della temperatura interna impostata:

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

Cancellazione della temperatura interna impostata:

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

Valori indicativi per la temperatura interna

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

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

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

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

Protezione bambini

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


Avvertenze

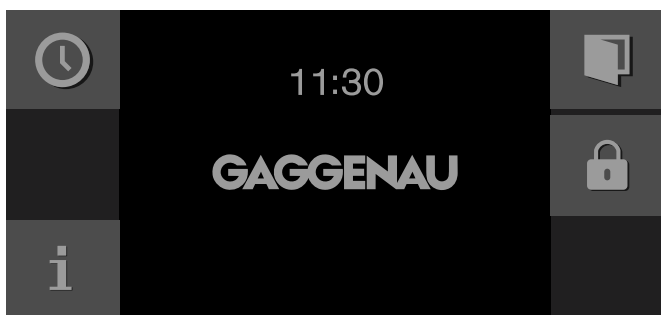
- La sicurezza bambini è da impostare su "disponibile" dalle impostazioni di base (vedere capitolo 'Impostazioni di base').
- In caso di interruzione di corrente con sicurezza bambini attivata, è possibile che una volta tornata la corrente questa sia disattivata.


Attivazione della protezione bambini

Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su 0.

Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.




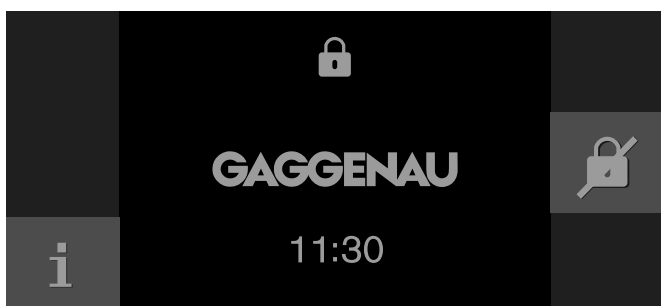
La protezione bambini è attivata. Compare Stand-by. Il simbolo  viene mostrato in alto sul display.

Disattivare la protezione bambini

Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su 0.


Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.






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















Impostazioni di base














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

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

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

Le modifiche sono memorizzate.

	Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
	Luminosità	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazione della luminosità del display
	Stand-by	ON*/OFF - Ora - Ora + logo GAGGENAU* - Data - Data + logo GAGGENAU - Ora + data - Ora + data + logo GAGGENAU	Aspetto dello stand-by. OFF: nessuna indicazione. Con questa impostazione, si diminuisce il consumo dello stand-by dell'apparecchio. ON: più indicazioni impostabili, confermare "ON" con  e selezionare l'indicatore desiderato con il selettore. Vengono visualizzate le opzioni impostabili.
	Visualizzazione display	Ridotta* / Standard	Impostando 'Ridotta' dopo poco sul display compaiono solo le cose più importanti.
	Colore touch field	Grigio*/bianco	Selezionare i colori dei simboli sui touch field
	Tono touch field	Tono 1*/Tono 2/OFF	Selezionare il tono del segnale toccando un touch field
	Volume tono touch field	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazioni del volume del touch field
	Segnale di riscaldamento	Acceso* / Spento	Risuona un segnale quando viene raggiunta la temperatura desiderata durante il riscaldamento.
	Volume segnale acustico	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostare il volume del segnale acustico
	Durezza dell'acqua	1-18	Controllare l'acqua del rubinetto con il test al carbonato in dotazione. Regolare la durezza dell'acqua rilevata.
	Calibratura	Calibrare l'apparecchio	Regolare il punto di ebollizione
	Formato ora	AM/PM / 24 h*	Indicazione dell'ora nel formato 24 oppure 12 ore.
	Ora	Ora attuale	Impostazione dell'ora
	Aggiornamento ora legale/solare	Manuale*/Automatico	Aggiornamento automatico dell'ora legale/solare. Se automatico: impostazione di mese, giorno, settimana quando l'orario deve essere cambiato. Impostare ogni volta l'ora legale e solare.

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

* Impostazione di fabbrica

Pulizia e manutenzione

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di ustioni!

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

Pericolo di lesioni!

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

Detergenti

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

Non usare

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

Sciacquare bene i panni nuovi prima di usarli.

Campo	Detergenti
Pannelli dello sportello	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Display	Pulire con un panno in microfibra oppure con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che non sia bagnato.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Speciali detergenti per l'acciaio inossidabile possono essere richiesti presso il servizio clienti o presso i rivenditori specializzati.

Campo	Detergenti
Alluminio	Pulire con un detergente per vetri delicato. Pulire con un panno per vetri o un panno in microfibra privo di pelucchi, con movimenti orizzontali e senza esercitare pressione sulle superfici.
Vano cottura in acciaio inox o smalto	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Per una cura costante utilizzare il prodotto per la cura del vano cottura (codice articolo 667027 presso il servizio clienti oppure nel negozio online). Attenzione! <ul style="list-style-type: none">- Non spruzzare il detergente nello sportello della ventilazione posto nella parte superiore del vano di cottura.- Residui di detergente portano alla formazione di macchie, quando si riscalda. Rimuovere accuratamente residui di detergente o di prodotti per la cura del forno con acqua pulita. Dopo la pulizia, asciugare sempre il vano cottura (vedere capitolo <i>Programma di asciugatura</i>).
Vano di cottura molto sporco in acciaio inox o smalto	Gel detergente spray per forno (codice ord. 00311860 presso il servizio di assistenza clienti o nel negozio online). Attenzione: <ul style="list-style-type: none">● Non deve entrare in contatto con le guarnizioni dello sportello, la lampadina e il vaporizzatore!● Lasciare agire al massimo per 12 ore!● Non utilizzare su superfici calde!● Risciacquare bene con acqua!● Rispettare le istruzioni del produttore.
Copertura in vetro lampadina del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno da cucina.
Filtro per grassi	Lavastoviglie
Serbatoio dell'acqua	Soluzione di lavaggio calda. Non lavare in lavastoviglie. Asciugare bene la guarnizione nel coperchio. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare.
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo.
Guarnizione dello sportello Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza grattare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Termosonda	Pulire con un panno umido. Non lavare in lavastoviglie.

Campo	Detergenti
Recipiente di cottura, griglia	Lavastoviglie oppure soluzione di lavaggio calda. Lasciare in ammollo i residui incrostati e pulire con una spazzola.
Griglia inseribile	Lavastoviglie o soluzione di lavaggio calda, vedere capitolo <i>Rimuovere la griglia inseribile</i>

Spugnetta per la pulizia

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

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

Panno in microfibra




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

Sistema ausiliario di pulizia



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

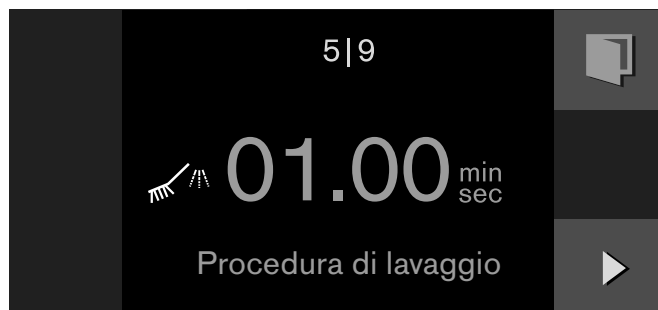
Il sistema ausiliario di pulizia prevede il processo di pulizia seguito da due risciacqui.



Avvio del sistema ausiliario di pulizia

- 1 Portare il selettore funzioni su **S**.
- 2 Viene visualizzato il simbolo . Confermare con .
- 3 Rimuovere gli accessori e il filtro grassi dal vano di cottura. Rimuovere le griglie dal vano di cottura (vedere capitolo Estrazione delle griglie). Pulire il vano di cottura con un detergente.
- 4 Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max" e inserirlo nel vano serbatoio. Chiudere la porta dell'apparecchio.
- 5 Comparire il tempo per la pulizia di 30 minuti. Avviare con il tasto . Il tempo per la pulizia scorre sul display. La lampadina del vano di cottura resta spenta.



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



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

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

Avvertenze

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

Programma di 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.


Attenzione!

Non asciugate il serbatoio dell'acqua nel vano cottura caldo. Il serbatoio dell'acqua viene danneggiato.

Avviare il programma di asciugatura

- 1 Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Eliminare gli accessori dal vano cottura. Svuotare la vaschetta di evaporazione con la spugnetta. 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.

Programma di decalcificazione

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

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

Decalcificante





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

Attenzione!


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

Avviare il programma di decalcificazione

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

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



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

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



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

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

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

Cancellare infine l'avviso per la decalcificazione sul display.

Cancellare l'avviso per la decalcificazione

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

Avvertenze

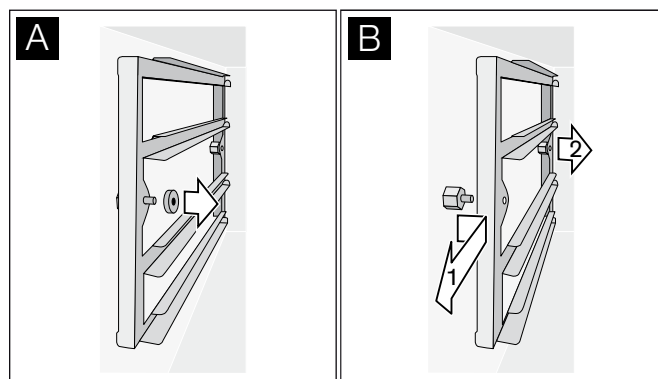
- Il programma di decalcificazione deve essere sempre svolto in modo completo e non può essere interrotto.
- Prima della cottura eliminare eventuali resti di decalcificante dal vano di cottura.
- Se il programma di decalcificazione è stato interrotto da un'interruzione di corrente elettrica, è necessario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

Rimuovere le griglie

Per la pulizia le griglie possono essere rimosse.

Rimuovere le griglie

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



Le griglie possono essere lavate nella lavastoviglie.

Agganciare le griglie

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

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




Guasti, Che fare se?

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

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono

essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona, nessuna indicazione sul display	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione di corrente	Verificare se altri elettrodomestici funzionano
	Fusibile difettoso	Verificare nella cassetta dei fusibili se quello relativo all'apparecchio funziona
	Errore di comando	Spegnere il fusibile relativo all'apparecchio nella cassetta e riaccenderlo dopo ca. 60 secondi.
L'apparecchio non si avvia	La porta non è completamente chiusa	Chiudere la porta
L'apparecchio non funziona, l'indicatore non risponde. Sul display compare 	Sicurezze bambini attivata	Disattivare la sicurezza bambini (vedere capitolo: 'Sicurezza bambini')
L'apparecchio si spegne automaticamente	Spegnimento di sicurezza: Per più di 12 ore non è stato eseguito alcun comando	Confermare la comunicazione con  , spegnere l'apparecchio e rieseguire le impostazioni
L'apparecchio non riscalda, sul display compare 	L'apparecchio è in modalità demo	Disattivazione della modalità demo nelle impostazioni di base
L'apparecchio non si avvia, sul display appare una comunicazione	Il serbatoio dell'acqua è vuoto	Riempire il serbatoio dell'acqua
Niente vapore visibile	Il vapore acqueo oltre i 100°C non è visibile	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
Durante la cottura si sente un rumore tipo "Plopp"	Dilatazione dovuta alla tensione in presenza di forti differenze di temperatura	E' normale
L'apparecchio non produce più correttamente il vapore	L'apparecchio è sporco di calcare	Avviare il programma di decalcificazione
Messaggio d'errore "Exxx"		In caso di messaggio d'errore ruotare il selettore funzioni su 0; se l'indicazione scompare, si trattava di un problema eccezionale. Se l'errore compare ripetutamente o l'indicazione resta fissa, contattare il servizio assistenza e trasmettere il codice errore.


Interruzione di corrente

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

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

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

Modalità demo

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

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

Sostituire la lampada nel vano cottura

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

Attenzione!

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

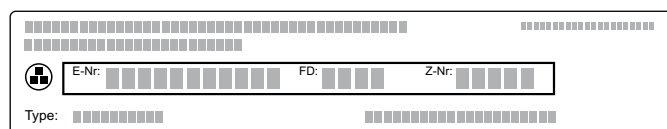
Quando la copertura della lampada nel forno è danneggiata deve essere sostituita. Le coperture possono essere acquistate presso il servizio assistenza clienti. Indicate il numero E ed il numero FD del vostro apparecchio.

Servizio Assistenza Clienti

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

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

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



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

Codice prodotto (E)

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti 

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Avvertenze

- I tempi di cottura suggeriti sono indicativi. Il tempo di cottura effettivo dipende dalla qualità e dalla temperatura degli ingredienti, nonché dal peso e dallo spessore di ciò che si cuoce.
- Preriscaldare sempre l'apparecchio. Ciò garantisce una cottura ottimale.
I tempi di cottura indicati si riferiscono all'apparecchio preriscaldato. Senza preriscaldare, si allungano di ca. 5 minuti.
- I dati fanno riferimento a dosi medie per quattro persone. Se si desidera preparare quantità maggiori, occorre considerare un tempo di cottura più lungo.
- Servirsi del recipiente per la cottura indicato. Utilizzare un recipiente diverso può allungare o accorciare i tempi di cottura.
- Se si ha poca esperienza con una pietanza, partire dal tempo indicato più breve. Eventualmente è possibile proseguire la cottura delle pietanze.
- Fare attenzione ad aprire il vano cottura dell'apparecchio preriscaldato solo per breve tempo e a riempire l'apparecchio in fretta.
- In caso di utilizzo di un recipiente di cottura, collocarlo nel secondo ripiano dal basso.
- Se si utilizza un inserto di cottura forato o una griglia senza recipiente aggiuntivo, spostare sempre l'inserto di cottura non forato al primo livello dal basso per evitare che il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione si sporchino troppo.
- Per cuocere a vapore, scongelare, cuocere e rigenerare, è possibile utilizzare fino a tre livelli di inserimento contemporaneamente (livello di inserimento 2, 3 e 4 dal basso). In questo modo si evita di confondere i sapori. Così è possibile preparare contemporaneamente pesce, verdura e dessert. I tempi di cottura indicati possono allungarsi per maggiori quantità di alimenti.
- Se è possibile cuocere solo su un ripiano, utilizzare a tal fine il secondo ripiano dal basso.
- La pietanza non deve aderire al vano cottura, al filtro per grassi o sulla lamiera posteriore.
- La porta del forno a vapore deve chiudersi bene. Per questa ragione mantenere sempre pulite le guarnizioni.
- Non riempire troppo le griglie e i recipienti. In questo modo è garantita una circolazione del vapore ottimale.
- Ad ogni utilizzo lasciare il filtro per grassi nell'apparecchio.
- Nel caso si volessero preparare pietanze al vapore e l'apparecchio avesse ancora una temperatura superiore ai 100 °C (per es. perché è stato usato per cuocere), far raffreddare l'apparecchio prima di cuocere al vapore. Altrimenti le pietanze si seccano a causa dell'alta temperatura.

Verdura

- Le verdure hanno una cottura più delicata con il vapore rispetto all'acqua bollente: sapore, colore e consistenza si mantengono meglio. Le vitamine e le sostanze solubili restano quasi inalterate. Poiché il 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. Introdurrete sotto il cestello non forato. In questo modo evitate un forte imbrattamento del vano cottura. Il liquido delle verdure raccolto può essere usato come base per una salsa o come brodo vegetale.
- Per sbollentare sono sufficienti fino a quattro minuti nell'apparecchio preriscaldato. Se le verdure o la frutta non vengono servite subito, passate in acqua con ghiaccio per evitare che la cottura continui con il calore residuo.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Carciofi grandi	forato	100	100	25 - 35	
Carciofi piccoli	forato	100	100	15 - 20	
Cavolfiore intero	forato	100	100	20 - 25	
Cavolfiore a fiocchetti	forato	100	100	15 - 20	
Fagiolini	forato	100	100	25 - 30	
Broccoli a fiocchetti	forato	100	100	10 - 15	
Finocchio a fette	forato	100	100	10 - 15	
Terrina di verdure	forato / griglia	100	100	50 - 60	in terrina
Carote a fette	forato	100	100	10 - 15	
Patate pelate e divise in quattro parti	forato	100	100	20 - 35	
Cavolorapa a fette	forato	100	100	15 - 25	
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.
Zucchine ripiene	forato	160 - 180	80 / 100	15 - 35	Con il ripieno di carne, soffriggere prima.
Barbabietola da zucchero	forato	100	100	10 - 15	

Pesce

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

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

Pesce - Cottura a vapore a bassa temperatura

- In caso di cottura al vapore una temperatura tra i 70 e 90°C impedisce che il pesce risulti troppo cotto o si sfaldi. Questo è un vantaggio soprattutto per pesci delicati.
- Le indicazioni relative alle diverse specie di pesce si riferiscono ai filetti.
- Spingere il contenitore di cottura non forato nel primo ripiano partendo dal basso, per evitare di sporcare il vano cottura con il sugo di cottura del pesce.
- Servire su piatti precedentemente riscaldati.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Ostriche (10 pezzi)	non forato	80 - 90	100	2 - 5	nel brodo
Tilapia (da 150 g)	forato	80 - 90	100	10 - 12	
Orata (da 200 g)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Filetto di pesce (da 200 - 300 g)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Terrina di pesce	Griglia	70 - 80	100	50 - 90	in una terrina Per controllare l'esatto punto di cottura, servirsi della termosonda (vedere capitolo 'Termosonda').
Trota, intera (da 250 g)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Halibut (da 300 g)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Capesante (da 15 - 30 g)	non forato	80 - 90	100	4 - 8	Più i frutti di mare pesano, più deve essere lungo il tempo di cottura.
Merluzzo bianco (da 250 g)	forato	80 - 90	100	10 - 12	
Lutiano rosso (da 200 g)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Persico (da 120 g)	forato	80 - 90	100	10 - 12	
Coda di rospo (da 200 g)	forato	80 - 90	100	10 - 15	
Involtini di sogliola, ripieni (da 150 g)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Rombo (da 300 g)	forato	80 - 90	100	12 - 15	
Spigola (da 150 g)	forato	80 - 90	100	10 - 12	
Luccioperca (da 250 g)	forato	80 - 90	100	12 - 15	

Carne - Cottura ad alta temperatura

- La combinazione tra vapore e aria calda rappresenta la cottura ottimale per molti tipi di carne. In questo tipo di funzionamento il vano cottura è chiuso ermeticamente, l'umidità impedisce l'effetto asciutto dell'aria calda tradizionale. Tramite la regolazione variabile dell'umidità, è possibile raggiungere il clima ottimale per ciascuna pietanza.
- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale delle merce e dalla durata della rosolatura. Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Indicazioni e temperature prefissate ottimali si trovano nel capitolo 'Termosonda'.
- Prelevare la carne dal frigorifero un'ora prima della preparazione.
- In caso di utilizzo di un contenitore di cottura forato o della griglia, collocare sotto un recipiente di cottura non forato. Versare un po' di acqua nel contenitore di cottura non forato per evitare incrostazioni. Inoltre è possibile aggiungere verdura, vino, odori e spezie, per ottenere un sugo saporito.
- Nel caso si volesse cuocere la carne al sangue o leggermente al sangue: aprire la porta 5°C prima del raggiungimento della temperatura interna e attendere che sia raggiunta la temperatura prefissata. In questo modo si evita di cuocere eccessivamente e si fa riposare la carne per il tempo necessario.
- Far riposare la carne: dopo la cottura lasciare riposare la carne su una griglia per altri 5 min. Così la carne può "distendersi". La circolazione dei succhi all'interno della carne diminuisce e si riduce la perdita di liquidi 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	0 / 30	10 - 20	
Filetto rosolato, medium, in camicia (600 g)	non forato	190 - 200	80 / 100	25 - 40	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 cotta, a fette	non forato	100	100	15 - 20	
Arrosto in crosta (arrosto di maiale con cotica), ben cotto (1,5 kg)	Griglia	1) 120	100	30	Intagliate la crosta prima della cottura ad incrocio. 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.
		2) 170 - 180	60	30 - 35	
		3) 220	0	10 - 15	
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	100	15 - 20	Se si aggiunge liquido nel cestello non forato, è sufficiente il 30% di umidità.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
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	100	20	Se si aggiunge liquido nel cestello non forato, è sufficiente il 30% di umidità.
		2) 160 - 170	30 / 60	60 - 90	
Salsiccia lessata, riscaldare	non forato	85 - 90	100	10 - 20	per es. tipo lyoner, salsiccia bianca

Carne/pollame - Cottura a bassa temperatura

- La carne rosolata raggiunge la cottura perfetta cucinandola a lungo a bassa temperatura. La carne risulta così sottile, tenera in maniera uniforme ed estremamente succulenta. Non è necessario né girarla né irrorarla.
- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale delle carni e dalla durata della rosolatura. Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Avvertenze e indicazioni sulle temperature prefissate ottimali si trovano nel capitolo 'Termosonda'.
- Prelevare la carne dal frigorifero un'ora prima della preparazione.
- Per ragioni igieniche, prima della cottura fare rosolare brevemente la carne da entrambi i lati in una padella bollente. In questo modo si forma una crosta che impedisce la fuoriuscita del succo della carne conferendole il tipico aroma della cottura arrosto.
- Attenzione nei condimenti: la lenta cottura della carne rafforza gli aromi.
- La cottura a vapore a bassa temperatura rende il gusto proprio della selvaggina e della carne di cavallo più intenso rispetto ad un metodo di cottura tradizionale.
- Utilizzare la modalità di funzionamento "Cottura a vapore a bassa temperatura". Così l'umidità che fuoriesce dalla pietanza rimane nel vano cottura, impedendo che questa si secchi troppo.
- Tenere presente che non è possibile raggiungere una temperatura interna maggiore rispetto alla temperatura del vano cottura. Generalmente la temperatura impostata per il vano di cottura deve essere di 10-15 °C superiore alla temperatura interna desiderata.
- Verso la fine della cottura è possibile ridurre la temperatura a circa 60 °C. In questo modo è possibile prolungare il tempo di cottura (ad es. se gli ospiti sono in ritardo). Se si desidera fermare il processo di cottura, la temperatura del vano cottura non deve superare la temperatura interna desiderata. In questo modo pezzi grossi possono restare nel vano cottura 1 - 1,5 ore e pezzi piccoli 30 - 45 minuti.
- Servire su piatti precedentemente riscaldati.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Petto d'anatra, leggermente al sangue (da 350 g)	non forato	70 - 80	☞	40 - 60	Dopo la cottura è possibile far arrostiti brevemente in padella la pelle
Entrecôte, leggermente al sangue (da 350 g)	non forato	70 - 80	☞	40 - 70	
Cosciotto d'agnello senza osso, cottura media, leggermente al sangue (1,5 kg)	non forato	70 - 80	☞	180 - 240	prima della cottura, passare in un composto di olio, aglio e spezie.
Bistecche di manzo, leggermente al sangue (da 175 g)	non forato	70 - 80	☞	30 - 60	
Roastbeef, leggermente al sangue (1 - 1,5 kg)	non forato	70 - 80	☞	150 - 210	tagliare a fette e servire con della besciamella
Medaglioni di maiale ben cotti (da 70 g)	non forato	80	☞	50 - 70	

Pollame

- Nel funzionamento combinato, l'umidità impedisce che le pietanze si secchino, il che è davvero decisivo per il pollame. Allo stesso tempo la superficie forma una crosta croccante e brunita grazie all'alta temperatura. Il vapore caldo possiede il doppio della capacità di trasmettere il calore dell'aria calda normale e raggiunge tutte i pezzi della pietanza. Per questo il pollo brunisce e diventa croccante tutto intorno uniformemente, mantenendo comunque il petto morbido e succoso.
- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale del prodotto. Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Non inserirla al centro (del vano di cottura), ma tra petto e coscia. Ulteriori avvertenze e le temperature ottimali si trovano al capitolo 'Termosonda'.
- Condendo il pollame prevalentemente con spezie e con poco o senza 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	12 - 18	
Pollo intero (1,5 kg)	Griglia	170 - 180	60	50 - 60	
Petto di pollo ripieno, a vapore (200 g/cad.)	forato	100	100	10 - 15	
Coscia di pollo (350 g/cad.)	Griglia	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
Filetto di petto di tacchino, a 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	

Contorni

Attenersi anche alle istruzioni riportate sulla confezione.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Riso basmati (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	15 - 20	
Cous-cous (250 g + 250 ml di acqua)	non forato	100	100	5 - 10	
Gnocchi (da 90 g)	forato/ non forato	95 - 100	100	20 - 25	
Riso a chicco lungo (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	20 - 25	
Riso integrale, (250 g + 375 ml di acqua)	non forato	100	100	25 - 35	
Lenticchie (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	25 - 35	
Fagioli bianchi, lasciati in ammollo, (250 g + 1 l di acqua)	non forato	100	100	55 - 65	





Dessert

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Crème brûlée (da 130 g)	non forato	90	100	40 - 45	Stampi da sufflè, coprire con una pellicola trasparente resistente al calore.
Gnocchi al vapore / gnocchi ripieni (da 100 g)	non forato	100	100	20 - 30	Far riposare gli gnocchi al vapore per 30 min. prima della cottura a vapore (vedere capitolo 'lievitazione')
Flan / Crème caramel (da 130 g)	forato	90 - 95	100	30 - 35	Stampini da sufflè, coprire con una pellicola resistente al calore.
Composta	non forato	100	100	15 - 25	per es. mele, pere, rabarbaro Consiglio per la ricetta: aggiungere zucchero, zucchero a velo, cannella o succo di limone.
Riso al latte (250 g di riso + 625 ml latte)	non forato	100	100	35 - 45	Consiglio per la ricetta: aggiungere frutta, zucchero e cannella.
Sformato dolce	non forato	180 - 200	0 / 60	20 - 40	per es. semolino, quark oppure riso al latte precotto

Altro

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Disinfettare (per es. biberon, vasetti per la marmellata)	Griglia	100	100	20 - 25	
Essiccare / far seccare frutta e verdure	forato	80 - 100	0	180 - 300	per es. pomodori, funghi zucchine, mele, pere, ecc. a rondelle sottili
Uova, grandezza M (5 unità)	forato	100	100	8 - 15	
Uova sbattute (500 g)	Pirofila di vetro, griglia	90	80 - 100	25 - 30	Coprire con una pellicola trasparente resistente al calore.
Gnocchi di semolino	non forato	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	non forato	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	Stampini da soufflé, griglia	180 - 200	60	12 - 20	
Sciogliere il cioccolato	Recipiente resistente al calore, griglia	100	100	5 - 8	Coprire con una pellicola trasparente resistente al calore.


Prodotti da forno

- 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.

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Torta di mele	Tortiera con cerniera 20 cm, griglia	160 - 170	0	70 - 80	
Bagels (100 g/cad.)	non forato	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Baguette precotta	Rost	190 - 200	60 / 100	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	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Biscotti di pasta sfoglia	non forato	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Panini (50 - 100 g/cad.)	non forato	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Panini precotti	Griglia	170 - 180	60	8 - 15	
Pane (1 - 1,5 kg)	non forato	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Dolce basso con impasto montato	non forato	150 - 160	0	25 - 30	


Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Ciambella (Impasto lievitato da 1 kg di farina)	Stampo per ciambella	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Dolce lievitato al piatto	non forato	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Per i dolci lievitati al piatto con farcia umida (per es. prugne o cipolle) il 30 % di umidità e per la farcia asciutta (per es. codette) il 60 % di umidità.
Treccia lievitata (500 g di farina)	non forato	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffin	Stampo per muffin, griglia	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Dolcetti con mandorle	non forato	140 - 150	0	25 - 35	
Biscotti	non forato	150 - 170	0	15 - 25	
Quiche, torta salata	Stampo per quiche, griglia	180 - 190	0	35 - 60	
Dolce impastato	Tortiera a cassetta/con cerniera, griglia	160 - 175	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	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

Rigenerare (riscaldare)

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


Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Baguette, pagnotte (surgelate)	Griglia	140	10 - 15	
Baguette, pagnotte (del giorno prima)	Griglia	180	5 - 8	
Arrosti, a fette (da 150 g)	non forato	120	12 - 15	Fette larghe un dito, non sovrapporle, per una maggior sugosità aggiungere la salsa nel recipiente da cucina.
Verdura	Piatto, griglia	90 - 100	8 - 10	
Pizza, sottile	Griglia	180	10 - 12	
Pizza, alta	Griglia	180	12 - 14	
Contorni a base di frumento	Piatto, griglia	120	7 - 8	per es. pasta, patate, riso; cibi cotti al forno o fritti come patatine fritte o crocchette non sono adatti.
Piatti pronti	Piatto, griglia	120	8 - 15	

Lievitare (fare 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	40 - 45	* ◊	3 - 4	
Arrosto (1.000 g)	forato	40 - 45	* ◊	45 - 60*	
Filetto di pesce (150 g/cad.)	forato	40 - 45	* ◊	5 - 10*	
Verdure (400 g)	forato	40 - 45	* ◊	5 - 7	
Gulasch (600 g)	forato	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Pollo (1.000 g)	forato	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Coscia di pollo (à 400 g)	forato	45 - 50	* ◊	20 - 30*	

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

Sterilizzare

- Nel forno a vapore è possibile cuocere per la conservazione la frutta e la verdura con minimo sforzo.
- Cuocere gli alimenti possibilmente subito dopo averli acquistati o raccolti. Il loro contenuto di vitamine diminuisce col passare del tempo; inoltre con il tempo possono fermentare.
- Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni.
- Il forno a vapore non si presta alla cottura per la conservazione della carne.
- Controllare e pulire accuratamente i vasetti per le conserve, le guarnizioni di gomma, le chiusure a molla e a stantuffo.
- Sterilizzare i vasetti lavati prima di procedere alla cottura nel proprio forno a vapore 100 °C e a un'umidità del 100% per 20-25 min.
- Mettere i vasetti da conserva nel recipiente di cottura forato. Evitare di toccarli.
- Allo scadere del tempo di cottura, aprire la porta del vano cottura. Estrarre i vasetti dal vano cottura solo quando sono completamente freddi.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frutta, verdura (in vasetti da conserva sigillati da 750 ml)	forato	100	100	35 - 40	
Fagioli, piselli (in vasetti da conserva sigillati da 750 ml)	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.

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

Preparazione di yogurt

- Nel forno a vapore è possibile preparare lo yogurt in casa.
- Scaldare del latte pastorizzato sul piano cottura a 90°C per evitare di interrompere la fermentazione lattica dello yogurt. Non è necessario scaldare il latte altamente pastorizzato (latte UHT). (Avvertenza: preparando lo yogurt con latte freddo il tempo di maturazione si allunga).
- Importante! Per non distruggere i fermenti lattici dello yogurt, lasciare raffreddare a bagnomaria a 40°C.
- Far riposare lo yogurt naturale con fermenti lattici vivi insieme al latte (ogni 100 ml 1 - 2 cucchiaini di yogurt).
- Se si usano fermenti lattici, osservare le istruzioni riportate sulla confezione.
- Versare lo yogurt in vasetti lavati.
- È possibile disinfettare i vasetti lavati nel proprio forno a vapore a 100°C e a un'umidità del 100% per 20 - 25 min prima di versarvi lo yogurt. Accertarsi che il vano cottura e i vasetti si siano raffreddati prima di versarvi lo yogurt e collocarli nell'apparecchio.
- Una volta preparato riporre lo yogurt nel frigorifero.
- Per ottenere uno yogurt compatto, prima di scaldare il latte, aggiungervi latte scremato in polvere (1 - 2 cucchiai al litro).

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Yogurt bianco (in vasetti sigillati)	non forato	40 - 45	100	300 - 360	Consiglio per la ricetta: aromatizzare lo yogurt bianco con purea di frutta, marmellata, miele, vaniglia o cioccolato, eventualmente prolungare il tempo di preparazione di conseguenza.

Preparazione di pietanze ingombranti

- Per la preparazione di cibi di grandi dimensioni è possibile togliere le griglie laterali.
- A tal fine rimuovere i dadi zigrinati sulla parte anteriore delle griglie ed estrarre le griglie tirandole in avanti.
- Posare la griglia direttamente sul fondo del vano cottura e collocare il cibo o la pentola per arrostiti sulla griglia. Non posare il cibo o la pentola per arrostiti direttamente sul fondo del vano cottura.

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

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

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

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

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

GAGGENAU

