

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Forno CombiVapore

Indice

Uso corretto	4
Importanti avvertenze di sicurezza	5
Cause dei danni	6
Tutela dell'ambiente	6
Risparmio energetico	6
Smaltimento ecocompatibile	6
Conoscere l'apparecchio	7
Forno CombiVapore	7
Display ed elementi di comando	8
Simboli	8
Colori e visualizzazione	9
Apertura automatica della porta	9
Informazioni complementari i e i [®]	9
Ventola di refrigerazione	9
Posizioni del selettore di funzioni	10
Accessori	11
Accessori per l'installazione	12
Accessori speciali	12
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	12
Impostazione della lingua	12
Impostare il formato ora	13
Impostazione dell'ora	13
Impostazione del formato data	13
Impostazione della data	13
Impostare il formato temperatura	13
Regolare il filtro dell'acqua	13
Regolare la durezza dell'acqua	14
Terminare la prima messa in funzione	14
Calibratura	14
Pulire il pannello dello sportello	15
Pulizia degli accessori	15
Filtro dell'acqua	15
Funzionamento con o senza filtro dell'acqua	15
Sostituire il filtro dell'acqua	15
Attivazione dell'apparecchio	16
In modalità standby	16
Attivazione dell'apparecchio	16
Usare l'apparecchio	16
Vano cottura	16
Inserimento degli accessori	16
Accendere	17
Vaporizzazione	17
Eliminazione vapore	17
Dopo ogni funzionamento	18
Disattivazione di sicurezza	18

Funzioni del timer	18
Per richiamare il menu timer	18
Timer	18
Cronometro	19
Tempo di cottura	19
Fine cottura	20
Timer lungo	21
Regolare il timer lungo	21
Ricette personali	22
Registrazione della ricetta	22
Programmare le ricette	22
Inserire il nome	23
Avvio della ricetta	23
Modifica della ricetta	23
Cancellazione della ricetta	23
Termosonda	24
Inserire la termosonda nella pietanza.	24
Regolare la temperatura nucleo	25
Valori indicativi per la temperatura interna	25
Protezione bambini	26
Attivazione della protezione bambini	26
Disattivare la protezione bambini	26
Impostazioni di base	27
Pulizia e manutenzione	30
Detergenti	30
Programma di pulizia	31
Programma di asciugatura	33
Programma di decalcificazione	33
Guasti, Che fare se?	35
Interruzione di corrente	36
Modalità demo	36
Sostituire la lampada nel vano cottura	36
Servizio Assistenza Clienti	37
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	37
Tabelle e consigli	38
Verdura	38
Pesce	39
Pesce - Cottura a vapore a bassa temperatura	40
Carne - Cottura ad alta temperatura	41
Carne/pollame - Cottura a bassa temperatura	42
Pollame	43
Cottura sottovuoto	43
Grigliare	47
Contorni	48
Dessert	48

Altro	49
Prodotti da forno	49
Lievitare (fare crescere)	51
Rigenerare (riscaldare)	51
Scongelamento	52
Sterilizzare	53
Centrifugare (bacche)	54
Preparazione di jogurt	54
Preparazione di pietanze ingombranti	55
Acrilamide negli alimenti	55

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

⚠ Uso corretto

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 è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

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.

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

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.
- 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 dei danni

Attenzione!

- Non collocate nulla direttamente sul fondo del vano cottura. Non rivestitelo di carta di alluminio. Un surriscaldamento potrebbe causare danni all'apparecchio.
Il fondo del vano cottura deve restare sempre libero. Posizionate le stoviglie sempre in un cestello forato o sulla griglia.
- Nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- In presenza di acqua del rubinetto dura, consigliamo l'uso di un addolcitore. Informazioni sull'acqua del rubinetto possono essere richieste all'ente di erogazione idrica locale.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Usate solo accessori originali nel vano cottura. Il materiale che arrugginisce (per es. piatti da portata, posate) possono causare la corrosione all'interno del vano cottura.
- Usate solo ricambi piccoli originali (per es. dadi zigrinati). Ordinate questi pezzi presso il nostro servizio ricambi qualora dovessero andare perduti.
- 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.

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.



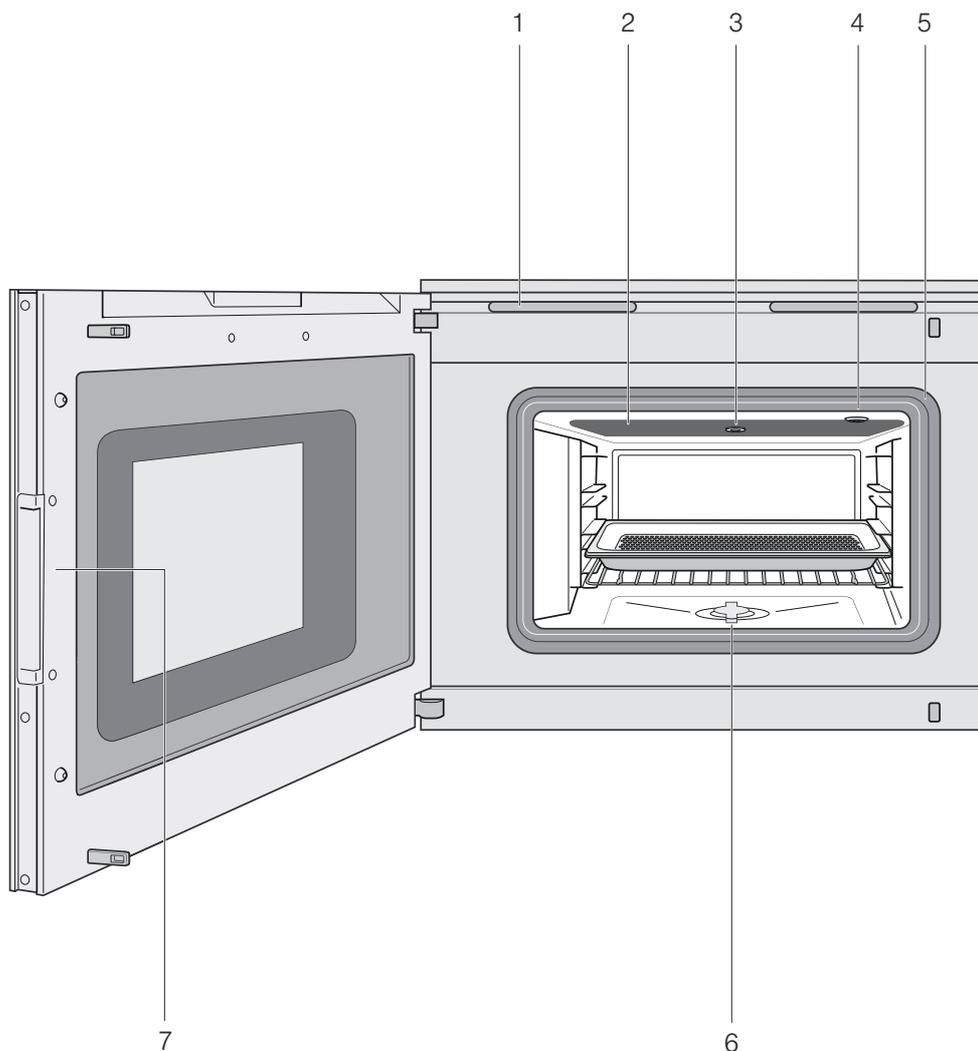
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



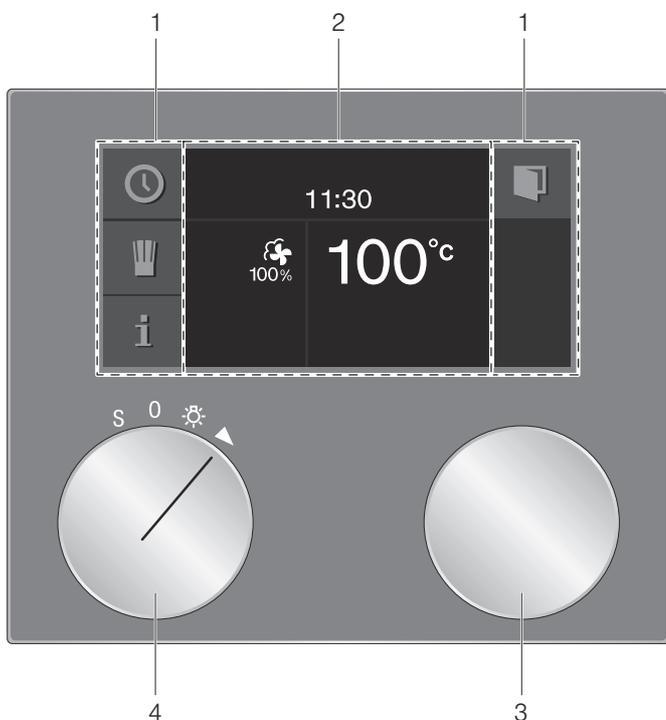
-
- | | |
|---|---|
| 1 | Feritoie di ventilazione |
| 2 | Superficie grill in vetroceramica |
| 3 | Cavità per cartucce per la pulizia e cartucce anticalcare |
| 4 | Cavità per termosonda |
| 5 | Guarnizione della porta |
| 6 | Filtro di scarico |
| 7 | Maniglia |
-

Display ed elementi di comando

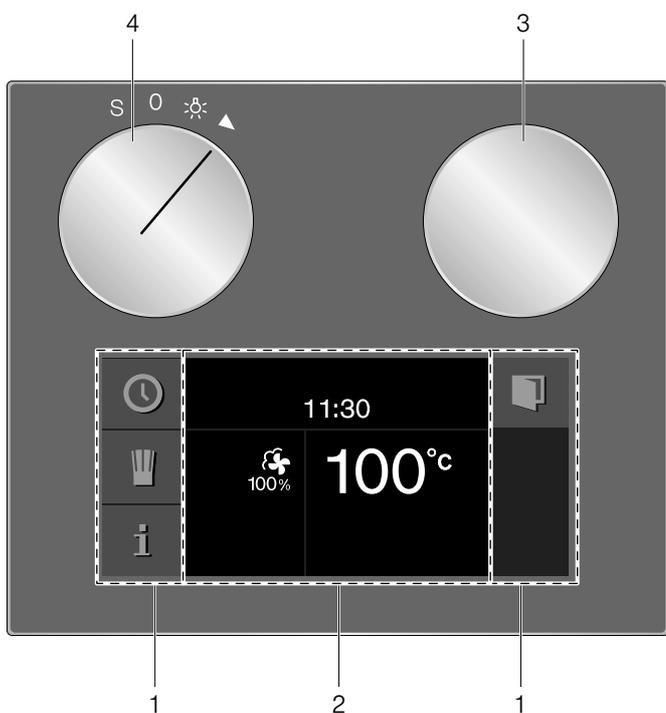
Queste istruzioni uso sono valide per diversi modelli di apparecchi. In funzione del modello sono possibili differenze dei dettagli.

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	Registrazione del 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
👤	Cottura a vapore
👤	Avviare lo scarico del vapore
👤	Fermare lo scarico del vapore

Colori e visualizzazione

Colori

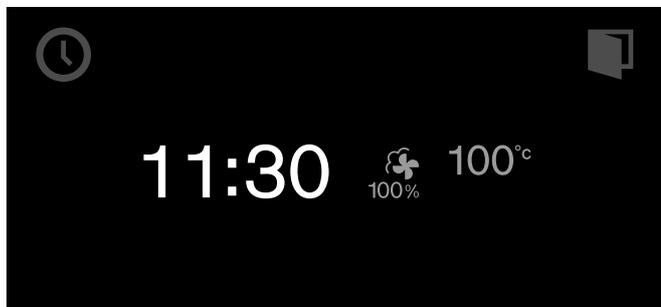
I diversi colori servono a guidare l'utente tra le singole situazioni di regolazione.

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

Visualizzazione

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.



Apertura automatica della porta

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

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

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

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

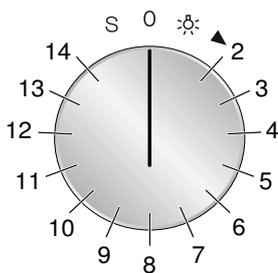
Il vostro apparecchio è dotato di una ventola di refrigerazione. La ventola si accende durante il funzionamento. L'aria calda esce, secondo il modello dell'apparecchio, sopra o sotto la porta.

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. Lievitare, far lievitare l'impasto: per pasta lievitata e impasto con lievito madre. 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.
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 sformati. La ventola posta sulla parete posteriore distribuisce uniformemente il calore nel vano cottura.
7	 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.
8	 Cottura sottovuoto	50 - 95°C Temperatura predefinita 60°C	Cuocere sottovuoto a basse temperature tra i 50 - 95°C e 100% di vapore: adatto per carne, pesce, verdura e dessert. Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in uno speciale sacchetto da cottura resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.
9	 Grill piano + ricircolo d'aria	30 - 230°C Temperatura predefinita 230°C	Per spiedini di verdure e spiedini di gamberi.

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

Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
10	 Grill piano	30 - 230 °C Temperatura predefinita 230 °C	Per verdure grigliate, per passare al grill (ad es. dolci con meringhe) e per dorare i toast.
11	 Grill piano livello 1 + umidità	30 - 230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Modalità grill con umidità: per sfornati e gratin.
12	 Grill piano livello 2 + umidità	30 - 230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Modalità grill con umidità: per verdure ripiene. Aumenta la potenza grill.
13	 Scongellamento	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.
14	 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.
S	 Impostazioni di base		Nelle impostazioni di base è possibile adattare l'apparecchio a seconda delle proprie esigenze.
	 Programma di pulizia		Con il programma di pulizia si rimuove lo sporco intenso dal vano cottura.
	 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.
	 Sostituzione del filtro acqua		Sostituzione del filtro acqua in presenza di filtro decalcificante installato.
	 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:



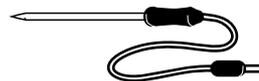
Griglia
per stoviglie, stampi per dolci e sfornati e per arrostiti



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



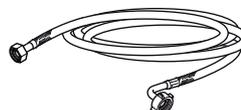
Cestello di cottura in acciaio inox, forato, GN 2/3, 40 mm di profondità
per cuocere al vapore verdure o pesce, per estrarre il succo da frutti di bosco e per scongelare



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



Set con 4 cartucce per la pulizia



Tubo di carico dell'acqua 3 m

Flessibile di scarico, 3 m

Accessori per l'installazione

BA 476 310	Maniglia, acciaio inox per BS 470/471/474/475
BA 478.310	Maniglia, acciaio inox per BS 484/485
GF 111 100	Sistema di decalcificazione dell'acqua (testa filtro con cartuccia filtro per la prima installazione)
GF 121 110	Cartuccia filtro per sistema di decalcificazione dell'acqua
GZ 010 011	Prolunga del flessibile di alimentazione e scarico, 2 m

Accessori speciali

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

CL S10 040	Set con 4 cartucce per la pulizia
CL S20 040	Set con 4 cartucce anticalcare
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 144 130	Recipiente GN 1/3 a copertura antiaderente, non forato, profondo 40 mm, 1,5 l
GN 144 230	Recipiente GN 2/3 a copertura antiaderente, non forato, profondo 40 mm, 3 l
GN 154 130	Recipiente GN 1/3 a copertura antiaderente, forato, profondo 40 mm, 1,5 l
GN 154 230	Recipiente GN 2/3 a copertura antiaderente, forato, profondo 40 mm, 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

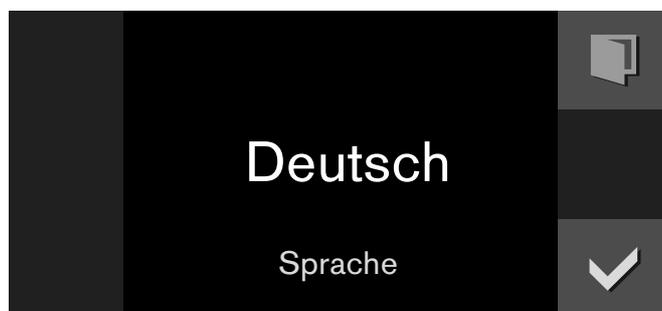
Avvertenze

- 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.

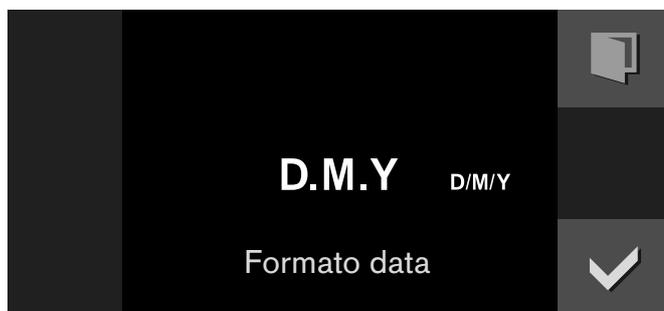
- 1 Servendosi del selettore impostare l'ora desiderata.
- 2 Confermare con ✓.



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.

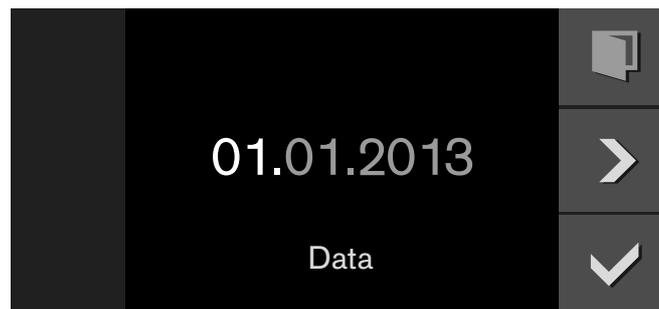
- 1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.
- 2 Confermare con ✓.



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 il filtro dell'acqua

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

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

- 1 Selezionare con il selettore "Disponibile" (con filtro dell'acqua) o "Non disponibile" (senza filtro dell'acqua).
- 2 Confermare con ✓.
- 3 Se si è selezionato filtro dell'acqua "Disponibile": Sul display appare "Capacità filtro dell'acqua".

- 4 Con il selettore selezionare la capacità del filtro usato (tra 100 e 9000 litri). Osservare le indicazioni in dotazione al filtro dell'acqua.
- 5 Confermare con ✓.



Regolare la durezza dell'acqua

Sul display appare "Durezza dell'acqua".

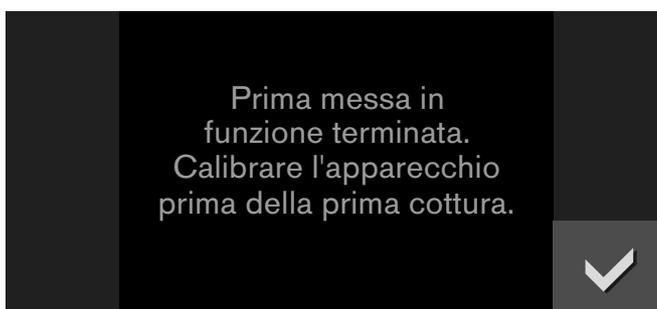
- 1 Controllare l'acqua del rubinetto con il test allegato: Riempire i tubicini con acqua del rubinetto fino al contrassegno di 5 ml.
- 2 Aggiungere la soluzione a gocce fino ad ottenere una colorazione da viola a giallo.
Importante: Contare le gocce e ad ogni goccia agitare con cautela il tubicino fino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



Terminare la prima messa in funzione

Sull'indicatore 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.

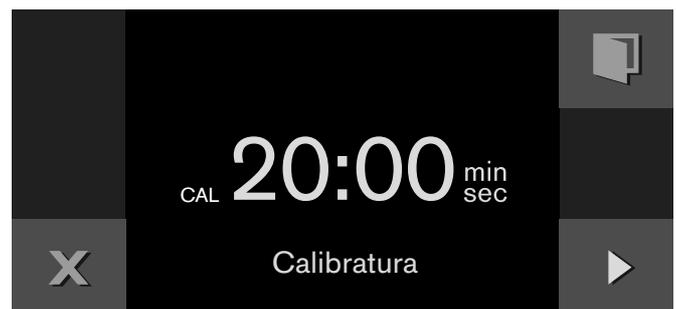
Calibratura

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.

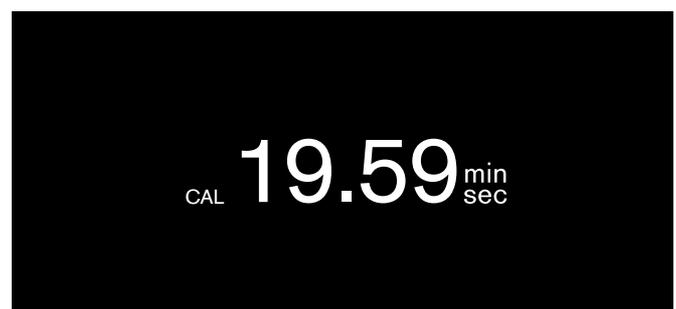
E' importante che l'apparecchio produca vapore per 20 minuti a 100°C senza interruzione. Durante questo lasso di tempo non aprire lo sportello dell'apparecchio.

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



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



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

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

Dopo un trasloco

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

Dopo aver ripristinato le impostazioni predefinite

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

Dopo un'interruzione di corrente

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

Pulire il pannello dello sportello

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

Filtro dell'acqua

Funzionamento con o senza filtro dell'acqua

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

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

Sostituire il filtro dell'acqua

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

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

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

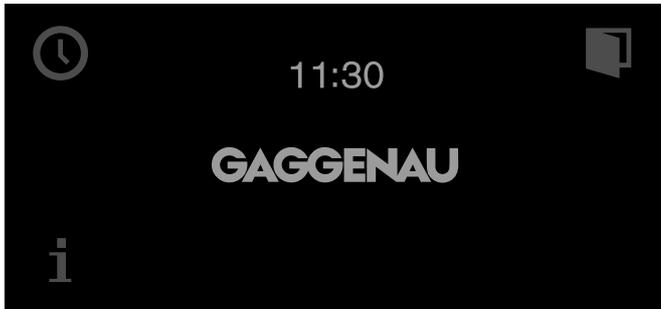
Il cambio del filtro è concluso. Toccare il simbolo . L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Attivazione dell'apparecchio

In modalità standby

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

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



Avvertenze

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

Attivazione dell'apparecchio

Per abbandonare la modalità stand-by, è possibile

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

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

Avvertenze

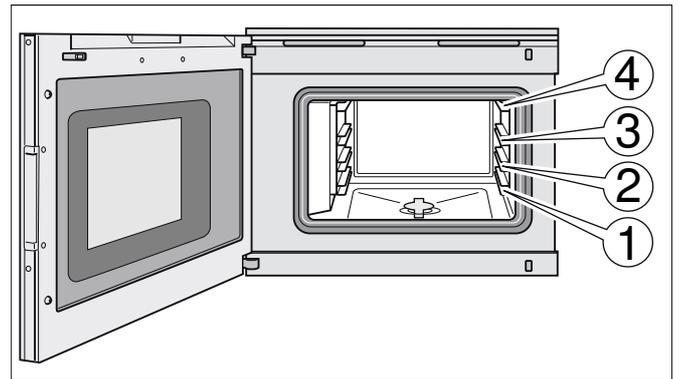
- Se è selezionato "Indicatore di stand-by = off" nelle impostazioni di base, bisogna ruotare il selettore funzioni per abbandonare la modalità stand-by.
- L'indicatore di stand-by viene nuovamente visualizzato se per lungo tempo dall'attivazione non viene effettuata alcuna impostazione.
- Se la porta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

Usare l'apparecchio

Vano cottura

Il vano cottura ha quattro livelli di inserimento. Questi livelli vengono contati dal basso verso l'alto.

Avvertenza: Per cuocere a vapore, scongelare, cuocere e rigenerare è possibile utilizzare fino a tre diversi livelli di inserimento (livello 2, 3, 4). Cuocere è possibile solo su un ripiano, utilizzare a tal fine il ripiano 2 (oppure il ripiano 1 per stampi da forno alti).



Attenzione!

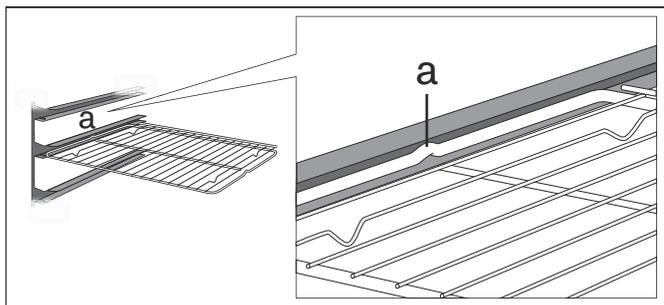
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio. La base del vano cottura deve rimanere sempre libera. Collocare sempre le stoviglie nel recipiente di cottura forato oppure sulla griglia.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra i listelli di inserimento, potrebbe rovesciarsi.

Inserimento degli accessori

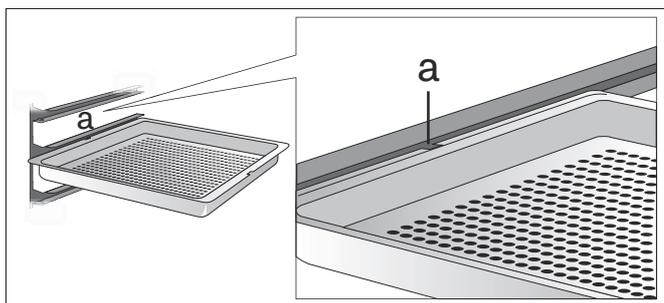
La griglia e il recipiente forato sono dotati di una funzione d'arresto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa. Durante la rimozione è necessario 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 Impostare il tipo di riscaldamento desiderato servendosi del selettore funzioni. Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento selezionato e la temperatura predefinita.
- 2 Nel caso si volesse modificare la temperatura: Servirsi del selettore per impostare la temperatura desiderata.

Sul display compare il simbolo del riscaldamento . Le barre mostrano progressivamente lo stato del riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico e il simbolo del riscaldamento  si spegne.

Avvertenze

- Con un'impostazione della temperatura inferiore a 70°C, l'illuminazione del vano cottura resta spenta.
- Con il tipo di riscaldamento "Cottura sottovuoto" l'illuminazione del vano cottura rimane spenta.
- Cambiando il tipo di funzionamento, si mantiene la temperatura impostata. La temperatura predefinita compare solo dopo l'accensione.

Disattivazione:

Portare il selettore delle funzioni su **0**.

Vaporizzazione

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

La vaporizzazione funziona solo nei seguenti modi operativi:

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

Toccare il simbolo  fintanto che si desidera alimentare vapore, massimo per 8 secondi. Per vaporizzare di nuovo aspettare almeno un secondo e quindi toccare di nuovo il simbolo .

Eliminazione vapore

Con l'eliminazione vapore viene immessa acqua fredda nel vano cottura. In questo modo il vano cottura si raffredda, il vapore si condensa sulla parete del vano di cottura. Se in seguito si apre la porta del vano cottura, fuoriesce solo una piccola quantità di vapore.

Pericolo di scottature!

Dopo l'apertura è possibile che goccioli acqua calda dalla porta dell'apparecchio.

L'eliminazione vapore funziona solo per questi tipi di riscaldamento, quando la temperatura del vano cottura è inferiore a 130°C:

- Aria calda + 100% umidità
- Aria calda + 80% umidità
- Aria calda + 60% umidità
- Grill piano livello 1 + umidità
- Grill piano livello 2 + umidità
- Cottura sottovuoto

Procedimento:

Toccare il simbolo . L'eliminazione vapore dura circa 20 secondi. Durante questo lasso di tempo il riscaldamento è disattivato.

Terminare in anticipo l'eliminazione vapore:

Aprire la porta o toccare il simbolo .

Avvertenza: L'eliminazione vapore è disponibile per breve tempo anche dopo la disattivazione dell'apparecchio.

Dopo ogni funzionamento

- 1 Rimuovere la sporcizia dal vano cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato. I resti carbonizzati sono molto più difficili da rimuovere in seguito.
- 2 Una volta raffreddato, pulire il vano cottura con un panno morbido e asciugare con cura.
- 3 Asciugare mobili e maniglie nel caso in cui si sia formata della condensa.
- 4 Asciugare il vano cottura con il programma di asciugatura (vedere capitolo 'Programma di asciugatura') oppure lasciare aperta la porta dell'apparecchio finché il vano cottura non si è asciugato completamente.

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

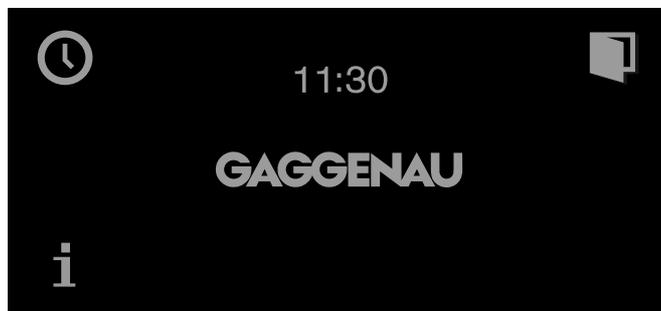
Nel menu del timer regolate:

- ⌚ 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.

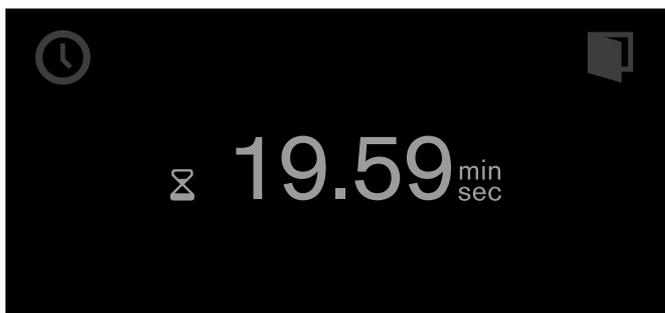
Impostare il contaminuti

- 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

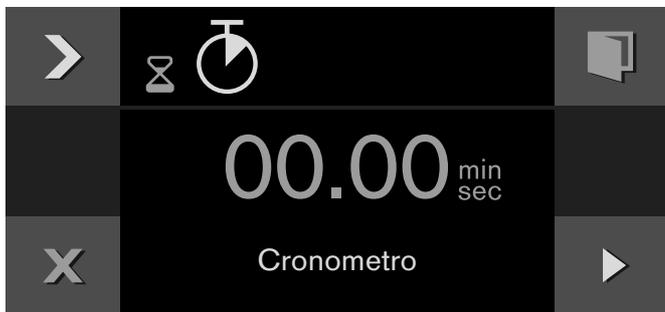
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio.

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.

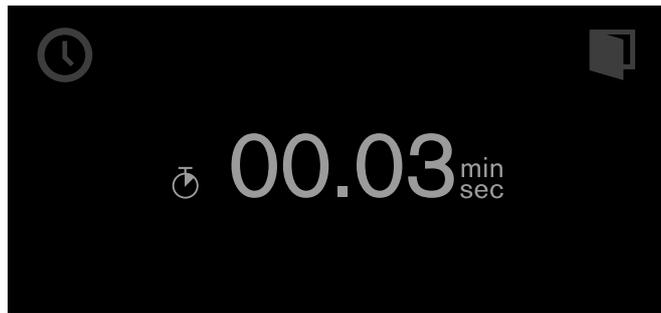
Avvio del cronometro

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



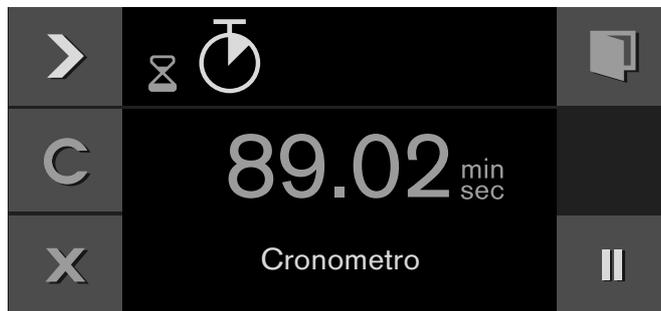
- 3 Avviare con il tasto ▶.

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.

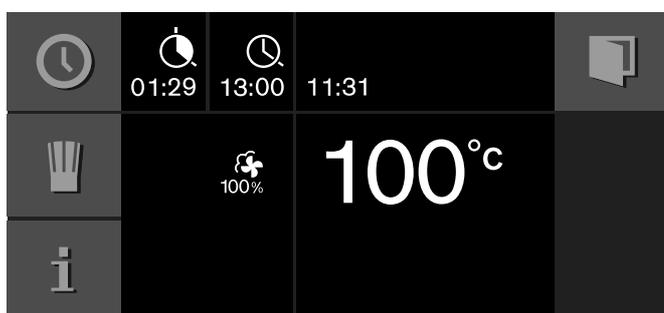
- 1 Toccare il simbolo ⌚.
- 2 Con ➤ selezionare la funzione "Durata di cottura" ⌚.

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

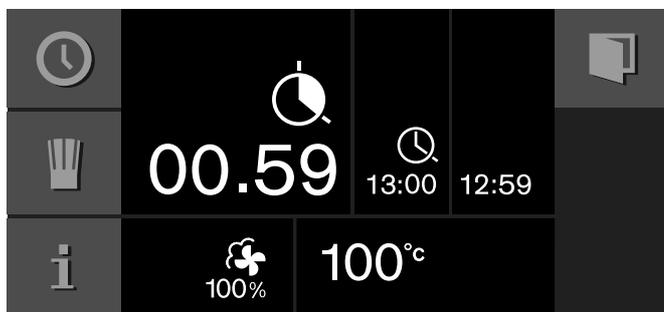


- 4 Avviare con ►.

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 [31]:
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.

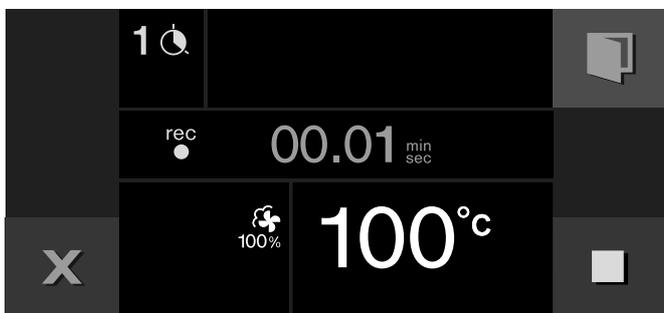
Ricette personali

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.

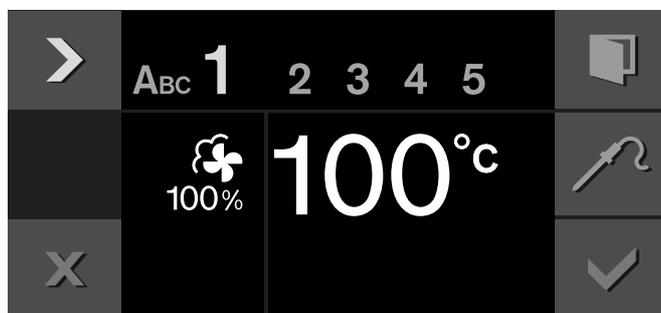
Inserire la temperatura nucleo per una fase:

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.

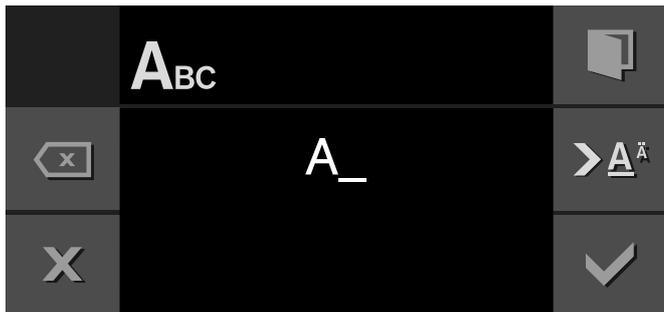
Immettere la temperatura interna per una fase:

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".



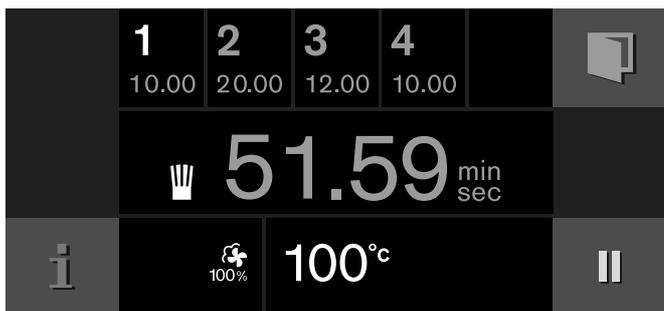
Selettore	Selezionare le lettere Una nuova parola inizia sempre con una lettera maiuscola.
>A ^ä	premere brevemente: cursore a destra premere a lungo: selezione di dieresi o caratteri speciali premere due volte: inserire un cambio riga
>Ä	premere brevemente: cursore a destra premere a lungo: cambio ai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

- 2 Salvare con ✓.
- o -
con X 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.

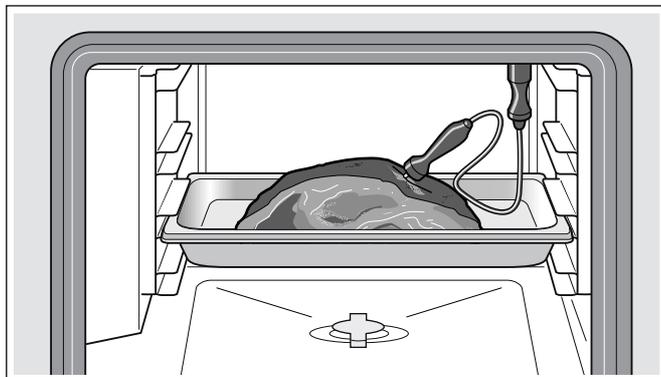
⚠ Pericolo di ustione!

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.

Inserire la termosonda nella pietanza prima di inserirla nel vano cottura.

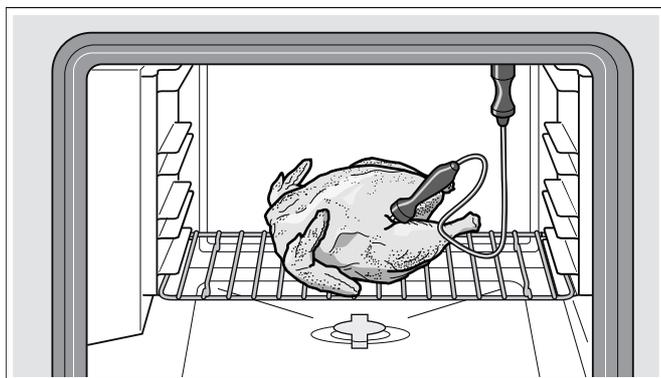
Infilare la punta di metallo nel punto più spesso della pietanza. Fare in modo che l'estremità della punta raggiunga all'incirca il centro. La punta non deve toccare ossa o il recipiente, né essere infilata in una parte grassa.



Se ci sono più pezzi, infilare la termosonda al centro di quello più spesso.

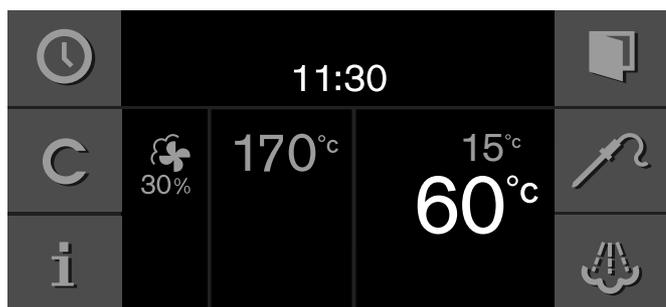
Inserire la termosonda il più in fondo possibile.

Per il pollame verificare che la punta della termosonda non si infili nella cavità centrale bensì nella carne tra il petto e la coscia.



Regolare la temperatura nucleo

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



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

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

Avvertenze

- 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
Arrosti di manzo	80 - 85 °C
Maiale	
Arrosti 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	
Arrosti 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

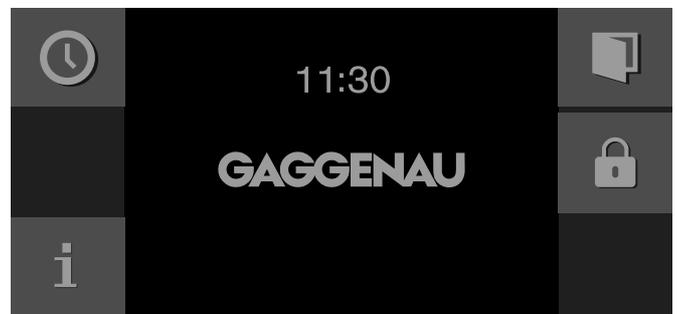
- La sicurezza bambini è da impostare su "disponibile" dalle impostazioni di base (vedere capitolo 'Impostazioni di base').
- In caso di interruzione di corrente con sicurezza bambini attivata, è possibile che una volta tornata la corrente questa sia disattivata.

Attivazione della protezione bambini

Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su **0**.

Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.



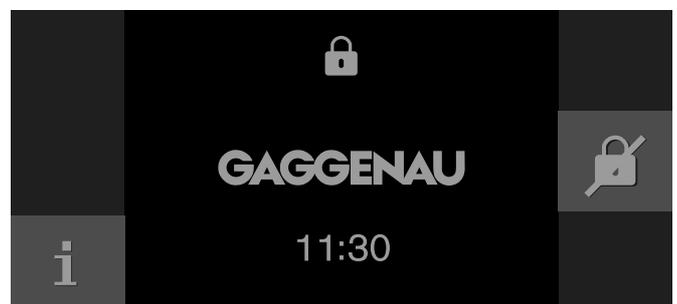
La protezione bambini è attivata. Compare Stand-by. Il simbolo  viene mostrato in alto sul display.

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.

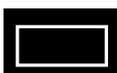
Impostazioni di base

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 X interrompere ed uscire dall'impostazione di base attuale.
- 8 Girare il selettore funzioni su **0** per uscire dal menu delle impostazioni di base.

Le modifiche sono memorizzate.

	Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
	Luminosità	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazione della luminosità del display
	Stand-by	ON*/OFF - Ora - Ora + logo GAGGENAU* - Data - Data + logo GAGGENAU - Ora + data - Ora + data + logo GAGGENAU	Aspetto dello stand-by. OFF: nessuna indicazione. Con questa impostazione, si diminuisce il consumo dello stand-by dell'apparecchio. ON: più indicazioni impostabili, confermare "ON" con ✓ e selezionare l'indicatore desiderato con il selettore. Vengono visualizzate le opzioni impostabili.
	Visualizzazione display	Ridotta* / Standard	Impostando 'Ridotta' dopo poco sul display compaiono solo le cose più importanti.
	Colore touch field	Grigio*/bianco	Selezionare i colori dei simboli sui touch field
	Tono touch field	Tono 1*/Tono 2/OFF	Selezionare il tono del segnale toccando un touch field
	Volume tono touch field	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazioni del volume del touch field
	Segnale di riscaldamento	Acceso* / Spento	Risuona un segnale quando viene raggiunta la temperatura desiderata durante il riscaldamento.
	Volume segnale acustico	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostare il volume del segnale acustico
	Filtro dell'acqua	Disponibile*/Non disponibile	Disponibile: azionare l'apparecchio con il filtro dell'acqua. Non disponibile: azionare l'apparecchio senza il filtro dell'acqua.
	Capacità del filtro d'acqua	100 - 9000 litri	Regolare la capacità del filtro d'acqua
	Durezza dell'acqua	1-18	Controllare l'acqua del rubinetto con il test al carbonato in dotazione. Regolare la durezza dell'acqua rilevata.
	Calibratura	Calibrare l'apparecchio	Regolare il punto di ebollizione
	Formato ora	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.
	Demo programma di pulizia	Demo avviare il programma di pulizia	Solo a fini di presentazione. Senza funzione di pulizia e funzione di riscaldamento. La demo programma di pulizia dura 10 minuti. Può essere terminata in qualsiasi momento. Serve una cartuccia per la pulizia standard nuova o già usata. L'apparecchio deve essere collegato all'acqua e allo scarico. Alla fine asciugare manualmente il vano di cottura.
	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.

Sciogliere bene i panni nuovi prima di usarli.

Settore	Detergenti
Pannelli della porta	Detergente per vetri: pulire con un panno per vetri oppure con un panno in microfibra. Non utilizzare raschietti per vetro.
Display	Pulire con un panno in microfibra oppure con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che non sia bagnato.

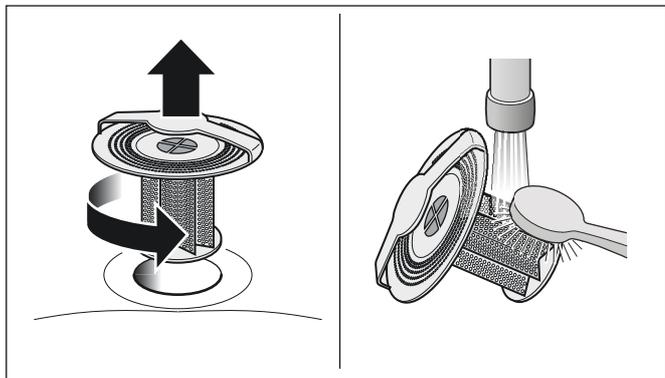
Settore	Detergenti
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Speciali detergenti per l'acciaio inossidabile possono essere richiesti presso il servizio clienti o presso i rivenditori specializzati.
alluminio	Pulire con un detergente per vetri delicato. Pulire con un panno per vetri o un panno in microfibra privo di pelucchi, con movimenti orizzontali e senza esercitare pressione sulle superfici.
Vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare uno spray per forno e altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Dopo la pulizia, asciugare sempre il vano cottura (vedere capitolo 'Programma di asciugatura'). Per una cura costante del vano cottura in acciaio inossidabile utilizzare il prodotto per la cura del vano cottura (codice articolo 00667027 presso il servizio clienti oppure nel negozio online). Attenzione! 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.
Vano di cottura molto sporco	Il programma di pulizia rimuove lo sporco intenso (vedere capitolo 'Programma di pulizia').
Superficie grill in vetroceramica	Pulire regolarmente la superficie grill in vetroceramica con detergente per vetroceramica (codice articolo 00311499 presso il servizio clienti oppure nel negozio online). Rimuovere residui incrostati con un raschietto per vetri. Attenzione! Non graffiare il vano cottura con il raschietto per vetri.
Copertura in vetro lampadina del vano cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno da cucina.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza grattare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Termosonda	Pulire con un panno umido. Non lavare in lavastoviglie.
Recipiente di cottura, griglia	Lavastoviglie oppure soluzione di lavaggio calda. Lasciare in ammollo i residui incrostati e pulire con una spazzola.

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.

Filtro di scarico

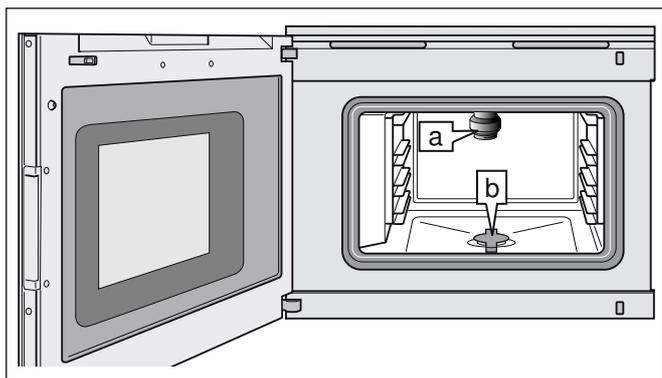
All'occorrenza è possibile pulire il filtro di scarico sul fondo del vano cottura. Se si preparano spesso carne oppure pesce, si suggerisce una pulizia a cadenza mensile.



- 1 Prelevare il filtro di scarico ruotandolo verso sinistra.
- 2 Rimuovere i residui di cibo dal filtro di scarico.
- 3 Sciacquare sotto l'acqua corrente. In caso di sporco intenso, lavare in lavastoviglie.
- 4 Mettere in posizione il filtro di scarico e girarlo fino in fondo verso destra.

Non utilizzare mai il forno a vapore senza filtro di scarico.

Programma di pulizia



Il programma di pulizia rimuove lo sporco ostinato. Una cartuccia per la pulizia (a) viene avvitata sopra nel vano cottura. Il vano cottura viene pulito, risciacquato e asciugato in modo completamente automatico. Durante il programma di pulizia, il filtro di scarico (b) deve rimanere inserito sulla base del vano cottura.

Il programma di pulizia completo dura 3 ore e 45 minuti. In caso di utilizzo normale, suggeriamo di pulire l'apparecchio quattro volte all'anno con il programma di pulizia. A seconda dell'uso può essere necessaria anche una pulizia più frequente.

Non lasciare incrostare lo sporco ostinato, ma dopo l'utilizzo avviare subito il programma di pulizia.

Per il programma di pulizia sono necessarie specifiche cartucce per la pulizia. È possibile ordinarle presso il servizio clienti o il negozio online (CL S10 040 set con 4 cartucce per la pulizia, codice articolo 00311703).

Le cartucce per la pulizia sono utilizzabili solo una volta e non sono ricaricabili. Non utilizzare nessun altro detergente.

Attenzione!

Danneggiamento del vano cottura: Utilizzare le cartucce per la pulizia solo per il programma di pulizia. Non appoggiare mai le cartucce per la pulizia nel vano cottura caldo e non scaldarle.

Avvertenze

- Il programma di pulizia può essere attivato solamente quando la temperatura dell'apparecchio è scesa sotto i 40 °C.
- Rimuovere tutti gli accessori dal vano cottura prima di attivare il programma di pulizia (griglia, recipienti di cottura, termosonda).
- Eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- Durante il programma di pulizia, il filtro di scarico deve rimanere inserito nella base del vano cottura. Togliendo il filtro di scarico prima del programma di pulizia il vano cottura non risulterà pulito.
- Durante il programma di pulizia la porta dell'apparecchio è bloccata.
- Non tentare di aprire la porta dell'apparecchio durante il programma di pulizia. Potrebbe fuoriuscire acqua.
- Lasciare terminare sempre il programma di pulizia. Il programma di pulizia non può essere interrotto.

Avviare il programma di pulizia

- 1 Portare il selettore funzioni su **S**.
- 2 Viene visualizzato il simbolo . Confermare con .
- 3 Viene indicato il tempo di esecuzione, con indicazione del momento in cui il programma di pulizia si concluderà. Se si desidera, regolare il tempo di esecuzione con il selettore. Confermare con . Il tempo di avvio e il tempo di esecuzione vengono posticipati, il tempo per la pulizia resta invariato.

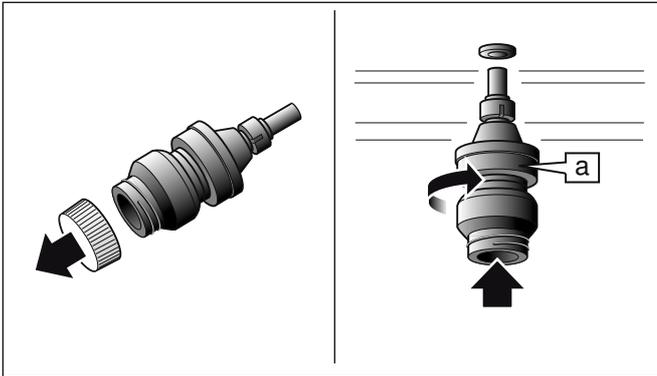


- 4 Rimuovere tutti gli accessori dal vano cottura e eliminare lo sporco grossolano. Confermare con .

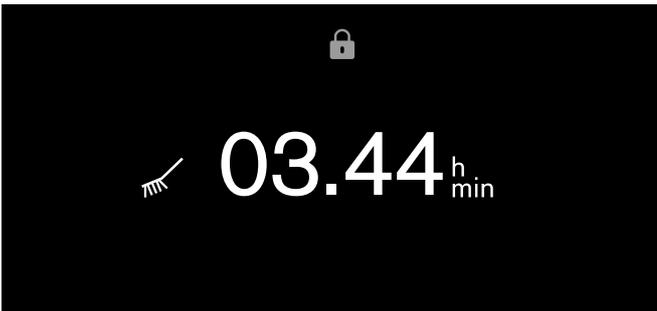
- 5 Rimuovere il cappuccio di chiusura della cartuccia per la pulizia.

Attenzione!

Non rimuovere il tappo di cera nell'apertura della cartuccia per la pulizia. Non utilizzare nessun altro detergente. Non utilizzare le cartucce danneggiate.



- 6 Avvitare fino in fondo la cartuccia per la pulizia (a) nella cavità sulla parte superiore del vano cottura. Chiudere la porta dell'apparecchio. Confermare con ✓. Compare il tempo per la pulizia di 3 ore e 45 minuti.
- 7 Avviare con ►. Il tempo per la pulizia scorre sul display. La lampadina del vano di cottura resta spenta. La porta dell'apparecchio è bloccata.



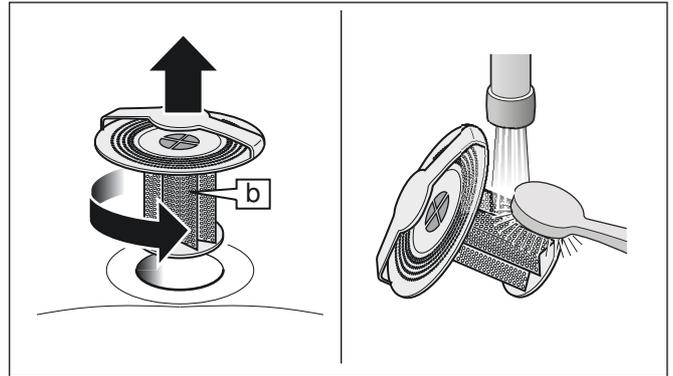
Terminato il programma di pulizia viene emesso un segnale acustico. La porta dell'apparecchio viene sbloccata. Sul display compare un messaggio.

- 8 Rimuovere la cartuccia per la pulizia.

Attenzione!

Danno del vano di cottura: non riscaldare mai l'apparecchio, se vi è collocata una cartuccia.

- 9 Prelevare il filtro di scarico sulla base del vano cottura ruotandolo verso sinistra. Rimuovere i residui di cibo dal filtro di scarico. Sciacquare sotto l'acqua corrente.



- 10 Mettere in posizione il filtro di scarico e girarlo fino in fondo verso destra. Confermare con ✓.

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

Avvertenza: Dopo l'asciugatura, l'ultimo processo di risciacquo può lasciare delle strisce bianche nel vano di cottura e sul vetro. Questo dipende dalla durezza dell'acqua. Rimuovere le strisce bianche con un panno umido.

Smaltire la cartuccia per la pulizia esausta secondo le relative normative locali sullo smaltimento dei rifiuti domestici.

Cause di un risultato di pulizia insoddisfacente

Nel caso in cui il vano cottura non dovesse essere pulito al termine del programma di pulizia, verificarne i motivi facendo riferimento alla seguente tabella. Inserire una nuova cartuccia per la pulizia e riavviare il programma di pulizia.

Possibile causa	Soluzione
Cappuccio di chiusura sulla cartuccia per la pulizia	Non è stato rimosso il cappuccio di chiusura della cartuccia per la pulizia. Al termine del programma di pulizia, prelevare la cartuccia dall'apparecchio. Non riutilizzare le cartucce. Smaltire le cartucce secondo le disposizioni locali. ⚠ Pericolo di lesioni! Non rimuovere il cappuccio di chiusura delle cartucce già utilizzate, per evitare che il detergente entri in contatto con la pelle o con gli occhi.
Cartuccia sbagliata (cartuccia anticalcare)	Utilizzare solo cartucce originali per il programma di pulizia.
Manca il filtro di scarico	Durante il programma di pulizia, il filtro di scarico deve rimanere inserito nella base del vano cottura.

Possibile causa	Soluzione
Interruzione dell'alimentazione elettrica	Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica superiore a 3 minuti, il programma di pulizia viene terminato con un programma breve.
Sporco fortemente incrostato	Eseguire nuovamente il programma per la pulizia per rimuovere lo sporco ostinato.

Programma di asciugatura

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

Il programma di asciugatura dura 20 minuti.

Avviare il programma di asciugatura

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



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

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

Programma di decalcificazione

Una costante decalcificazione, mantiene il vano cottura in buono stato. Con il programma di decalcificazione il vano cottura viene decalcificato, risciacquato e asciugato automaticamente.

Un messaggio sul display avverte che il programma di decalcificazione andrebbe eseguito tenendo conto del tipo di acqua e dell'utilizzo dell'apparecchio. In caso di necessità (per es. tracce di calcare nel vano cottura) è possibile eseguire il programma di decalcificazione anche più spesso.

Il programma di decalcificazione completo ha una durata complessiva di 2 ore e 15 minuti.

Per il programma di decalcificazione sono necessarie cartucce anticalcare specifiche. Queste sono disponibili presso il servizio clienti o il negozio online (CL S20 040 set con 4 cartucce anticalcare, codice articolo 00311768).

Attenzione!

Danneggiamento del vano cottura: Utilizzare le cartucce anticalcare esclusivamente per il programma di decalcificazione. Non appoggiare mai le cartucce anticalcare nel vano cottura caldo e non scaldarle.

Avvertenze

- È possibile avviare il programma di decalcificazione soltanto quando la temperatura dell'apparecchio è scesa sotto i 40°C.
- Rimuovere tutti gli accessori dal vano cottura prima di avviare il programma di decalcificazione (griglia, recipienti di cottura, termosonda).
- Durante il programma di decalcificazione il filtro di scarico deve rimanere inserito nella base del vano cottura.
- Durante il programma di decalcificazione la porta dell'apparecchio è bloccata.
- Lasciare terminare sempre il programma di decalcificazione. Il programma di decalcificazione non può essere interrotto.
- Anche in caso di utilizzo del sistema di decalcificazione dell'acqua (accessorio speciale GF 111 100) può essere necessaria una decalcificazione, a seconda del tipo di acqua e dell'utilizzo dell'apparecchio. Sul display compare un messaggio di avvertimento.

Avviare il programma di decalcificazione

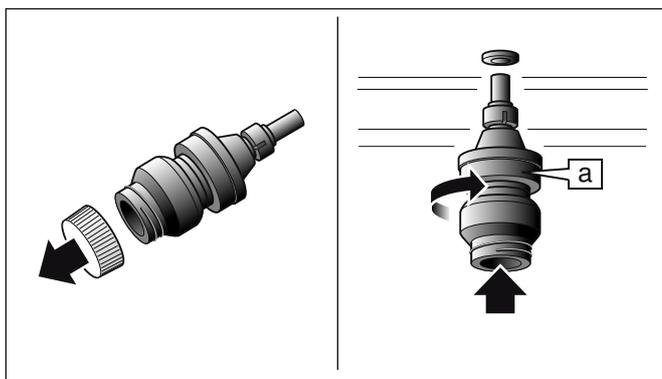
- 1 Portare il selettore funzioni su **S**. Con il selettore selezionare il programma di decalcificazione.
- 2 Viene visualizzato il simbolo . Confermare con .
- 3 Viene indicato il tempo di esecuzione, con indicazione del momento in cui il programma per la pulizia si concluderà. Se si desidera, regolare il tempo di esecuzione con il selettore. Confermare con .



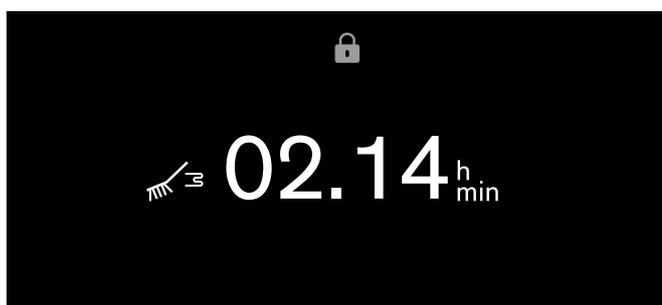
- 4 Togliere tutti gli accessori dal vano cottura. Confermare con .
- 5 Rimuovere il cappuccio di chiusura della cartuccia anticalcare.

Attenzione!

Non rimuovere il tappo di cera nell'apertura della cartuccia per la pulizia. Non utilizzare nessun altro anticalcare.



- 6 Avvitare fino in fondo la cartuccia anticalcare (**a**) nella cavità sulla parte superiore del vano cottura. Chiudere la porta dell'apparecchio. Confermare con . Compare il tempo di decalcificazione 2.15 ore.
- 7 Avviare con . Il tempo per la decalcificazione scorre sul display. La lampadina del vano di cottura resta spenta. La porta dell'apparecchio è bloccata.



Terminato il programma di decalcificazione viene emesso un segnale acustico. La porta dell'apparecchio viene sbloccata. Sul display compare un messaggio.

- 8 Rimuovere la cartuccia decalcificante. Confermare con .
- 9 Prelevare il filtro di scarico sulla base del vano cottura ruotandolo verso sinistra. Rimuovere i residui di cibo dal filtro di scarico. Sciacquare sotto l'acqua corrente.
- 10 Mettere in posizione il filtro di scarico e girarlo fino in fondo verso destra. Confermare con .

Il programma di decalcificazione è terminato. Infine, cancellare l'avviso di decalcificazione sul display. Confermare con .

Lasciar raffreddare l'apparecchio. Lucidare il vano cottura e il vetro con un panno morbido.

Smaltire la cartuccia anticalcare esausta, secondo le relative normative locali sullo smaltimento dei rifiuti domestici.

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	Sull'apparecchio non c'è acqua	Controllare l'allaccio dell'acqua
Niente vapore visibile	Il vapore acqueo oltre i 100°C non è visibile	E' normale
La resistenza del grill irradia solo sul bordo e non al centro	Per un'ottimale distribuzione del calore la superficie del grill riscalda solo sul bordo	E' normale
Simbolo  "Scarico vapore" non appare	Lo scarico del vapore è possibile solo ad una temperatura del vano cottura inferiore a 130°C	E' normale
Forte fuoriuscita di vapore in alto dalla porta	L'apparecchio sta calibrando il punto di ebollizione o riscalda oppure è stato modificato la modalità di funzionamento	E' normale
	Individuazione del punto di ebollizione non avvenuta	Eseguire l'individuazione del punto di ebollizione
Forte fuoriuscita di vapore lateralmente dalla porta	La guarnizione è sporca o allentata	Pulire la guarnizione e inserirla nell'incavo
Roncio durante l'accensione	La pompa di scarico acqua si avvia	Normale rumore durante il funzionamento
	L'apparecchio è rimasto inutilizzato per alcuni giorni	Normale: risciacquo automatico durante la messa in funzione
Durante la cottura si sente un rumore tipo "Plopp"	Dilatazione dovuta alla tensione in presenza di forti differenze di temperatura	E' normale
L'apparecchio non produce più correttamente il vapore	L'apparecchio è sporco di calcare	Avviare il programma di decalcificazione

Dopo il funzionamento, è presente umidità nel vano di cottura	Si tratta di una condizione normale per alcuni tipi di funzionamento	Dopo il funzionamento, asciugare il vano di cottura con il programma di asciugatura
Messaggio d'errore "Exxx"		In caso di messaggio d'errore ruotare il selettore funzioni su 0; se l'indicazione scompare, si trattava di un problema eccezionale. Se l'errore compare ripetutamente o l'indicazione resta fissa, contattare il servizio assistenza e trasmettere il codice errore.

Interruzione di corrente

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

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

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

Modalità demo

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

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

Sostituire la lampada nel vano cottura

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

Attenzione!

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

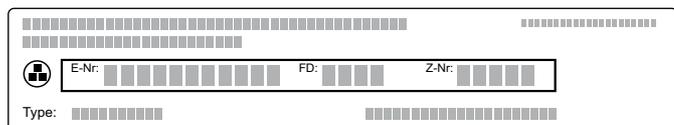
Quando la copertura della lampada nel forno è danneggiata deve essere sostituita. Le coperture possono essere acquistate presso il servizio assistenza clienti. Indicate il numero E ed il numero FD del vostro apparecchio.

Servizio Assistenza Clienti

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

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

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



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

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
---------------------	-------------------------

Servizio di assistenza clienti ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Tabelle e consigli

Avvertenze

- I tempi di cottura 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 poco 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.
- 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.
- 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 al vapore hanno una preparazione più delicata rispetto alla cottura in acqua bollente: sapore colore e consistenza si mantengono meglio. Non vengono espulse le vitamine idrosolubili e i principi nutritivi. Siccome il forno a vapore funziona senza sforzo a soli 100°C, anche la preparazione avviene in modo notevolmente più delicato rispetto, ad esempio, alla pentola a pressione.
- Tutte le indicazioni fanno riferimento a 1 kg di verdura pulita.
- Per la cottura a vapore della verdura, servirsi del contenitore di cottura forato e spingerlo nel secondo ripiano dal basso. Collocare sotto il recipiente non forato. Il sugo di cottura raccolto può essere usato come base per una salsa o un passato di verdure.
- Si sbollenta 8 - 10 minuti nell'apparecchio preriscaldato. Se la verdura o la frutta non vengono serviti subito, raffreddare in acqua ghiacciata per evitare che continuino la cottura per via del calore residuo.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Carciofi, grandi	forato	100	100	30 - 40	
Carciofi, piccoli	forato	100	100	20 - 25	
Cavolfiore, intero	forato	100	100	25 - 30	
Cavolfiore a pezzetti	forato	100	100	15 - 25	
Fagiolini, verdi	forato	100	100	25 - 30	
Broccoli, a pezzetti	forato	100	100	15 - 20	Consiglio per la ricetta: servire con mandorle rosolate nel burro.
Finocchi, a rondelle	forato	100	100	15 - 20	

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Terrina di verdure	forato / griglia	100	100	50 - 60	in una terrina Per controllare l'esatto punto di cottura, servirsi della termosonda (vedere capitolo 'Termosonda').
Carote, a rondelle 0,5 cm	forato	100	100	15 - 20	
Patate, sbucciate e tagliate in quarti	forato	100	100	25 - 35	
Cavolo rapa, a rondelle	forato	100	100	20 - 30	
Porri, a rondelle	forato	100	100	10 - 15	
Peperoni, ripieni	non forato	180 - 200	80 / 100	20 - 25	In caso di farcitura di carne arrostita prima il ripieno.
Patate lesse (da ca. 50 g)	forato	100	100	30 - 35	
Patate lesse (da ca. 100 g)	forato	100	100	45 - 50	
Cavolini di Bruxelles	forato	100	100	20 - 25	
Asparagi, verdi	forato	100	100	12 - 15	
Asparagi, bianchi	forato	100	100	20 - 30	
Spinaci	forato	100	100	4 - 6	In seguito soffriggere nella pentola con aglio e cipolla.
Spellare i pomodori	forato	100	100	3 - 4	Incidere i pomodori e raffreddare in acqua ghiacciata dopo la cottura a vapore.
Taccole	forato	100	100	5 - 10	

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.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
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.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Entrecôte, arrostito, leggermente al sangue (da 350 g)	non forato	170 - 180	30	10 - 20	
Filetto, arrostito leggermente al sangue, in pasta sfoglia (600 g)	non forato	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Rivestire il recipiente di cottura con carta da forno.
Schiena di vitello, arrostita, leggermente al sangue (1 kg)	non forato	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Se si aggiungono liquidi nel recipiente di cottura non forato è sufficiente un'umidità del 30%.
Costate di maiale, cotte, in fette	non forato	100	100	15 - 20	
Arrosto in crosta (Arrosto di maiale con cotenna), ben cotto (1,5 kg)	Griglia	1) 120 2) 160 3) 230	100 80 0	30 30 - 40 20 - 40	Prima della cottura, incidere a croce sulla crosta. Utilizzo della termosonda: nella seconda fase di cottura cuocere fino a raggiungere una temperatura interna di ca. 60°C, nella terza fase cuocere fino al raggiungimento di una temperatura interna di 75 - 80°C.
Schiena di agnello, arrostita, leggermente al sangue (da 150 g)	non forato	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Cosciotto d'agnello, arrostito, leggermente al sangue (1,5 kg)	non forato	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Schiena di capriolo, arrostita, leggermente al sangue (da 500 g)	non forato	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Arrosto di manzo, ben cotto (1,5 kg)	Griglia	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Se si aggiungono liquidi nel recipiente di cottura non forato è sufficiente un'umidità del 30%.
Roastbeef, arrostito, leggermente al sangue (1 kg)	non forato	170 - 180	30	50 - 60	
Arrosto di maiale (Collo o spalla), ben cotto (1 - 1,5 kg)	Griglia	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60	15 40 - 60	Se si aggiungono liquidi nel recipiente di cottura non forato è sufficiente un'umidità del 30%.
Salsicce, bollite, riscaldare	non forato	85 - 90	100	10 - 20	per es. salsicce di Leone, salsicce bianche

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 della merce 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 arrostitore 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.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Anatra, intera (3 kg)	non forato	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Cuocere con il petto verso il basso. A metà cottura girare l'anatra. In questo modo si evita che la delicata carne del petto si secchi troppo.
Petto d'anatra, arrostito, leggermente al sangue, (da 350 g)	non forato	160	0	25 - 30	
Pollo, intero ((1,5 kg)	Griglia	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Cuocere verso l'alto con le cosce legate al petto.
Petto di pollo, ripieno, al vapore (da 200 g)	forato	100	100	10 - 15	Consiglio per la ricetta: farcire con spinaci e formaggio di pecora.
Petto di tacchino, al vapore (da 300 g)	forato	100	100	12 - 15	
Galletti, quaglia, al vapore (da 150 - 200 g)	forato	100	100	15 - 20	
Galletti, quaglia, al vapore (da 150 - 200 g)	non forato	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Consiglio per la ricetta: ungere di olio e erbe di Provenza.
Piccione, al vapore (da 300 g)	forato	100	100	20 - 30	
Piccione, (da 300 g)	non forato	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Cottura sottovuoto

Cuocere sottovuoto significa cuocere "senza aria" a temperature basse tra i 50 - 95° e il 100% di vapore.

Cuocere sottovuoto è una forma di preparazione delicata e basso contenuto di grassi per carni, pesce, verdure e dessert. Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in uno speciale sacchetto da cottura resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto.

Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi. Le basse temperature e la trasmissione diretta del calore permettono di raggiungere qualsiasi punto di cottura desiderato. Cuocere troppo le pietanze è quasi impossibile.

Porzioni

Osservare le porzioni indicate nella relativa tabella. In caso di quantità o pezzi più grandi, è necessario adeguare di conseguenza il tempo di cottura.

Le porzioni indicate per carne, pesce e pollame corrispondono alla dose giornaliera per una persona. Nel caso delle verdure e dei dessert si è optato per porzioni per quattro persone.

Livelli di inserimento

È possibile cuocere su fino a due ripiani. Per raggiungere il risultato di cottura migliore, i recipienti di cottura vengono spinti nei ripiani 1 e 3. Per cuocere su un solo ripiano, utilizzare il ripiano 2.

Igiene

Rischi per la salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature di cottura. Per questo, attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze per l'uso e igieniche:

- Utilizzare solamente alimenti di buona qualità.
- Lavarsi e disinfettare le mani. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da griglia/da cucina.

- Alimenti difficili come per es. pollame, uova e pesce, vanno preparati con particolare attenzione.
- Pulire sempre con cura la frutta e la verdura e/o sbucciarle.
- Tenere sempre pulite le superfici e i taglieri. Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
- Mantenere la catena del freddo. Interromperla solamente poco prima per la preparazione degli alimenti e in seguito, conservare le pietanze sottovuoto nuovamente nel frigorifero prima di iniziare il procedimento di cottura.
- Le pietanze sono adatte solo per essere consumate immediatamente. Dopo il procedimento di cottura delle pietanze consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non sono adatte ad essere riscaldate un'altra volta.

Sacchetti sottovuoto

Per la cottura sottovuoto utilizzare solamente sacchetti sottovuoto resistenti al calore previsti per questi scopi.

Non cuocere le pietanze nei sacchetti in cui sono state acquistate (per es. pesce in pezzi). Questi sacchetti non sono adatti per la cottura sottovuoto.

Messa sottovuoto

Per la messa sottovuoto delle pietanze, utilizzare solamente una confezionatrice sottovuoto a campana, che sia in grado di aspirare l'aria al 99%. Solo in questo modo è possibile una trasmissione del calore uniforme, raggiungendo così il risultato di cottura perfetto.

Prima della cottura accertarsi che il sacchetto sia effettivamente sottovuoto. Prestare attenzione ai seguenti punti:

- Assenza di aria nel sacchetto sottovuoto.
- La chiusura ermetica è perfettamente sigillata.
- Assenza di fori nel sacchetto sottovuoto. Non utilizzare la termosonda.
- Pezzi di carne e pesce messi insieme sottovuoto, non aderiscono direttamente tra loro.
- Verdura e dessert sono stati messi sottovuoto in modo da essere il più possibile appiattiti.

In caso di dubbio, mettere la pietanza in un nuovo sacchetto e mettere nuovamente sottovuoto.

Gli alimenti dovrebbero essere messi sottovuoto al massimo un giorno prima del procedimento di cottura. Solo in questo modo è possibile evitare che i gas che ostacolano la trasmissione del calore fuoriescano dagli alimenti (per es. nel caso delle verdure) oppure che si alteri la struttura delle pietanze e di conseguenza la loro reazione alla cottura.

Qualità degli alimenti

La qualità del risultato di cottura è condizionata al 100% dallo stato dei prodotti utilizzati. Utilizzare solo alimenti freschi della qualità migliore. Solo così è possibile garantire un risultato di cottura sicuro, saporito e ineccepibile.

Preparazione

Grazie alla cottura sottovuoto non possono fuoriuscire gli aromi e si intensifica il sapore tipico delle pietanze. Non bisogna dimenticare che le abituali dosi di aromi quali per es. spezie, erbe e aglio possono condizionare il sapore in modo notevolmente maggiore. Iniziare dapprima con un dosaggio ridotto della metà rispetto a quello che si ritiene normale.

In caso di ingredienti di alta qualità, spesso è sufficiente aggiungere solamente un piccolo pezzo di burro e un po' di sale e pepe. Spesso a intensificare il gusto sono sufficienti gli aromi naturali degli alimenti.

Non sovrapporre e non sistemare le pietanze troppo vicine tra loro nel recipiente di cottura. Per una distribuzione uniforme del calore gli alimenti non dovrebbero toccarsi. In caso di più sacchetti sottovuoto, cuocere su due ripiani.

Poiché dopo la cottura nel sacchetto sottovuoto si forma acqua calda, fare attenzione nel prelevare. Collocare i recipienti di cottura non forati con le pietanze calde nel ripiano sotto a quello forato.

Asciugare il sacchetto da fuori, collocarlo in un recipiente di cottura pulito e non forato e aprire con una forbice. Versare l'intera pietanza e il liquido in essa contenuto nel recipiente di cottura.

Dopo la cottura sottovuoto è possibile terminare la pietanza come segue:

Carne: arrostire brevemente e a temperatura alta pochi secondi per parte. In questo modo si ottiene una bella crosta senza disperdere in cottura l'aroma di tostatura. Un risultato particolarmente buono si ottiene con il Teppan Yaki oppure con una griglia. Importante: picchiettare la carne con un panno da cucina prima di metterla nell'olio, per evitare schizzi di grasso.

Verdure: arrostire brevemente in una padella oppure su un Teppan Yaki, per mantenere gli aromi di tostatura. In questo modo è possibile degustarla senza problemi oppure mescolarla ad altri ingredienti senza che si raffreddi.

Pesce: condire e annaffiare di burro caldo. Siccome molti pesci si sfaldano leggermente dopo la cottura sottovuoto, se si desidera, prima della cottura sottovuoto dovrebbe essere brevemente arrostito.

Se l'alimento non ha raggiunto il livello di cottura desiderato tramite la cottura sottovuoto, prolungare il tempo di cottura arrosto.

Servire le pietanze in piatti preriscaldati e possibilmente con una salsa o del burro caldi, dato che la cottura sottovuoto ha luogo a temperature relativamente basse.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Carne					
Entrecôte, al sangue (da 180 g)	forato	58		100	Dopo il procedimento di cottura sul Teppan Yaki oppure sulla griglia, arrostito brevemente a temperatura alta su entrambi i lati. In questo modo si ottiene una bella crosta e il consueto aroma di tostatura, senza cuocere troppo la carne.
Entrecôte, leggermente al sangue (da 180 g)	forato	63		90	
Entrecôte, ben cotto (180 g)	forato	70		85	
Bistecca di punta d'anca di vitello (da 160°)	forato	60		80	
Bistecca di manzo, sangue (da 180 g)	forato	58		60	
Bistecca di manzo, leggermente al sangue (da 180 g)	forato	63		50	
Bistecche di manzo, ben cotte (da 180 g)	forato	70		45	
Medaglioni di maiale (da 80 g)	forato	63		75	
Pollame					
Petto d'anatra (350 g)	forato	58		70	In seguito al procedimento di cottura arrostito in una padella riscaldata la parte della pelle finché non sarà croccante.
Foie gras (1 rotolo da 300 g)	forato	80		30	Consiglio per la ricetta: pulire il fegato d'oca, mischiarlo con ingredienti a piacere. Arrotolare in carta di alluminio e forare in vari punti. Mettere sottovuoto il rotolo e, prima della cottura sottovuoto, lasciare raffreddare diverse ore in frigorifero.
Petto di pollo (da 250 g)	forato	65		60	
Pesce e frutti di mare					
Gamberi (125 g)	forato	60		30	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e aglio.
Capesante (da 20 - 50 g)	forato	60		6 - 10	Più i frutti di mare sono pesanti, più il tempo di cottura deve essere lungo.
Merluzzo bianco (da 140 g)	forato	59		25	
Filetto di salmone (à 140 g)	forato	58		30	Se si desidera, dopo la cottura arrostito brevemente in una padella riscaldata.
Luccioperca (da 140 g)	forato	60		20	
Verdura					
Champignon, in quarti (500 g)	forato	85		20	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, rosmarino, aglio e sale.
Indivia belga, a metà (4 - 6 pezzi)	forato	85		40	Consiglio per la ricetta: tagliare a metà l'indivia belga. Mettere sottovuoto con succo di arancia, zucchero, sale, burro e timo.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Asparagi bianchi, interi (500 g)	forato	88		45	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con sale e un pizzico di zucchero.
Asparagi verdi, interi (600 g)	forato	85		15 - 20	Consiglio per la ricetta: sbollentando prima della messa sottovuoto, si mantiene verde. Mettere sottovuoto con burro, sale e pepe.
Carote, a rondelle 0,5 cm (600 g)	forato	95		35 - 40	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con succo di arancia, curry e burro.
Carote, sbucciate, in cubetti grandi 2 x 2 cm (800 g)	forato	95		40	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale. Ottimali come condimento per es. per insalate.
Patate, con la buccia, intere o a metà (800 g)	forato	95		50	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale. Lavare prima con cura.
Pomodori ciliegini, interi oppure a metà (500 g)	forato	85		15	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e zucchero. Mischiare pomodori ciliegini rossi e gialli.
Zucca, in cubetti grandi 2 x 2 cm (600 g)	forato	90		20 - 25	Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di zucca.
Zucchine, a rondelle da 1 cm (600 g)	forato	85		30	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e timo.
Taccole, intere (500 g)	forato	85		5 - 10	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale.
Dessert					
Ananas, a fette da 1,5 cm (400 g)	forato	85		70	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, miele e vaniglia.
Mele, sbucciate, fette da 0,5 cm (2 - 4 pezzi)	forato	85		10 - 15	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con salsa al caramello.
Banane, intere (2 - 4 pezzi)	forato	65		15 - 20	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, miele e un baccello di vaniglia.
Pera, sbucciata a spicchi (2 - 4 pezzi)	forato	85		30	Consiglio per la ricetta: zuccherare con miele o zucchero.
Mandarini cinesi, a metà (12 - 16 pezzi)	forato	85		75	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, baccello di vaniglia, miele e marmellata di albicocche. Lavare in acqua calda, tagliare a metà e denocciolare.
Salsa alla vaniglia (0,5 l)	forato	82		18 - 20	Consiglio per la ricetta: 0,5 l di latte, 1 uovo, 3 tuorli, 80 g di zucchero, 1 baccello di vaniglia.

Grigliare

- All'occorrenza è possibile, servendosi delle diverse funzioni grill, brunire ulteriormente le pietanze.
- Per tutte le modalità di funzionamento con il grill piano utilizzare esclusivamente i livelli di inserimento da 1 a 3. Grigliare solo con la porta dell'apparecchio chiusa.
- Servirsi dei diversi livelli di inserimento a seconda della brunitura desiderata. Nel primo ripiano dal basso si ottiene una brunitura leggera, nel terzo ripiano una brunitura intensa.
- Nel caso la brunitura ottenuta fosse troppo chiara, è possibile grigliare nuovamente nel secondo ripiano con la modalità di funzionamento grill piano.
- Nella modalità di funzionamento grill piano e grill piano + ricircolo d'aria non preriscaldare per più di 5 minuti, poiché una volta passati 5 minuti interviene l'effetto grill.
- Non utilizzare la termosonda con le modalità di funzionamento grill piano, grill piano + ricircolo d'aria e grill piano + umidità.

Alimenti	Recipiente di cottura, ripiano	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Copertura di meringa (su torte / dessert)	Griglia 2	230		3 - 5	
Toast farcito	Griglia + non forato 2 / 3	200		10 - 12	
Trota (intera)	Griglia + non forato 3	230		10 - 12 per parte	Consigli per la ricetta: farcire con fettine di limone e prezzemolo.
Verdure grigliate (700 g)	non forato 2	230		20 - 25	per es. zucchine, melanzane
Sformato di verdure	non forato 2	180		35 - 40	per es. con broccoli e cavolfiore
Spiedini di verdure	Griglia + non forato 3	230	 / 	12 - 14 per parte	Il tempo di cottura dipende dal tipo di verdura.
Cosce di pollo (da 350 g)	Griglia + non forato 2 / 3	180 - 200		35 - 40	
Gratin di patate (1 kg di patate)	non forato 2	180		35 - 40	
Toast (conf. a EN60350-1)	Griglia 2	230		4 - 5	Preriscaldare per 5 minuti.
Zucchine gratinate, ripiene, tagliare a metà per lungo	non forato 2	180		20 - 25	

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	
Essicare / 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 sufflè, 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 forno a vapore è sempre possibile preparare le proprie pietanze da forno con l'umidità ottimale:
 -  | aria calda + umidità 0%:
In caso di dolci alla frutta e quiche, può fuoriuscire l'umidità in eccesso. La modalità di funzionamento corrisponde a quella dell'aria calda nel forno tradizionale.
 -  | aria calda + umidità 30%:
Il dolce a impasto semi-liquido non si secca. L'umidità propria degli alimenti non può fuoriuscire dal vano cottura.
 -  -  | aria calda + 60 - 100% umidità:
Pasta sfoglia e prodotti da forno lievitati risultano morbidi dentro e croccanti e lucidi fuori.
- Nel forno a vapore è possibile cuocere solo su un ripiano. Spingere il contenitore di cottura non forato nel secondo ripiano. In caso di utilizzo di uno stampo per dolci alto, collocarlo sulla griglia spinta nel primo ripiano.
- Quando si vaporizza – possibile durante il funzionamento ad aria calda (umidità 0%) e con un livello di umidità del 30% – toccando il simbolo  si aggiunge immediatamente umidità alla pietanza. Questa funzione viene utilizzata tra l'altro per la cottura del pane all'inizio del procedimento di cottura, per conferire più volume e rendere la crosta più croccante.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Torta di mele, ricoperta (conf. a EN60350-1)	Stampo a cerniera da 20 cm, griglia	160	0	110	Preriscaldamento
Bagel	non forato	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, precotta	Griglia	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Pan di Spagna, alto (6 uova)	Stampo a cerniera	160 - 170	0	30 - 35	
Pan di Spagna, basso (2 uova)	non forato	190 - 210	0 - 30	8 - 10	per.es. per rotolo di pan di Spagna
Stuzzichini da forno a base di pasta sfoglia	non forato	190 - 210	80 - 100	10 - 18	per es. con semi di papavero, marzapane oppure salati con prosciutto, formaggio
Brioche, pagnotte	non forato	160	0	8 - 12	

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Pagnotte (da 50 - 100 g)	non forato	180 - 200	80 - 100	15 - 25	È possibile cuocere in modo eccellente le pagnotte anche nel modo qui di seguito illustrato: preriscaldare a 220°C con un'umidità del 30 %. Dopo aver introdotto l'alimento da forno nell'apparecchio, vaporizzare una o due volte, e reimpostare su 0% e 190°C dopo 5 minuti.
Pagnotte, precotte	Griglia	150 - 170	0	8 - 15	Inizialmente vaporizzare.
Pane (0,5 - 1 kg)	non forato	1) 210 - 230	30	15 - 20	Inizialmente vaporizzare 2 - 3 volte.
		2) 165	0	35 - 50	Per controllare l'esatto punto di cottura, servirsi della termosonda (vedere capitolo 'Termosonda'). Lasciare raffreddare sulla griglia.
Dolci sottili da impasto semi-liquido	non forato	160 - 165	0	35 - 40	
Gugelhupf (ciambella all'uvetta) (1 kg di farina)	Stampo da Gugelhupf (ciambella all'uvetta), griglia	160 - 175	30	45 - 50	
Dolce in teglia, lievitato	non forato	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Per dolci in teglia lievitati con farcitura umida (per es. torte alle prugne o alle cipolle) 0 % e con farcitura secca (per es. granella) umidità del 60%.
Treccia lievitata (500 g di farina)	non forato	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffin	Teglia da muffin, griglia	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Amaretti	non forato	150 - 160	0	15 - 20	
Biscotti	non forato	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, dolci con impasto sottile	Stampo per quiche, griglia	190 - 210	0	45 - 60	
Torta morbida	Stampo a cassetta/cerniera, griglia	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Cupcake	non forato	160	0	30	
Biscotti siringati (conf. a EN60350-1)	non forato	165	0	30 - 32	Preriscaldamento
Crostata	Stampo per crostata, griglia	190 - 200	0 - 30	30 - 45	per es. con mele, cioccolato, albicocche, oppure salato con asparagi, cipolle, formaggio
Pan di Spagna all'acqua (conf. a EN60350-1)	non forato	150	0	40	Preriscaldamento
Bigné, éclair	non forato	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Lievitare (fare crescere)

- Il forno a vapore offre la temperatura ideale per la lievitazione di impasti e impasti base o di alimenti prelievitati, per evitare che si secchino.
- Utilizzare a tali fine il tipo di funzionamento "aria calda + umidità al 60%".
- Non è necessario tenere coperta la ciotola con un panno umido. La lievitazione dura solo la metà del tempo rispetto ai modi tradizionali.
- Il tempo di cottura riportato è solo indicativo. Lasciare lievitare l'impasto fino al raddoppio del suo volume.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Impasto base (600 g di farina)	Ciotola + griglia	38 - 40	60	30 - 45	per es. pasta lievitata, fermenti per la panificazione, lievito madre

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	

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.

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frutti di bosco (300 g)	forato	45 - 50	* ◊	4 - 6	
Arrosto (1 - 1,5 kg)	forato	45 - 50	* ◊	80 - 110*	
Filetto di pesce (da 150 g)	forato	45 - 50	* ◊	8 - 12*	
Verdura (400 g)	forato	45 - 50	* ◊	6 - 8	
Gulasch (600 g)	forato	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Pollo, (1 kg)	forato	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Cosce di pollo (da 400 g)	forato	45 - 50	* ◊	30 - 35*	

* Per questa pietanza è opportuno aggiungere un "tempo di compensazione": spegnere l'apparecchio allo scadere del tempo di scongelamento e lasciare la pietanza nell'apparecchio chiuso per altri 10 - 15 minuti, perchè scongeli anche in profondità.

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

Alimenti	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	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 cucchiaini 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



9000975748 it (970328)