

BSP 260/261

Forno CombiVapore

Indice

Uso corretto	4
Importanti avvertenze di sicurezza	5
Cause dei danni	7
Tutela dell'ambiente	7
Risparmio energetico	7
Smaltimento ecocompatibile	7
Conoscere l'apparecchio	8
Forno CombiVapore	8
Serbatoio per il programma di decalcificazione	8
Filtro antigrasso	8
Display ed elementi di comando	9
Simboli	9
Colori e visualizzazione	9
In modalità standby	10
Attivazione dell'apparecchio	10
Informazioni complementari i e i [®]	10
Ventola di raffreddamento	10
Asciugatura del vano cottura	10
Posizioni del selettore di funzioni	11
Accessori	13
Accessori speciali	13
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	14
Impostazione della lingua	14
Impostare il formato ora	14
Impostazione dell'ora	14
Impostazione del formato data	14
Impostazione della data	14
Impostare l'unità di temperatura	14
Regolare il filtro dell'acqua	14
Regolare la durezza dell'acqua	15
Terminare la prima messa in funzione	15
Filtro per grassi	15
Pulire il pannello dello sportello	15
Pulizia degli accessori	15
Riscaldamento dell'apparecchio	15
Filtro dell'acqua	16
Funzionamento con o senza filtro dell'acqua	16
Sostituire il filtro dell'acqua	16
Attivazione dell'apparecchio	16
In modalità standby	16
Attivazione dell'apparecchio	16
Uso dell'apparecchio	17
Vano cottura	17
Inserimento degli accessori	17
Accendere	17
Spegnere	17
Vaporizzazione	18

Eliminazione vapore	18
Dopo ogni funzionamento	18
Disattivazione di sicurezza	18
Funzioni durata	19
Per richiamare il menu timer	19
Timer	19
Cronometro	19
Tempo di cottura	20
Fine cottura	21
Timer lungo	22
Regolare il timer lungo	22
Sicurezza bambino	22
Attivazione della protezione bambini	22
Disattivare la protezione bambini	22
Programmi automatici	23
Indicazioni sulle impostazioni	23
Scelta della pietanza	23
Impostazione delle pietanze	23
Richiamare gli ultimi programmi automatici	24
Ricette individuali	24
Registrazione della ricetta	24
Programmare le ricette	25
Inserire il nome	25
Avvio della ricetta	25
Modifica della ricetta	26
Cancellazione della ricetta	26
Termosonda	26
Inserire la termosonda nella pietanza	26
Impostazione della temperatura interna	27
Valori indicativi per la temperatura interna	28
Home Connect	29
Installazione	29
Avvio a distanza	30
Impostazioni Home Connect	30
Ricerca guasti remota	31
Avvertenze sulla tutela dei dati	31
Dichiarazione di conformità	31
Impostazioni di base	32
Pulizia e manutenzione	34
Detergenti	34
Sistema ausiliario di pulizia	35
Programma di asciugatura	35
Programma di decalcificazione	36
Rimozione delle griglie di supporto	37

Anomalie, che cosa fare?	38
Interruzione di corrente	39
Modalità demo	39
Servizio di assistenza clienti	40
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	40
Tabelle e consigli	40
Verdura	41
Pesce	42
Pesce - Cottura a vapore a bassa temperatura	42
Carne - Cottura ad alta temperatura	43
Carne/pollame - Cottura a bassa temperatura	44
Pollame	45
Cottura sottovuoto	46
Grigliare	50
Contorni	51
Dessert	52
Altro	52
Prodotti da forno	53
Lievitare (fare crescere)	54
Rigenerare (riscaldare)	55
Scongelamento	55
Sterilizzare	56
Centrifugare (bacche)	56
Preparazione di yogurt	57
Preparazione di pietanze ingombranti	57
Acrilamide negli alimenti	57

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 4000 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

⚠️ Avviso – Pericolo di incendi!

- 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.

⚠️ Avviso – 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.

⚠️ Avviso – 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.

⚠ Avviso – 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.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Le pastiglie decalcificanti possono causare causticazioni alla bocca, gola, occhi e alla pelle. Osservare le avvertenze di sicurezza riportate sulla confezione delle pastiglie decalcificanti. Evitare che la pelle entri in contatto con le pastiglie decalcificanti. Tenere le pastiglie decalcificanti lontano dai bambini.
- La soluzione decalcificante può causare causticazioni alla bocca, gola, occhi e alla pelle. Evitare che la soluzione decalcificante entri in contatto con la pelle. Tenere lontano i bambini dalla soluzione dalla soluzione decalcificante. Non bere la soluzione decalcificante. La soluzione decalcificante non deve entrare in contatto con gli alimenti. Prima del prossimo utilizzo dell'apparecchio sciacquare a fondo il serbatoio dell'acqua.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

La luce delle spie LED è molto intensa e può danneggiare gli occhi (gruppo di rischio 1). Non guardare direttamente le spie LED accese per un periodo superiore a 100 secondi.

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.
- Utilizzare solo gli accessori originali nel vano cottura. Non utilizzare teglie o vassoi per griglia smaltati. Materiale ossidabile (ad es. piatti di portata, posate) possono corrodere nel vano cottura.
- Usate solo ricambi piccoli originali (per es. dadi zigrinati). Ordinate questi pezzi presso il nostro servizio ricambi qualora dovessero andare perduti.
- Liquidi che gocciolano: per la cottura a vapore, inserire sempre il recipiente non forato sotto quello forato, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Potrebbero causare corrosione nel vano di cottura.
- Sale, salse piccanti (per es. ketchup, senape) o cibi salati (per es. arrosto in salamoia) contengono cloruri e acidi. Questi aggrediscono la superficie di acciaio inox. Rimuovere subito i residui.
- Il succo della frutta può lasciare macchie nel vano di cottura. Eliminarlo sempre immediatamente, pulire con un panno umido e asciugare.
- 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.



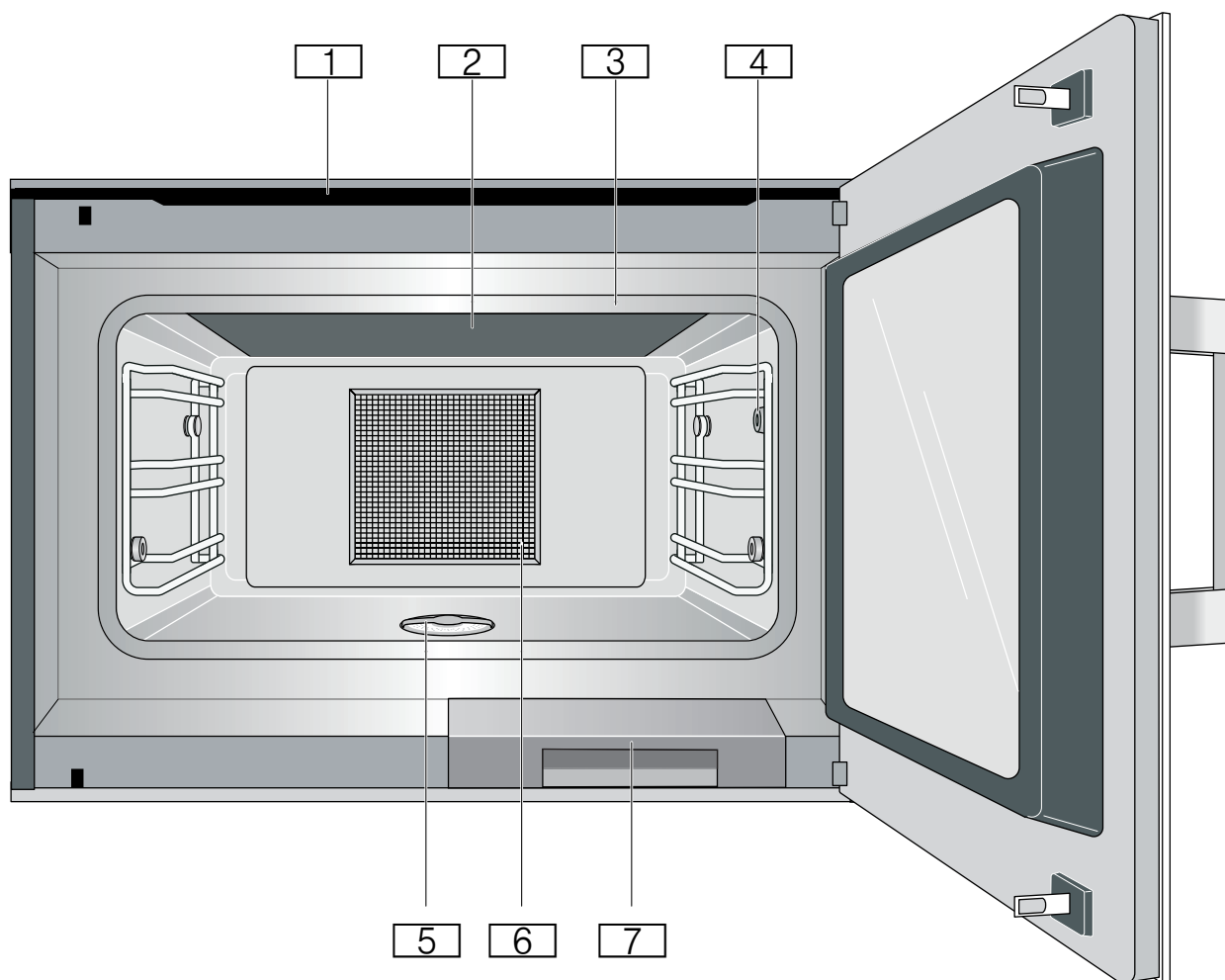
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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 aerazione
- ☐ 2 Superficie grill in vitroceramica
- ☐ 3 Guarnizione dello sportello
- ☐ 4 Presa di collegamento per termosonda
- ☐ 5 Filtro di scarico
- ☐ 6 Filtro antigrasso
- ☐ 7 Serbatoio per il programma di decalcificazione

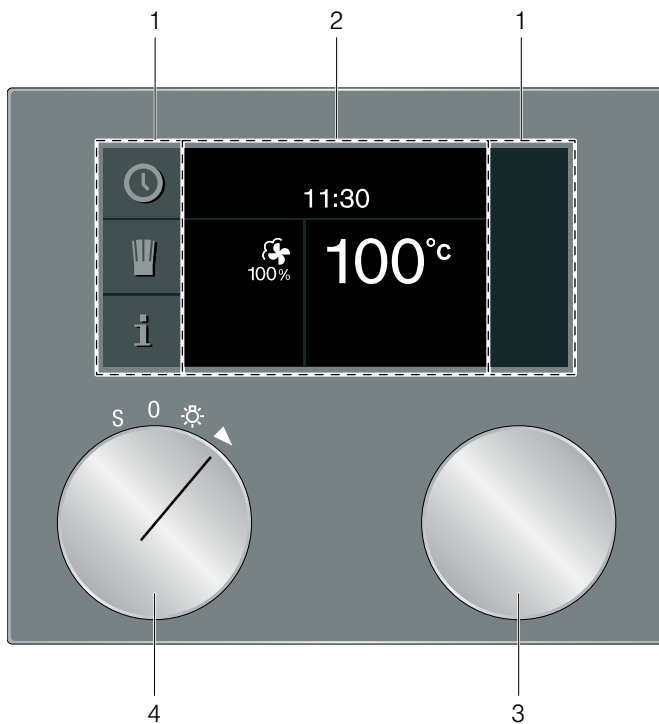
Serbatoio per il programma di decalcificazione

L'apparecchio dispone di un serbatoio dell'acqua con una capacità massima di 1,7 litri. Se si apre lo sportello dell'apparecchio, si nota il serbatoio dell'acqua per il programma di decalcificazione. Si può rimuovere il coperchio per la pulizia. → "Programma di decalcificazione" a pagina 36

Filtro antigrasso

L'apparecchio dispone di un filtro antigrasso. Il filtro antigrasso impedisce che i componenti dell'apparecchio vengano unti. Lasciare sempre il filtro antigrasso nel vano di cottura per tutte le modalità d'utilizzo.

Display ed elementi di comando



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
i	Per richiamare ulteriori informazioni
>>	Riscaldamento rapido con indicatore di stato
🗑️	Richiamare i programmi automatici o le ricette personali
REC	Registrare il menu
↘	Elaborazione delle impostazioni
>A ^A	Inserire il nome
✕	Cancellare le lettere

🔒	Protezione bambini
🕒	Per richiamare il menu timer
🕒	Richiamare il timer lungo
🔧	Modalità demo
🔧	Termosonda
🔧	Avvio della vaporizzazione
🔧	Termine della vaporizzazione
🔧	Avviare lo scarico del vapore
🔧	Fermare lo scarico del vapore
📶	Collegamento alla rete (Home Connect)

Colori e visualizzazione

Colori

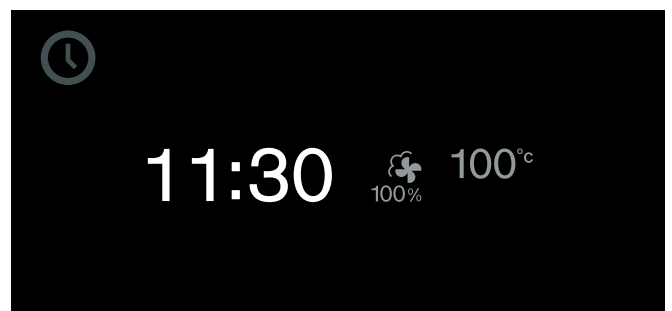
I diversi colori servono a guidare l'utente tra le singole situazioni di regolazione.

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.



In modalità standby

L'apparecchio si trova in modalità stand-by se non è stata impostata alcuna funzione o se è attivata la sicurezza bambini.

In modalità stand-by, la luminosità del pannello di comando è ridotta.

Avvertenze

- Per la modalità stand-by esistono diverse visualizzazioni. Il logo GAGGENAU-Logo e l'ora sono preimpostati.
- La luminosità del display dipende dall'angolo visuale.
- La visualizzazione e la luminosità possono essere modificate in ogni momento dalle impostazioni di base.

Attivazione dell'apparecchio

Per abbandonare la modalità standby, è possibile

- ruotare il selettore funzioni,
- toccare il pannello comandi,
- o aprire o chiudere lo sportello.

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

Avvertenze

- Se è selezionato "Indicatore di standby = off" nelle impostazioni di base, bisogna ruotare il selettore funzioni per abbandonare la modalità standby.
- L'indicatore di standby viene nuovamente visualizzato se per lungo tempo dall'attivazione non viene effettuata alcuna impostazione.
- L'apparecchio esegue il risciacquo automaticamente dopo ogni procedimento di cottura. Se non viene utilizzato da oltre 100 ore, l'apparecchio esegue il risciacquo automaticamente prima del procedimento di cottura qualora.
- Se lo sportello è aperto, l'illuminazione del vano di cottura si spegne dopo un breve lasso di tempo.

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. Questi messaggi scompaiono automaticamente dopo alcuni secondi o devono essere confermati con ✓.

Per le segnalazioni a Home Connect, sul simbolo **i**[Ⓢ] compare anche lo stato Home Connect. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili nel capitolo → "Home Connect" a pagina 29.

Ventola di raffreddamento

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento entra in funzione. L'aria calda fuoriesce attraverso lo sportello.

Dopo aver prelevato la pietanza, tenere lo sportello del forno chiuso fino al suo completo raffreddamento. Non lasciare aperto a metà lo sportello dell'apparecchio poiché i mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. La ventola di raffreddamento resta in funzione ancora per qualche tempo prima di arrestarsi automaticamente.

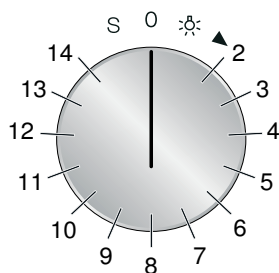
Attenzione!

Non coprire le feritoie di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Asciugatura del vano cottura












Dopo l'utilizzo con la funzione a vapore, il vano cottura resta umido. La ventola di raffreddamento e la ventola di aerazione, poste sulla parte posteriore del vano cottura, continuano a funzionare per un po' prima di spegnersi automaticamente. Ciò potrebbe richiedere fino a 95 minuti. Durante l'asciugatura del vano cottura, lo sportello dell'apparecchio deve restare chiuso.

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. 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 il calore nel vano cottura in maniera uniforme.
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	Cottura "sottovuoto" a basse temperature tra 50 e 95 °C e 100% di vapore: adatta per carne, pesce, verdura e dessert. Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in uno speciale sacchetto di cottura resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.

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

Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
9	 Grill piano livello 1 + umidità	30 - 230 °C Temperatura predefinita 170°C	Modalità grill con umidità: per sformati e gratin.
10	 Grill piano livello 2 + umidità	30 - 230 °C Temperatura predefinita 170°C	Modalità grill con umidità: per verdure ripiene. Aumenta la potenza grill.
11	 Grill piano + ricircolo d'aria	30 - 230 °C Temperatura predefinita 230°C	Per spiedini di verdure e spiedini di gamberi.
12	 Lievitazione	30 - 50 °C Temperatura predefinita 38°C	Per far lievitare: per pasta lievitata e pasta acida. L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. Aria calda e vapore vengono combinati, in modo da non far seccare la superficie dell'impasto. L'impostazione ottimale della temperatura per la pasta lievitata è 38°C.
13	 Scongellamento	40 - 60 °C Temperatura predefinita 45°C	Per verdure, carne, pesce e frutta. L'umidità trasferisce 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.
	 Sistema ausiliario di pulizia		Con il sistema ausiliario di pulizia lo sporco viene eliminato dal vano di cottura grazie al vapore.
	 Programma di asciugatura		Asciugare rapidamente il vano cottura con il programma di asciugatura, ad es. dopo la pulizia.
	 Programma di decalcificazione		Con il programma di decalcificazione si elimina il calcare nell'apparecchio.
	 Sostituzione del filtro acqua		Sostituzione del filtro acqua in presenza di impianto decalcificante installato.
* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN60350-1.			

Accessori

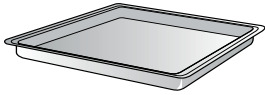
Utilizzate solo gli accessori forniti in dotazione o disponibili presso il servizio assistenza clienti. Sono appositamente studiati per il vostro apparecchio. Accertatevi di introdurre sempre correttamente gli accessori nel vano cottura.

Il vostro apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



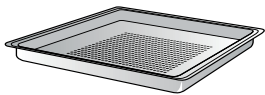
Griglia

per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrosti



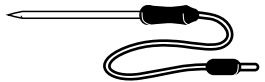
Recipiente in acciaio inox, non forato, profondità 40mm

Per la cottura di riso, legumi e cereali; per la cottura al forno di dolci in teglia e per la raccolta del liquido che gocciola durante la cottura al vapore.



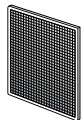
Recipiente in acciaio inox, forato, profondità 40 mm

per la cottura a vapore di verdure o pesce; per la centrifuga di frutti di bosco e per lo scongelamento



Termosonda

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



Filtro dei grassi

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

Accessori speciali

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

BA 010 301	Estensione totale telescopica, tripla
BA 020 360	Recipiente in acciaio inox, non forato, profondo 40 mm, 5 l
BA 020 370	Recipiente in acciaio inox, forato, profondo 40 mm, 5 l
BA 020 380	Recipiente a copertura antiaderente, non forato, profondo 40 mm, 5 l
BA 020 390	Recipiente a copertura antiaderente, forato, profondo 40 mm, 5 l
BA 030 300	Griglia, con piedini
17002490	Set con 4 pastiglie decalcificante
GN 010 330	Adattatore GN (Per l'utilizzo con inserti di cottura GN e pirofile.)
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

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

I recipienti antiaderenti possono essere riscaldati soltanto fino a 230°C. Utilizzare il recipiente di cottura antiaderenti solo nel forno a vapore.

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 avvertenze di sicurezza" a pagina 5.*

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

Dopo aver eseguito il collegamento elettrico, sul display compare il menu "Prime impostazioni". Ora è possibile regolare il vostro nuovo apparecchio per la prima messa in funzione.

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".
- È sempre possibile modificare le impostazioni nelle impostazioni di base.

Impostazione della lingua

Sull'indicatore viene visualizzata la lingua preimpostata.

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

Impostare il formato ora

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

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

Impostazione dell'ora

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora.

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

Impostazione del formato data

Sull'indicatore compaiono tre possibili formati G.M.A, G/M/A e 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 l'unità di temperatura

L'indicatore mostra due possibili unità di misura: in °C e in F. È preselezionata l'unità di misura in °C.

- 1 Selezionare l'unità di misura desiderata servendosi del selettore.
- 2 Confermare con ✓.

Regolare il filtro dell'acqua

Sul display compare "Filtro dell'acqua". È preselezionata la voce "Disponibile".

Se la durezza dell'acqua supera 7 dH o la durezza carbonatica supera 5 dH, si consiglia di utilizzare il sistema di decalcificazione GF 111 100.

- 1 Con il selettore, selezionare "Disponibile" (con filtro dell'acqua) o "Non disponibile" (senza filtro dell'acqua).
- 2 Confermare con ✓.
- 3 Se è stato selezionato il filtro dell'acqua "Disponibile": sul display compare "Capacità filtro dell'acqua".
- 4 Con il selettore, selezionare la capacità del filtro dell'acqua inserito (tra 100 e 9000 litri). Osservare a tal proposito le avvertenze allegate al filtro dell'acqua.
- 5 Confermare con ✓.

Regolare la durezza dell'acqua

Sul display compare "Durezza dell'acqua".

Avvertenza: L'indicazione della durezza dell'acqua compare soltanto se è stato selezionato "Filtro dell'acqua - Non disponibile".

- 1 Con il test della durezza carbonatica fornito in dotazione, controllare l'acqua del rubinetto: riempire il tubicino di misurazione con l'acqua del rubinetto fino alla tacca che segnala 5 ml.
- 2 Aggiungere la soluzione di indicatori goccia dopo goccia finché non si verifica un cambiamento cromatico da viola a giallo.
Importante: contare le gocce e dopo ogni goccia agitare attentamente il tubicino di misurazione affinché le sostanze si miscelino bene. La quantità delle gocce corrisponde alla durezza dell'acqua.
- 3 Regolare la durezza misurata con il selettore. La quantità preselezionata è 12.
- 4 Confermare con ✓.

Terminare la prima messa in funzione

Sull'indicatore compare "Prima messa in funzione terminata".

Confermare con ✓.

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

Filtro per grassi

Agganciare il filtro per grassi fornito in dotazione ai due perni presenti sulla parete posteriore del vano cottura. Assicurarsi di non graffiare la parete posteriore.

Lasciare sempre il filtro per grassi nel vano cottura per tutte le modalità d'utilizzo. Pulire il filtro per grassi con una soluzione di lavaggio calda o in lavastoviglie ogni volta che l'apparecchio è rimasto molto sporco dopo l'utilizzo.

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 dello 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.

Riscaldamento dell'apparecchio

Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

Per eliminare l'odore di nuovo, far riscaldare l'apparecchio vuoto e chiuso. L'ideale sarebbe riscaldarlo per un'ora con Aria calda 🍀+ 60% umidità a 200°C.

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 .

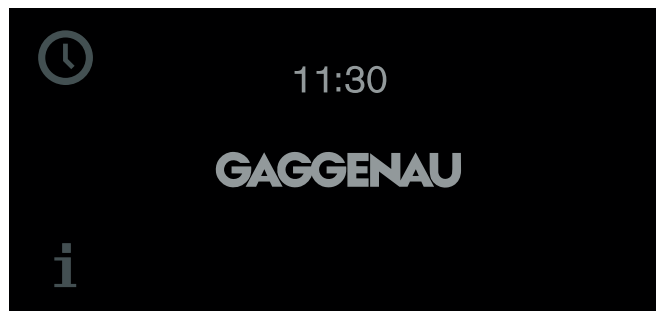
Il cambio del filtro è concluso. Toccare il simbolo . L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Attivazione dell'apparecchio

In modalità standby

L'apparecchio si trova in modalità standby se non è stata impostata alcuna funzione o se è attivata la sicurezza bambini.

In modalità standby, la luminosità del pannello di comando è ridotta.



Avvertenze

- Per la modalità standby esistono diverse visualizzazioni. Il logo GAGGENAU e l'ora sono preimpostati. Si possono modificare l'indicazione tramite l'impostazione "Indicazione standby" nelle impostazioni di base. → *"Impostazioni di base" a pagina 32*
- La luminosità del display dipende dall'angolo della visuale. Tramite l'impostazione "Luminosità" nelle Impostazioni di base è possibile adeguare il display.

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

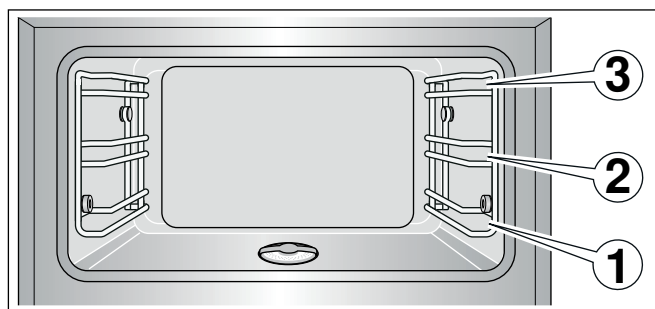
- Se è selezionato "Indicatore di stand-by = off" nelle impostazioni di base, bisogna ruotare il selettore funzioni per abbandonare la modalità stand-by.
- L'indicatore di stand-by viene nuovamente visualizzato se per lungo tempo dall'attivazione non viene effettuata alcuna impostazione.
- Se la porta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

Uso dell'apparecchio

Vano cottura

Il vano di cottura ha tre 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. Cuocere è possibile solo su un ripiano, utilizzare a tal fine il ripiano 2 (oppure il ripiano 1 per stampi da forno alti). In caso di prodotti da forno piccoli, è possibile utilizzare anche due ripiani, ad es. il ripiano 1 e 3.



Attenzione!

- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano 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.

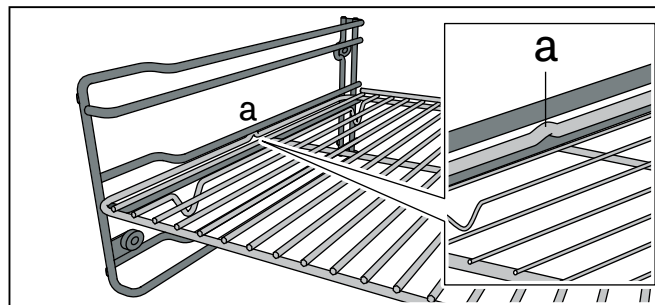
Aprire lo sportello dell'apparecchio sempre fino alla battuta. In questa posizione lo sportello aperto non si richiude automaticamente.

Inserimento degli accessori

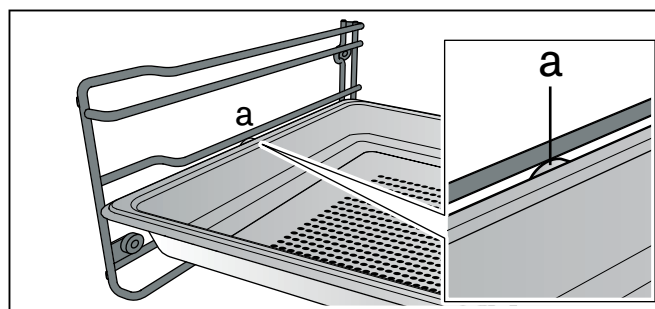
La griglia e il recipiente forato sono dotati di una funzione d'arresto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa. Durante la rimozione è necessario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

Al momento dell'inserimento della griglia verificare

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



Durante l'inserimento del recipiente forato, prestare attenzione che la sporgenza (a) sia rivolta verso l'alto.



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: Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.

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

Avvertenza: Cambiando la modalità di funzionamento, si mantiene la temperatura impostata. La temperatura predefinita compare solo dopo l'accensione.

Spegnere

Portare il selettore delle funzioni su 0.


In base alla modalità di funzionamento si può avvertire un ciclo di risciacquo automatico.

Vaporizzazione

Durante la vaporizzazione viene appositamente creato del vapore all'interno del vano cottura. In questo modo è possibile cuocere ad es. pane e pagnotte con una quantità di umidità sufficiente.


La vaporizzazione funziona soltanto con questi tipi di riscaldamento:

- Aria calda + 30% umidità
- Aria calda + 0% umidità
- Grill piano + ricircolo d'aria

Per avviare la vaporizzazione, toccare il simbolo . Dopo breve, viene creato del vapore all'interno del vano cottura.

La vaporizzazione dura circa 5 minuti.

Interruzione vaporizzazione:

Premere sul 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 lo sportello del vano cottura, fuoriesce solo una piccola quantità di vapore.


Avviso – Pericolo di scottature!

Dopo l'apertura è possibile che goccioli acqua calda dallo sportello 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 25 secondi. Durante questo lasso di tempo il riscaldamento è disattivato.

Terminare in anticipo l'eliminazione vapore:

Aprire lo sportello o toccare il simbolo .

Avvertenze

- L'eliminazione vapore è disponibile per breve tempo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- Con programma automatico o la programmazione con timer (tempo di cottura) in corso, l'eliminazione del vapore avviene automaticamente alla fine del programma.

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 Dopo lo spegnimento, la ventola di raffreddamento e la ventola di aerazione, poste sulla parte posteriore del vano cottura per l'asciugatura del vano cottura, continuano a funzionare prima di spegnersi automaticamente. Ciò potrebbe richiedere fino a 95 minuti. Durante l'asciugatura del vano cottura, lo sportello dell'apparecchio deve restare chiuso.
- 3 In caso di necessità, asciugare rapidamente il vano cottura con il programma di asciugatura.
→ "Programma di asciugatura" a pagina 35
- 4 Una volta raffreddato, pulire il vano di cottura con un panno morbido.
- 5 Asciugare mobili e maniglie nel caso in cui si sia formata della condensa.

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 durata

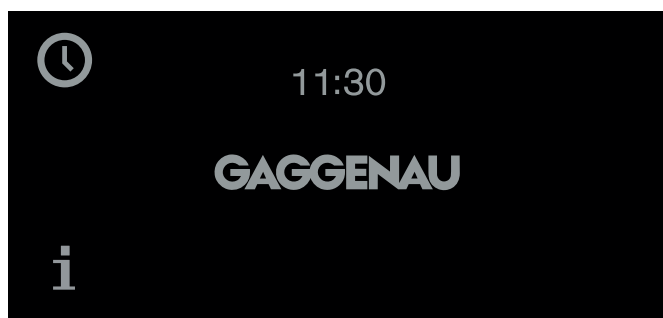
Nel menu del timer regolate:

- ⌚ 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 🕒.



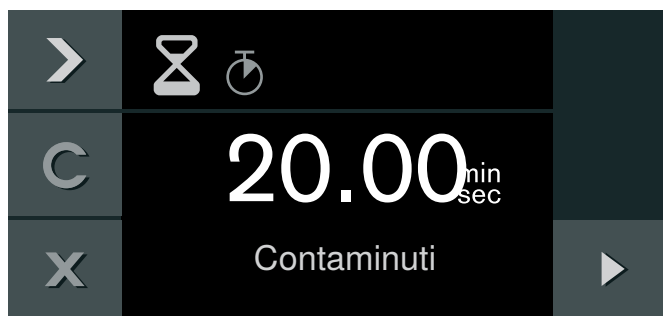
Appare il menu del timer.

Timer

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

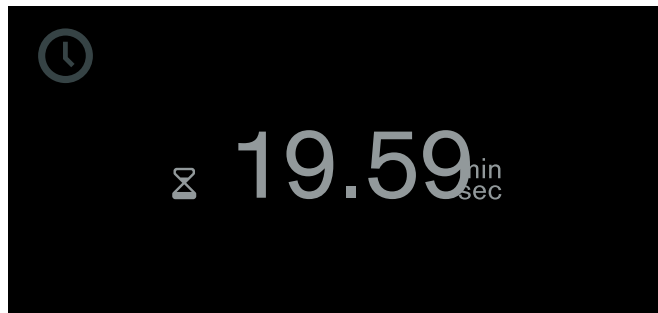
Impostare il contaminuti

- 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 X. In questo modo le impostazioni vanno perse.

Arresto del contaminuti:

Richiamare il menu timer. Con ▶ selezionare la funzione "Contaminuti" ⌚ e toccare il simbolo II. 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

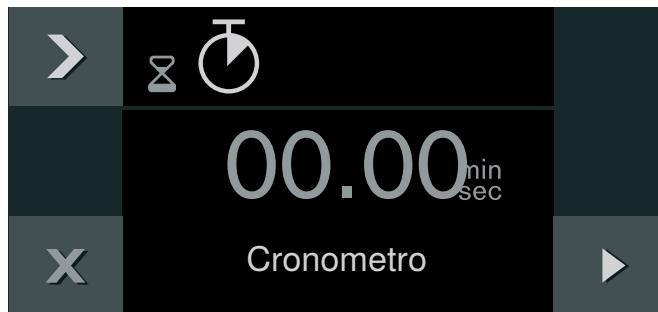
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio.

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.

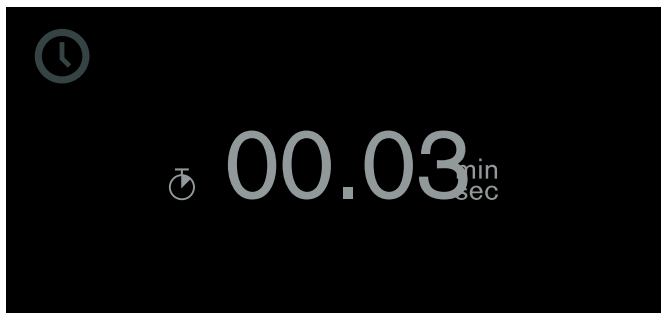
Avvio del cronometro

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






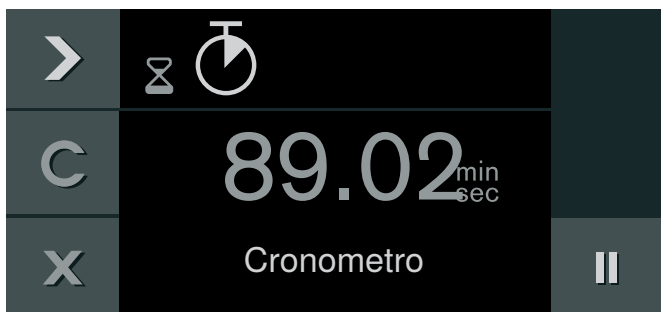
- 3 Avviare con il tasto ▶.


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 .




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.

Impostazione del tempo di cottura

Sono stati impostati tipo di riscaldamento e la temperatura e la pietanza è stata inserita nel vano di cottura.

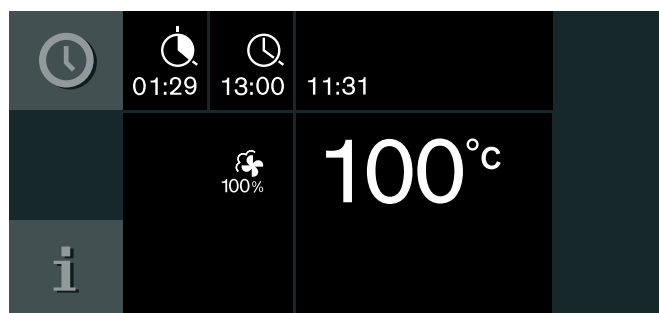
- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Con  scegliere la funzione "Tempo di cottura" .

- 3 Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.

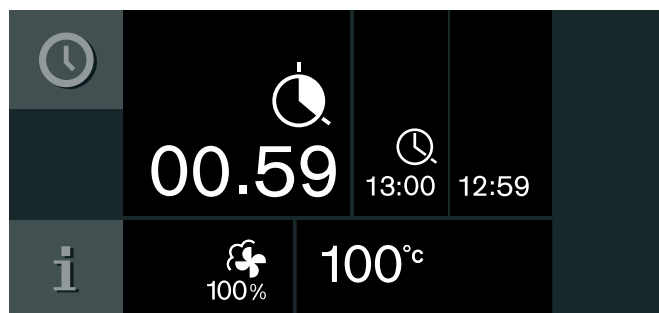




- 4 Avviare con .

L'apparecchio si avvia. Il menu Timer viene chiuso. Sul display compaiono temperatura, tipo di funzionamento, tempo di cottura residuo e ora di fine cottura.






Un minuto prima che termini il tempo di cottura quest'ultimo viene ingrandito sul display.







Una volta trascorso il tempo di cottura l'apparecchio si spegne. Il simbolo  lampeggia e viene emesso un segnale acustico. È possibile interromperlo in anticipo toccando il simbolo , aprendo la porta dell'apparecchio o portando il selettore funzioni su 0.

Modifica del tempo di cottura:

Richiamare il menu timer. Con  scegliere la funzione "Tempo di cottura" . Modificare il tempo di cottura con il selettore girevole. Avviare con .

Cancellazione del tempo di cottura:

Richiamare il menu timer. Con  scegliere la funzione "Tempo di cottura" . Cancellare il tempo di cottura con . Tornare al funzionamento normale con .

Annullamento dell'intera operazione:

Portare il selettore funzioni su 0.

Avvertenza: Mentre scorre il tempo di cottura, è possibile modificare il tipo di riscaldamento e la temperatura.

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.

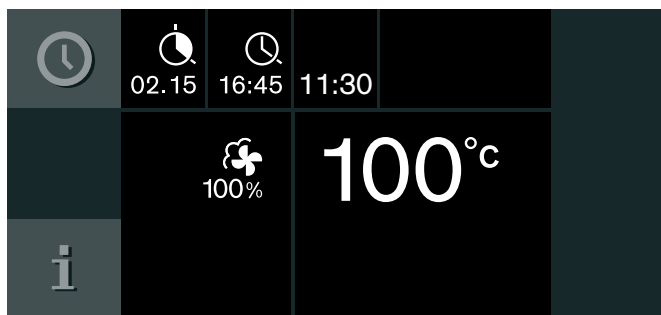
Posticipo della fine del tempo di cottura

Sono stati impostati tipo di riscaldamento, temperatura e tempo di cottura.

- 1 Toccare il simbolo ⌚.
- 2 Con ➤ scegliere la funzione "Fine tempo di cottura" ⌚.



- 3 Servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata.
- 4 Avviare con ▶.



L'apparecchio passa in posizione di attesa. Sull'indicatore compaiono il tipo di funzionamento, la temperatura, il tempo di cottura e l'ora di fine cottura. L'apparecchio si avvia all'ora prestabilita e si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo di cottura.

Avvertenza: Se il simbolo ⌚ lampeggia: non è stato impostato alcun tempo di cottura. Prima impostare sempre un tempo di cottura.

Una volta trascorso il tempo di cottura l'apparecchio si spegne. Il simbolo ⌚ lampeggia e viene emesso un segnale acustico. È possibile interromperlo in anticipo toccando il simbolo ✓, aprendo lo sportello dell'apparecchio o portando il selettore funzioni su 0.

Modifica della fine del tempo di cottura:

Richiamare il menu timer. Con ➤ scegliere la funzione "Fine tempo di cottura" ⌚. Servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata. Avviare con ▶.

Annullamento dell'intera operazione:

Portare il selettore funzioni su 0.

Timer lungo




Con questa funzione, con il tipo di riscaldamento "Aria calda + umidità 0%" l'apparecchio mantiene una temperatura compresa tra 50 e 230°C.

Gli alimenti vengono tenuti in caldo fino a un massimo di 74 ore nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.









È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non devono rimanere in forno troppo a lungo.


Avvertenza: Il timer lungo deve essere impostato su "disponibile" nelle impostazioni di base.

Regolare il timer lungo

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



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

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

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

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

Spegnere:

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

Sicurezza bambino

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


Avvertenze

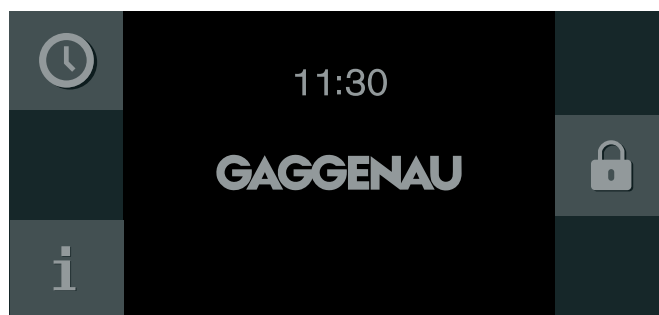
- La sicurezza bambini deve essere impostata su "Disponibile" nelle impostazioni di base.
- In caso di interruzione di corrente con sicurezza bambini attivata, è possibile che una volta tornata la corrente questa sia disattivata.


Attivazione della protezione bambini

Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su 0.

Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.



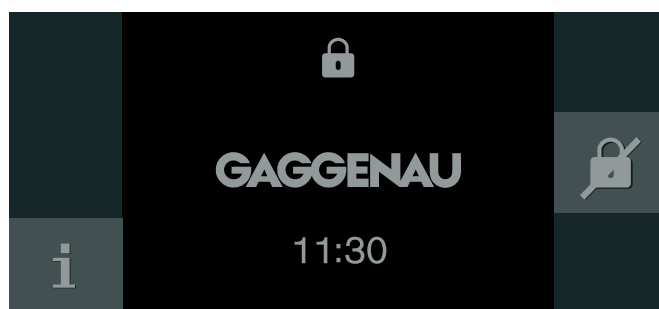
La protezione bambini è attivata. Compare Stand-by. Il simbolo  viene mostrato in alto sul display.

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.

Programmi automatici

Con i programmi automatici, è possibile preparare le pietanze più diverse. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

Per ottenere buoni risultati, il vano cottura non deve essere troppo caldo per la pietanza selezionata. Se dovesse verificarsi tale circostanza, compare un'avvertenza sul display. Lasciare raffreddare l'apparecchio e riavviare.

Indicazioni sulle impostazioni

- Il risultato della cottura dipende dalla qualità dell'alimento, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.
- Il programma automatico suggerisce una temperatura, un tipo di riscaldamento e una durata di cottura.
- Per alcune pietanze viene richiesto di inserire il peso. Non è possibile impostare il peso al di fuori del campo previsto dedicato al peso.
- Per alcune pietanze viene richiesto di inserire il grado di doratura desiderato, lo spessore della pietanza, il grado di cottura di carne e verdure.
- Per alcune pietanze, il vano cottura viene preriscaldato da vuoto. Inserire la pietanza nel vano cottura soltanto al termine del preriscaldamento e quando compare un messaggio sul display.
- Le impostazioni preferite vengono salvate sotto forma di consiglio per la volta successiva.

Termosonda

Per alcune ricette è necessario l'impiego della termosonda. Utilizzare la termosonda per queste ricette.
→ "Termosonda" a pagina 26

Scelta della pietanza

Le categorie seguenti sono disponibili. Per ogni categoria è presente una o più pietanze.

Avvertenza: L'ultima voce selezionata viene visualizzata al primo posto.

Categorie:








- Carne e pollame
- Pesce
- Verdura
- Contorni e pietanze da forno

- Dolci e dessert
- Pane e prodotti da forno
- Lievitazione
- Rigenerazione
- Scongellamento

Impostazione delle pietanze

L'utilizzatore verrà guidato passo passo nella procedura di impostazione. Seguire le istruzioni sul display.

Per poter sfogliare all'interno dei singoli livelli, utilizzare il selettore.

- 1 Portare il selettore funzioni su .
- 2 Toccare il simbolo . Confermare con .
- 3 Selezionare la categoria servendosi del selettore e confermare con .
- 4 Selezionare la pietanza desiderata servendosi del selettore e confermare con .
Le impostazioni possibili compaiono sul display. Per molte pietanze è possibile adattare le impostazioni a seconda delle proprie esigenze. Per alcune pietanze viene invece richiesto di inserire il peso.
Consiglio: Se si tocca il simbolo  si ricevono avvertenze sull'accessorio e sulla preparazione.
- 5 Confermare le impostazioni desiderate con . Seguire le avvertenze sul display.



Una volta trascorsa la durata, l'apparecchio smette di riscaldare e viene eseguita l'eliminazione del vapore. Viene emesso un segnale acustico.


L'apertura dello sportello compromette il risultato di cottura. Aprire lo sportello dell'apparecchio solo brevemente. Il programma automatico viene interrotto e prosegue in seguito alla chiusura dello sportello dell'apparecchio.

Proseguimento della cottura

Terminata la durata, per alcune pietanze è possibile proseguire la cottura se non si è ancora soddisfatti del risultato.

Sul display compare la richiesta se si vuole proseguire con la cottura.

- 1 Confermare con .
- 2 Selezionare la durata semplice o doppia, se necessario.
- 3 Avviare con .
- 4 Quando il proseguimento della cottura è terminato, ruotare il selettore funzioni su 0.

Avvertenza: Se durante il tempo di proseguimento della cottura si tocca il simbolo , viene eseguita l'eliminazione del vapore e viene terminato il proseguimento della cottura.






Modifica e annullamento

Dopo l'avvio non è più possibile modificare le impostazioni.

Se si desidera annullare, ruotare il selettore funzioni su **0**.

Richiamare gli ultimi programmi automatici

Le ultime cinque pietanze vengono salvate con le impostazioni selezionate. È possibile salvare queste pietanze con le impostazioni selezionate come ricetta personalizzata. Le impostazioni delle ricette individuali in seguito non possono più essere modificati se sono state salvate con la funzione "Ultimi programmi automatici". → *"Ricette individuali" a pagina 24*




- 1 Portare il selettore funzioni su .
 viene visualizzato.
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Utilizzando il selettore, selezionare "Ultimi programmi automatici" e confermare con .
- 4 Selezionare la pietanza desiderata servendosi del selettore e confermare con .
- 5 Inserire un nome per la pietanza e salvare.
→ *"Inserire il nome" a pagina 25*

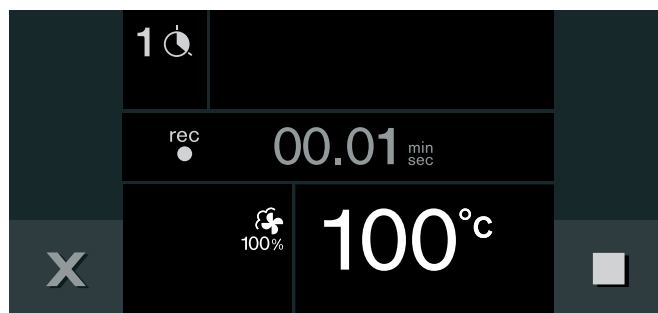
Ricette individuali


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

È possibile impostare in successione fino a 5 fasi e poi registrarle.

- 1 Portare il selettore funzioni su .
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con .
- 4 Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore.
- 5 Toccare il simbolo .








- 6 Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.
- 7 Il tempo di cottura viene registrato.
- 8 Registrare un'altra fase:
Portare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato. Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata. Inizia una nuova fase.
- 9 Se la pietanza ha raggiunto il risultato di cottura desiderato per concludere la ricetta toccare il simbolo .
- 10 Alla voce "ABC" inserirne il nome. → *"Inserire il nome" a pagina 25*

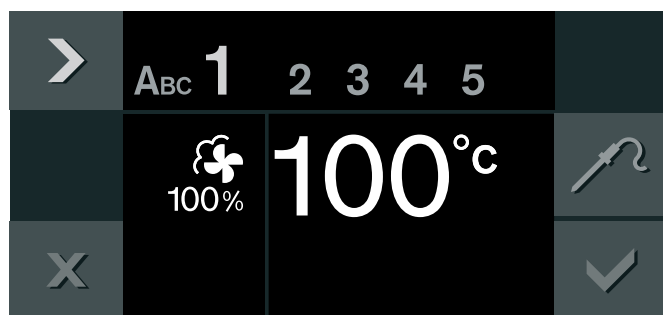
Avvertenze





- La registrazione di una fase inizia solo dopo che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata.
- Ogni fase deve durare almeno 1 minuto.
- Durante il primo minuto della fase, è possibile modificare il tipo di riscaldamento o la temperatura.

Programmare le ricette




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

- 1 Portare il selettore funzioni su .
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con .
- 4 Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore.
- 5 Toccare il simbolo .
- 6 Alla voce "ABC" inserirne il nome. → "Inserire il nome" a pagina 25
- 7 Con il simbolo  selezionare la prima fase. Vengono visualizzati il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati all'inizio. Con i selettori è possibile modificare il tipo di riscaldamento e la temperatura.



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

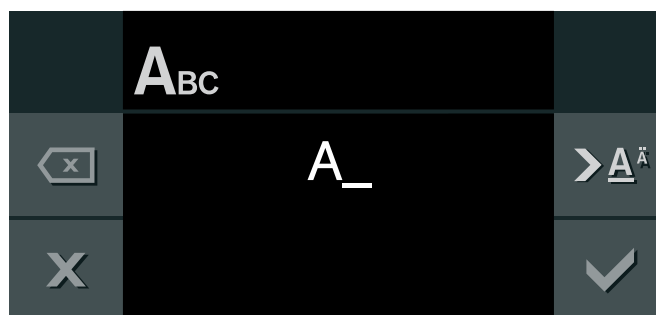
Immettere la temperatura interna per una fase:




Con il simbolo  selezionare la fase successiva. Impostare il tipo di riscaldamento e la 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".







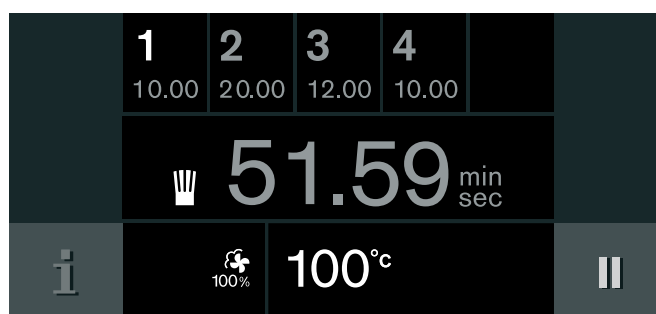
Selettore	Selezionare le lettere
	Una nuova parola inizia sempre con una lettera maiuscola.
 A ^ˆ	premere brevemente: cursore a destra premere a lungo: selezione di dieresi o caratteri speciali premere due volte: inserire un cambio riga
 Ä	premere brevemente: cursore a destra premere a lungo: cambio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

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

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

Avvio della ricetta

- 1 Portare il selettore funzioni su .
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con .
- 4 Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
- 5 Avviare con .
Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorrere della durata.
Sulla barra di visualizzazione compaiono le impostazioni delle fasi.










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.
- Inserire la termosonda, nel caso in cui la ricetta contenga una temperatura interna memorizzata.

Modifica della ricetta

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

- 1 Portare il selettore funzioni su .
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con .
- 4 Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
- 5 Toccare il simbolo .
- 6 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.
- 7 Salvare con .
- oppure -
Interrompere con  e abbandonare il menu.

Cancellazione della ricetta

- 1 Portare il selettore funzioni su .
- 2 Toccare il simbolo .
- 3 Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con .
- 4 Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
- 5 Cancellare la ricetta con .
- 6 Confermare con .

Termosonda

La termosonda permette una cottura perfetta e precisa. Misura la temperatura all'interno della pietanza. Lo spegnimento automatico, al raggiungimento della temperatura interna desiderata, garantisce che ciascuna pietanza è cotta a puntino.

La termosonda può danneggiarsi se la temperatura supera i 250 °C. Utilizzarlo pertanto in apparecchio in cui è stata impostata una temperatura massima di 230 °C.

Avviso – 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.

Avviso – Pericolo di ustione!

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

Utilizzare esclusivamente la termosonda fornita in dotazione. È possibile acquistarla come ricambio presso il servizio di assistenza clienti o nei negozi online.

Utilizzando la termosonda, non inserire mai la pietanza sul livello di inserimento più alto.

Dopo averla usata, togliere sempre la termosonda dal vano cottura. Non riporla mai nel vano cottura.

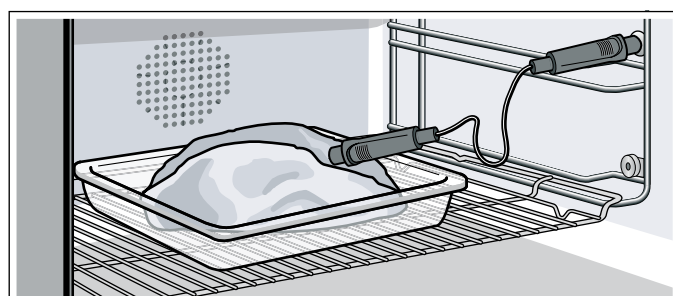
Dopo ogni utilizzo pulire la termosonda servendosi di un panno umido. Non lavare in lavastoviglie!

Inserire la termosonda nella pietanza

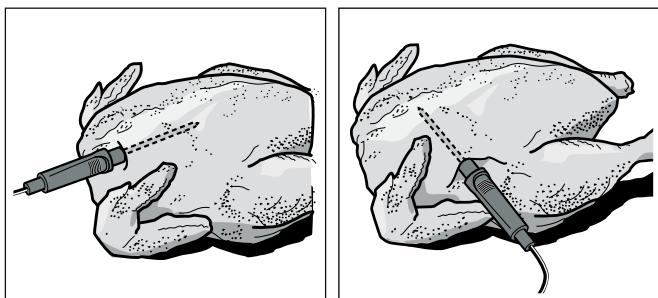
Prima di inserire la pietanza nel vano cottura, inserire la termosonda nell'alimento.

La termosonda ha tre punti di misurazione. Inserire la termosonda il più in fondo possibile. La termosonda non deve toccare ossa o il recipiente, né essere infilata in una parte grassa.

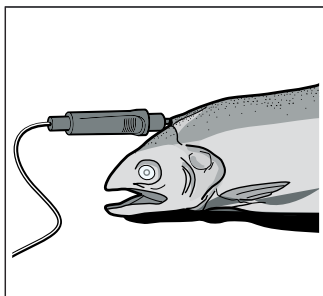
Carne: infilzare la termosonda fino alla fine nel punto più spesso della carne.
Se ci sono più pezzi, infilzare la termosonda al centro di quello più spesso.



Pollame: infilzare fino alla fine la termosonda nella parte più spessa del petto di pollo. A seconda delle caratteristiche del pollame infilzare la termosonda trasversalmente o nel senso della lunghezza. Per il pollame verificare che la punta della termosonda non si infili nella cavità centrale.



Pesce: infilzare fino alla fine la termosonda dietro la testa in direzione della lisca. Disporre il pesce intero sulla griglia appoggiandolo su mezza patata.



Girare l'alimento: se si desidera girare l'alimento, non scollegare la termosonda. Dopo averlo girato, verificare che la termosonda sia posizionata correttamente nell'alimento.

Se si rimuove la termosonda durante il funzionamento, tutte le impostazioni vengono ripristinate e vanno impostate nuovamente.

Impostazione della temperatura interna

Attenzione!

Danni alla termosonda:

A causa di una distanza ridotta tra l'elemento grill e la termosonda, quest'ultima può subire danni. Assicurarsi che la distanza tra l'elemento grill e la termosonda ovvero il cavo della termosonda sia di alcuni centimetri. Durante la cottura, la carne può aumentare di volume.

Attenzione!

Danni alla termosonda:

Fare in modo che il cavo della termosonda non rimanga incastrato nello sportello dell'apparecchio.

- 1 Posizionare la pietanza nel vano cottura con la termosonda inserita. Infilare la termosonda nella presa nel vano cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- 2 Portare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato.

- 3 Servendosi del selettore impostare la temperatura del vano cottura.
- 4 Toccare il simbolo . Con il selettore impostare la temperatura interna desiderata per la pietanza e confermare con . La temperatura interna impostata deve essere superiore alla temperatura interna attuale.
- 5 L'apparecchio si riscalda con il tipo di riscaldamento impostato. Sul display vengono visualizzate la temperatura attuale e sotto la temperatura interna impostata. La temperatura interna impostata può essere modificata in qualsiasi momento.

Una volta raggiunta la temperatura interna impostata della pietanza viene emesso un segnale acustico. Il processo di cottura termina automaticamente. Confermare con e ruotare il selettore funzioni su 0.

Tempo di cottura stimato

Impostando una temperatura dell'apparecchio oltre i 100°C, se la termosonda è inserita, il display, al termine del preriscaldamento, indica un tempo di cottura stimato dopo circa 5-20 minuti.

Il tempo di cottura stimato viene aggiornato continuamente. Maggiore è la durata della cottura, più precisa è la stima del tempo di cottura. Non aprire lo sportello dell'apparecchio, poiché altera il tempo di cottura stimato.

La stima del tempo di cottura viene visualizzata nel funzionamento normale e nei programmi automatici.



La temperatura interna attuale viene visualizzata sul display quando si tocca il simbolo .

È possibile disattivare la visualizzazione del tempo di cottura stimato all'interno delle impostazioni di base, e, al suo posto, visualizzare la temperatura interna.


Avvertenze

- All'inizio del tempo di cottura viene visualizzato "<15 C" per 3-4 minuti per la temperatura interna attuale.
- L'intervallo misurabile è compreso tra 15 °C e 99 °C. Per valori che non rientrano in tale intervallo viene visualizzato "<15 C" o "--°C" per la temperatura interna attuale.
- Se al termine del processo di cottura la pietanza viene lasciata ancora per un po' nel vano cottura, aumenta la temperatura interna a causa del calore residuo ancora presente all'interno dell'apparecchio.
- Se si programma contemporaneamente la termosonda 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 **C**. 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
Schiena 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

Pietanza	Valore indicativo per la temperatura interna
Selvaggina	
Lombata di 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	90 °C
Faraona	80-85 °C
Oca, tacchino, anatra	85-90 °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
Riscaldare le pietanze	75 °C

Home Connect

Questo apparecchio è dotato di collegabile alla rete e può essere comandato a distanza con un dispositivo mobile. L'app Home Connect offre funzioni aggiuntive che integrano in modo ottimale l'apparecchio collegato in rete. Se l'apparecchio non è collegato alla rete domestica, l'apparecchio può essere comandato dal display come di consueto.

La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.home-connect.com.

Avvertenze

- Osservare le avvertenze di sicurezza delle presenti istruzioni per l'uso e accertarsi che vengano rispettate quando l'apparecchio viene utilizzato mediante l'app Home Connect e non si è a casa. Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect.
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. In questo lasso di tempo, l'utilizzo mediante l'app Home Connect non è possibile.
- Osservare la documentazione fornita in dotazione di Home Connect.

Installazione

Per poter eseguire le impostazioni mediante Home Connect, l'app Home Connect deve essere installata su un terminale mobile.

A tal proposito l'apparecchio non è più collegato alla rete domestica e all'app Home Connect. È possibile scegliere tra le seguenti possibilità di collegamento:

- Collegamento con cavo LAN: il collegamento alla rete domestica avviene automaticamente dopo avere confermato sull'apparecchio.
- Collegamento mediante WLAN: configurare prima il collegamento alla rete domestica e infine all'app Home Connect.

Avvertenza: L'app vi accompagna durante il processo di registrazione. In caso di dubbi attenersi alle istruzioni riportate nell'app.

Configurare l'app

Configurare l'app Home Connect sul vostro terminale mobile (ad es. tablet, PC o smartphone).

- 1 Aprire l'App Store (dispositivi Apple) o Google Play Store (dispositivi Android) dal proprio terminale mobile.
- 2 Avviare la ricerca cercando "Home Connect".

- 3 Selezionare l'app Home Connect e installarla sul terminale mobile.
- 4 Avviare l'app e configurare l'accesso a Home Connect.
L'app vi guiderà attraverso la procedura di accesso.






Collegare l'apparecchio alla rete domestica (LAN)

L'apparecchio deve essere collegato alla rete domestica mediante un cavo LAN.

Il collegamento alla rete avviene in maniera automatica non appena l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica e messo in funzione.






Collegare l'apparecchio alla rete domestica (WLAN con WPS)

Condizioni indispensabili:

- Il router dispone di un tasto WPS. Le relative informazioni si trovano nel manuale di istruzioni del router.
 - È necessario l'accesso al router.
- 1 Nelle impostazioni di base  selezionare "Home Connect".
 - 2 Toccare il simbolo .
 - 3 Selezionare "WLAN" con il selettore.
 - 4 Confermare con il simbolo .
 - 5 Per proseguire, toccare il simbolo .
 - 6 Selezionare "Automatico (WPS)" servendosi del selettore.
 - 7 Per avviare il processo di connessione, toccare il simbolo .
 - 8 Entro 2 minuti, premere il tasto WPS sul router delle rete domestica.

Se sul display viene visualizzato "Collegamento alla rete riuscito", il processo di collegamento è terminato. Seguire le istruzioni fornite nell'app.

Collegare l'apparecchio alla rete domestica (WLAN senza WPS)



- 1 Nelle impostazioni di base  selezionare "Home Connect".
 - 2 Toccare il simbolo .
 - 3 Selezionare "WLAN" con il selettore.
 - 4 Confermare con il simbolo .
 - 5 Per proseguire, toccare il simbolo .
 - 6 Selezionare "Manuale" con il selettore.
 - 7 Per avviare il processo di connessione, toccare il simbolo .
 - 8 Seguire le istruzioni nell'app.
- L'apparecchio stabilisce una propria rete WLAN "HomeConnect" che deve essere collegata con il tablet o lo smartphone.

Se sul display viene visualizzato "Collegamento alla rete riuscito", il processo di collegamento è terminato. Seguire le istruzioni fornite nell'app.

Collegare l'apparecchio con l'app

Collegare l'apparecchio all'app durante la configurazione di Home Connect oppure collegare l'apparecchio a un account Home Connect supplementare. L'app Home Connect può essere installata su tutti i dispositivi mobili desiderati, collegandoli all'apparecchio.

Condizioni indispensabili:

- l'apparecchio è collegato alla rete domestica.
 - L'app Home Connect è configurata sul dispositivo mobile.
- 1 Per collegare un account supplementare, selezionare "Home Connect" nelle impostazioni di base.
 - 2 Selezionare "Collegare con app" con il selettore.
 - 3 Toccare il simbolo  e avviare il processo di connessione con .
 - 4 Seguire le istruzioni nell'app.

Se sul display viene visualizzato "Collegamento con app riuscito", il processo di connessione è terminato.

Avvio a distanza




Per poter avviare e comandare l'apparecchio mediante l'app Home Connect deve essere attivato l'avvio da remoto. Se l'avvio da remoto è disattivato, nell'app Home Connect possono essere visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento dell'apparecchio e possono essere modificate le impostazioni dell'apparecchio.

L'avvio a distanza viene disattivato automaticamente nelle seguenti situazioni:

- all'apertura dello sportello dell'apparecchio una volta trascorsi almeno 15 minuti dopo che è stato attivato l'avvio a distanza.
- all'apertura dello sportello una volta trascorsi almeno 15 minuti dopo la fine del funzionamento.
- 24 ore dopo che è stato attivato l'avvio a distanza.

Se sull'apparecchio si avvia un tipo di riscaldamento, viene automaticamente attivato l'avvio a distanza. In questo modo si possono apportare modifiche sul dispositivo mobile o si può avviare un nuovo programma.

Attivazione dell'avvio a distanza

- 1 Portare il selettore funzioni su .
- 2 Toccare il simbolo .
Accanto al simbolo **i** compare .



L'avvio a distanza è attivato. Con un dispositivo mobile è ora possibile avviare un tipo di riscaldamento tramite l'App e trasmettere le impostazioni desiderate all'apparecchio.






Per disattivare l'avvio a distanza: toccare il simbolo .

Impostazioni Home Connect

Home Connect può essere personalizzato in qualsiasi momento in base alle proprie esigenze.

Avvertenza: Le impostazioni Home Connect si trovano nelle impostazioni di base del vostro apparecchio. Il fatto che Home Connect sia configurato o meno e che l'apparecchio sia collegato alla rete domestica determina quali impostazioni vengono visualizzate sul display.

	Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
	Tipo di collegamento	LAN / WLAN	È possibile commutare tra i tipi di collegamento con cavo LAN e WLAN. A seconda del tipo di collegamento osservare le istruzioni relative alla configurazione. → "Installazione" a pagina 29
	Collegamento	Collegare/Staccare	Accendere o spegnere il collegamento alla rete a seconda delle necessità (ad es. durante le ferie). Le informazioni della rete vengono conservate anche dopo la disattivazione. Dopo l'attivazione attendere alcuni secondi finché l'apparecchio non si è ricollegato alla rete. L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, necessita al massimo di 2 W.

	Collegamento con l'app	Avviare il processo di connessione tra app e apparecchio.
	Aggiornamento software	Non appena è disponibile una nuova versione del software, compare un messaggio sul display. Nel menu ↓ di Home Connect è possibile installare il nuovo software.
	Telecomando	Attivazione/disattivazione
		Con l'app Home Connect è possibile accedere alle funzioni dell'apparecchio. In caso di disattivazione, nell'app vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento dell'apparecchio.
	Cancellare le impostazioni di rete	Tutte le impostazioni di rete possono essere cancellate in qualsiasi momento dall'apparecchio.
	Info apparecchio	Il display indica: <ul style="list-style-type: none"> ● modulo COM indirizzo MAC ● Numero di serie dell'apparecchio ● Versione software A seconda del tipo di collegamento, toccando il tasto a freccia, possono essere visualizzate ulteriori informazioni quali ad es. il nome della rete SSID.

Ricerca guasti remota

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

Avvertenza: Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/ Assistenza del sito web locale: www.home-connect.com

Avvertenze sulla tutela dei dati

Con il primo collegamento dell'apparecchio alla rete WLAN, connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Chiaro riconoscimento dell'apparecchio (che consiste in chiavi dell'apparecchio e nell'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificazione di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la messa in sicurezza delle informazioni del collegamento).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ritorno alle impostazioni di fabbrica.

Questa prima registrazione prepara l'impiego alle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto al momento in cui desideriamo sfruttare per prima le funzionalità Home Connect.

Avvertenza: Osservare che le funzionalità Home Connect sono sfruttabili solo se sussiste un collegamento con l'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

Dichiarazione di conformità

Con la presente Gaggenau Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle restanti disposizioni di cui alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito www.gaggenau.com, alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.



2,4 GHz di banda: 100 mW max.

5 GHz di banda: 100 mW max.







BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni















Impostazioni di base













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

- 1 Girare il selettore funzioni su **S**.
- 2 Selezionare "Impostazioni di base" con il selettore.
- 3 Toccare il simbolo .

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

Le modifiche sono memorizzate.

	Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
	Luminosità	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazione della luminosità del display
	Stand-by	ON*/OFF - Ora - Ora + logo GAGGENAU* - Data - Data + logo GAGGENAU - Ora + data - Ora + data + logo GAGGENAU	Aspetto dello stand-by. OFF: nessuna indicazione. Con questa impostazione, si diminuisce il consumo dello stand-by dell'apparecchio. ON: più indicazioni impostabili, confermare "ON" con  e selezionare l'indicatore desiderato con il selettore. Vengono visualizzate le opzioni impostabili.
	Visualizzazione display	Ridotta* / Standard	Impostando 'Ridotta' dopo poco sul display compaiono solo le cose più importanti.
	Colore touch field	Grigio*/bianco	Selezionare i colori dei simboli sui touch field
	Tono touch field	Tono 1*/Tono 2/OFF	Selezionare il tono del segnale toccando un touch field
	Volume tono touch field	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazioni del volume del touch field
	Segnale di riscaldamento	Acceso* / Spento	Risuona un segnale quando viene raggiunta la temperatura desiderata durante il riscaldamento.
	Volume segnale acustico	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostare il volume del segnale acustico
	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.
	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 ➤.
	Unità di temperatura	°C* / °F	Impostare l'unità di temperatura
	Unità di peso	kg* / oz.	Impostazione dell'unità di peso
	Lingua	Italiano* / Francese [...] / 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 X. Avvertenza: Riportando l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica vengono cancellate anche le ricette personali. Dopo aver riportato l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica si entra nel menu "Impostazioni iniziali".
	Modalità demo	ON/OFF*	Per gli obiettivi della presentazione. L'apparecchio non riscalda in modalità demo, tutte le altre funzioni sono disponibili. L'impostazione "OFF" deve essere attivata per il funzionamento normale. L'impostazione è possibile soltanto nei primi 3 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.
	Timer lungo	Non disponibile* / Disponibile	Disponibile: il timer lungo può essere impostato. → "Timer lungo" a pagina 22
	Visualizzare il tempo di cottura stimato con termosonda	On*/Off	On: con l'utilizzo della termosonda, sul display viene visualizzato il tempo di cottura stimato.
	Sicurezza bambini	Non disponibile* / Disponibile	Disponibile: la sicurezza bambini può essere attivata. → "Sicurezza bambino" a pagina 22
	Rete domestica	LAN / WLAN Tipo di collegamento Collegamento Collegare con l'app Aggiornamento software Comando a distanza Cancellare le impostazioni di rete Info apparecchio	Impostazioni per il collegamento alla rete domestica e ai terminali mobili. A seconda dello stato di collegamento vengono visualizzate diverse possibilità di impostazione.

* 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.

Avviso – 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.

Avviso – 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.

Avviso – 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.

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

Campo	Detergenti
Alluminio	Pulire con un detergente per vetri delicato. Pulire con un panno per vetri o un panno in microfibra privo di pelucchi, con movimenti orizzontali e senza esercitare pressione sulle superfici.
Vano cottura	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. Terminata la pulizia, asciugare sempre il vano di cottura. → <i>"Programma di asciugatura" a pagina 35</i> 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 cottura molto sporco	Gel detergente spray per forno (codice ord. 00311860 presso il servizio di assistenza clienti o nel negozio online). Attenzione: <ul style="list-style-type: none"> ● Non deve entrare in contatto con le guarnizioni dello sportello e la lampadina! ● Lasciare agire al massimo per 12 ore! ● Non utilizzare su superfici calde! ● Risciacquare bene con acqua! ● Rispettare le istruzioni del produttore.
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).
Copertura in vetro lampadina del vano cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno da cucina.
Filtro antigrassi	Lavastoviglie
Serbatoio dell'acqua	Se necessario, lavare in lavastoviglie. Rimuovere il coperchio e inserire il serbatoio dell'acqua all'interno della lavastoviglie collocandolo a testa in giù.
Guarnizione dello sportello	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza grattare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Non rimuovere!	
Termosonda	Pulire con un panno umido. Non lavare in lavastoviglie.

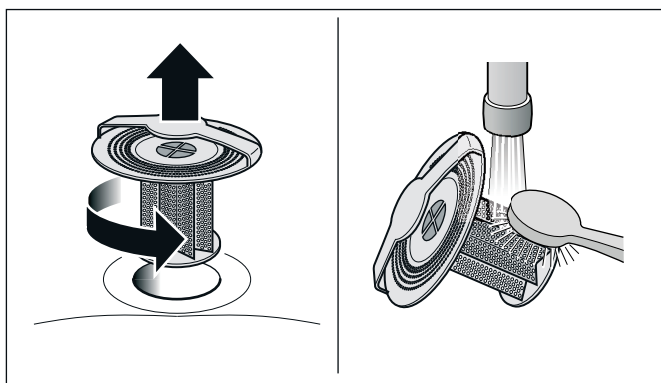
Campo	Detergenti
Recipiente di cottura, griglia	Lavastoviglie oppure soluzione di lavaggio calda. Lasciare in ammollo i residui incrostati e pulire con una spazzola. Rimuovere le macchine chiare sull'acciaio inox (residui di albume) con del succo di limone.
Griglia inseribile	Lavastoviglie oppure soluzione di lavaggio calda.

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 dopo ogni utilizzo.



- 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.

Sistema ausiliario di pulizia

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

Avvio del sistema ausiliario di pulizia

- 1 Portare il selettore funzioni su **S**.
- 2 Viene visualizzato il simbolo . Confermare con .
- 3 Rimuovere gli accessori e il filtro antigrasso dal vano di cottura. Rimuovere la griglia inseribile dal vano di cottura (vedere → "Rimozione delle griglie di supporto" a pagina 37).

- 4 Applicare il gel detergente spray (codice ord. 00311860) nel vano cottura.
- 5 Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- 6 Comparire il tempo per la pulizia. Avviare con . Il tempo per la pulizia scorre sul display. La lampadina del vano di cottura resta spenta.
- 7 Una volta trascorso il tempo per la pulizia viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un messaggio.
- 8 Pulire il vano di cottura.

Pulire il vano di cottura con un panno morbido e farlo asciugare completamente con il programma di asciugatura.

Avvertenze

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

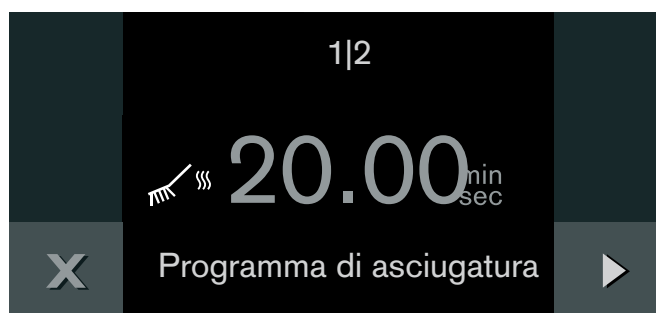
Programma di asciugatura

Asciugare rapidamente il vano cottura con il programma di asciugatura.

Il programma di asciugatura dura 20 minuti.

Avvio del programma di asciugatura

- 1 Portare il selettore funzioni su **S**. Selezionare il programma di asciugatura servendosi del selettore.
- 2 Viene visualizzato il simbolo . Confermare con .
- 3 Comparire il tempo di asciugatura di 20 minuti. Avviare con . Il tempo di asciugatura scorre sul display. La lampadina del vano di cottura resta spenta.



- 4 Dopo 20 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un messaggio. Confermare con .

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

Programma di decalcificazione

Una costante decalcificazione, mantiene l'apparecchio in buono stato. Con il programma di decalcificazione l'apparecchio viene decalcificato e risciacquato automaticamente.

Un messaggio sul display avverte che il programma di decalcificazione deve essere eseguito tenendo conto del tipo di acqua e dell'utilizzo dell'apparecchio.

Per evitare danni all'apparecchio, in caso di avviso ripetuto, le modalità di funzionamento con il vapore vengono bloccate. È possibile continuare a utilizzare l'apparecchio con le modalità di funzionamento senza vapore. Una volta eseguito correttamente il programma di decalcificazione, l'apparecchio può essere nuovamente utilizzato senza restrizioni.

Il programma di decalcificazione completo ha una durata complessiva di 1 ora e 45 minuti.

Per il programma di decalcificazione sono necessarie pastiglie decalcificanti specifiche. È possibile ordinarle presso il servizio clienti o il negozio online (set 17002490 con 4 pastiglie decalcificanti).



Attenzione!



- **Danneggiamento dell'apparecchio:** Il calcare può danneggiare l'apparecchio. Decalcificare regolarmente l'apparecchio.
- **Danneggiamento dell'apparecchio:** Decalcificanti errati possono danneggiare l'apparecchio. Utilizzare soltanto le pastiglie decalcificanti prescritte.
- **Danneggiamento del vano cottura:** Utilizzare la pastiglia decalcificante esclusivamente per il programma di decalcificazione. Collocare la pastiglia decalcificante nel serbatoio. Non appoggiare mai le pastiglie decalcificanti nel vano cottura e non scaldarle.

Avvertenze

- 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.
- 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 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 mostrato 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 Togliere dall'imballaggio in plastica la pastiglia decalcificante.

Avviso – Pericolo di lesioni!

Le pastiglie decalcificanti possono causare causticazioni alla bocca, gola, occhi e alla pelle. Osservare le avvertenze di sicurezza riportate sulla confezione delle pastiglie decalcificanti. Evitare che la pelle entri in contatto con le pastiglie decalcificanti. Tenere le pastiglie decalcificanti lontano dai bambini.

Avviso – Pericolo di lesioni!

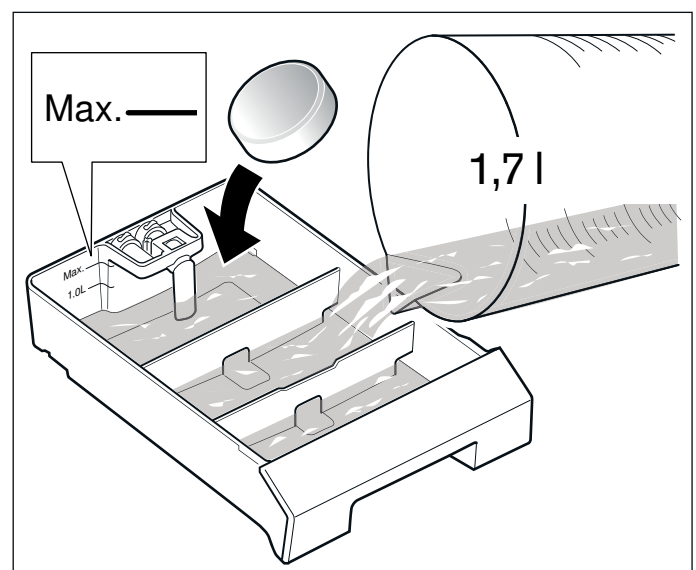
La soluzione decalcificante può causare causticazioni alla bocca, gola, occhi e alla pelle. Evitare che la pelle entri in contatto con la soluzione decalcificante. Tenere lontano i bambini dalla soluzione dalla soluzione decalcificante. Non bere la soluzione decalcificante. La soluzione decalcificante non deve entrare in contatto con gli alimenti. Prima del prossimo utilizzo dell'apparecchio sciacquare a fondo il serbatoio dell'acqua.

Attenzione!

Danneggiamento dell'apparecchio

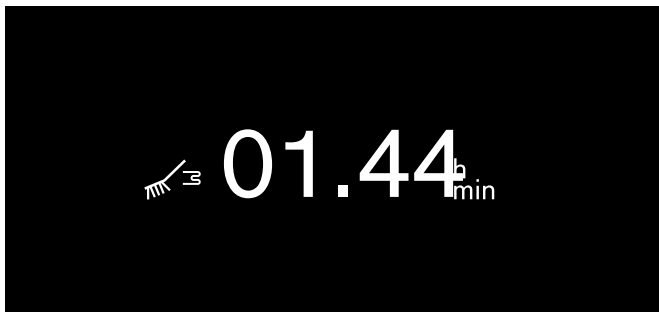
Decalcificanti errati possono danneggiare l'apparecchio. Utilizzare soltanto le pastiglie decalcificanti prescritte.

- 6 Rimuovere il serbatoio dall'apparecchio e togliere il coperchio del serbatoio.
- 7 Collocare la pastiglia decalcificante nello scomparto posteriore del serbatoio. Riempire d'acqua il serbatoio fino al contrassegno "Max." (1,7 litri).



- 8 Appoggiare il coperchio sul serbatoio e farlo scattare in posizione.

- 9 Spingere il serbatoio nell'apparecchio.
- 10 Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Confermare con ✓. Compare il tempo per la decalcificazione di 1 ora e 45 minuti.
- 11 Avviare con ►. Il tempo per la decalcificazione scorre sul display. La lampadina del vano di cottura resta spenta.



Avvertenza: Dopo circa 1 ora e 30 minuti compare un messaggio sul display. Rimuovere e svuotare il serbatoio. Pulire a fondo il serbatoio. Riempire il serbatoio con acqua fresca. Spingere il serbatoio nell'apparecchio. Confermare con ✓. Avviare il processo di risciacquo con ►.

Asciugatura del vano di cottura

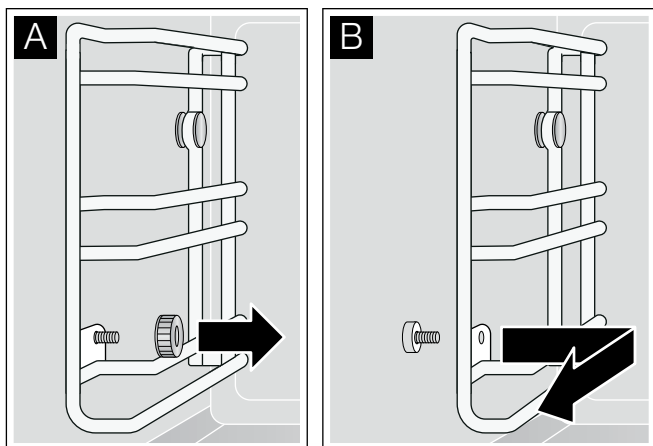
Asciugare il vano cottura con il programma di asciugatura. Rimuovere il serbatoio e asciugare con un panno morbido.

Rimozione delle griglie di supporto

Le griglie di supporto possono essere rimosse per la pulizia.

Rimuovere le griglie di supporto

- 1 Collocare un panno per stoviglie nel vano cottura per proteggere l'acciaio inox da eventuali graffi.
- 2 Allentare i dadi zigrinati (fig. A).
- 3 Spostare un po' lateralmente le griglie di supporto dalla vite ed estrarle dalla parte anteriore (fig. B)



Le griglie di supporto possono essere lavate in lavastoviglie.

Agganciare le griglie di supporto

- 1 Posizionare le griglie di supporto in maniera corretta: l'arresto è verso la parete posteriore.
- 2 Spingere le griglie di supporto sulla parete posteriore, sul perno, quindi agganciarle dalla parte anteriore.
- 3 Stringere i dadi zigrinati.

Avvertenza: Se si perde un dado zigrinato, è possibile ordinarlo come pezzo di ricambio presso il nostro servizio di assistenza. L'utilizzo di dadi zigrinati non originali potrebbe causare episodi di corrosione all'interno del vano cottura.

Anomalie, che cosa fare?

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

Avviso – 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.

Avviso – Pericolo di lesioni!

La luce delle spie LED è molto intensa e può danneggiare gli occhi (gruppo di rischio 1). Non guardare direttamente le spie LED accese per un periodo superiore a 100 secondi.

Spie LED

Le spie LED difettose devono essere sostituite esclusivamente dal produttore, dal servizio clienti o da un tecnico specializzato autorizzato (elettricista).

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 funziona, sul display compare "Apparecchio bloccato. Decalcificare."	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare	Avviare il programma di decalcificazione → "Programma di decalcificazione" a pagina 36
Nonostante l'avvenuta decalcificazione, sul display compare "Decalcificare".	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare, è stato utilizzato il decalcificante errato	Utilizzare le pastiglie decalcificanti prescritte, avviare il programma di decalcificazione → "Programma di decalcificazione" a pagina 36
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 	Sicurezza bambini attivata	Disattivare la sicurezza bambini → "Sicurezza bambino" a pagina 22
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
La termosonda è inserita, sul display viene visualizzato 99 °C	Umidità vicino alla spina della termosonda o alla presa nel vano cottura	Staccare e reinserire più volte la spina della termosonda nella presa del vano cottura
La termosonda è inserita ma il simbolo  non viene visualizzato.	Umidità vicino alla presa nel vano cottura	Staccare e reinserire più volte la spina della termosonda nella presa del vano cottura
Niente vapore visibile	Il vapore acqueo oltre i 100 °C non è visibile	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
Elevata fuoriuscita di vapore in alto dallo sportello	La modalità di funzionamento è stata modificata	Ciò è normale
Forte fuoriuscita di vapore lateralmente dalla porta	La guarnizione è sporca o allentata	Pulire la guarnizione e inserirla nell'incavo
Ronzio durante l'accensione	La pompa di scarico acqua si avvia	Normale rumore durante il funzionamento
	L'apparecchio è rimasto inutilizzato per alcuni giorni	Normale: risciacquo automatico durante la messa in funzione

Durante il riscaldamento si sente un sibilo.	Durante la formazione di vapore è possibile udire dei rumori.	Ciò è normale
Durante la cottura si sente un rumore tipo "Plopp"	Dilatazione dovuta alla tensione in presenza di forti differenze di temperatura	E' normale
La cottura al vapore non è possibile	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare. L'apparecchio deve essere decalcificato per evitare danni all'apparecchio	Avviare il programma di decalcificazione → <i>"Programma di decalcificazione" a pagina 36</i>
L'apparecchio non produce più correttamente il vapore	L'apparecchio è sporco di calcare	Avviare il programma di decalcificazione
L'illuminazione non funziona	L'illuminazione è difettosa	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti
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.
All'apertura dello sportello dell'apparecchio gocciola dell'acqua.	Il dispositivo di raccolta scolo nella parte inferiore del pannello dello sportello è pieno.	Asciugarlo con una spugna.


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.

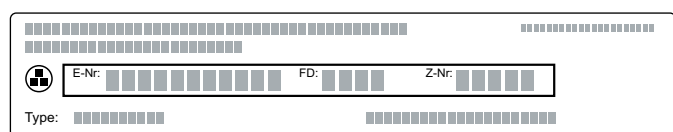
Scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.

Servizio di 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.
- I dati fanno riferimento a dosi medie per quattro persone. Se si desidera preparare quantità maggiori, occorre considerare un tempo di cottura più lungo.
- Servirsi del recipiente per la cottura indicato. Utilizzare un recipiente diverso può allungare o accorciare i tempi di cottura.
- Se si ha poca esperienza con una pietanza, iniziare 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 1, 2, e 3). 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 si desidera cucinare soltanto su un ripiano, utilizzare il 2°. Se si desidera cucinare su due ripiani contemporaneamente, utilizzare il 1° e il 3°.
- La pietanza non deve aderire al vano cottura, al filtro antigrasso o sulla lamiera posteriore.
- Lo sportello 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.
- In caso di pietanze molto fredde oppure con temperature molto alte, il recipiente di cottura potrebbe deformarsi. Anche se il recipiente si deforma non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non appena il recipiente di cottura si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.
- 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 eliminate 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 sballenta 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 dovuta al calore residuo.
- Con la cottura a vapore, a temperature fino a 100 °C, non è necessario preriscaldare. Introdurre la pietanze nel vano di cottura freddo, poi accendere l'apparecchio.

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Carciofi, grandi	forato	100	100	60 - 65	
Carciofi, piccoli	forato	100	100	45 - 50	
Cavolfiore, intero	forato	100	100	25 - 30	
Rosette di cavolfiori	forato	100	100	15 - 25	
Fagiolini, verdi	forato	100	100	35 - 50	
Rosette di broccoli (secondo EN60350-1)	forato	90-100	100	20 - 25	Consiglio per la ricetta: servire con mandorle rosolate nel burro.
Indivia belga	forato	100	100	25 - 30	
Piselli, freschi	non forato	100	100	25 - 30	Coprire di acqua.
Finocchi, a rondelle	forato	100	100	20 - 25	
Terrina di verdure	forato/griglia	90	100	50 - 60	in una terrina
Piselli, surgelati (secondo EN60350-1) (3 kg)	forato	100	100	35 - 45	
Carote, a rondelle 0,5 cm	forato	100	100	20 - 25	
Patate, sbucciate e tagliate in quarti	forato	100	100	30 - 35	
Cavolo rapa, a rondelle	forato	100	100	25 - 35	
Porro, a rondelle	forato	100	100	20 - 30	
Porro, intero	forato	100	100	35 - 45	
Peperoni, ripieni	non forato	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Preriscaldare. 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	35 - 40	
Cavolini di Bruxelles	forato	100	100	25 - 30	
Barbabietola, a fette	forato	100	100	65 - 75	
Asparagi, verdi	forato	100	100	15 - 20	
Asparagi, bianchi	forato	100	100	20 - 35	
Spinaci	forato	100	100	8 - 12	In seguito soffriggere nella pentola con aglio e cipolla.
Patate dolci, a fette	forato	100	100	15 - 20	
Spellare i pomodori	forato	100	100	3 - 4	Preriscaldare. Incidere i pomodori e raffreddare in acqua ghiacciata dopo la cottura a vapore.
Zucchine, a rondelle	forato	100	100	15 - 20	
Taccole	forato	100	100	10 - 15	

Pesce

- La cottura a vapore è una modalità di preparazione senza grassi con cui il pesce non diventa asciutto.
- Dopo la cottura, il pesce dovrebbe avere una temperatura interna di almeno 62 - 65°C (per ragioni igieniche). Questo è anche il punto di cottura ideale.
- Con la cottura a vapore, a temperature di 90-100 °C, non è necessario preriscaldare. Collocare la pietanza nel forno freddo e accendere l'apparecchio.
- 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 l'inserto 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.

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Orata, intera (da 500 g)	forato	100	100	20 - 30	Può essere cotta in posizione eretta poggiandola su una mezza patata.
Polpette di pesce (da 20 - 40 g)	non forato	90 - 100	100	8 - 12	Rivestire il recipiente di cottura non forato con carta da forno.
Gamberi	non forato	80	100	10 - 12	
Astice, bollito, pulito, senza guscio, rigenerare	forato	70 - 80	100	10 - 15	
Carpa, cottura al blu, intera (1,5 kg)	forato	90 - 100	100	35 - 45	nel brodo
Merluzzo bianco (da 250 g)	non forato	180	60	8 - 12	
Filetto di salmone (da 150 g)	forato	80	100	20 - 25	
Salmone, intero, (2,5 kg)	forato	100	100	65 - 75	
Cozze (1,5 kg)	forato	100	100	12 - 15	Una volta aperte, le cozze sono cotte.
Merluzzo nero, intero (800 g)	forato	90 - 100	100	20 - 25	
Coda di rospo (da 300 g)	Pirofila di vetro/griglia	180 - 200	100	8 - 10	Preriscaldamento
Spigola, intera (da 400 g)	forato	90 - 100	100	20 - 25	

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 l'inserto 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.
- Con una cottura al vapore a bassa temperatura, non è necessario preriscaldare. Inserire la pietanza nel forno freddo e accendere l'apparecchio.



Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Ostriche (10 pezzi)	non forato	80 - 90	100	7 - 10	nel brodo
Tilapia (da 150 g)	forato	80 - 90	100	15 - 17	
Orata (da 200 g)	forato	80 - 90	100	17 - 20	
Filetto di pesce (da 200 - 300 g)	forato	80 - 90	100	17 - 20	

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Terrina di pesce	Griglia	80 - 90	100	50 - 90	in una terrina
Trota, intera (da 250 g)	forato	80 - 90	100	17 - 20	
Halibut (da 300 g)	forato	80 - 90	100	17 - 20	
Capesante (da 15 - 30 g)	non forato	80 - 90	100	9 - 13	Più i frutti di mare pesano, più deve essere lungo il tempo di cottura.
Merluzzo bianco (da 250 g)	forato	80 - 90	100	15 - 17	
Lutiano rosso (da 200 g)	forato	80 - 90	100	17 - 20	
Persico (da 120 g)	forato	80 - 90	100	15 - 17	
Coda di rospo (da °200°g)	forato	80 - 90	100	15 - 17	
Involtini di sogliola, ripieni (da 150 g)	forato	80 - 90	100	17 - 20	
Rombo (da 300 g)	forato	80 - 90	100	17 - 20	
Spigola (da 150 g)	forato	80 - 90	100	15 - 17	
Luccioperca (da 250 g)	forato	80 - 90	100	17 - 20	


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 la temperatura 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" a pagina 26.*
- Togliere la carne dal frigorifero 1 ora prima di prepararlo.
- 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 lo sportello 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.

Alimento	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	30 - 45	Rivestire il recipiente di cottura con carta da forno.
Schiiena 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	

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Arrosto in crosta (Arrosto di maiale con cotenna), ben cotto (1,5 kg)	Griglia + non forato	1) 160 2) 230	80 	60 10	Prima della cottura, incidere a croce sulla crosta. Utilizzo della termosonda: nella prima fase di cottura cuocere fino a raggiungere una temperatura interna di ca. 65-70°C, nella seconda fase cuocere fino al raggiungimento di una temperatura interna di 70 - 75°C.
Costoletta d'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	1) 200 2) 140	 30	30 60 - 70	
Lombata 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 + non forato	1) 230 2) 160	100 60*	15 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 + non forato	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 Lione, salsicce bianche

Carne/pollame - Cottura a bassa temperatura

- Con una cottura a bassa temperatura, le pietanze vengono cotte a temperature comprese tra 60 e 80 °C e una durata di cottura che varia tra alcuni minuti e più ore. Questo metodo di cottura viene principalmente utilizzato per piatti a base di pesce e di carne. In questo modo restano inalterate le caratteristiche organolettiche delle pietanze (ad es. tenerezza e succulenza). La carne, cotta lentamente, risulta così sottile, tenera in maniera uniforme ed estremamente succulenta. Non è necessario né girarla né irrorarla.
- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale delle merci e dalla durata della rosolatura. Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Indicazioni e temperature prefissate ottimali si trovano nel capitolo → "Termosonda" a pagina 26.
- Togliere la carne dal frigorifero 1 ora prima di prepararlo.
- 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.
- Con questa modalità di funzionamento non è necessario preriscaldare.
- 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.

Alimento	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 arrostitire brevemente in padella la pelle per renderla croccante. Oppure: grill + ricircolo d'aria a 230 °C per 5 minuti.
Entrecôte, leggermente al sangue (da 350 g)	non forato	70 - 80	☞	40 - 70	
Filetto di vitello, ben cotto (1 kg)	non forato	80 - 90	☞	150 - 200	
Cosciotto d'agnello disossato, legato, leggermente al sangue (1,5 kg)	non forato	70 - 80	☞	180 - 240	Prima della cottura, passare in un composto di olio, aglio e spezie.
Filetto di manzo, al sangue (1 kg)	non forato	70 - 80	☞	120 - 180	
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	
Filetto di maiale, ben cotto (da 70 g)	non forato	90	☞	90 - 115	
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 tutti 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 (nella cavità centrale), ma nel petto. Ulteriori indicazioni e le temperature ottimali si trovano al capitolo → "Termosonda" a pagina 26.
- Condendo il pollame prevalentemente con spezie e con poco o senza olio, la pelle diventa più croccante.

Alimento	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 + non forato	1) 150 2) 230	100 ☞	55 - 65 15	Cuocere verso l'alto con le cosce legate al petto.
Petto di pollo, ripieno, al vapore (da 200 g)	forato	100	100	25 - 30	Non preriscaldare. Consiglio per la ricetta: farcire con spinaci e formaggio di pecora.
Petto di tacchino, al vapore (da 300 g)	forato	100	100	17 - 25	Non preriscaldare.
Galletti, quaglia, al vapore (da 150 - 200 g)	forato	100	100	20 - 25	Non preriscaldare.

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
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	25 - 35	Non preriscaldare.
Piccione, (da 300 g)	non forato	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Cottura sottovuoto

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

Con questa modalità di cottura non è necessario preriscaldare.

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 massimo due livelli. Per raggiungere il risultato di cottura migliore, i recipienti di cottura vengono posizionati nei ripiani 1 e 3. Per cuocere su un solo ripiano, utilizzare il ripiano 2.

Igiene

Avviso – Rischi per la salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature di cottura. Attenersi pertanto scrupolosamente alle seguenti avvertenze per l'uso e igieniche:

- Utilizzare solamente alimenti di buona qualità.
- Lavarsi e disinfettarsi le mani. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina o da griglia.
- 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 a 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. porzioni di pesce). Tali 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 striscia di sigillatura è perfettamente chiusa.
- 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 pezzetto 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 prelevarlo. 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 delle forbici. 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: arrostiti brevemente e a temperatura alta pochi secondi per parte. In questo modo si ottiene una bella crosta senza disperdere l'aroma di tostatura in cottura. Un risultato particolarmente buono si ottiene con il Teppan Yaki oppure con una griglia. Importante: picchiare la carne con un panno da cucina prima di metterla nell'olio, per evitare schizzi di grasso.
















Verdura: arrostiti 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 versarvi sopra del burro fuso. 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 fuso, dato che la cottura sottovuoto ha luogo a temperature relativamente basse.












Alimento	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%	100	Dopo il procedimento di cottura sul Teppan Yaki oppure sulla griglia, arrostiti 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	 100%	90	
Entrecôte, ben cotto (180 g)	forato	70	 100%	85	
Bistecca di punta d'anca di vitello (da 160°)	forato	60	 100%	80	
Bistecca di manzo, al sangue (da 180 g)	forato	58	 100%	60	
Bistecca di manzo, leggermente al sangue (da 180 g)	forato	63	 100%	50	
Bistecca di manzo, ben cotta (da 180 g)	forato	70	 100%	45	
Medaglioni di maiale (da 80 g)	forato	63	 100%	75	




Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Pollame					
Petto d'anatra (350 g)	forato	58	 100%	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	 100%	30	Consiglio per la ricetta: pulire il fegato d'oca, mescolarlo 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	 100%	60	
Pesce e frutti di mare					
Gamberi (125 g)	forato	60	 100%	30	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e aglio.
Capesante (da 20 - 50 g)	forato	60	 100%	6 - 10	Più i frutti di mare sono pesanti, più il tempo di cottura deve essere lungo.
Merluzzo bianco (da 140 g)	forato	59	 100%	25	
Filetto di salmone (da 140 g)	forato	58	 100%	30	Se si desidera, dopo la cottura arrostito brevemente in una padella riscaldata.
Luccioperca (da 140 g)	forato	60	 100%	20	
Verdura					
Champignon, in quarti (500 g)	forato	85	 100%	20	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, rosmarino, aglio e sale.
Indivia belga, a metà (4 - 6 pezzi)	forato	85	 100%	40	Consiglio per la ricetta: tagliare a metà l'indivia belga. Mettere sottovuoto con succo di arancia, zucchero, sale, burro e timo.
Asparagi bianchi, interi (500 g)	forato	88	 100%	45	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con sale e un pizzico di zucchero.
Asparagi verdi, interi (600 g)	forato	85	 100%	15 - 20	Consiglio per la ricetta: sbollentandoli prima della messa sottovuoto, si mantengono verdi. Mettere sottovuoto con burro, sale e pepe.
Carote, a rondelle 0,5 cm (600 g)	forato	95	 100%	35 - 40	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con succo di arancia, curry e burro.
Carote, sbucciate, in dadini grandi 2 x 2 cm (800 g)	forato	95	 100%	40	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale. Otimali come condimento per es. per insalate.
Patate, con la buccia, intere o a metà (800 g)	forato	95	 100%	50	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale. Lavare prima con cura.

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Pomodori ciliegini, interi oppure a metà (500 g)	forato	85	 100%	15	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e zucchero. Mischiare pomodori ciliegini rossi e gialli.
Zucca, a dadini grandi 2 x 2 cm (600°g)	forato	90	 100%	20 - 25	Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di zucca.
Zucchine, a rondelle da 1 cm (600 g)	forato	85	 100%	30	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e timo.
Taccole, intere (500 g)	forato	85	 100%	5 - 10	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale.
Dessert					
Ananas, a fette da 1,5 cm (400 g)	forato	85	 100%	70	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, miele e vaniglia.
Mele, sbucciate, a fette da 0,5 cm (2 - 4 pezzi)	forato	85	 100%	10 - 15	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con salsa al caramello.
Banane, intere (2 - 4 pezzi)	forato	65	 100%	15 - 20	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, miele e un baccello di vaniglia.
Pera, sbucciata a fette (2 - 4 pezzi)	forato	85	 100%	30	Consiglio per la ricetta: zuccherare con miele o zucchero.
Mandarini cinesi, a metà (12 - 16 pezzi)	forato	85	 100%	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	 100%	18 - 20	Consiglio per la ricetta: 0,5 l di latte, 1 uovo, 3 tuorli, 80 g di zucchero, 1 baccello di vaniglia.

Grigliare

- Nel complesso, a seconda delle necessità, tre funzioni grill vi offrono la possibilità di gratinare, grigliare (grill piano e ricircolo d'aria) o di procedere con entrambe le operazioni contemporaneamente in un passaggio (grill piano livello 1 + umidità e grill piano livello 2 + umidità)
 -  | Gratinare con grill piano + ricircolo d'aria a una temperatura di 230 °C:
Chiamato anche gratin o crosta superiore. Ultimo passaggio di un processo di cottura. Sulla superficie della pietanza si forma una crosticina dorata. Dura solo pochi minuti. Gli ingredienti sono già precotti.
 -  | Grill con grill piano + ricircolo d'aria a una temperatura di 180 - 200 °C:
Processo di cottura completo durante il quale la superficie viene ben dorata. Il processo di cottura dura più a lungo rispetto al gratin. Gli ingredienti non devono essere precotti.
 -  -  | Gratinare + grill con grill piano livello 1 + umidità e grill piano livello 2 + umidità:
Con entrambe le funzioni si può contemporaneamente cucinare e gratinare/ vengono eseguite contemporaneamente due passaggi con un tipo di riscaldamento. Con il vapore la pietanza viene cotta, ad es. un gratin di patate e nel secondo passaggio viene gratinata
- Grigliare solo con lo sportello dell'apparecchio chiuso.
- Con la funzione grill piano e il ricircolo dell'aria è sufficiente preriscaldare per 5 minuti. Non è necessario attendere finché non viene raggiunta la temperatura. Con la funzione grill piano e ricircolo d'aria si può verificare una differenza tra la temperatura selezionata e la temperatura effettiva all'interno dell'apparecchio. Il grill è un processo di cottura rapido ad alte temperature. In questo caso viene sempre selezionata una temperatura più alta rispetto alla temperatura necessaria per dorare o arrostitire le pietanze.
- Se si utilizza la termosonda con le funzioni grill piano con ricircolo dell'aria o grill piano con umidità, accertarsi che la termosonda si trovi ad almeno 5 cm di distanza dal grill. Altrimenti la termosonda potrebbe danneggiarsi.

Alimento	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 - 8	
Toast farcito	Griglia + non forato 2	200		12 - 15	
Trota (intera)	Griglia + non forato 2	230		12 - 15 per parte	Consigli per la ricetta: farcire con fettine di limone e prezzemolo.
Melanzana grigliata, a fette	non forato 2	200		20	
Verdure grigliate (700 g)	non forato 2	230		20 - 25	ad es. zucchine
Sformato di verdure	non forato 2	190		30 - 35	per es. con broccoli e cavolfiore
Spiedini di verdure	Griglia + non forato 2	230		15 per parte	Il tempo di cottura dipende dal tipo di verdura.
Cosce di pollo (da 350 g)	Griglia + non forato 2	180 - 200		35 - 40	
Hamburger (125 g) secondo EN60350-1	Griglia + non forato 2	230		12 - 15 per parte	Preriscaldare per 5 minuti.
Gratin di patate (1 kg di patate)	Griglia/non forato 2	180		45 - 65	
Lasagne	Griglia 2	180		40 - 45	

Alimento	Recipiente di cottura, ripiano	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Patate dolci, a fette	non forato 2	200		15	
Toast conforme a EN60350-1	Griglia 1	230		5 - 7	Preriscaldare per 5 minuti.
Zucchine gratinate, ripiene, tagliare a metà per lungo	non forato 2	180		30 - 40	

Contorni

Alimento	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	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml di acqua)	non forato	100	100	10 - 15	
Cous-cous (250 g + 250 ml di acqua)	non forato	100	100	10 - 15	
Gnocchi (da 90 g)	forato/non forato	95 - 100	100	25 - 30	
Riso a chicco lungo (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	25 - 30	
Riso integrale, (250 g + 375 ml di acqua)	non forato	100	100	30 - 35	
Polenta (250 g + 625 ml di acqua per una polenta compatta) (250 g + 1125 ml di acqua per una polenta più molle)	non forato	100	100	10 - 15	
Quinoa (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 ml di brodo)	non forato	100	100	35 - 40	
Fagioli rossi	non forato	100	100	85 - 95	Lasciare in ammollo per 1 ora. Coprire di acqua.
Lenticchie rosse (250 g + 375 ml di acqua)	non forato	100	100	15 - 20	
Lenticchie (250 g + 375 ml di acqua)	non forato	100	100	50 - 60	
Fagioli bianchi, lasciati in ammollo, (250 g + 1 l di acqua)	non forato	100	100	55 - 65	





Dessert

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Crème brûlée (da 130 g)	forato	90	80	55 - 65	
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. → "Lievitare (fare crescere)" a pagina 54
Flan/Crème caramel (da 130 g)	forato	90	100	35 - 40	
Composta	non forato	100	100	20 - 25	per es. mele, pere, rabarbaro Consiglio per la ricetta: aggiungere zucchero, zucchero a velo, cannella o succo di limone.
Riso al latte (200 g di riso + 800 ml di latte)	non forato	100	100	55 - 60	Lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti e mescolare. Consiglio per la ricetta: aggiungere frutta, zucchero e cannella.
Flan all'arancia	forato	90	100	40 - 45	
Pera cotta	forato	100	100	45 - 50	
Sformato dolce	non forato	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Preriscaldamento per es. semolino, quark oppure riso al latte precotto
Soufflé dolce	non forato	160	0	30	Con frutta, cioccolato vaniglia

Altro

Alimento	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, sode	forato	100	100	13 - 15	Preriscaldamento
Uova, medie	forato	100	100	7	Preriscaldamento
Uova alla coque	forato	100	100	4	Preriscaldamento
Uova sbattute (500 g)	Pirofila di vetro, griglia	90	100	25 - 30	
Gnocchi di semolino	non forato	90 - 95	100	12 - 15	
Asciugamani caldi	non forato	100	100	10 - 15	Inumidire gli asciugamani.
Gratin di patate (1 kg di patate)	Stampo per sformato, griglia	180	30	45 - 65	
Lasagne	non forato	170 - 190	30 / 60	40 - 55	
Soufflé (sofflé di formaggio)	Stampini per soufflé, griglia	160	0	30	
Fondere il cioccolato	Recipiente resistente al calore, griglia	60	100	15 - 20	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.
- Se si desidera cucinare soltanto su un ripiano, utilizzare il 2°. Se si desidera cucinare su due ripiani contemporaneamente, utilizzare il 1° e il 3°. Inserire l'inserito di cottura non forato al 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% – si aggiunge immediatamente umidità alla pietanza. Questa funzione viene utilizzata tra l'altro per la cottura del pane o di torte lievitate all'inizio del procedimento di cottura, per conferire più volume e rendere la crosta più croccante.

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Torta di mele (conforme a EN60350-1)	Stampo a cer-niera 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 cer-niera	150	0	45	
Pan di Spagna, basso (2 uova)	non forato	200	100	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	
Pagnotte (da 50 - 100 g)	non forato	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Passaggio 2) 170°C per doratura chiara/ 230°C per doratura scura
Pagnotte, precotte	Griglia	150 - 170	0	8 - 15	Inizialmente vaporizzare.
Pane (0,5 - 1 kg)	non forato	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Passaggio 2) 170°C per doratura chiara/ 230°C per doratura scura Per controllare l'esatto punto di cottura, servirsi della termosonda. → <i>Pagina 26</i> 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	30	25 - 35	Inizialmente vaporizzare una volta.
Muffin	Teglia da muffin, griglia	170	30	20 - 30	
Amaretti	non forato	150 - 160	0	15 - 20	


Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Biscottini	non forato	150 - 165	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	50 - 75	
Small Cakes (conforme a EN60350-1)	non forato - ripiano 2	160	0	25 - 30	Preriscaldamento
	forato - ripiano 1	150	0	30 - 35	
	non forato - ripiano 3				
Biscotti siringati (conforme a EN60350-1)	non forato - ripiano 2	140	0	50	Preriscaldamento
	forato - ripiano 1	140	0	50	
	non forato - ripiano 3				
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 (conforme a EN60350-1)	non forato	150	0	40	Preriscaldamento
Bignè, 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 tal fine la modalità di funzionamento "Cottura" 
- Con questa modalità di funzionamento non è necessario preriscaldare.
- 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 finché non raddoppia il suo volume.


Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Lievito madre - pizza	Ciotola / griglia	38		25	per es. pasta lievitata, fermenti per la panificazione, lievito madre
Lievito madre - pane	Ciotola / griglia	45		40	
Lievito madre - brioche	Ciotola / griglia	45		55	

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.

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Baguette, pagnotte (congelate)	Griglia	140		10 - 15	
Baguette, pagnotte (del giorno prima)	Griglia	180		4 - 7	
Arrosto, a fette (da 150 g)	non forato	120		15 - 20	Fette larghe un dito, non sovrapporre, per amalgamare meglio il piatto aggiungere la salsa nel recipiente da cucina.
Verdura	Piatto, griglia	120		10 - 12	Non preriscaldare.
Pizza (del giorno prima, non surgelare)	Griglia	180		8 - 10	
Contorni a base di frumento	Piatto, griglia	120		8 - 12	per es. pasta, patate tagliate in quattro, riso; cibi cotti al forno o fritti come patatine fritte o crocchette non sono adatti.
Piatti pronti	Piatto, griglia	120		15 - 20	

Scongelamento

- Nel forno a vapore è possibile scongelare delicatamente prodotti surgelati e contemporaneamente in modo più rapido rispetto a quanto accadrebbe nel frigorifero e in modo più uniforme rispetto al microonde.
- A tal proposito utilizzare la modalità di funzionamento "Scongelamento" .
- Con questa modalità di funzionamento non è necessario preriscaldare.
- I tempi di scongelamento riportati sono puramente indicativi. La durata dello scongelamento dipende dalle dimensioni, dal peso e dalla forma dell'alimento da scongelare; si consiglia quindi di congelare singole porzioni, possibilmente con uno spessore ridotto. Ciò riduce la durata dello scongelamento.
- Prima di scongelare, rimuovere la confezione.
- Scongelare soltanto la quantità di cibo che si intende consumare subito.
- Tenere presente che una volta scongelati gli alimenti non si possono più conservare a lungo e vanno a male più velocemente di quelli freschi. Lavorare subito gli alimenti scongelati e procedere alla loro completa cottura.
- Una volta trascorso metà del tempo di scongelamento, girare la carne o il pesce e staccare i pezzi attaccati tra loro, come ad es. frutti di bosco o pezzi di carne. Il pesce non deve essere scongelato del tutto, è sufficiente che la superficie sia abbastanza morbida da trattenere le spezie.

Avviso – Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formatosi deve essere assolutamente rimosso. Non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro.

Inserire l'inserito di cottura sotto la pietanza. Buttare via il liquido formatosi durante lo scongelamento di carne e pollame. Pulire infine il lavandino facendo scorrere molta acqua. Lavare il l'inserito di cottura in una soluzione di lavaggio calda o nella lavastoviglie.

Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda.

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frutti di bosco (300 g)	forato	45 - 50	* o	6 - 8	
Arrosto (1 - 1,5 kg)	forato	45 - 50	* o	90 - 120	
Filetto di pesce (da 150 g)	forato	45 - 50	* o	15 - 20	
Verdura (400 g)	forato	45 - 50	* o	10 - 12	
Gulasch (600 g)	forato	45 - 50	* o	40 - 55	
Pollo, (1 kg)	forato	45 - 50	* o	60 - 70	
Cosce di pollo (da 400 g)	forato	45 - 50	* o	40 - 50	

Sterilizzare

- Nel forno a vapore è possibile cuocere la frutta e la verdura da conservare 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 a 100 °C e a un'umidità del 100% per 20-25 minuti.
- Mettere i vasetti da conserva nel recipiente di cottura forato. Evitare di toccarli.
- Allo scadere del tempo di cottura, aprire lo sportello del vano cottura. Estrarre i vasetti dal vano cottura solo quando sono completamente freddi.

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

Centrifugare (bacche)

- Nel forno a vapore potete centrifugare facilmente i frutti di bosco senza sporcare.
- Mettere i frutti di bosco nell'inserito di cottura forato da inserire nel 2° ripiano a partire dal basso. Collocare a un ripiano più in basso il recipiente non forato per raccogliere il succo.
- Lasciare i frutti di bosco nell'apparecchio finché non fuoriesce più succo.
- Per raccogliere gli ultimi resti di succo, spremere i frutti di bosco servendosi di un panno per stoviglie.

Alimento	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 minuti 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).

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Preparato nuovamente fermentato per yogurt (in vasetti sigillati)	forato	45	100	300	Consiglio per la ricetta: aromatizzare lo yogurt bianco con purea di frutta, marmellata, miele, vaniglia o cioccolato.

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 arrosti sulla griglia. Non posare il cibo o la pentola per arrosti 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

9001346437 (001028)
it

GAGGENAU

