

BSP 220/221

Forno a vapore

Indice

Uso corretto	3
Importanti avvertenze di sicurezza	4
Cause dei danni	5
Tutela dell'ambiente	6
Consigli sul risparmio energetico	6
Smaltimento ecocompatibile	6
Conoscere l'apparecchio	7
Forno a vapore	7
Serbatoio dell'acqua	7
Display ed elementi di comando	8
Simboli	8
Colori e visualizzazione	8
In modalità standby	9
Attivazione dell'apparecchio	9
Informazioni complementari i e i [®]	9
Ventola di raffreddamento	9
Post-funzionamento ventola	9
Posizioni del selettore di funzioni	10
Accessori	11
Accessori speciali	11
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	12
Impostazione della lingua	12
Impostare il formato ora	12
Impostazione dell'ora	12
Impostazione del formato data	12
Impostazione della data	12
Impostare l'unità di temperatura	12
Regolare la durezza dell'acqua	12
Terminare la prima messa in funzione	12
Pulire il pannello dello sportello	13
Pulizia degli accessori	13
Attivazione dell'apparecchio	13
In modalità standby	13
Attivazione dell'apparecchio	13
Uso dell'apparecchio	14
Riempimento del serbatoio dell'acqua	14
Vano cottura	14
Inserimento degli accessori	15
Accendere	15
Spegnere	15
Dopo ogni funzionamento	15
Disattivazione di sicurezza	15
Funzioni durata	16
Per richiamare il menu timer	16
Timer	16
Cronometro	16
Tempo di cottura	17
Fine cottura	18

Sicurezza bambino	19
Attivazione della protezione bambini	19
Disattivare la protezione bambini	19
Home Connect	19
Installazione	19
Avvio a distanza	21
Impostazioni Home Connect	22
Ricerca guasti remota	23
Avvertenze sulla tutela dei dati	23
Dichiarazione di conformità	23
Impostazioni di base	24
Pulizia e manutenzione	26
Detergenti	26
Sistema ausiliario di pulizia	27
Programma di decalcificazione	27
Rimozione delle griglie di supporto	29
Malfunzionamento, che fare?	30
Interruzione di corrente	31
Modalità demo	31
Servizio di assistenza clienti	32
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	32
Tabelle e consigli	32
Verdura	33
Pesce	34
Pesce - Cottura a vapore a bassa temperatura	35
Carne/pollame - Cottura a vapore a bassa temperatura	36
Carne/salsiccia - Riscaldare	36
Pollame - Cuocere al vapore	37
Cottura sottovuoto	37
Contorni	41
Dessert	42
Altro	42
Rigenerare (riscaldare)	43
Lievitare (fare crescere)	43
Scongelamento	44
Sterilizzare	44
Centrifugare (bacche)	45
Preparazione di yogurt	46
Preparazione di pietanze ingombranti	46

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.

⚠ 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.
- 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.

⚠ 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 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 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 le stoviglie sempre in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- In presenza di un'acqua del rubinetto a forte contenuto di cloruri (>40 mg/l) consigliamo di usare un'acqua minerale povera di cloruri e senza gas. Informazioni sull'acqua del rubinetto possono essere richieste all'ente di erogazione idrica locale.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- 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 corrodersi 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 la pulizia asciugare il vano cottura con un panno morbido.
- 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.

Consigli sul risparmio energetico

- Evitate di aprire lo sportello durante la cottura.
- In presenza di tempi di cottura più lunghi, potete spegnere il forno a vapore 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.



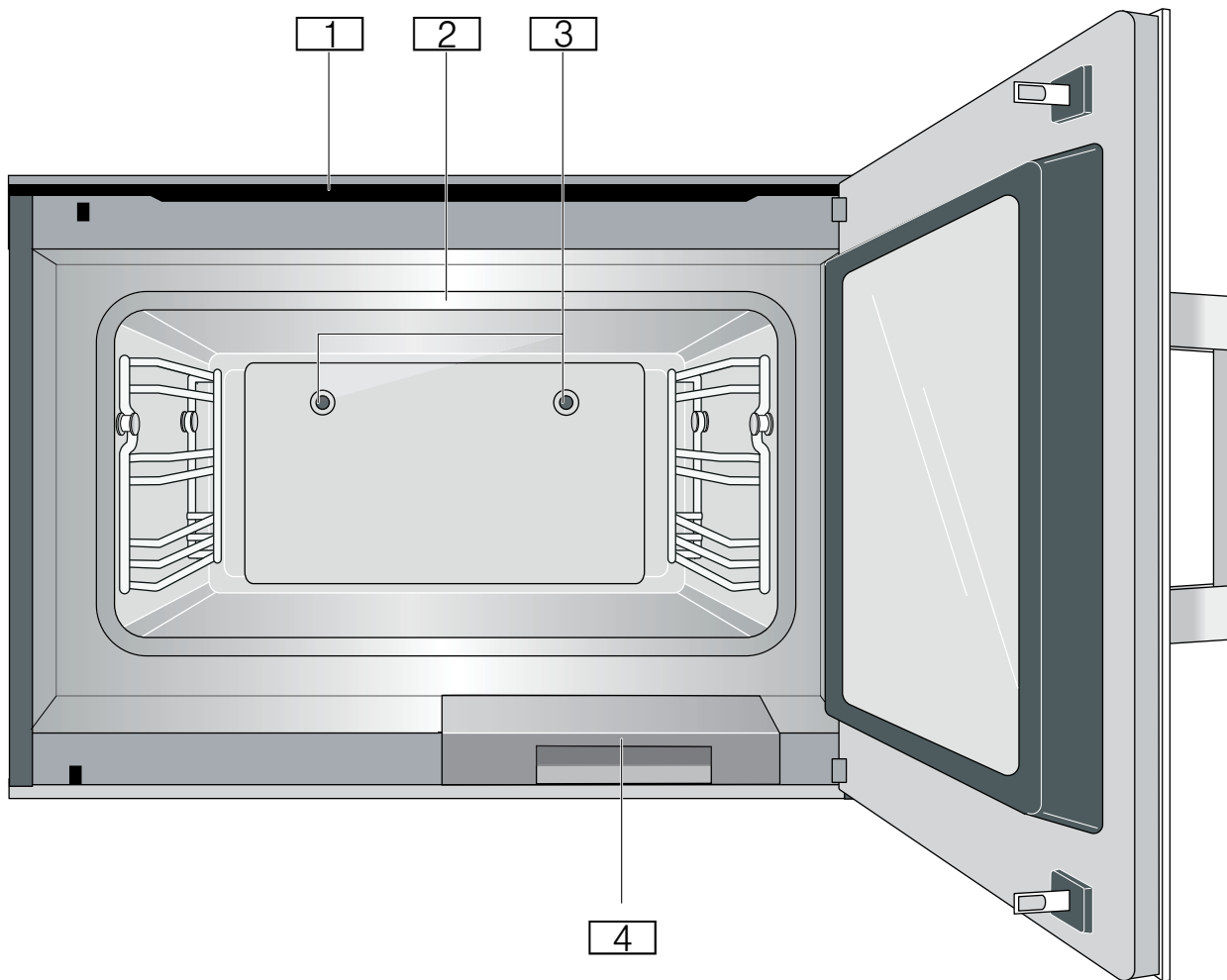
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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 a vapore



- 1 Feritoie di aerazione
- 2 Guarnizione dello sportello
- 3 Apertura per la fuoriuscita del vapore
- 4 Serbatoio dell'acqua

Serbatoio dell'acqua

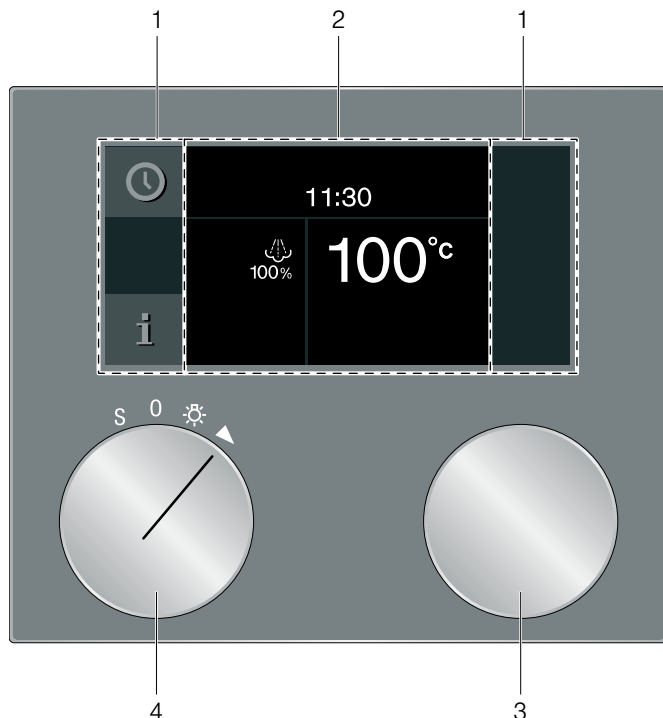
L'apparecchio dispone di un serbatoio dell'acqua con una capacità massima di 1,7 litri. Aprendo la porta dell'apparecchio, sulla parete è visibile il serbatoio dell'acqua.

Riempire sempre il serbatoio dell'acqua prima di ciascun utilizzo. → *"Riempimento del serbatoio dell'acqua" a pagina 14*

Display ed elementi di comando

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

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



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
II	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
_	Elaborazione delle impostazioni

🔒	Protezione bambini
🕒	Per richiamare il menu timer
🔧	Modalità demo
📶	Collegamento alla rete (Home Connect)

Colori e visualizzazione

Colori

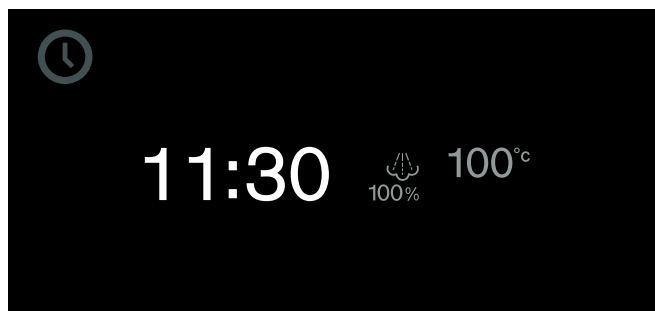
I diversi colori servono a guidare l'utente tra le singole situazioni di regolazione.

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 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.

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 19.

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!

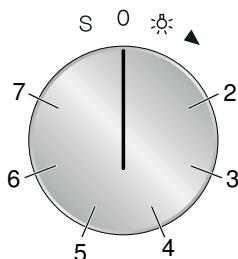
Non coprire le feritoie di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Post-funzionamento ventola

Dopo il funzionamento, è presente umidità nel vano di cottura. La ventola di raffreddamento resta in funzione ancora per qualche tempo prima di arrestarsi automaticamente. A seconda della modalità di funzionamento e della temperatura, ciò può durare fino a 4 ore.

Il post-funzionamento ventola rimuove l'umidità dall'apparecchio e protegge l'impianto elettronico dell'apparecchio. Quindi rimuovere l'acqua residua presente sul fondo del vano di cottura e asciugare il vano di cottura con un panno morbido.

Posizioni del selettore di funzioni



Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
0	Posizione zero		
	Luce		
2	 100% umidità	30 - 100 °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.
3	 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.
4	 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.
5	 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.
6	 Rigenerazione	60 - 100 °C Temperatura predefinita 100 °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.
7	 Cottura a vapore a bassa temperatura	70 - 90 °C Temperatura predefinita 70 °C	Cottura a bassa temperatura per la carne. Cottura lenta e delicata per ottenere carne particolarmente tenera.
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 decalcificazione		Con il programma di decalcificazione si elimina il calcare nell'apparecchio.

Accessori

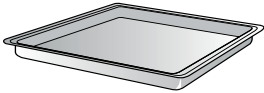
Utilizzate solo gli accessori forniti in dotazione o disponibili presso il servizio assistenza clienti. Sono appositamente studiati per il vostro apparecchio. Accertatevi di introdurre sempre correttamente gli accessori nel vano cottura.

Il vostro apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



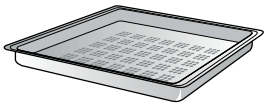
Griglia

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

Accessori speciali

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

BA 220 360	Recipiente in acciaio inox, non forato, profondo 40 mm, 1,5 l
BA 220 370	Recipiente in acciaio inox, forato, profondo 40 mm, 1,5 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
17002490	Set con 4 pastiglie decalcificante
GN 010 330	Adattatore GN (Per l'utilizzo con inserti di cottura GN.)
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 4.*

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 la durezza dell'acqua

Sul display appare "Durezza dell'acqua".

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

Terminare la prima messa in funzione

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

Confermare con ✓.

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

Pulire il pannello dello sportello

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

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

Pulizia degli accessori

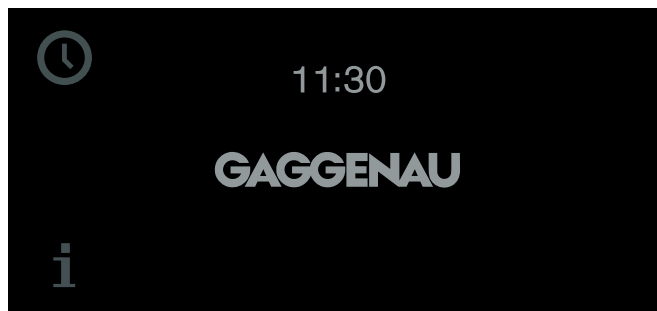
Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

Attivazione dell'apparecchio

In modalità standby

L'apparecchio si trova 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 24*
- 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

Riempimento del serbatoio dell'acqua

Prima di un funzionamento con il vapore aprire lo sportello dell'apparecchio e riempire con dell'acqua l'apposito serbatoio a destra.

Accertarsi che la durezza dell'acqua sia correttamente impostata. → *"Regolare la durezza dell'acqua"* a pagina 12

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni e incendio!

Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua. Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Nel vano di cottura, i vapori generati dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, lasciando fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento il bordo anteriore del vano di cottura diventa bollente. Durante l'estrazione del serbatoio dell'acqua toccare solo la maniglia.

Attenzione!

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

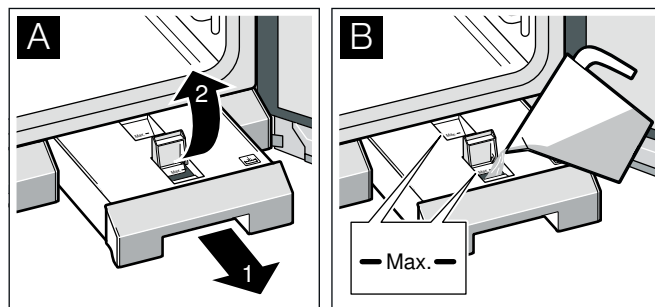
- Usate solo acqua del rubinetto fresca, acqua addolcita o acqua minerale senza gas.
- Se la vostra acqua del rubinetto è ricca di calcare, vi consigliamo di usare acqua addolcita.
- Non usate acqua distillata, acqua del rubinetto ricca di cloruri (>40 mg/l) o altri liquidi.

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

Riempire sempre il serbatoio dell'acqua prima di ciascun utilizzo:

- 1 Riempire il recipiente graduato con acqua pulita.
- 2 Aprire lo sportello dell'apparecchio.
- 3 Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio finché l'indicatore del riempimento non è visibile (figura A).

- 4 Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "Max." (figura B).



- 5 Inserire completamente il serbatoio dell'acqua fino all'arresto.

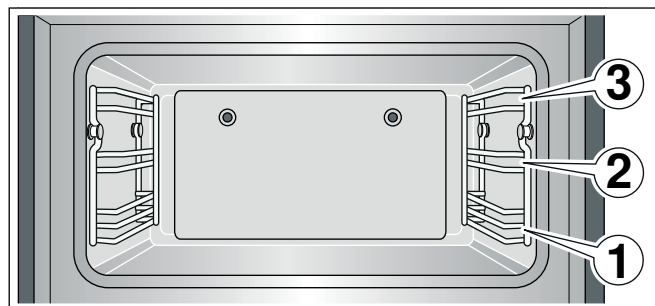
In caso di più procedimenti di cottura consecutivi, svuotare l'acqua residua dal serbatoio dopo ogni procedimento di cottura e riempirlo con acqua pulita.

Vano cottura

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

Il livello di inserimento più in basso ha due listelli di inserimento. In questo modo ad es. durante lo scongelamento inserire il recipiente non forato sotto il recipiente forato, per catturare il liquido formatosi.

Avvertenza: È possibile utilizzare fino a tre diversi livelli di inserimento contemporaneamente.



Attenzione!

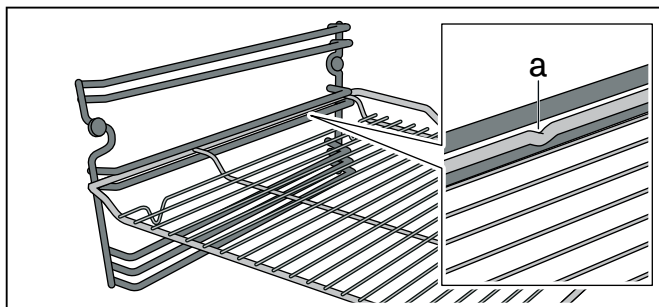
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio. La base del vano cottura deve rimanere sempre libera. Collocare sempre le stoviglie nel recipiente di cottura forato oppure sulla griglia.
- Non inserire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

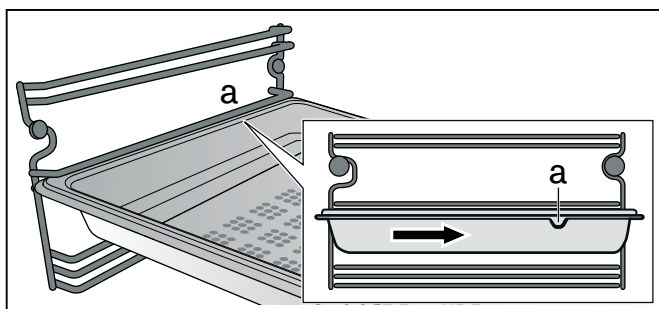
Inserimento degli accessori

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.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione a che la staffa di sicurezza della griglia sia rivolta verso la parte posteriore e verso l'alto e a che la tacca di arresto (a) sia rivolta verso la parte posteriore e verso il basso.



Durante l'inserimento del recipiente forato, prestare attenzione che la tacca di arresto (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 . Le barre mostrano progressivamente lo stato del riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico e il simbolo del riscaldamento  si spegne.

Aggiunta di acqua:

Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, sul display compare un messaggio. Riempire il serbatoio dell'acqua fino all'indicazione "max" e riposizionarlo.

Avvertenza: Durante il funzionamento, il serbatoio dell'acqua è bloccato all'interno dell'apparecchio. Il serbatoio dell'acqua può essere estratto e rabboccato quando sul display compare il messaggio.

Spegnere

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

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

Dopo ogni funzionamento

Avviso – Pericolo di bruciature!

Aperto 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.

Svuotare il serbatoio dell'acqua

- 1 Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio. Può fuoriuscire vapore caldo!
- 2 Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.

Attenzione!

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

Asciugatura del vano di cottura

- 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 Con una spugna, rimuovere l'acqua residua dal vano di cottura raffreddato.
- 3 Pulire e lucidare il vano cottura con un panno morbido.
- 4 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 una disattivazione 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.

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

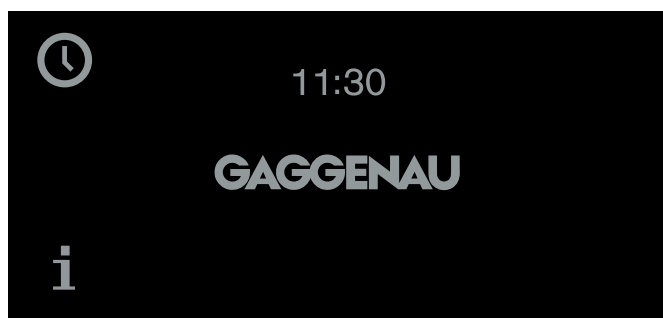
⌚ Tempi di cottura (non in modalità pausa)

⌚ 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 ⌚.



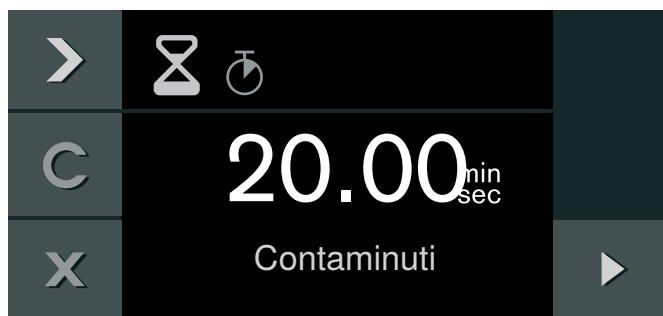
Appare il menu del timer.

Timer

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

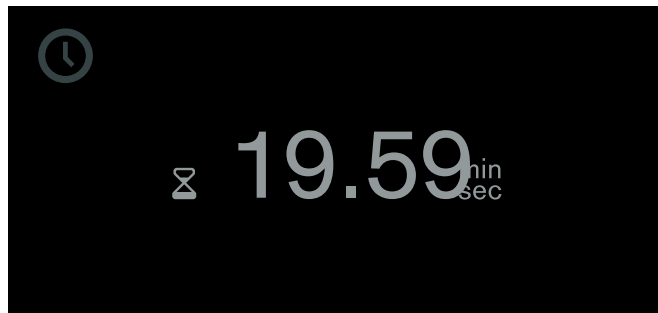
Impostare il contaminuti

- 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

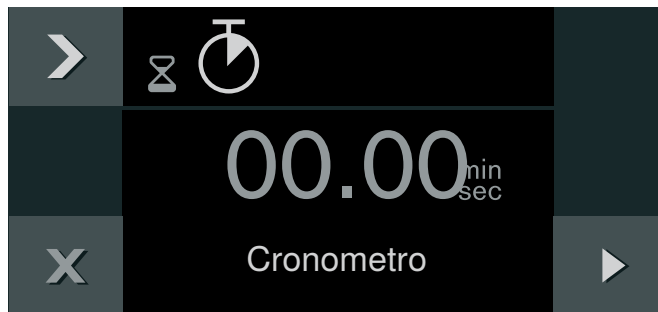
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio.

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.

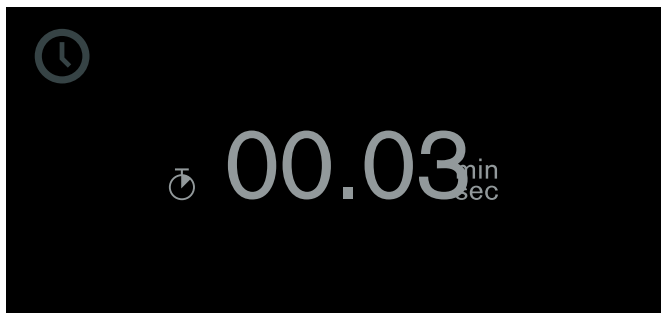
Avvio del cronometro

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



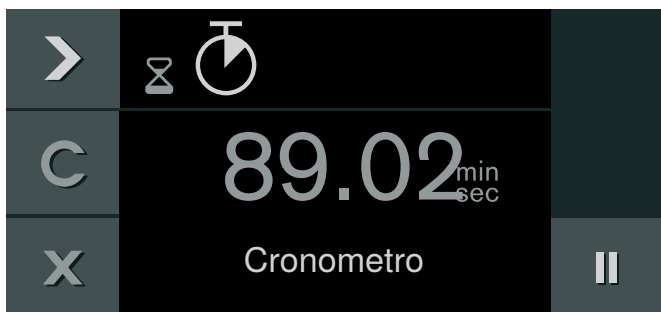
- 3 Avviare con il tasto ▶.

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.

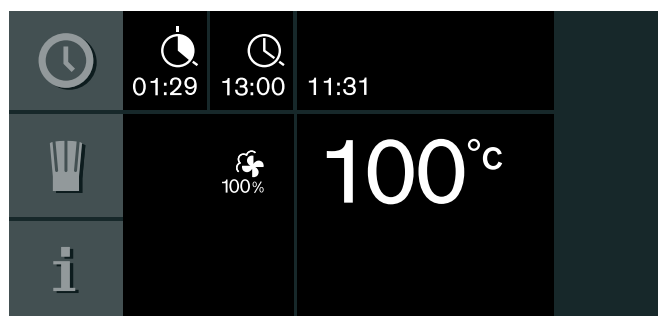
- 1 Toccare il simbolo .
- 2 Con  scegliere la funzione "Tempo di cottura" .

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

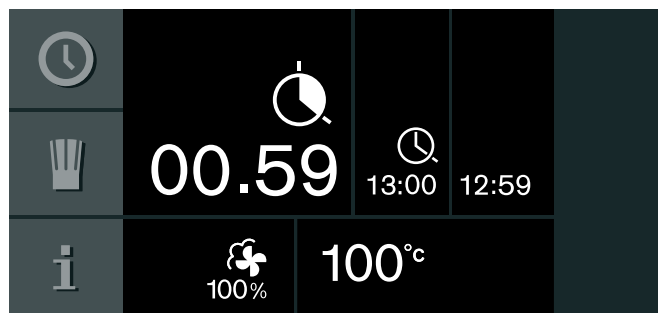


- 4 Avviare con .

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.

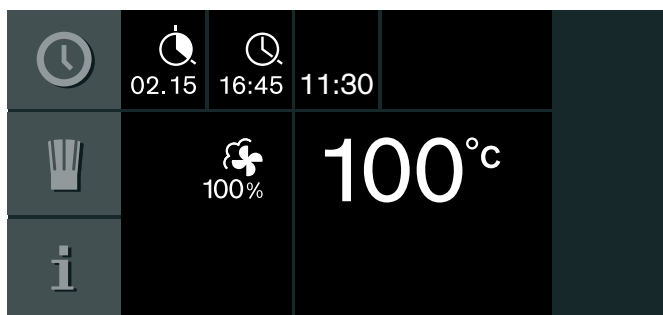
Posticipo della fine del tempo di cottura

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.

Sicurezza bambino

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

Avvertenze

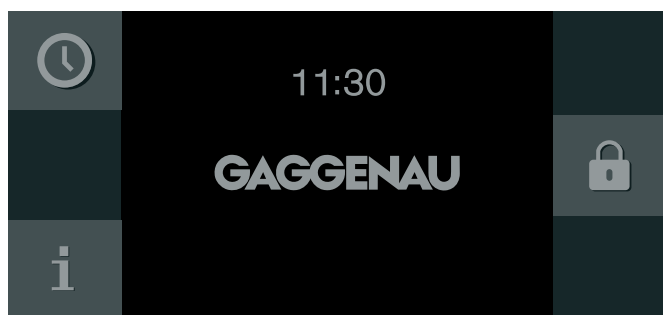
- La sicurezza bambini deve essere impostata su "Disponibile" nelle impostazioni di base.
- In caso di interruzione di corrente con sicurezza bambini attivata, è possibile che una volta tornata la corrente questa sia disattivata.

Attivazione della protezione bambini

Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni si trova su 0.

Toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.



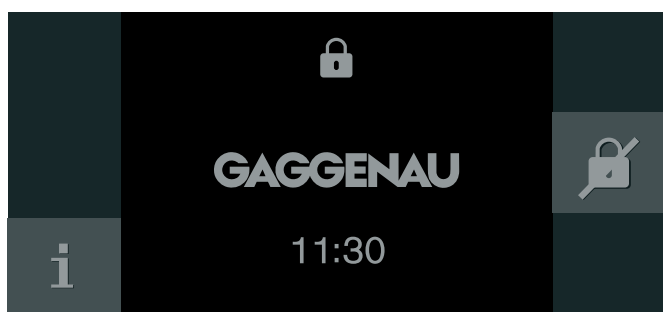
La protezione bambini è attivata. Compare Stand-by. Il simbolo  viene mostrato in alto sul display.

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.

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 .
Compare un messaggio relativo alla funzione WPS.
- 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 .
Compare un messaggio relativo alla funzione WPS.
- 5 Per proseguire, toccare il simbolo .
- 6 Selezionare "Manuale" con il selettore.
- 7 Per avviare il processo di connessione, toccare il simbolo .
L'apparecchio stabilisce una propria rete WLAN "HomeConnect" che deve essere collegata con il tablet o lo smartphone.
- 8 Seguire le istruzioni nell'app.

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. → <i>"Installazione" a pagina 19</i>
	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: ● 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
	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
	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 predefinite	Ripristinare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica	Confermare la domanda: "Cancellare tutte le impostazioni individuali e riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica?" confermare con ✓ oppure interrompere con ✕. Avvertenza: 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.
	Sicurezza bambini	Non disponibile* / Disponibile	Disponibile: la sicurezza bambini può essere attivata. → "Sicurezza bambino" a pagina 19
	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.

Sciacquare bene i panni nuovi prima di usarli.

Campo	Detergenti
Pannelli dello sportello	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Display	Pulire con un panno in microfibra oppure con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che 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. 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. Terminata la pulizia, asciugare sempre il vano di cottura.
Vano cottura molto sporco	Gel detergente spray per forno (codice ord. 00311860 presso il servizio di assistenza clienti o nel negozio online). Attenzione: ● Non spruzzare nelle aperture da cui fuoriesce il vapore sulla parete posteriore del vano di cottura. ● 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.
Copertura in vetro lampadina del vano cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno da cucina.
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 Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza grattare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
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.

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 dal vano di cottura. Rimuovere la griglia inseribile dal vano di cottura (vedere → *"Rimozione delle griglie di supporto" a pagina 29*).
- 4 Pulire il vano di cottura con un detergente.
- 5 Riempire con l'acqua fredda il serbatoio dell'acqua fino all'indicazione "max" e inserirlo fino all'arresto. 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.

Svuotare il serbatoio e lasciarlo asciugare con il coperchio aperto. Pulire il vano di cottura con un panno morbido.

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 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, l'apparecchio viene bloccato. 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 50 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).
- Lasciare terminare sempre il programma di decalcificazione. Il programma di decalcificazione non può essere interrotto.

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 Togliere tutti gli accessori dal vano cottura. Confermare con .
- 4 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.

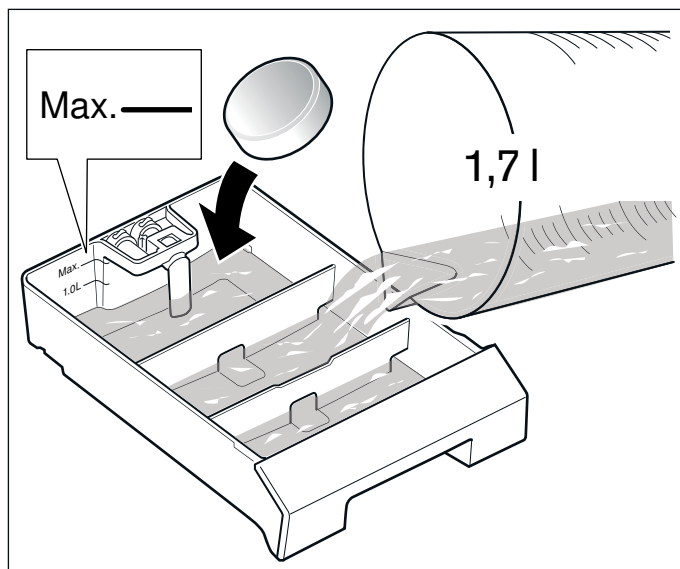
⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

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 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.

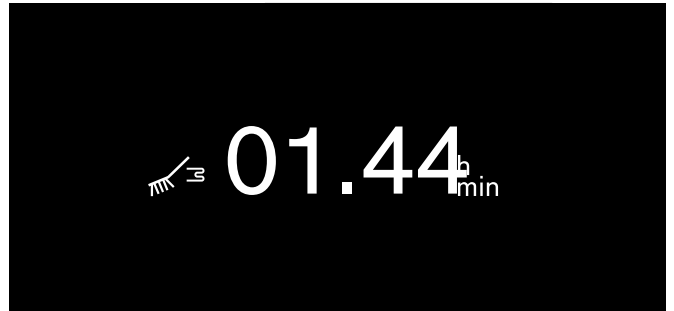
Attenzione!**Danneggiamento dell'apparecchio**

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

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



- 7 Appoggiare il coperchio sul serbatoio e farlo scattare in posizione.
- 8 Spingere il serbatoio nell'apparecchio.
- 9 Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Confermare con . Compare il tempo per la decalcificazione di 1 ora e 50 minuti.
- 10 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 .

- 11 Terminato il programma di decalcificazione viene emesso un segnale acustico. Sul display compare un messaggio.

Pulire il vano di cottura con un panno morbido.

Pulire il serbatoio

Dopo la decalcificazione, nel serbatoio restano i residui di calcare. Pertanto una volta terminato il programma di decalcificazione pulire il serbatoio.

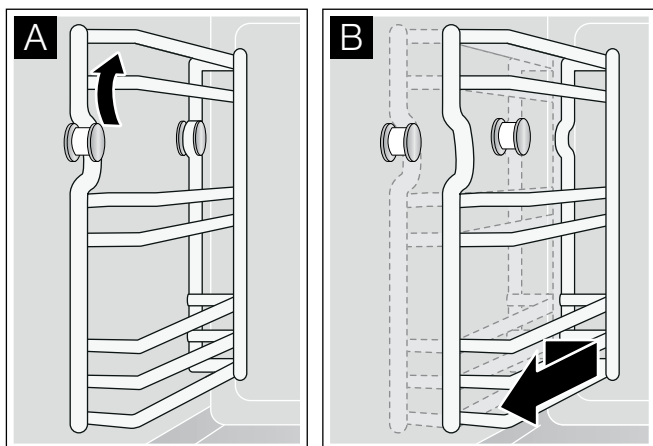
- 1 Rimuovere il serbatoio dall'apparecchio e togliere il coperchio del serbatoio.
- 2 Lavare nella lavastoviglie il serbatoio e il coperchio del serbatoio.

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 Sollevare un po' da davanti le griglie di supporto (fig. A) 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.

Malf funzionamento, che 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 27
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 27
L'apparecchio non si avvia	La porta non è completamente chiusa	Chiudere la porta
L'apparecchio non funziona, sul display compare "E182"	L'apparecchio non riceve l'acqua	Rimuovere il serbatoio dell'acqua e verificare che il tubo aspirante si trovi nel serbatoio e che non sia piegato. Se il messaggio d'errore compare nuovamente, contattare il servizio di assistenza clienti.
L'apparecchio non funziona, l'indicatore non risponde. Sul display compare 	Sicurezza bambini attivata	Disattivare la sicurezza bambini → "Sicurezza bambino" a pagina 19
L'apparecchio si spegne automaticamente	Spegnimento di sicurezza: Per più di 12 ore non è stato eseguito alcun comando	Confermare la comunicazione con  , spegnere l'apparecchio e rieseguire le impostazioni
L'apparecchio non riscalda, sul display compare 	L'apparecchio è in modalità demo	Disattivazione della modalità demo nelle impostazioni di base
L'apparecchio non si avvia, sul display appare una comunicazione	Il serbatoio dell'acqua è vuoto	Riempire il serbatoio dell'acqua
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
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 → "Programma di decalcificazione" a pagina 27
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
Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare a lungo dopo il suo spegnimento.	Il post-funzionamento ventola rimuove l'umidità dall'apparecchio e protegge l'impianto elettronico dell'apparecchio. Potrebbe durare fino a 4 ore.	Ciò è normale
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.

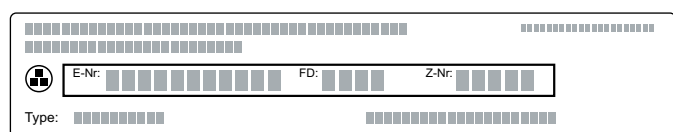
Scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.

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.
- In caso di utilizzo di un recipiente di cottura, collocarlo nel secondo ripiano dal basso.
- Se si utilizza un inserto di cottura forato o una griglia senza recipiente aggiuntivo, spostare sempre l'inserto di cottura non forato al primo livello dal basso per evitare che il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione si sporchino troppo.
- È possibile utilizzare fino a tre diversi livelli di inserimento contemporaneamente. 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.
- La pietanza non deve aderire al vano cottura.
- Chiudere bene lo sportello dell'apparecchio. 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.

Verdura

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

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Carciofi, grandi	forato	100	100	35 - 40	
Carciofi, piccoli	forato	100	100	25 - 30	
Cavolfiore, intero	forato	100	100	25 - 30	
Rosette di cavolfiori	forato	100	100	20 - 25	
Fagiolini, verdi	forato	100	100	25 - 30	
Rosette di broccoli (conforme a EN60350-1)	forato	90 - 100	100	20 - 25	
Striscioline di verdure e verdure tagliate (1-2 mm)	forato	100	100	12 - 15	
Finocchi, a rondelle	forato	100	100	20 - 25	
Terrina di verdure	forato/griglia	90	100	50 - 60	in una terrina
Piselli, surgelati (2 kg) (conformi a EN60350-1)	forato	100	100	35 - 40	
Carote, a rondelle	forato	100	100	20 - 25	
Patate, sbucciate e tagliate in quarti	forato	100	100	30 - 35	
Cavolo rapa, a rondelle	forato	100	100	25 - 30	
Porro, a rondelle	forato	100	100	15 - 20	
Bietole	forato	90	100	12	
Pak Choi (cavolo cinese)	forato	90	100	11	
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	
Asparagi, verdi	forato	100	100	15 - 20	
Asparagi, bianchi	forato	100	100	15 - 30	
Spinaci	forato	90	100	11	
Spellare i pomodori	forato	100	100	3 - 4	Preriscaldamento necessario. Incidere i pomodori e raffreddare in acqua ghiacciata dopo la cottura a vapore.
Fiori di zucchine	forato	90	100	12	
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.
Astice, bollito, pulito, senza guscio, rigenerare	forato	70 - 80	100	10 - 15	
Carpa, cottura al blu, intera (1,5 kg)	non forato	90 - 100	100	35 - 45	nel brodo
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	
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	
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/pollame - Cottura a vapore a bassa temperatura

- La carne rosolata raggiunge la cottura perfetta cucinandola a lungo a bassa temperatura. La carne risulta così sottile, tenera in maniera uniforme ed estremamente succulenta. Non è necessario né girarla né irrorarla.
- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale delle merci e dalla durata della rosolatura.
- Togliere la carne dal frigorifero un'ora prima della preparazione.
- Per ragioni igieniche, prima della cottura fare rosolare brevemente la carne da entrambi i lati in una padella bollente. In questo modo si forma una crosta che impedisce la fuoriuscita del succo della carne e che conferisce alla carne il tipico aroma di cottura arrosto.
- Per fare in modo che il vapore non ammorbidisca la crosta creatasi durante la rosolatura, avvolgere la carne rosolata in un sacchetto di plastica per la cottura arrosto o in una pellicola termoresistente prima di procedere alla sua frollatura nell'apparecchio preriscaldato. In questo modo la carne cuoce nella propria umidità.
- Attenzione nei condimenti: la lenta cottura della carne rafforza gli aromi.
- La cottura a vapore a bassa temperatura rende più robusto il gusto della selvaggina e della carne di cavallo rispetto ad un metodo di cottura tradizionale.
- Utilizzare la modalità di funzionamento "Cottura a vapore a bassa temperatura" .
- Non è possibile raggiungere una temperatura interna maggiore della temperatura del vano di 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 esempio in caso di ritardo degli ospiti). Se si desidera fermare il processo di cottura, la temperatura del vano di cottura non deve essere superiore alla temperatura interna desiderata. I cibi possono così rimanere nel vano di cottura (1-1,5 ore per i pezzi più grandi, 30-45 minuti per i pezzi più piccoli).
- 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		30 - 50	
Entrecôte, leggermente al sangue (da 350 g)	non forato	70		20 - 30	
Cosciotto d'agnello disossato, legato, leggermente al sangue (1,5 kg)	non forato	70 - 80		150 - 180	
Bistecche di manzo, leggermente al sangue (da 200 g)	non forato	70		20 - 35	
Roastbeef, leggermente al sangue (1 - 1,5 kg)	non forato	70 - 80		120 - 180	
Medaglioni di maiale ben cotti (da 70 g)	non forato	80		30 - 40	

Carne/salsiccia - Riscaldare

Pietanza	Cestello di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Note
Carne di maiale affumicata bollita, a fette	non forato	100	100	15 - 20	
Salsiccia bollita (per es. salame cotto tirolese, salsiccia bianca)	non forato	85 - 90	100	10 - 20	

Pollame - Cuocere al vapore

Alimento	Recipiente di cottura	Temperatura in °C	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Petto di pollo, ripieno, al vapore (da 200 g)	forato	100	100	25 - 30	
Petto di tacchino, al vapore (da 300 g)	forato	100	100	17 - 25	
Galletti, quaglia, al vapore piccione (da 300 g)	forato	100	100	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 prelevare. Collocare i recipienti di cottura non forati con le pietanze calde nel ripiano sotto a quello forato.

Asciugare il sacchetto da fuori, collocarlo in un recipiente di cottura pulito e non forato e aprire con 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. Ottimali 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.

Contorni

Attenersi anche alle istruzioni riportate sulla confezione.

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	
Lenticchie (250 g + 500 ml di acqua)	non forato	100	100	30 - 35	
Farinacei freschi, congelati (250 g + 1 l di acqua)	non forato	100	100	8 - 12	
Farinacei, ripieni, freschi, congelati (250 g + 1 l di acqua)	non forato	100	100	10 - 15	
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
Torta di mele con caramello	Stampo a cerniera su griglia	100	100	50	
Mele al forno	non forato	100	100	20	Sbucciare le mele
Clafoutis	Stampo a cerniera su griglia	100	100	40	
Crème brûlée (da 130 g)	forato	90 - 95	100	45 - 50	In stampini per soufflé
Dampfnudeln (gnocchi dolci 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 43
Flan/Crème caramel (da 130 g)	forato	90 - 95	100	35 - 40	In stampini per soufflé
Budino di semolino (20 g + 200 ml di latte)	non forato	100	100	20	
Torta allo yogurt	Stampo a cassetta sulla griglia	100	100	60	
Composta	non forato	100	100	20 - 25	per es. mele, pere, rabarbaro A piacimento 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	A piacimento aggiungere frutta, zucchero o cannella.
Muffin	non forato	100	100	30	
Porridge (40 g + 200 ml di latte)	non forato	100	100	15 - 20	
Tortine al cioccolato	Stampo a cassetta sulla griglia	100	100	40	

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	
Uova, grandezza M (5 unità)	forato	100	100	12 - 19	
Uova sbattute (500 g)	Pirofila di vetro, griglia	90	100	25 - 30	Inserimento al livello 1
Gnocchi di semolino	non forato	90 - 95	100	12 - 15	
Sciogliere il cioccolato	Ciotola, griglia	60	100	15 - 20	Coprire con una pellicola trasparente resistente al calore.

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.
- 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'insero 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
Verdura	Piatto, griglia	90 - 100		10 - 15	
Contorni a base di frutto	Piatto, griglia	100		10 - 14	per es. pasta, patate, riso; cibi cotti al forno o fritti come patatine fritte o crocchette non sono adatti.
Piatti pronti	Piatto, griglia	100		15 - 20	

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.
- 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	
Lievito madre - pane	Ciotola, griglia	45		40	per es. pasta lievitata, fermenti per la panificazione, lievito madre
Lievito madre - brioche	Ciotola, griglia	45		55	

Scongelamento

- Nel forno a vapore è possibile scongelare i prodotti surgelati in modo delicato e allo stesso tempo più rapido che a temperatura ambiente.
- Utilizzare a tale scopo la modalità di funzionamento "Scongelamento" *.
- 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 e 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.

- Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, girare la carne o il pesce e/o staccare gli alimenti congelati a pezzi, come i frutti di bosco o le porzioni 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'inserto di cottura non forato sotto gli alimenti. Buttare via il liquido formatosi durante lo scongelamento di carne e pollame. Pulire infine il lavandino facendo scorrere molta acqua. Lavare l'inserto di cottura in una soluzione di lavaggio calda o nella lavastoviglie.

Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti con 100% di umidità a 100°C.

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	8 - 12	
Arrosto (1.000 g)	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	12 - 15	
Gulasch (600 g)	forato	45 - 50	* o	40 - 55	
Pollo (1.000 g)	forato	45 - 50	* o	60 - 70	
Cosce di pollo (da 400 g)	forato	45 - 50	* o	40 - 50	

Sterilizzare

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

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

Centrifugare (bacche)

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

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
Yogurt bianco (in vasetti sigillati)	forato	45	100	300	

Preparazione di pietanze ingombranti

- Per la preparazione di cibi di grandi dimensioni è possibile togliere le griglie laterali.
- Sollevare leggermente da davanti le griglie di supporto ed estrarle dalla parte anteriore.
- Posare la griglia direttamente sul fondo del vano cottura e collocare il cibo sulla griglia. Non posare il cibo direttamente sul fondo del vano cottura.

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

9001346470 (001028)
it

GAGGENAU

