

FORNO A VAPORE

BSP2601.1 BSP2611.1

GAGGENAU





Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2	12	Ricette personali	18
2	Prevenzione di danni materiali	5	13	Termosonda	19
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	6	14	Home Connect	22
4	Conoscere l'apparecchio	6	15	Impostazioni di base	24
5	Accessori	11	16	Pulizia e cura	26
6	Prima del primo utilizzo	12	17	Sistemazione guasti	31
7	Comandi di base	13	18	Smaltimento	34
8	Funzioni timer	14	19	Ecco come funziona	34
9	Timer lungo	16	20	Servizio di assistenza clienti	55
10	sicurezza bambini	17	21	Dichiarazione di conformità	56
11	Programmi automatici	17	22	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	56
			22.1	Indicazioni generali di montaggio	56

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

1.3 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.

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

1.4 Utilizzo sicuro

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.

- Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

- Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- Non toccare mai le parti roventi.
- Tenere lontano i bambini.

Aprendo lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

L'apparecchio e le relative parti di contatto possono essere appuntite.

- Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.

- Indossare guanti protettivi, se possibile.

Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- Non toccare mai la zona delle cerniere.

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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato. Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.

- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.
- L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili e chiudere il rubinetto dell'acqua.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 55*

Una volta installato l'apparecchio, le aperture sulla parte posteriore non devono essere accessibili ai bambini.

- ▶ Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Vapore

Osservare le presenti indicazioni se si utilizza la funzione a vapore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Nel vano cottura si sviluppa del vapore caldo.

- ▶ Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano cottura.

Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo.

- ▶ Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento può fuoriuscire del vapore caldo.

- ▶ Non toccare le aperture di aerazione.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

1.6 Termosonda

Osservare le presenti indicazioni di sicurezza durante l'utilizzo della termosonda.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Con una termosonda sbagliata il calore può danneggiare l'isolamento.

- ▶ Utilizzare soltanto la termosonda indicata per questo apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

La termosonda è appuntita.

- ▶ Maneggiare con attenzione la termosonda.

1.7 Pulizia

Osservare le presenti indicazioni di sicurezza durante la pulizia dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Le pastiglie decalcificanti possono causare causticazioni a bocca, gola, occhi e 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni chimiche!

La soluzione decalcificante può causare causticazioni a bocca, gola, occhi e 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 dell'utilizzo successivo dell'apparecchio, lavare il serbatoio d'acqua nella lavastoviglie oppure accuratamente a mano.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 Informazioni generali

ATTENZIONE

Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano cottura.
- ▶ Non coprire il fondo del vano cottura con pellicola in alluminio.
- ▶ Collocare sempre le stoviglie in un contenitore forato oppure su una griglia.

Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

- ▶ Non usare altri liquidi, eccetto acqua.
- ▶ Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.
- ▶ Chiedere informazioni sull'acqua del rubinetto al proprio acquedotto.

I cloruri e gli acidi danneggiano la superficie dell'acciaio inox.

- ▶ Rimuovere sempre immediatamente i residui di sale, salse piccanti come ketchup o senape, alimenti salati, ad esempio arrostiti salmistrati, o altri alimenti contenenti cloruro o acido.

Possono verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello dello sportello dovute alla pellicola di alluminio.

- ▶ Nel vano cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello dello sportello.

Il succo di frutta può causare macchie permanenti nel vano cottura.

- ▶ Rimuovere immediatamente eventuale succo di frutta.
- ▶ Ripulire con un panno umido e uno asciutto.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Il materiale ossidabile può causare corrosione nel vano cottura.

- ▶ Nel vano cottura utilizzare solo gli accessori originali.
- ▶ Non utilizzare teglie o vassoi per grill smaltati.
- ▶ Non usare mai piatti da portata o posate che possono arrugginire.

Piccoli componenti non originali possono danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Utilizzare solo piccoli componenti originali, ad es. da di zigrinati.
- ▶ In caso di necessità ordinare i piccoli componenti tramite la nostra assistenza per parti di ricambio.

Il calore può danneggiare recipienti in acciaio inox.

- ▶ Riscaldare i recipienti in acciaio inox soltanto fino a 230 °C.

- ▶ Non utilizzare recipienti in acciaio inox nel forno.

Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.

- ▶ Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

- ▶ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare. Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- ▶ Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

2.2 Vapore

ATTENZIONE

I liquidi che colano possono danneggiare il vano cottura.

- ▶ Per raccogliere liquidi che colano, durante la cottura a vapore inserire sempre un recipiente non forato sotto quello forato.

Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.

- ▶ Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.

Una stoviglia che presenta dei punti arrugginiti può corrodere il vano cottura. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano cottura.

- ▶ Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti.

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

2.3 Termosonda

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Con una termosonda sbagliata il calore può danneggiare l'isolamento.

- ▶ Utilizzare soltanto la termosonda indicata per questo apparecchio.

ATTENZIONE

Temperature superiori a 250 °C danneggiano la termosonda.

- ▶ Utilizzare la termosonda solo nell'apparecchio in cui è stata impostata una temperatura massima di 230 °C.
- ▶ Non utilizzare la termosonda con il tipo di riscaldamento Grill piano o Griglia compatta.
- ▶ Prima di utilizzare il grill piano o la griglia compatta, rimuovere la termosonda dal vano cottura.
- ▶ Per l'utilizzo del tipo di riscaldamento Grill piano e ricircolo d'aria con la termosonda impostare massimo 250 °C.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiare il cavo della termosonda.

- Fare in modo che il cavo della termosonda non rimanga incastrato nello sportello dell'apparecchio. Il calore dell'elemento grill può danneggiare la termosonda.
 - Assicurarsi che la distanza tra l'elemento grill, la termosonda e il cavo della termosonda sia di alcuni centimetri. Notare che durante la cottura la carne può aumentare di volume.
- L'umidità può danneggiare la termosonda.
- Non lavare la termosonda in lavastoviglie.

2.4 Pulizia

ATTENZIONE

Il calcare può danneggiare l'apparecchio.

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

Una manutenzione errata dell'apparecchio può causare corrosione nel vano di cottura.

- Attenersi alle istruzioni di cura e di pulizia dell'apparecchio.

→ *"Pulizia e cura", Pagina 26*

- Pulire subito il vano cottura dopo il raffreddamento e dopo ogni utilizzo dell'apparecchio.
- Dopo averlo pulito, asciugare il vano cottura con il programma di asciugatura → *Pagina 29*.

La pastiglia decalcificante può danneggiare il vano cottura.

- Utilizzare la pastiglia decalcificante esclusivamente per il programma di decalcificazione.
- Collocare la pastiglia decalcificante nel serbatoio d'acqua.
- Non appoggiare mai le pastiglie decalcificanti nel vano cottura e non scaldarle.

Il calore danneggia il serbatoio dell'acqua.

- Non asciugare il serbatoio nel vano cottura caldo.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

La cottura a vapore consente di cuocere su più livelli contemporaneamente.

- ✓ Con il vapore è possibile preparare contemporaneamente differenti pietanze senza alcuna contaminazione di sapori. Nel caso di pietanze con tempi di cottura diversi, inserire prima quelle che richiedono tempi più lunghi.

Preparare molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

- ✓ Il vano cottura è riscaldato dopo il primo procedimento di cottura. In questo modo, si riducono i tempi di cottura per la pietanza successiva.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

- ✓ Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- ✓ Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- ✓ La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- ✓ Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

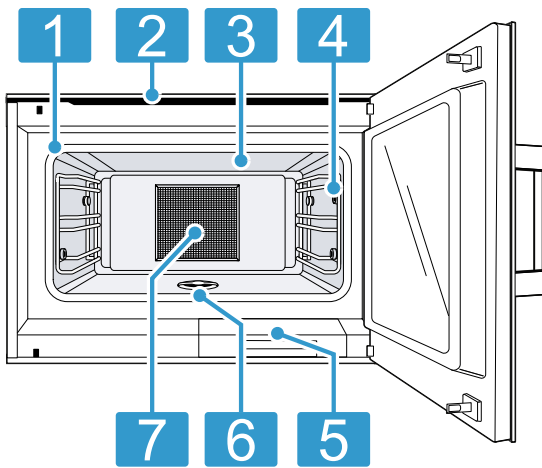
Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- ✓ L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.



- | | |
|---|--|
| 1 | Guarnizione dello sportello |
| 2 | Feritoie di aerazione |
| 3 | Superficie grill in vetroceramica |
| 4 | Presa di collegamento per termosonda
→ <i>Pagina 19</i> |
| 5 | Serbatoio d'acqua per il programma di decalcificazione |
| 6 | Filtro di scarico |
| 7 | Filtro per grassi |

Vano cottura

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

ATTENZIONE

Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.

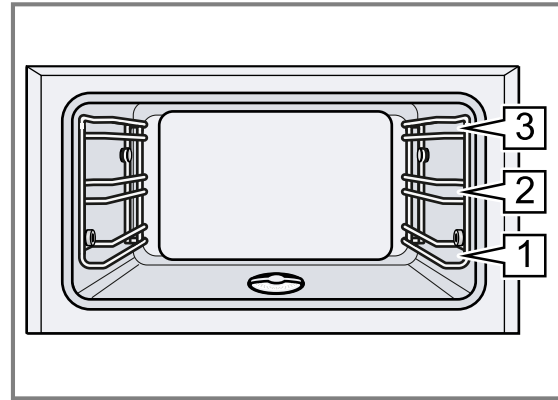
- ▶ Assicurarsi che la base del vano cottura rimanga sempre libera.
- ▶ Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano cottura.
- ▶ Non coprire il fondo del vano di cottura con pellicola in alluminio.
- ▶ Collocare sempre le stoviglie nel recipiente di cottura forato oppure sulla griglia.

L'accessorio può ribaltarsi.

- ▶ Non inserire accessori tra i listelli di inserimento.

Per cuocere a vapore, scongelare, cuocere e rigenerare è possibile utilizzare fino a tre livelli di inserimento in contemporanea. È possibile cuocere solo su un livello. Per la cottura utilizzare il livello 2 oppure il livello 1 per stampi da forno alti. In caso di prodotti da forno piccoli,

è possibile utilizzare anche due livelli, ad es. i ripiani 1 e 3.



Serbatoio d'acqua per il programma di decalcificazione

L'apparecchio dispone di un serbatoio d'acqua con una capacità massima di 1,7 litri.

Se si apre lo sportello dell'apparecchio, si nota il serbatoio d'acqua per il programma di decalcificazione → *Pagina 29*. È possibile rimuovere lo sportello per effettuare la pulizia.

Filtro per grassi

Il filtro per grassi impedisce che i componenti dell'apparecchio si ungano di grasso.

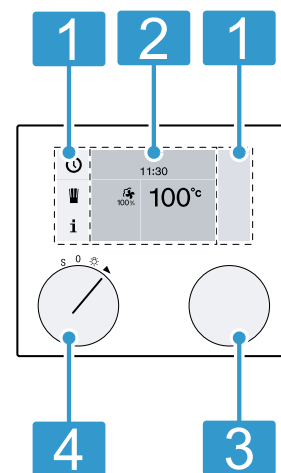
Lasciare sempre il filtro per grassi nel vano di cottura per tutte le modalità d'utilizzo.

Pulire il filtro per grassi con un detersivo caldo o in lavastoviglie dopo ogni operazione di cottura che comporta sporco particolarmente intenso.

Elementi di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma. Il funzionamento è identico per tutti i tipi di apparecchio.



1 Campi touch

Queste aree sono sensibili al tocco. Toccare un simbolo per selezionare la funzione corrispondente.

2	Display	Il display indica ad esempio le impostazioni e le possibilità di selezione.
3	Selettore girevole	Selezionare la temperatura servendosi del selettore girevole e modificare altre impostazioni.
4	Selettore funzioni	Con il selettore funzioni è possibile selezionare il tipo di riscaldamento, la pulizia o le impostazioni di base.

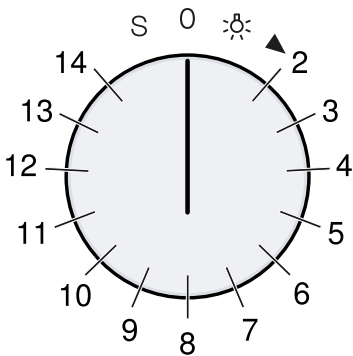
Simboli

I simboli consentono di avviare o terminare le funzioni oppure di navigare nel menu.

Simbolo	Funzione
	Avvio
	Stop
	Pausa o fine
	Annullare
	Eliminare
	Confermare o memorizzare impostazioni
	Freccia di selezione
	Richiamare ulteriori informazioni
	Accedere a informazioni importanti e azioni che è necessario effettuare
	Riscaldamento rapido con indicatore di stato
	Richiamare i programmi automatici Richiamare le ricette personali
	Registrazione del menu
	Elaborare le impostazioni
	Immettere il nome
	Cancellare le lettere
	Sicurezza bambini
	Richiamare il menu Timer
	Richiamare il timer lungo

Posizione del selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile selezionare funzioni e tipi di riscaldamento.



Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Applicazione
0	Posizione zero		
	Luce		Attivare l'illuminazione interna

Simbolo	Funzione
	Modalità demo
	Termosonda → <i>Pagina 19</i>
	Avviare la vaporizzazione
	Terminare la vaporizzazione
	Avviare l'eliminazione del vapore
	Arrestare l'eliminazione del vapore
	Collegamento rete (Home Connect) → <i>Pagina 22</i>

Colori











I diversi colori servono per aiutare l'utente a effettuare le impostazioni.

Arancione	■ Prime impostazioni ■ Funzioni principali
Blu	■ Impostazioni di base ■ Pulizia
Bianco	■ Valori impostabili







Visualizzazione

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

Zoom	L'apparecchio mostra ingrandita l'impostazione che viene modificata al momento. La durata che è attualmente in corso viene visualizzata ingrandita poco prima dell'esecuzione, ad esempio nel caso del timer.
Visualizzazione display ridotta	Dopo breve tempo, l'apparecchio riduce la visualizzazione display e mostra soltanto le informazioni più importanti. Questa funzione è predefinita. È possibile modificare l'impostazione nelle impostazioni di base.

Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Applicazione
			Accesso a ulteriori funzioni, ad es. programmi automatici, ricette singole, avvio a distanza tramite Home Connect
2	 Aria calda + 100% umidità	30-230 °C Temperatura predefinita 100 °C	Cottura a vapore a 70 °C - 100 °C: per verdure, pesce e contorni Gli alimenti vengono completamente avvolti dal vapore. Funzionamento combinato a 120 °C - 230 °C: per pasta sfoglia, pane, pagnotte L'apparecchio combina aria calda e vapore.
3	 Aria calda + 80% umidità	30-230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Funzionamento combinato: per pasta sfoglia, carne e pollame L'apparecchio combina aria calda e vapore.
4	 Aria calda + 60% umidità	30-230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Funzionamento combinato: per impasti lievitati e pane L'apparecchio combina aria calda e vapore.
5	 Aria calda + 30% umidità ¹	30-230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Cottura con umidità propria dell'alimento: per biscotti Con questa impostazione l'apparecchio non genera vapore. L'umidità che fuoriesce dal cibo rimane nel vano cottura, evitando che l'alimento si secchi troppo.
6	 Aria calda + 0% umidità	30-230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Aria calda: per dolci, biscottini e sformati La ventola posta sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano cottura in maniera uniforme.
7	 Cottura a bassa temperatura	30-90 °C Temperatura predefinita 70 °C	Cottura a bassa temperatura per la carne Cottura lenta e delicata per ottenere carne particolarmente tenera
8	 Cottura sottovuoto	50-95 °C Temperatura predefinita 60 °C	Cottura "sottovuoto" a basse temperature comprese tra 50 e 95 °C e 100 % di vapore: adatta per carne, pesce, verdura e dessert Sigillare ermeticamente le pietanze 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.
9	 Grill piano livello 1 + umidità	30-230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Modalità grill con umidità: per sformati e gratin
10	 Grill piano livello 2 + umidità	30-230 °C Temperatura predefinita 170 °C	Modalità grill con umidità: per verdure ripiene La potenza grill è aumentata.
11	 Grill piano + ricircolo	30-230 °C Temperatura predefinita 230 °C	Per gratinare alla fine dei tempi di cottura a 230 °C. Per grigliare gli spiedini di verdura o di gamberi a 180 °C.

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

Posizione	Funzione/tipo di riscaldamento	Temperatura	Applicazione
12	 Lievitazione	30-50 °C Temperatura predefinita 38 °C	Per far lievitare: per pasta lievitata e pasta acida L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. L'apparecchio combina aria calda e vapore, in modo da non far seccare la superficie dell'impasto. L'impostazione ottimale della temperatura per la pasta lievitata è 38 °C.
13	 Scongelamento	40-60 °C Temperatura predefinita 45 °C	Per verdure, carne, pesce e frutta Attraverso l'umidità l'apparecchio trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e deformare gli alimenti.
14	 Rigenerazione	60-180 °C Temperatura predefinita 120 °C	Per cibi cotti e prodotti da forno Per un riscaldamento delicato di pietanze cotte. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti. Rigenerare piatti pronti a 120 °C, prodotti da forno a 180 °C.
S	 Impostazioni di base		Adattare l'apparecchio a seconda delle proprie esigenze nelle impostazioni di base → <i>Pagina 24</i>
S	 Programma di asciugatura		Asciugare rapidamente il vano cottura con il programma di asciugatura → <i>Pagina 29</i> , ad es. dopo la pulizia
S	 Programma di decalcificazione		Con il programma di decalcificazione → <i>Pagina 29</i> si elimina il calcare nell'apparecchio

4.2 Modalità di risparmio energetico

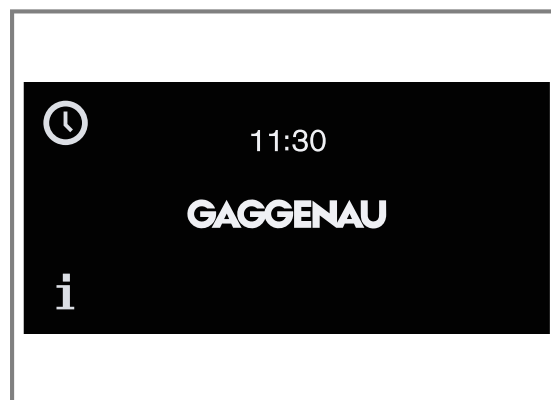
L'apparecchio si trova in modalità di risparmio energetico se non è stata impostata alcuna funzione o se è attivata la sicurezza bambini. L'indicatore della modalità di risparmio energetico viene visualizzato se per lungo tempo non viene effettuata alcuna impostazione.

Per la modalità di risparmio energetico esistono diverse visualizzazioni. Il logo GAGGENAU e l'orario sono preimpostati.

In modalità di risparmio energetico la luminosità del pannello comandi è ridotta. La luminosità del display dipende dall'angolo della visuale verticale. Nelle impostazioni di base → *Pagina 24* è possibile modificare la visualizzazione e la luminosità.

Se per l'indicatore della modalità di risparmio energetico è selezionata l'opzione "Off" nelle impostazioni di base, ruotare il selettore funzioni per abbandonare la modalità di risparmio energetico.

Se lo sportello è aperto, l'illuminazione del vano cottura si spegne dopo breve tempo.



4.3 Ulteriori informazioni

Premere **i** per visualizzare ulteriori informazioni, ad esempio indicazioni sul tipo di riscaldamento o sull'attuale temperatura del vano cottura.

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

Per informazioni importanti o azioni che è necessario effettuare, viene visualizzato il simbolo **i** sull'apparecchio. Le informazioni rilevanti per la sicurezza e lo stato operativo vengono visualizzati di tanto in tanto in modo au-

tomatico sull'apparecchio. Questi messaggi scompaiono automaticamente dopo alcuni secondi oppure è possibile confermarli con ✓.

Per i messaggi relativi a Home Connect, sul simbolo **i**[®] l'apparecchio indica anche lo stato Home Connect.

→ "Home Connect", Pagina 22

4.4 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.

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

4.5 Asciugatura del vano cottura

Dopo l'utilizzo con la funzione a vapore, il vano cottura resta umido. Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, la ventola di raffreddamento e la ventola di aerazione, poste sulla parte posteriore del vano cottura, continuano a funzionare per un po' prima di spegnersi automaticamente.

L'asciugatura del vano cottura potrebbe richiedere fino a 95 minuti. Durante l'asciugatura del vano cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio.

4.6 Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con una disattivazione di sicurezza. L'apparecchio spegne ogni processo termico dopo 12 ore, se in quest'arco di tempo non ha luogo alcun funzionamento. Viene visualizzato un messaggio sul display.


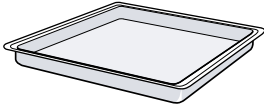

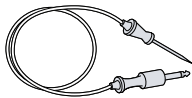

In caso di programmazione con il timer lungo, l'apparecchio non attiva la disattivazione di sicurezza.

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

Nota: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Quando l'accessorio si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori		Utilizzo
Griglia		<ul style="list-style-type: none"> ■ Stoviglie ■ Stampi per dolci ■ Stampi per sformato ■ Cottura arrosto
Recipiente in acciaio inox, non forato		<ul style="list-style-type: none"> ■ Cottura di riso ■ Cottura di legumi ■ Cottura di cereali ■ Cottura al forno di dolci in teglia ■ Raccolta di liquidi versati durante la cottura a vapore
Recipiente in acciaio inox, forato		<ul style="list-style-type: none"> ■ Cottura a vapore di verdure ■ Cottura a vapore di pesce ■ Estrazione del succo dai frutti di bosco ■ Scongelamento
Termosonda		<p>Termosonda → <i>Pagina 19</i> per la cottura precisa di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Carne ■ Pesce ■ Pollame ■ Pane
Filtro per grassi		<p>Il filtro per grassi → <i>Pagina 7</i> protegge dallo sporco, ad es. dagli schizzi durante la cottura, la ventola collocata sulla parete posteriore del vano di cottura</p>

5.1 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:

www.gaggenau.com

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

Altri accessori	Codice dell'ordine
Estensione totale telescopica, tripla	BA010301
Recipiente in acciaio inox, non forato	BA02036.
Recipiente in acciaio inox, forato	BA020370
Recipiente a copertura antiaderente, non forato	BA02038.
Recipiente a copertura antiaderente	BA020390
Griglia, con piedini	BA030300
Set con 4 pastiglie decalcificanti	17002490
Adattatore GN, per l'utilizzo con inserti di cottura GN e pirofile	GN010330
Recipiente in acciaio inox, GN 1/3, non forato, profondità 40 mm, 1,5 l	GN114130
Recipiente in acciaio inox, GN 2/3, non forato, profondità 40 mm, 3 l	GN114230
Recipiente in acciaio inox, GN 1/3, forato, profondità 40 mm, 1,5 l	GN124130
Recipiente in acciaio inox, GN 2/3, forato, profondità 40 mm, 3 l	GN124230
Pirofila in alluminio	GN340230
Vassoio in vetro	BA046117

5.2 Funzione d'arresto

La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione.

È possibile estrarre gli accessori per la metà della loro lunghezza, finché si bloccano in posizione. La protezione antibaltamento funziona soltanto se gli accessori vengono inseriti correttamente nel vano cottura.


5.3 Inserimento degli accessori nel vano cottura

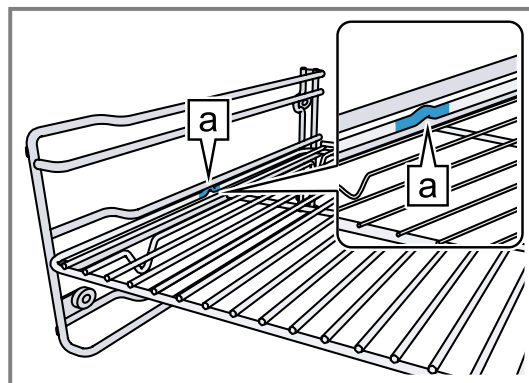
La griglia e il contenitore forato sono dotati di una funzione d'arresto. Affinché la protezione antibaltamento funzioni, spingere sempre la griglia e il contenitore forato nel verso giusto all'interno del vano cottura.

ATTENZIONE


L'accessorio può ribaltarsi.

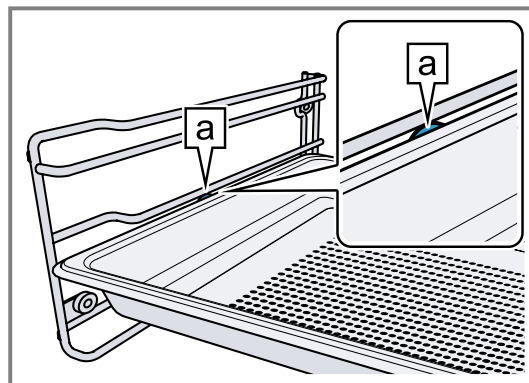
► Non inserire accessori tra i listelli di inserimento.

1. Inserendo la griglia, assicurarsi che le tacche di arresto  siano rivolte verso l'alto.



Le tacche di arresto si trovano a sinistra e a destra, esternamente al centro della griglia.

2. Assicurarsi che la staffa di sicurezza della griglia si trovi dietro e sia rivolta verso l'alto.
3. Durante l'inserimento del contenitore forato, assicurarsi che le tacche di arresto  siano rivolte verso l'alto.



Nota: Per la rimozione completa, è necessario sollevare leggermente l'accessorio. Rimuovere dal vano cottura l'accessorio non necessario durante il funzionamento.

6 Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Prima messa in funzione

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione prima di utilizzare l'apparecchio.

Prima leggere le indicazioni contenute nel capitolo Sicurezza → *Pagina 2*.

L'apparecchio deve essere installato e collegato.

Dopo l'allacciamento della corrente compare il logo GAGGENAU per ca. 30 secondi, poi viene visualizzato il

menu "Prime impostazioni" sull'apparecchio. È possibile regolare il nuovo apparecchio per la prima messa in funzione.

Il menu "Prime impostazioni" compare solamente alla prima accensione successiva all'allacciamento della corrente oppure quando l'apparecchio è rimasto più giorni senza corrente.

Nelle impostazioni di base → *Pagina 24* è possibile modificare tutte le impostazioni.

Impostazione della lingua

Requisito: Il display mostra la lingua preimpostata.

1. Selezionare la lingua desiderata per il display, servendosi del selettore.
2. Confermare con ✓.

Impostazione del formato ora

Requisito: Il display indica i formati possibili 24h e AM/PM. 24h è un'impostazione predefinita.

1. Servendosi del selettore, impostare il formato desiderato.
2. Confermare con ✓.

Impostazione dell'ora

Requisito: Sul display viene visualizzata l'ora.

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

Impostazione del formato della data

Requisito: Il display indica i formati possibili D.M.Y, D/M/Y e M/D/Y. D.M.Y è un'impostazione predefinita.

1. Servendosi del selettore, impostare il formato desiderato.
2. Confermare con ✓.

Impostazione data

Requisito: Il display mostra la data preimpostata. L'impostazione del giorno è già attiva.

1. Impostare il giorno desiderato servendosi del selettore.
2. Per passare all'impostazione del mese, premere ➤.
3. Servendosi del selettore girevole impostare il mese.
4. Per passare all'impostazione dell'anno, premere ➤.
5. Impostare l'anno servendosi del selettore.
6. Confermare con ✓.

Impostazione dell'unità di misura della temperatura

Requisito: Il display indica le unità di misura possibili °C e °F. L'unità °C è predefinita.

1. Servendosi del selettore impostare l'unità di misura desiderata.
2. Confermare con ✓.

Aggancio del filtro per grassi

- ▶ Agganciare il filtro per grassi → *Pagina 7* fornito in dotazione ai due perni presenti sulla parete posteriore del vano cottura.
- ▶ Non graffiare la parete posteriore del vano cottura.

Termine della prima messa in funzione

Requisito: Il display indica "Prima messa in funzione terminata".

- ▶ Premere ✓.
- ✓ L'apparecchio passa in modalità di risparmio energetico.
- ✓ Il display mostra l'indicatore della modalità di risparmio energetico.
- ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Pulizia del pannello dello sportello


Nota: Per garantire la tenuta stagna, la guarnizione dello sportello viene lubrificata di fabbrica. È possibile che i residui restino sul pannello della sportello.

- ▶ Prima del primo utilizzo pulire il pannello dello sportello con detergente per vetri e un panno per vetri oppure con un panno in microfibra.
- Non utilizzare raschietti per vetro.

Pulizia degli accessori

- ▶ Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e un canovaccio morbido.

Riscaldamento dell'apparecchio

1. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio.
 2. Rimuovere gli accessori dall'apparecchio.
 3. Per eliminare l'odore di nuovo, far riscaldare l'apparecchio vuoto e chiuso.
- L'impostazione ideale per il riscaldamento è  e 200 °C per un'ora.

7 Comandi di base



7.1 Attivazione dell'apparecchio

1. Per uscire dalla modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello, girare il selettore funzioni o toccare un campo touch.
2. Impostare la funzione desiderata.

7.2 Apertura dello sportello dell'apparecchio

- ▶ Aprire sempre lo sportello dell'apparecchio fino all'arresto.
- In questa posizione, lo sportello dell'apparecchio aperto non si richiude da sé.

7.3 Attivazione dell'apparecchio

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. Se necessario, servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.
- ✓ Sul display viene visualizzato il simbolo del riscaldamento .
- ✓ Le barre mostrano progressivamente lo stato del riscaldamento.
- ✓ Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e si spegne il simbolo del riscaldamento .

Nota: Se si seleziona un altro tipo di riscaldamento, si mantiene la temperatura impostata.

La temperatura predefinita compare sul display solo dopo l'accensione.




7.4 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.
In base al tipo di riscaldamento, si può avvertire un ciclo di risciacquo automatico.


7.5 Vaporizzazione

Durante la vaporizzazione l'apparecchio crea appositamente del vapore all'interno del vano cottura. In questo modo è possibile cuocere ad es. pane e pagnotte con una quantità di umidità sufficiente. Gli impasti lievitati ottengono una crosta liscia e lucida.

La vaporizzazione funziona soltanto con i tipi di riscaldamento seguenti:

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

Avvio della vaporizzazione

- ▶ Premere .
- ✓ Dopo breve tempo, l'apparecchio crea vapore all'interno del vano cottura.
- ✓ La vaporizzazione dura circa 5 minuti.

Interruzione della vaporizzazione

- ▶ Premere .

7.6 Eliminazione vapore







Con l'eliminazione vapore l'apparecchio immette acqua fredda nel vano cottura. Il vapore si condensa sulla parete del vano di cottura e il vano cottura si raffredda. Se dopo l'eliminazione vapore si apre lo sportello dell'apparecchio, fuoriesce solo una piccola quantità di vapore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

È possibile che goccioli acqua calda dallo sportello dell'apparecchio.

- ▶ Aspettare fino al raffreddamento dell'acqua nell'apparecchio.


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

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


L'eliminazione vapore è disponibile per breve tempo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Con un programma automatico → *Pagina 17* o una programmazione con timer (tempo di cottura → *Pagina 15*) l'apparecchio esegue l'eliminazione vapore alla fine del programma.

Avviare l'eliminazione vapore

- ▶ Premere .
- L'eliminazione vapore dura circa 25 secondi.
Durante l'eliminazione vapore, il riscaldamento è spento.

Terminare in anticipo l'eliminazione vapore

- ▶ Aprire o  spingere lo sportello dell'apparecchio.

7.7 Dopo ogni utilizzo

Dopo un tipo di riscaldamento con vapore, asciugare il vano cottura affinché non rimanga umidità nell'apparecchio e non si formino odori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Asciugatura del vano cottura

Nota: Dopo lo spegnimento, la ventola di raffreddamento e la ventola di aerazione, poste sulla parte posteriore del vano cottura per l'asciugatura del vano cottura, continuano a funzionare e si spengono automaticamente. L'asciugatura del vano cottura potrebbe richiedere fino a 95 minuti.

1. Durante l'asciugatura del vano cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio.
2. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, rimuovere i residui di cibo e la sporcizia dal vano cottura.
I resti di alimenti e le impurità carbonizzate sono molto più difficili da rimuovere in seguito.
3. In caso di necessità, asciugare rapidamente il vano cottura con il programma di asciugatura. Programma di asciugatura → *Pagina 29*
4. Una volta raffreddato, pulire il vano di cottura con un panno morbido.
5. Se necessario, asciugare l'acqua di condensa sui mobili o sulla maniglia.

7.8 Riaccensione dell'apparecchio dopo uno spegnimento automatico

Requisito: A seguito di un funzionamento prolungato, lo ha spento l'apparecchio.

→ *"Disattivazione di sicurezza", Pagina 11*





1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.
2. Rimettere l'apparecchio in funzione.

8 Funzioni timer

L'apparecchio dispone di varie funzioni timer con le quali è possibile regolare il funzionamento.


8.1 Panoramica delle funzioni timer

Con  selezionare le diverse funzioni timer.

Funzione timer	Utilizzo
	Contaminuti
	Tempo di cottura ¹
	Fine tempo di cottura ¹
	Cronometro

8.2 Richiamo del menu Timer

Nota: È possibile richiamare il menu Timer da ciascuna modalità di funzionamento. Il menu Timer non è disponibile se nelle impostazioni di base si ruota il selettore funzioni su S.

- ▶ Premere .
- ✓ Il display indica il menu Timer.

8.3 Uscita dal menu Timer






- ▶ Premere **X**.
- ✓ Il menu Timer è chiuso.
- ✓ Le impostazioni non memorizzate vengono perse.

Nota: È possibile uscire dal menu Timer in qualsiasi momento.





8.4 Contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio. Si possono impostare al massimo 90 minuti.



Impostazione del contaminuti

1. Premere .
- ✓ Sul display viene visualizzata la funzione "Contaminuti" .
2. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.
3. Avviare con .
- ✓ L'apparecchio chiude il menu Timer.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Sul display viene visualizzato  e il tempo che scorre.
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
4. Premere .
- ✓ Il segnale si interrompe.

Arresto del contaminuti

1. Premere .
- ✓ Sul display viene visualizzata la funzione "Contaminuti" .
2. Premere **II**.
- ✓ Il contaminuti si arresta.
- ✓ Il display indica .
3. Per lasciare scorrere il contaminuti, premere .

Spegnimento anticipato del contaminuti






1. Premere .
- ✓ Sul display viene visualizzata la funzione "Contaminuti" .
2. Premere **C**.

8.5 Cronometro







Il cronometro scorre indipendentemente dalle altre impostazioni dell'apparecchio. Il cronometro conta da 0 secondi fino a 90 minuti.

Il cronometro è dotato di una funzione di pausa. Ciò permette di arrestare il cronometro nel frattempo.




Avvio del cronometro

1. Premere .
2. Con  selezionare la funzione "Cronometro" .
3. Avviare con .
- ✓ L'apparecchio chiude il menu Timer.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Sul display viene visualizzato  e il tempo che scorre.

Arresto del cronometro

1. Premere .
2. Con  selezionare la funzione "Cronometro" .
3. Premere **II**.
- ✓ Il tempo si arresta.
- ✓ Il display indica .
4. Per continuare a far scorrere il cronometro, premere .
- ✓ Il tempo continua a scorrere.
- ✓ Quando vengono raggiunti 90 minuti, l'indicatore lampeggia e viene emesso un segnale acustico.
5. Premere .
- ✓ Il segnale acustico si interrompe.

Disattivazione del cronometro

1. Premere .
2. Con  selezionare la funzione "Cronometro" .
3. Premere **C**.




8.6 Tempo di cottura

Quando si imposta il tempo di cottura della pietanza, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo tale tempo. È possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 1 minuto e 23:59 ore.


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

Impostazione del tempo di cottura



Requisiti

- La pietanza si trova nel vano cottura.
 - Sono stati impostati il tipo di riscaldamento e la temperatura.
1. Premere .
 2. Con  scegliere la funzione "Tempo di cottura" .
 3. Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.



¹ Non disponibile nella modalità di risparmio energetico.

4. Avviare con ►.
- ✓ L'apparecchio avvia il tempo di cottura.
- ✓ L'apparecchio chiude il menu Timer.
- ✓ Sul display vengono visualizzati 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.
- ✓  lampeggia e viene emesso un segnale acustico.
5. Premere ✓, aprire lo sportello dell'apparecchio o ruotare il selettore funzioni su 0.
- ✓ Il segnale acustico si interrompe.

Modifica del tempo di cottura

1. Premere .
2. Con ► scegliere la funzione "Tempo di cottura" .
3. Modificare il tempo di cottura con il selettore girevole.
4. Avviare con ►.

Cancellazione del tempo di cottura

1. Premere .
2. Con ► scegliere la funzione "Tempo di cottura" .
3. Cancellare il tempo di cottura con C.
4. Tornare al funzionamento normale con X.

Annullamento dell'intera operazione

- Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.





8.7 Fine tempo di cottura

È possibile posticipare la fine del tempo di cottura. Esempio: sono le 14:00. Il tempo di cottura della pietanza è di 40 minuti. Deve essere pronta per le 15:30. Inserire il tempo di cottura di 40 minuti e posticiparne la fine alle 15:30. Il sistema elettronico calcola l'ora di avvio. L'apparecchio si avvia automaticamente alle 14:50 e si spegne alle 15:30.



È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nell'apparecchio.

Posticipo della fine del tempo di cottura

Requisiti

- La pietanza si trova nel vano cottura.
 - Sono stati impostati tipo di riscaldamento, temperatura e tempo di cottura.
1. Premere .
 2. Con ► scegliere la funzione "Fine tempo di cottura" .
 3. Servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata.
Quando  lampeggia, impostare per prima cosa il tempo di cottura.
 4. Avviare con ►.
 - ✓ L'apparecchio passa in posizione di attesa.
 - ✓ Sul display vengono visualizzati tipo di funzionamento, temperatura, tempo di cottura e ora di fine cottura.
 - ✓ L'apparecchio si avvia all'ora prestabilita e si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo di cottura.
 - ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura,  lampeggia e viene emesso un segnale acustico.
 5. Premere ✓, aprire lo sportello dell'apparecchio o ruotare il selettore funzioni su 0.
 - ✓ Il segnale acustico si interrompe.


Modifica della fine del tempo di cottura

1. Premere .
2. Con ► scegliere la funzione "Fine tempo di cottura" .
3. Servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata.
4. Avviare con ►.

Annullamento dell'intera operazione




- Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.


9 Timer lungo

Con questa funzione, con il tipo di riscaldamento Aria calda + 0% umidità  l'apparecchio mantiene una temperatura compresa tra 50 °C e 230 °C. È possibile tenere in caldo le pietanze per un periodo di tempo fino a 74 ore, senza attivare o disattivare l'apparecchio. Fare attenzione a non lasciare troppo a lungo gli alimenti deperibili nell'apparecchio.

9.1 Avvio del timer lungo

Requisito: Il timer lungo è impostato su "disponibile" nelle impostazioni di base → *Pagina 24*.

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su .
2. Premere .
- ✓ Il display indica il valore predefinito 24h a 85 °C.
3. Premere  e servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.
4. Premere ► e servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata.

5. Premere ►, con il selettore impostare la data di disattivazione desiderata e confermare con ✓.
6. Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.
7. Avviare con ►.
- ✓ L'apparecchio avvia il timer lungo.
- ✓ Il display indica  e la temperatura.
- ✓ L'illuminazione del vano cottura e del display è spenta.
- ✓ Il pannello di comando è bloccato.
- ✓ Toccando il pannello comandi, non viene emesso alcun tono tasti.
- ✓ Una volta trascorso il tempo, l'apparecchio non scalda più e l'indicatore scompare.
8. Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

9.2 Spegnimento del timer lungo

- Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

10 sicurezza bambini



Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, attivare la sicurezza bambini.

Se la sicurezza bambini è attivata e la corrente si interrompe, al ripristino dell'alimentazione di corrente è possibile che la sicurezza bambini sia disattivata.

10.1 Attivazione della sicurezza bambini


Requisiti

- Impostare su "disponibile" la sicurezza bambini nelle impostazioni di base → *Pagina 24*.

- Il selettore funzioni si trova su 0.
- ▶ Mantenere premuto  per ca. 6 secondi.
- ✓ Il display mostra l'indicatore della modalità di risparmio energetico e .
- ✓ La sicurezza bambini è attivata.

10.2 Disattivazione della sicurezza bambini

Requisito: Il selettore funzioni si trova su 0.

1. Tenere premuto  per ca. 6 secondi.
- ✓ La sicurezza bambini è disattivata.
2. Impostare l'apparecchio come di consueto.

11 Programmi automatici

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






11.1 Indicazioni sulle impostazioni dei programmi automatici

Osservare le indicazioni sulle impostazioni dei programmi automatici.

- Il risultato di cottura dipende dalla qualità dell'alimento, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale, utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.
- Le pietanze sono suddivise in categorie. Per ogni categoria sono presenti una o più pietanze. L'ultima categoria selezionata viene visualizzata al primo posto sul display.
- Il programma automatico suggerisce una temperatura, un tipo di riscaldamento e una durata di cottura per la pietanza selezionata.
- Per alcune pietanze l'apparecchio richiede di indicare il peso. Non è possibile impostare il peso al di fuori del campo previsto.
- Per alcune pietanze l'apparecchio richiede di inserire il grado di doratura desiderato, lo spessore della pietanza, il grado di cottura di carne o verdure.
- Per alcune pietanze preriscaldare il vano cottura vuoto. Inserire la pietanza nel vano cottura soltanto al termine del preriscaldamento e quando compare un messaggio sul display.
- La volta successiva le impostazioni preferite vengono visualizzate sull'apparecchio sotto forma di consiglio.
- Per alcune ricette è necessario l'impiego della termosonda. Utilizzare la termosonda → *Pagina 19* per queste ricette.
- Per ottenere buoni risultati, il vano cottura non deve essere troppo caldo per la pietanza selezionata. Nel caso in cui il vano cottura sia eccessivamente caldo, sul display viene visualizzata una relativa indicazione. Lasciare raffreddare l'apparecchio e riavviare.

11.2 Impostazione pietanza

Nota: L'apparecchio guida l'utilizzatore passo passo nella procedura di impostazione. Seguire le istruzioni sul display.



1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su .
2. Premere .
3. Confermare con .
4. Selezionare la categoria con il selettore girevole.
5. Impostare la pietanza desiderata servendosi del selettore girevole.
Per molte pietanze è possibile adattare le impostazioni a seconda delle proprie esigenze.
Per alcune pietanze viene invece richiesto di inserire il peso.
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni possibili.
6. Premere .
- ✓ Sul display vengono visualizzate avvertenze sull'accessorio e sulla preparazione.
7. Confermare le impostazioni desiderate con .
8. Seguire le indicazioni sul display.
- ✓ Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico.
- ✓ L'apparecchio smette di riscaldare.
- ✓ L'apparecchio esegue l'eliminazione del vapore.


Nota: Aprire lo sportello dell'apparecchio durante lo svolgimento di un programma automatico influisce sul risultato di cottura. Aprire lo sportello dell'apparecchio solo brevemente. L'apparecchio interrompe il programma automatico e prosegue dopo aver chiuso lo sportello.

Prosecuzione della cottura

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

Requisito: Sul display viene visualizzata la richiesta se si vuole proseguire con la cottura.

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

Nota: Se durante la cottura si preme , l'apparecchio esegue l'eliminazione vapore e termina il procedimento.

Modifica e interruzione del programma

Nota: Dopo aver avviato il programma, non è più possibile modificare le impostazioni.





- ▶ Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.
- ✓ L'apparecchio termina il programma.

11.3 Richiamo degli ultimi programmi automatici

L'apparecchio memorizza le ultime 5 pietanze con le impostazioni selezionate dall'utente. È possibile salvare queste pietanze con le impostazioni selezionate come ricetta personale.

Nota: Se si salvano le impostazioni della ricetta personale mediante la funzione "Ultimi programmi automatici", in seguito non sarà più possibile modificarle.

→ "Ricette personali", Pagina 18






1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su .
- ✓ Il display indica .
2. Premere .
3. Selezionare "Ultimi programmi automatici" servendosi del selettore girevole.
4. Confermare con .
5. Impostare la pietanza desiderata servendosi del selettore girevole.
6. Inserire un nome per la pietanza e salvare.
→ Pagina 19

12 Ricette personali

È possibile memorizzare con un nome fino a 50 ricette personali, in modo da poter accedere rapidamente e comodamente alla ricetta quando necessario. È possibile registrare una ricetta.



12.1 Registrazione della ricetta

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











1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su .
2. Premere .
3. Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore.
4. Confermare con .
5. Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore.
6. Premere .
7. Utilizzare il selettore funzioni per impostare il tipo di riscaldamento desiderato e il selettore girevole per impostare la temperatura desiderata.
- ✓ L'apparecchio registra il tempo di cottura.
8. In caso di necessità, inserire la termosonda nella presa all'interno del vano cottura e immettere la temperatura interna per una fase → Pagina 18.
9. Per registrare un'altra fase, posizionare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato e impostare la temperatura desiderata con il selettore girevole.
- ✓ Inizia una nuova fase.
10. Se la pietanza ha raggiunto il risultato di cottura desiderato, premere .
11. Alla voce "ABC" inserirne il nome.
→ "Immettere il nome", Pagina 19
La registrazione di una fase inizia solo dopo che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata. Ogni fase deve durare almeno un minuto. Durante il primo minuto della fase, è possibile modificare il tipo di riscaldamento o la temperatura.

Immissione della temperatura interna per una fase

1. Inserire la termosonda → Pagina 19 nella presa all'interno del vano cottura.
2. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.




3. Premere .
4. Servendosi del selettore immettere la temperatura interna desiderata e confermare con .

12.2 Programmazione della ricetta

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su .
2. Premere .
3. Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con .
4. Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore.
5. Premere .
6. Alla voce "ABC" inserirne il nome.
→ "Immettere il nome", Pagina 19
7. Selezionare la prima fase con .
- ✓ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati all'inizio.
8. Se necessario, modificare il tipo di riscaldamento con il selettore funzioni e la temperatura servendosi del selettore.
9. In caso di necessità, inserire la termosonda nella presa all'interno del vano cottura e immettere la temperatura interna per una fase → Pagina 18 oppure selezionare l'impostazione dell'ora con .
- Per fasi con temperatura interna programmata non è possibile immettere il tempo di cottura.
10. Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.
11. Quando la preparazione è completa, terminare l'inserimento con  o selezionare la fase successiva con .
12. Memorizzare con  oppure interrompere con  e abbandonare il menu.

Immissione della temperatura interna per una fase

Nota: Per fasi con temperatura interna programmata non è possibile immettere il tempo di cottura.

1. Per selezionare la fase successiva, premere .
2. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
3. Premere .
4. Servendosi del selettore immettere la temperatura interna desiderata e confermare con .

12.3 Immettere il nome

1. Alla voce "ABC" inserire il nome della ricetta.
2. Selezionare le lettere con il selettore.
Una nuova parola inizia sempre con la lettera maiuscola.
Sono disponibili caratteri latini, alcuni caratteri speciali e numeri.
3. Per posizionare il cursore verso destra, premere brevemente ►**A**.
4. Per passare ai caratteri speciali, premere a lungo ►**A**.
5. Per aggiungere un'interruzione, premere due volte ►**A**.
6. Per posizionare il cursore verso destra, premere brevemente ►**A**.
7. Per passare ai caratteri normali, premere a lungo ►**A**.
8. Per aggiungere un'interruzione, premere due volte ►**A**.
9. Per cancellare una lettera, premere **✕**.
10. Memorizzare con **✓** oppure interrompere con **X** e abbandonare il menu.

12.4 Avvio della ricetta

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su **⚙**.
2. Premere **⏏**.
3. Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con **✓**.
4. Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
5. Nel caso in cui la ricetta contenga una temperatura interna memorizzata, inserire la termosonda
→ *Pagina 19*.

6. Avviare con **▶**.

La durata inizia a scorrere solo quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata.

È possibile modificare la temperatura sul selettore mentre scorre la ricetta. Modificando la temperatura, non si modifica la ricetta memorizzata.

- ✓ Il funzionamento si avvia.
- ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
- ✓ Sulla barra di visualizzazione del display vengono visualizzate le impostazioni delle fasi.

12.5 Modifica della ricetta

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

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su **⚙**.
2. Premere **⏏**.
3. Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con **✓**.
4. Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
5. Premere **↵**.
6. Con **▶** selezionare la fase desiderata.
✓ Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento, la temperatura e il tempo di cottura programmati.
7. Se necessario, modificare le impostazioni con il selettore o il selettore funzioni.
8. Memorizzare con **✓** oppure interrompere con **X** e abbandonare il menu.

12.6 Cancellazione della ricetta

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su **⚙**.
2. Premere **⏏**.
3. Selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore e confermare con **✓**.
4. Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
5. Cancellare la ricetta con **C**.
6. Confermare con **✓**.

13 Termosonda

La termosonda permette una cottura perfetta e precisa. La termosonda misura la temperatura interna dei cibi in 3 punti. Al raggiungimento della temperatura interna desiderata, l'apparecchio si spegne in automatico e garantisce che la pietanza è cotta a puntino.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Il vano cottura e la termosonda diventano molto caldi.

- ▶ Per inserire e rimuovere la termosonda, utilizzare guanti da forno.

ATTENZIONE

Temperature superiori a 250 °C danneggiano la termosonda.

- ▶ Utilizzare la termosonda solo nell'apparecchio in cui è stata impostata una temperatura massima di 230 °C.
- ▶ Non utilizzare la termosonda con il tipo di riscaldamento Grill piano o Griglia compatta.
- ▶ Prima di utilizzare il grill piano o la griglia compatta, rimuovere la termosonda dal vano cottura.

- ▶ Per l'utilizzo del tipo di riscaldamento Grill piano e ricircolo d'aria con la termosonda impostare massimo 250 °C.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Con una termosonda sbagliata il calore può danneggiare l'isolamento.

- ▶ Utilizzare soltanto la termosonda indicata per questo apparecchio.

ATTENZIONE

L'umidità può danneggiare la termosonda.

- ▶ Non lavare la termosonda in lavastoviglie.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

La termosonda è appuntita.

- ▶ Maneggiare con attenzione la termosonda.

Utilizzare esclusivamente la termosonda fornita in dotazione. La termosonda è disponibile come ricambio presso il servizio clienti o nel punto vendita online.

Se si utilizza la termosonda, non inserire mai la pietanza sul livello di inserimento più in alto.

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

Dopo ogni utilizzo pulire la termosonda servendosi di un panno umido.

13.1 Tempo di cottura stimato

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

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

La stima del tempo di cottura viene visualizzata sul display nel funzionamento normale e nel programma automatico.

Per visualizzare la temperatura interna attuale, premere **i**.

Per visualizzare la temperatura interna al posto del tempo di cottura stimato, modificare le impostazioni nelle impostazioni di base → *Pagina 24*.

All'inizio del tempo di cottura sul display viene visualizzato "<15 °C" per circa 3-4 minuti per la temperatura interna attuale.

L'intervallo misurabile è compreso tra 15 °C e 99 °C.

Per valori che non rientrano in tale intervallo, sul display viene visualizzato "<15 °C" o "- °C" per la temperatura interna attuale.

Se al termine del processo di cottura la pietanza viene lasciata ancora per un po' nel vano cottura, aumenta la temperatura interna a causa del calore residuo ancora presente all'interno dell'apparecchio.

Se si programma contemporaneamente la termosonda e il timer del tempo di cottura, l'apparecchio disattiva la programmazione che raggiunge prima il valore inserito.

13.2 Valori indicativi per la temperatura interna

Nella panoramica seguente sono riportati i valori indicativi per la temperatura interna. Essi dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche dei cibi.

Utilizzare solo alimenti freschi, non surgelati. Per ragioni igieniche, assicurarsi che gli alimenti critici come pesce e selvaggina raggiungano una temperatura interna di almeno 62-70 °C, pollame e carne tritata 80-85 °C.

Cibo	Valore indicativo per la temperatura interna in °C
Manzo	
Roastbeef, filetto di manzo, entre-côte, molto al sangue	45-47
Roastbeef, filetto di manzo, entre-côte, al sangue	50-52
Roastbeef, filetto di manzo, entre-côte, cottura media	58-60
Roastbeef, filetto di manzo, entre-côte, ben cotto	70-75
Arrostato di manzo	80-85

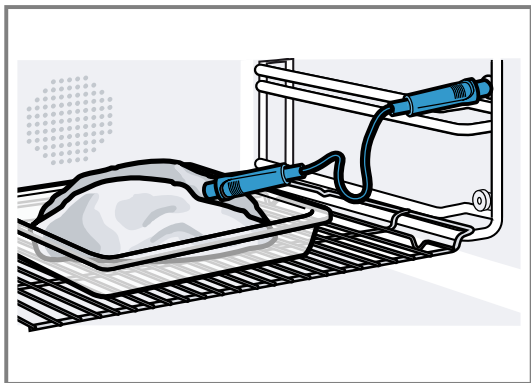
Cibo	Valore indicativo per la temperatura interna in °C
Maiale	
Arrostato di maiale	72-80
Lonza di maiale, cottura media	65-70
Lonza di maiale, ben cotta	75
Polpettone	85
Filetto di maiale	65-70
Vitello	
Arrostato di vitello, ben cotto	75-80
Petto di vitello, ripieno	75-80
Schiena di vitello, cottura media	58-60
Schiena di vitello, ben cotta	65-70
Filetto di vitello, al sangue	50-52
Filetto di vitello, cottura media	58-60
Filetto di vitello, ben cotto	70-75
Selvaggina	
Lombata di capriolo	60-70
Cosciotto di capriolo	70-75
Bistecca di lombata di cervo	65-70
Lombata di lepre, lombata di coniglio	65-70
Pollame	
Pollo	90
Faraona	80-85
Oca, tacchino, anatra	85-90
Petto d'anatra, cottura media	55-60
Petto d'anatra, ben cotto	70-80
Bistecca di struzzo	60-65
Agnello	
Cosciotto d'agnello, cottura media	60-65
Cosciotto di agnello, ben cotto	70-80
Costolette d'agnello, cottura media	55-60
Costolette d'agnello, ben cotte	65-75
Montone	
Cosciotto di montone, cottura media	70-75
Cosciotto di montone, ben cotto	80-85
Sella di montone, cottura media	70-75
Sella di montone, ben cotta	80
Pesce	
Filetto	62-65
Intero	65
Terrina	62-65
Altre pietanze	
Pane	96
Vol au vents	72-75
Terrina	60-70
Foie gras	45
Riscaldare le pietanze	75

13.3 Inserimento della termosonda nella pietanza

1. Inserire completamente la termosonda nell'alimento.
2. Non inserire la termosonda nelle parti grasse.
3. Assicurarsi che la termosonda non tocchi la stoviglia o le ossa.
4. Inserire le pietanze nel vano cottura.

Inserimento della termosonda nella carne

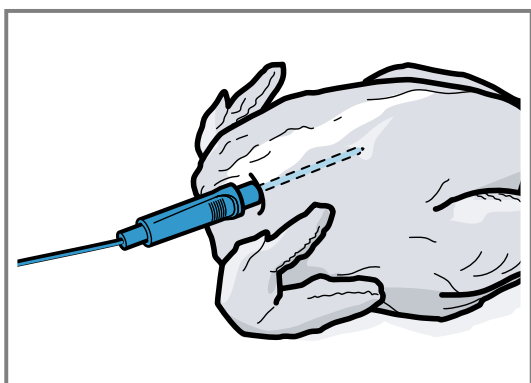
1. Inserire la termosonda lateralmente, fino alla fine nel punto più spesso della carne.



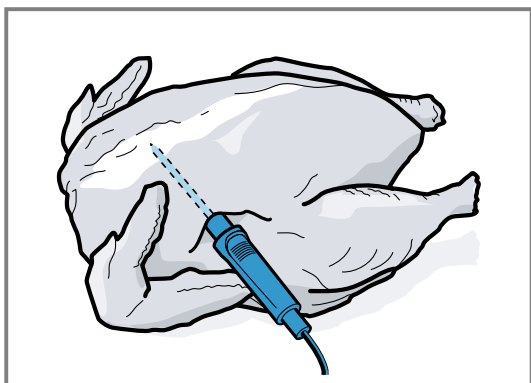
2. Se ci sono più pezzi, infilzare la termosonda al centro di quello più spesso.

Inserimento della termosonda nel pollame

1. Inserire fino alla fine la termosonda nella parte più spessa del petto di pollo.



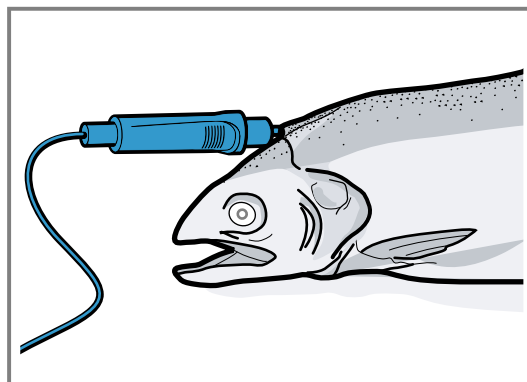
2. A seconda delle caratteristiche del pollame, inserire la termosonda trasversalmente o nel senso della lunghezza.



3. Per il pollame verificare che la punta della termosonda non si infili nella cavità centrale.

Inserimento della termosonda nel pesce

1. Inserire fino alla fine la termosonda dietro la testa in direzione della lisca.



2. Disporre un pesce intero sulla griglia appoggiandolo su mezza patata.

13.4 Girare la pietanza

1. Non estrarre la termosonda mentre si gira la pietanza. Se si rimuove la termosonda durante il funzionamento, l'apparecchio ripristina tutte le impostazioni. Sarà quindi necessario effettuare una nuova impostazione.
2. Girare la pietanza.
3. Dopo aver girato, verificare che la termosonda sia posizionata correttamente nell'alimento.

13.5 Regolazione della termosonda


ATTENZIONE

Il calore dell'elemento grill può danneggiare la termosonda.

- ▶ Assicurarsi che la distanza tra l'elemento grill, la termosonda e il cavo della termosonda sia di alcuni centimetri. Notare che durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiare il cavo della termosonda.

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

1. Collocare la pietanza nel vano cottura con la termosonda inserita.
2. Infilare la termosonda nella presa nel vano cottura.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Portare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento desiderato.
5. Servendosi del selettore impostare la temperatura del vano cottura.
6. Premere .

7. Servendosi del selettore immettere la temperatura interna desiderata e confermare con ↵.
 - ▶ Assicurarsi che la temperatura interna impostata sia superiore alla temperatura interna attuale. La temperatura interna impostata può essere modificata in qualsiasi momento.
- ✓ L'apparecchio si riscalda con il tipo di riscaldamento impostato.
- ✓ Sul display vengono visualizzate la temperatura interna attuale e al di sotto quella impostata.
- ✓ Una volta raggiunta la temperatura interna impostata della pietanza, viene emesso un segnale acustico.
- ✓ L'apparecchio termina automaticamente il processo di cottura.

8. Confermare con ✓.
9. Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

Modifica della temperatura interna impostata

1. Premere ↵.
2. Con il selettore modificare la temperatura interna impostata per la pietanza e confermare con ↵.

Cancellazione della temperatura interna impostata

1. Premere ↵.
2. Cancellare la temperatura interna impostata con C.
- ✓ L'apparecchio prosegue con il processo di cottura normale.

14 Home Connect

L'apparecchio è collegabile in rete. Collegare l'apparecchio a un terminale mobile per gestire le funzioni con l'app Home Connect, per configurare le impostazioni di base o per monitorare lo stato di esercizio attuale. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. La disponibilità della funzione Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili su: www.home-connect.com.

L'app Home Connect guiderà attraverso l'intera procedura di accesso. Seguire le istruzioni indicate all'interno dell'app Home Connect per configurare le impostazioni.

Consiglio: Osservare anche le avvertenze presenti nell'app Home Connect.

Note

- 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.
→ "Sicurezza", Pagina 2
- I comandi impartiti direttamente sull'apparecchio hanno sempre la priorità. Quando l'apparecchio viene comandato direttamente, i comandi tramite l'app Home Connect non sono disponibili.
- L'apparecchio, collegato in modalità stand-by in rete, necessita al massimo di 2 W.
- Se si desidera controllare l'apparecchio mediante l'app Home Connect, è prima necessario attivare la funzione di comando a distanza nelle impostazioni

Home Connect. Questa funzione serve per la propria sicurezza. Ruotare il selettore funzioni sull'apparecchio sulla posizione della luce ☼, per consentire la funzione di comando a distanza.

14.1 Configurazione di Home Connect

Requisiti

- L'apparecchio è collegato alla corrente ed è acceso.
- Si ha un terminale mobile con sistema operativo iOS o Android, ad es. uno smartphone.
- L'apparecchio è coperto dalla rete domestica WLAN (Wi-Fi) nel luogo d'installazione.
- Il terminale mobile e l'apparecchio si trovano nel raggio dal segnale WLAN della rete domestica dell'utente.

1. Fare la scansione del codice QR qui di seguito.












Il codice QR consente di installare l'app Home Connect e collegare il proprio apparecchio.

2. Seguire le istruzioni dell'app Home Connect.

14.2 Impostazioni Home Connect

Nelle impostazioni di base dell'apparecchio è possibile variare le impostazioni Home Connect e quelle di rete. 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.

Simbolo	Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
LAN / WLAN	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.
📶	Collegamento	Collegare Scollegare	In caso di necessità è possibile attivare o disattivare la connessione di rete. Le informazioni della rete vengono conservate anche dopo la disattivazione. Dopo l'attivazio-

Simbolo	Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
			ne attendere alcuni secondi finché l'apparecchio non si è ricollegato alla rete. Nota: L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità standby, consuma al max. 2 Watt.
	Collegare all'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 Home Connect è possibile installare il nuovo software con  .
	Telecomando	Attivare Disattivare	Con l'app Home Connect è possibile accedere alle funzioni dell'apparecchio. Quando il telecomando è disattivato, nell'app vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento dell'apparecchio. Il telecomando è disponibile solo se si colloca il selettore sulla posizione della luce  . La luce si spegne dopo alcuni minuti.
	Avvio remoto fisso	Attivare Disattivare	Con l'avvio remoto fisso attivato è possibile avviare e far funzionare in qualsiasi momento l'apparecchio senza un'abilitazione preventiva. L'avvio remoto fisso è disponibile solo se si colloca il selettore sulla posizione della luce  . La luce si spegne dopo alcuni minuti.
	Cancellare le impostazioni di rete		È possibile cancellare tutte le impostazioni di rete dall'apparecchio in qualsiasi momento.
	Informazioni sull'apparecchio		Il display indica: <ul style="list-style-type: none"> Modulo COM indirizzo MAC Numero di serie dell'apparecchio Versione software A seconda del tipo di collegamento, toccando il tasto freccia, è possibile visualizzare ulteriori informazioni, quali ad es. il nome della rete SSID.

14.3 Utilizzare l'apparecchio con l'app Home Connect

Con l'app Home Connect è possibile regolare e avviare a distanza l'apparecchio.




AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.

Requisiti

- L'apparecchio è acceso.
- L'apparecchio è collegato alla rete domestica e all'app Home Connect.
- Per poter regolare l'apparecchio attraverso l'app, l'avvio remoto manuale o permanente deve essere selezionato nelle impostazioni di base Remote Control Level.







1. Portare il selettore funzioni su .
2. Per attivare l'avvio remoto, premere .
- ✓ Accanto a **i** compare .
3. Applicare l'impostazione nell'app Home Connect e inviarla all'apparecchio.

Note

- Se si apre lo sportello dell'apparecchio entro 15 minuti dopo l'attivazione dell'avvio remoto o al termine del funzionamento, l'avvio remoto si disattiva manualmente.

- Se sull'apparecchio si avvia il funzionamento forno, viene automaticamente attivato l'avvio a distanza. È possibile modificare le impostazioni tramite l'app Home Connect o avviare un nuovo programma.

14.4 Disattivazione del collegamento di rete

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su S.
2. Con il selettore selezionare "Impostazioni di base".
3. Premere .
4. Selezionare  con il selettore.
5. Premere .
6. Selezionare  con il selettore.
7. Premere .
8. Servendosi del selettore impostare "Dividere".
9. Salvare con .
10. Per uscire dal menu delle impostazioni di base, girare il selettore funzioni su 0.
- ✓ Le modifiche sono memorizzate.

14.5 Aggiornamento del software

Con la funzione di aggiornamento del software si aggiorna il software dell'apparecchio, per esempio a fini di ottimizzazione, eliminazione di guasti, per aggiornamenti rilevanti per la sicurezza, nonché per funzioni e servizi aggiuntivi.

È essenziale essere registrati come utenti di Home Connect, che l'app sia installata sul proprio dispositivo mo-

bile e che sia stato effettuato il collegamento al server Home Connect.

Non appena è disponibile un aggiornamento del software, l'app Home Connect fornisce la notifica; l'aggiornamento del software può essere avviato dall'app. Al termine del download è possibile avviare l'installazione tramite l'app Home Connect se è attivo il collegamento alla rete domestica WLAN (Wi-Fi). Ad installazione avvenuta, si viene informati tramite l'app Home Connect.

Note

- L'aggiornamento del software consiste in due fasi.
 - La prima fase è il download.
 - La seconda fase è l'installazione sull'apparecchio.
- Durante il download è possibile continuare a utilizzare l'apparecchio. In base alle impostazioni personali effettuate nell'app, gli aggiornamenti del software possono anche essere scaricati automaticamente.
- L'installazione richiede alcuni minuti. Durante l'installazione non è possibile utilizzare l'apparecchio.
- In caso di aggiornamento rilevante per la sicurezza, si consiglia di effettuare l'installazione il prima possibile.

14.6 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.

Consiglio: 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.

14.7 Protezione dei dati

Seguire le indicazioni sulla protezione dei dati.

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

- Identificativo univoco dell'apparecchio (costituito dai codici dell'apparecchio e dall'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificato di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la protezione della connessione).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ripristino delle impostazioni di fabbrica.

La prima registrazione prepara l'apparecchio per l'utilizzo delle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto nel momento in cui si desidera utilizzare le funzionalità Home Connect per la prima volta.




Nota: Osservare che le funzionalità Home Connect sono utilizzabili solo in abbinamento all'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

15 Impostazioni di base













È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

15.1 Panoramica delle impostazioni di base





Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Indicatore	Impostazione di base	Selezione	Descrizione
	Luminosità	Livelli 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regolare la luminosità del display.
	Indicatore della modalità di risparmio energetico	On ¹ Off <ul style="list-style-type: none"> ■ Ora ■ Ora + logo GAGGENAU¹ ■ Data ■ Data + logo GAGGENAU ■ Ora + data ■ Ora + data + logo GAGGENAU 	Immagine dell'indicatore della modalità di risparmio energetico Off: nessun indicatore. Con questa impostazione si riduce il consumo dell'apparecchio nella modalità di risparmio energetico. On: è possibile impostare molteplici indicatori. Confermare "On" con ✓ e selezionare l'indicatore desiderato con il selettore.
	Visualizzazione del display	Ridotta ¹ Standard	'Ridotta': dopo poco sul display vengono visualizzati solo i punti più importanti.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Indicatore	Impostazione di base	Selezione	Descrizione
	Colore campo touch	Grigio ¹ Bianco	Selezionare il colore dei simboli sui campi touch.
	Tono campo touch	Tono 1 ¹ Tono 2 Off	Per selezionare un segnale acustico, premere un campo touch.
	Volume tono campo touch	Livelli 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regolare il volume del tono del campo touch.
	Segnale riscaldamento	On ¹ Off	Viene emesso il segnale acustico quando, durante il riscaldamento, l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata.
	Volume segnale	Livelli 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regolare il volume del segnale acustico.
	Formato ora	AM/PM 24h ¹	Impostare il formato ore 24 o 12.
	Ora	Ora attuale	Impostare l'ora.
	Aggiornamento dell'ora	Manuale ¹ Automatico	Aggiornamento automatico dall'ora legale all'ora solare.
	Formato data	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Impostare il formato della data.
	Data	Data attuale	Impostare la data. Premere ► per commutare tra anno, mese e giorno.
	Unità di temperatura	°C ¹ °F	Impostare l'unità di misura della temperatura.
	Unità di peso	kg ¹ oz.	Impostare l'unità di peso.
	Lingua	Italiano ¹ Francese [...] Inglese	Impostare la lingua per la visualizzazione del testo. In caso di aggiornamento della lingua, il sistema viene riavviato. Tale processo richiede qualche secondo. Dopo il riavvio, l'apparecchio chiude il menu delle impostazioni di base.
	Impostazioni di fabbrica	Ripristinare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica	Confermare la domanda: "Cancellare tutte le impostazioni individuali e riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica?" con ✓ oppure interrompere con ✗. Riportando l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica l'apparecchio cancella anche le ricette singole. Dopo aver riportato l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica si entra nel menu "Impostazioni iniziali".
	Modalità demo	On ¹ Off	La modalità demo ha soltanto uno scopo illustrativo.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Indicatore	Impostazione di base	Selezione	Descrizione
			L'apparecchio non riscalda nella modalità demo. Tutte le altre funzioni sono disponibili. L'impostazione "Off" deve essere attivata per il funzionamento normale. Questa impostazione può essere effettuata soltanto nei primi 3 minuti successivi al collegamento dell'apparecchio.
	Timer lungo	Non disponibile ¹ Disponibile	Disponibile: è possibile impostare il timer lungo → <i>Pagina 16.</i>
	Visualizzare il tempo di cottura stimato con termosonda	On ¹ Off	On: se si utilizza la termosonda, il display indica il tempo di cottura stimato.
	Sicurezza bambini	Non disponibile ¹ Disponibile	Disponibile: è possibile attivare la sicurezza bambini → <i>Pagina 17.</i>
	Rete domestica	LAN / WLAN Tipo di collegamento 📶 Collegamento 📱 Collegamento all'app ⬇️ Aggiornamento software 📶 Comando a distanza ▶️ Avvio remoto fisso ⊗ Cancellare le impostazioni di rete 📄 Info apparecchio	Selezionare le impostazioni per il collegamento alla rete domestica e ai dispositivi mobili. A seconda dello stato di collegamento, sul display vengono visualizzate diverse possibilità di impostazione.

15.2 Modifica delle impostazioni di base

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su S.
2. Con il selettore selezionare "Impostazioni di base".
3. Premere ✓.
4. Servendosi del selettore, selezionare l'impostazione di base desiderata.
5. Premere _.

6. Regolare l'impostazione di base servendosi del selettore.
7. Memorizzare con ✓ oppure interrompere con X e abbandonare l'impostazione di base attuale.
8. Per uscire dal menu delle impostazioni di base, girare il selettore funzioni su 0.
✓ Le modifiche sono memorizzate.

16 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

16.1 Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici dell'apparecchio, non utilizzare detergenti non idonei.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

ATTENZIONE

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detersivi a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detersivi speciali per la pulizia a caldo.

Il sale contenuto nei panni di spugna nuovi può danneggiare le superfici.

- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia le superfici in acciaio inossidabile.

- ▶ Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- ▶ Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

Detergenti adatti

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio.

Sportello dell'apparecchio

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
Pannello dello sportello	▪ Detergente per vetri	Non utilizzare raschietti per vetro. Pulire con un panno per vetri oppure con un panno in microfibra.
Guarnizione dello sportello	▪ Detersivo caldo	Pulire con un panno spugna. Non rimuovere né strofinare. Per la pulizia non utilizzare né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
Display	▪ Soluzione detergente	Pulire con un panno in microfibra oppure con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che il panno non sia bagnato.

Vano cottura

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
Pareti interne del vano cottura	▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. I detergenti adatti per acciaio inox per l'apparecchio sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox per prevenire la corrosione. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Non utilizzare spray per forno o altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo, poiché graffiano la superficie. Terminata la pulizia, asciugare sempre il vano di cottura. → "Programma di asciugatura", Pagina 29 Nota: Residui di detergente causano la formazione di macchie durante il riscaldamento. Rimuovere accuratamente con acqua pulita residui di detergente o prodotti per la pulizia prima dell'asciugatura del vano cottura.
Vano cottura molto sporco	▪ Gel detergente spray per forni	Il gel detergente spray per forni è disponibile nel punto vendita online o presso il servizio clienti. ▪ Non spruzzare nelle uscite 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. ▪ Attenersi alle istruzioni del produttore.
Superficie grill in vetroceramica	▪ Detergenti per vetroceramica	Pulire regolarmente con detergenti per vetroceramica. Non utilizzare raschietti per vetro.

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
Copertura in vetro della lampadina del vano di cottura	▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Pulire con un panno spugna.
Serbatoio dell'acqua	▪ Detersivo caldo ▪ Lavastoviglie	Per rimuovere i residui del detergente, dopo aver pulito, risciacquare a fondo con acqua pulita. Se necessario, lavare in lavastoviglie. Rimuovere il coperchio e inserire il serbatoio d'acqua all'interno della lavastoviglie collocandolo a testa in giù. Nota: Prima di collocare il coperchio, assicurarsi che non vi siano residui nel tubo aspirante. → "Controllare il serbatoio d'acqua", Pagina 33 Lasciare asciugare con il coperchio aperto il serbatoio d'acqua dopo la pulizia.
Griglia inseribile	▪ Lavastoviglie ▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Nota: Le griglie di supporto possono essere staccate per la pulizia. → "Rimozione delle griglie di supporto", Pagina 30 In caso di sporco ostinato, bagnare e utilizzare una spazzola.
Recipiente di cottura, griglia	▪ Lavastoviglie ▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Lasciare in ammollo i residui incrostati e pulire con una spazzola. Le macchine chiare sull'acciaio inox sono dovute a residui di albume. Rimuoverle con il succo di limone. Lavare approfonditamente con acqua pulita.
Termosonda	▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda	Pulire con un panno umido Non lavare in lavastoviglie.
Filtro per grassi	▪ Lavastoviglie ▪ Detersivo caldo	Sganciare il filtro per grassi presente sulla parete posteriore del vano cottura per pulirlo. Non graffiare la parete posteriore del vano cottura.

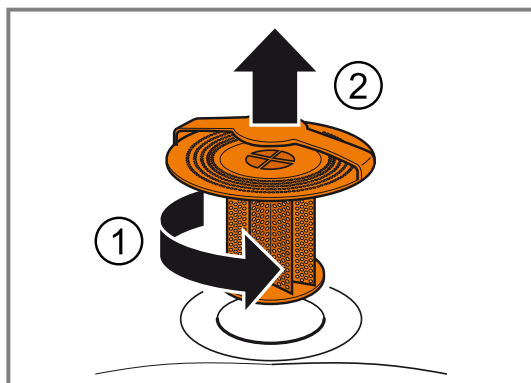
16.2 Panno in microfibra

Il panno in microfibra con struttura a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Rimuove lo sporco liquido e unto in una sola passata.

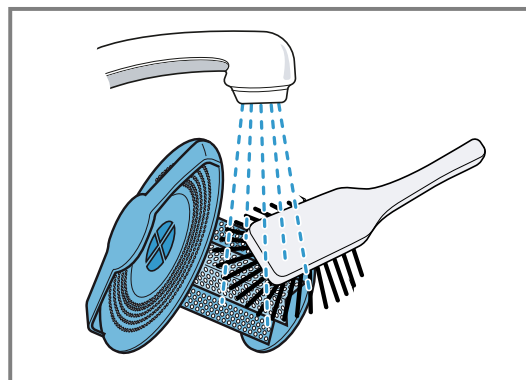
Il panno in microfibra è disponibile presso il servizio clienti o nel punto vendita online.

16.3 Pulizia del filtro di scarico

1. Pulire il filtro autopulente, se necessario.
Dopo la preparazione di carne oppure pesce, si suggerisce una pulizia dopo ogni utilizzo.
2. Ruotare verso destra il filtro autopulente sulla base del vano cottura ① e rimuoverlo ②.



3. Rimuovere i residui di cibo dal filtro autopulente.



4. Sciacquare il filtro autopulente sotto acqua corrente oppure, in caso di sporco intenso, lavare in lavastoviglie.
5. Mettere in posizione il filtro autopulente e girarlo fino in fondo verso destra.

Nota: Non utilizzare mai il forno CombiVapore senza il filtro autopulente.

16.4 Sistema ausiliario di pulizia




Il sistema ausiliario di pulizia elimina lo sporco ostinato dal vano di cottura e ne facilita la pulizia. Lasciare sempre terminare il sistema ausilio lavaggio. Non è possibile interrompere il sistema ausilio lavaggio.

Preparazione del sistema ausiliario di pulizia

1. Togliere tutti gli accessori dal vano cottura.
2. Rimuovere la griglia di supporto dal vano cottura.
→ Pagina 30

3. Rimuovere il filtro per grasso → *Pagina 7* dal vano cottura.
4. Applicare il gel detergente spray nel vano cottura raffreddato.
Il gel detergente spray è disponibile nel punto vendita online o presso il servizio clienti.
5. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Avvio del sistema ausiliario di pulizia

1. Portare il selettore funzioni su S.
✓ Il display indica .
2. Confermare con .
- ✓ L'apparecchio indica la durata della pulizia.
3. Avviare con .
- ✓ La durata della pulizia termina.
- ✓ La lampadina del vano cottura resta spenta.
- ✓ Una volta terminata la durata della pulizia, viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Viene visualizzato un messaggio sul display.
4. Pulire il vano di cottura.
5. Pulire asciugando il vano cottura con un panno morbido.
6. Asciugare completamente il vano cottura con il programma di asciugatura → *Pagina 29*.
7. Prima della cottura successiva eliminare eventuali resti di detergente dal vano di cottura.

Aggancio del filtro per grassi

- ▶ Agganciare il filtro per grassi → *Pagina 7* fornito in dotazione ai due perni presenti sulla parete posteriore del vano cottura.
- ▶ Non graffiare la parete posteriore del vano cottura.





16.5 Programma di asciugatura

Il programma di asciugatura consente di asciugare il vano cottura dopo la pulizia o la cottura a vapore. Il programma di asciugatura dura 20 minuti.

ATTENZIONE

- Il calore danneggia il serbatoio dell'acqua.
- ▶ Non asciugare il serbatoio nel vano cottura caldo.

Avvio del programma di asciugatura

1. Portare il selettore funzioni su S.
2. Selezionare il programma di asciugatura servendosi del selettore.
✓ Il display indica .
3. Confermare con .
- ✓ Il tempo di asciugatura sul display indica 20 minuti.
4. Avviare con .
- ✓ Sul display viene visualizzato il tempo di asciugatura che scorre.
- ✓ La lampadina del vano cottura resta spenta.
- ✓ Dopo 20 minuti viene emesso un segnale acustico.
- ✓ Viene visualizzato un messaggio sul display.
5. Confermare con .
- ✓ Il programma di asciugatura è terminato.
6. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
7. Lucidare il vano cottura e il vetro dello sportello con un panno morbido.

16.6 Programma di decalcificazione

Con il programma di decalcificazione l'apparecchio viene decalcificato e risciacquato automaticamente con l'aiuto di pastiglie specifiche.

ATTENZIONE

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

È possibile ordinare le pastiglie decalcificanti presso il servizio clienti, sul nostro sito web o nel negozio online. La decalcificazione regolare consente di mantenere l'apparecchio in buono stato.

Un messaggio sul display avverte che deve essere eseguito il programma di decalcificazione tenendo conto della durezza dell'acqua e dell'utilizzo dell'apparecchio. Per evitare danni all'apparecchio, in caso di avviso ripetuto, l'apparecchio blocca le modalità di funzionamento con il vapore. È possibile continuare a utilizzare l'apparecchio con le modalità di funzionamento senza vapore. Una volta eseguito il programma di decalcificazione, è possibile usare nuovamente l'apparecchio senza restrizioni.

Il programma di decalcificazione completo ha una durata complessiva di 1 ora e 45 minuti. Dopo 1 ora e 30 minuti è necessario svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo e rabboccarlo.

Anche quando si utilizza un sistema di decalcificazione dell'acqua può essere necessaria una decalcificazione in funzione del tipo di acqua e dell'impiego dell'apparecchio.

Preparazione del programma di decalcificazione

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Le pastiglie decalcificanti possono causare causticazioni a bocca, gola, occhi e 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.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni chimiche!

La soluzione decalcificante può causare causticazioni a bocca, gola, occhi e 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.

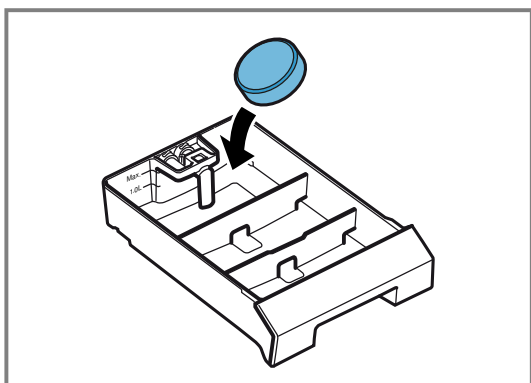
- ▶ Prima dell'utilizzo successivo dell'apparecchio, lavare il serbatoio d'acqua nella lavastoviglie oppure accuratamente a mano.

ATTENZIONE

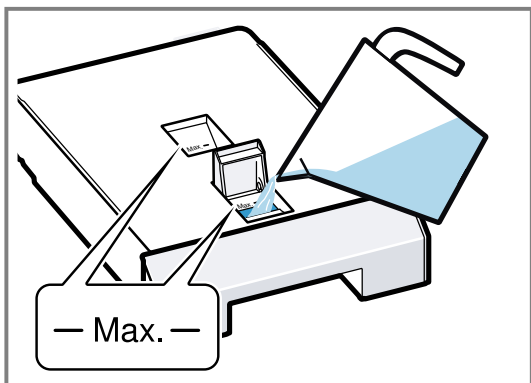
Decalcificanti errati possono danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Utilizzare soltanto le pastiglie decalcificanti prescritte.

1. Portare il selettore funzioni su S.
2. Con il selettore selezionare il programma di decalcificazione.
È possibile interrompere il programma di decalcificazione. Lasciare terminare sempre il programma di decalcificazione.
- ✓ Il display indica .
3. Confermare con .
4. Togliere tutti gli accessori dal vano cottura.
5. Rimuovere il serbatoio d'acqua dall'apparecchio e togliere il coperchio del serbatoio.
6. Togliere la pastiglia decalcificante dall'imballaggio in plastica.
7. Collocare la pastiglia per la decalcificazione nello scomparto posteriore del serbatoio d'acqua.




8. Appoggiare il coperchio sul serbatoio d'acqua e farlo scattare in posizione.
9. Riempire il serbatoio d'acqua fino al contrassegno "Max." con 1,7 l di acqua fredda.



10. Inserire completamente il serbatoio d'acqua fino all'arresto.

Avvio del programma di decalcificazione

1. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
2. Confermare con .
- ✓ Sul display viene visualizzata la durata di decalcificazione.

3. Avviare con .



- ✓ La durata scorre sul display.
- ✓ La lampadina del vano cottura resta spenta.
- ✓ Dopo 1 ora e 30 minuti viene visualizzato un messaggio sul display.

Proseguimento del programma di decalcificazione

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni chimiche!

La soluzione decalcificante può causare causticazioni a bocca, gola, occhi e 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 dell'utilizzo successivo dell'apparecchio, lavare il serbatoio d'acqua nella lavastoviglie oppure accuratamente a mano.

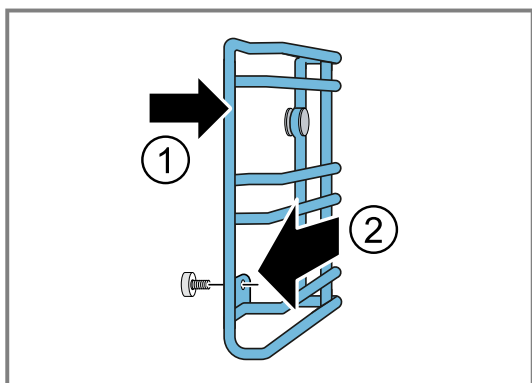
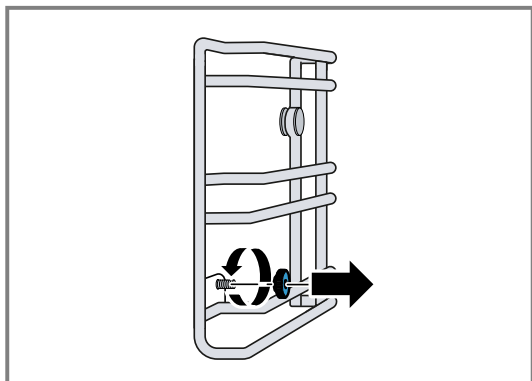
1. Estrarre e svuotare il serbatoio d'acqua.
2. Pulire a fondo il serbatoio d'acqua.
3. Riempire il serbatoio d'acqua con 1,7 l d'acqua e inserirlo nell'apparecchio.
4. Confermare con .
5. Avviare il processo di risciacquo con .

Asciugatura del vano cottura

1. Asciugare il vano cottura dopo la decalcificazione con il programma di asciugatura → *Pagina 29*.
2. Rimuovere il serbatoio.
3. Asciugare il serbatoio con un panno morbido.

16.7 Rimozione delle griglie di supporto

1. Collocare un panno per stoviglie nel vano cottura per proteggere l'acciaio inox da eventuali graffi.

2. Allentare i dadi zigrinati.**3. Lavare le griglie di supporto in una soluzione di lavaggio calda o nella lavastoviglie.****16.8 Aggancio delle griglie di supporto****ATTENZIONE**

I ricambi errati possono corrodere il vano di cottura.

► Utilizzare solo dadi zigrinati originali.

1. Spingere le griglie di supporto sulla parete posteriore, sul perno, quindi agganciarle dalla parte anteriore.
2. Stringere i dadi zigrinati.

Nota: Se si perde un dado zigrinato, è possibile ordinarlo come pezzo di ricambio presso il nostro servizio di assistenza.

17 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 55

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!


Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

17.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. ► Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. ► Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Alimentazione di corrente guasta. ► Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
	Utilizzo improprio. ► Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella scatola dei fusibili e attivarlo nuovamente dopo circa 60 secondi.

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona. Sul display viene visualizzato "Apparecchio bloccato. Decalcificare."	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare. ► Avviare il programma di decalcificazione → <i>Pagina 29</i> .
Nonostante l'avvenuta decalcificazione, sul display viene visualizzato "Decalcificare".	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare, è stato utilizzato il decalcificante errato. 1. Utilizzare le pastiglie decalcificanti prescritte. 2. Avviare il programma di decalcificazione → <i>Pagina 29</i> .
Non si riesce ad avviare l'apparecchio.	Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso. ► Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
Non è possibile avviare l'apparecchio attraverso l'app Home Connect.	L'apparecchio non è collegato all'app Home Connect. ► Avviare il collegamento tra l'apparecchio e l'app Home Connect. → <i>"Configurazione di Home Connect", Pagina 22</i> L'apparecchio è collegato all'app Home Connect, tuttavia la funzione di comando a distanza non è attivata. ► Attivare la funzione di comando a distanza nelle impostazioni Home Connect. → <i>"Impostazioni Home Connect", Pagina 22</i> Il selettore funzioni non si trova sulla posizione della luce. ► Portare il selettore delle funzioni sulla posizione della luce.
L'apparecchio non funziona. Il display indica E182.	L'apparecchio non riceve l'acqua. 1. Controllare il serbatoio d'acqua. → <i>Pagina 33</i> 2. Se il messaggio di errore viene visualizzato nuovamente sul display, contattare il servizio assistenza clienti → <i>Pagina 55</i> .
L'apparecchio non funziona. L'indicatore non risponde. Il display indica il simbolo della sicurezza bambini  .	La sicurezza bambini è attivata. ► Disattivare la sicurezza bambini. → <i>Pagina 17</i>
L'apparecchio si disattiva autonomamente.	Disattivazione di sicurezza: nessun utilizzo per oltre 12 ore. 1. Confermare il messaggio con ✓. 2. Spegnerne l'apparecchio.
L'apparecchio non riscalda, sul display compare il simbolo della modalità demo  .	L'apparecchio è in modalità demo. ► Disattivare la modalità demo nelle impostazioni di base → <i>Pagina 24</i> .
Quando non si riesce ad avviare l'apparecchio, sul display viene visualizzato un messaggio.	Acqua assente nell'apparecchio. ► Controllare l'allacciamento alla rete idrica.
La termosonda è inserita, sul display viene visualizzato 99 °C.	Umidità vicino alla spina della termosonda o alla presa nel vano cottura. ► Staccare e reinserire più volte la spina della termosonda nella presa del vano cottura.
La termosonda è inserita, ma il relativo simbolo non viene visualizzato sul display  .	Umidità vicino alla presa nel vano cottura. ► Staccare e reinserire più volte la spina della termosonda nella presa del vano cottura.
Non si vede vapore.	Il vapore acqueo oltre 100 °C non è visibile. ► È una circostanza normale. Nessun trattamento necessario.
"Eliminazione vapore" non funziona.	L'eliminazione vapore funziona è possibile solo con una temperatura del vano cottura inferiore a 130 °C. ► È una circostanza normale.
Elevata fuoriuscita di vapore in alto dallo sportello.	La modalità di funzionamento è stata modificata. ► È una circostanza normale. Nessun trattamento necessario.
Elevata fuoriuscita di vapore lateralmente dallo sportello.	La guarnizione dello sportello è sporca o staccata. 1. Pulire la guarnizione dello sportello. 2. Inserire la guarnizione dello sportello nella scanalatura.
Rumore simile a un ronzio durante l'accensione.	La pompa di scarico acqua si avvia. ► Normale rumore di funzionamento Nessun trattamento necessario.

Guasto	Causa e ricerca guasti
Rumore simile a un ronzio durante l'accensione.	L'apparecchio è stato spento per alcuni giorni. Risciacquo automatico alla messa in funzione. ► Normale: risciacquo automatico alla messa in funzione. Nessun trattamento necessario.
Durante il riscaldamento si sente un sibilo.	Durante la formazione di vapore è possibile udire dei rumori. ► È una circostanza normale. Nessun trattamento necessario.
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp".	Deformazione sollecitazione in caso di grandi differenze di temperatura. ► È una circostanza normale. Nessun trattamento necessario.
La cottura al vapore non è possibile.	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare. L'apparecchio deve essere decalcificato per evitare danni all'apparecchio. ► Avviare il programma di decalcificazione → <i>Pagina 29</i> .
L'apparecchio non cuoce più bene al vapore.	L'apparecchio presenta incrostazioni di calcare. ► Avviare il programma di decalcificazione → <i>Pagina 29</i> .
L'illuminazione non funziona.	L'illuminazione è difettosa. ► Rivolgersi al . → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 55</i>
Sul display viene visualizzato il messaggio di errore "Exx".	Si è verificato un errore. 1. Se viene visualizzato un messaggio di errore sul display, ruotare il selettore funzioni su 0. ✓ Se il messaggio di errore non viene più visualizzato sul display, si trattava di un problema eccezionale. 2. Se il messaggio di errore è ancora presente sul display o viene visualizzato più volte, contattare il servizio di assistenza clienti → <i>Pagina 55</i> e comunicare il codice d'errore.
All'apertura dello sportello dell'apparecchio gocciola dell'acqua.	Il dispositivo di raccolta scolo nella parte inferiore del pannello dello sportello è pieno. ► Asciugare il dispositivo di raccolta scolo con una spugna.
Durante il riscaldamento si sente un rumore inconsueto.	L'apparecchio è nuovo. ► Prima del primo utilizzo, riscaldare l'apparecchio per un'ora al 60% di umidità  e a 200 °C. → <i>"Riscaldamento dell'apparecchio", Pagina 13</i>

17.2 Interruzione dell'alimentazione elettrica

L'apparecchio può superare un'interruzione di corrente di qualche secondo. L'apparecchio riprende a funzionare.


In caso di interruzione più lunga e apparecchio in funzione, sul display viene visualizzato un messaggio. Il funzionamento viene interrotto.

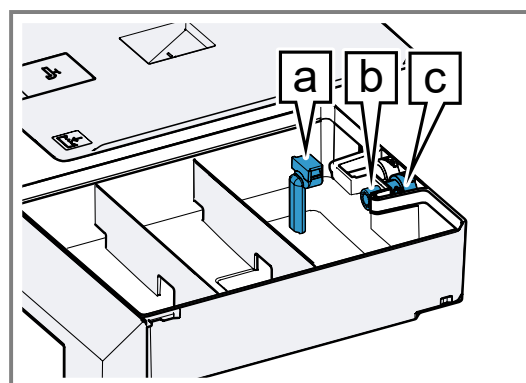
Rimessa in funzione dell'apparecchio in seguito a un'interruzione dell'alimentazione elettrica



1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.
2. Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.


17.3 Controllare il serbatoio d'acqua

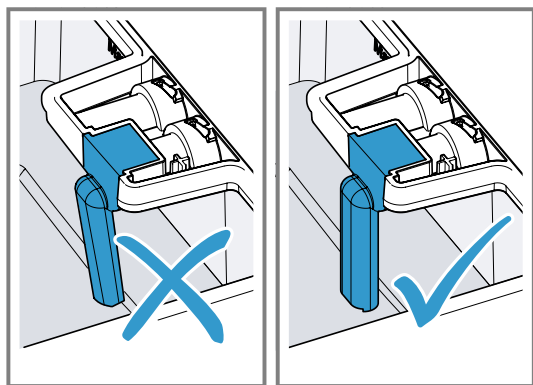
1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere il coperchio del serbatoio.

4. Rimuovere il tubo aspirante  e pulirlo sotto l'acqua corrente.




5. Verificare che non vi siano residui nel tubo aspirante.
6. Verificare che non vi siano residui nel filtro  sulla valvola di scarico .

7. Spingere completamente il tubo aspirante .
- Accertarsi che il tubo aspirante non sia piegato.



8. Collocare il coperchio del serbatoio.

17.4 Modalità demo

Se sul display viene visualizzato , la modalità demo è attiva. L'apparecchio non si scalda.

Disattivazione della modalità demo

1. Per scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete, disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili.
2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nelle impostazioni di base → *Pagina 24*.

18 Smaltimento

18.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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.

19 Ecco come funziona

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

19.1 Istruzioni generali per la preparazione

Attenersi a queste informazioni durante la preparazione di tutte le pietanze.

- I tempi di cottura suggeriti sono indicativi. La qualità e la temperatura degli ingredienti, il peso e dallo spessore del cibo influiscono sui tempi di cottura effettivi.
- I dati si riferiscono alla dose media per 4 persone. Se si desidera preparare una quantità maggiore, prevedere tempi di cottura più lunghi.
- Utilizzare il recipiente per la cottura indicato. Utilizzare un altro recipiente può modificare 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.
- Aprire il vano cottura dell'apparecchio preriscaldato solo per breve tempo e riempire l'apparecchio velocemente.
- Se si utilizza solo un contenitore di cottura, inserirlo nel secondo livello dal basso.
- Per cuocere a vapore, scongelare, lievitare e rigenerare è possibile utilizzare fino a 3 ripiani di inserimento contemporaneamente (ripiano di inserimento 1, 2, e 3). In questo modo si evita di confondere i sapori.

In questo modo è possibile preparare contemporaneamente pesce, verdura e dessert. I tempi di cottura indicati possono allungarsi per maggiori quantità di alimenti.

- Se si desidera cucinare soltanto su un solo ripiano, utilizzare il 2°. Se si desidera cucinare su due ripiani contemporaneamente, utilizzare il 1° e il 3°.
- Assicurarci che il cibo non aderisca al vano cottura, al filtro per grassi o alla lamiera posteriore.
- Chiudere bene lo sportello dell'apparecchio. Mantenere sempre pulite le guarnizioni.
- Per garantire una circolazione ottimale del vapore, non riempire troppo densamente le griglie e i contenitori.
- In caso di pietanze molto fredde oppure con temperature molto alte, il recipiente di cottura potrebbe deformarsi. La deformazione non influisce sul funzionamento. Non appena il recipiente di cottura si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.
- Se l'apparecchio ha una temperatura superiore ai 100 °C, lasciare raffreddare l'apparecchio prima di cuocere al vapore. Altrimenti, le pietanze si asciugano a causa della temperatura elevata.
- Con la cottura a vapore, a temperature fino a 100 °C, non è necessario preriscaldare. Posizionare la pietanza nel vano cottura freddo e poi accendere l'apparecchio.















19.2 Verdura
















Attenersi alle impostazioni consigliate per le verdure.

- Le verdure al vapore hanno una preparazione più delicata rispetto alla cottura in acqua bollente: sapore colore e consistenza si mantengono meglio. Non vengono eliminate le vitamine idrosolubili e i principi nutritivi.
- Tutte le indicazioni fanno riferimento a 1 kg di verdura pulita.

- Per la cottura a vapore della verdura, servirsi del contenitore di cottura forato. e infornarlo nel secondo ripiano dal basso. Infornare il recipiente non forato nel ripiano inferiore. Il sugo di cottura raccolto può essere usato come base per una salsa o un passato di verdure.
- Sbollentare per 8 - 10 minuti nell'apparecchio preriscaldato. Se la verdura o la frutta non vengono serviti subito, raffreddare in acqua ghiacciata per evitare che continuino la cottura dovuta al calore residuo.

Verdura

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Carciofi, grandi	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	60-65	
Carciofi, piccoli	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	45-50	
Cavolfiore, intero	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	25-30	
Rosette di cavolfiori	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	15-25	
Fagiolini, verdi	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	35-50	
Rosette di broccoli, secondo EN60350-1	Contenitore per la cottura a vapore forato	90-100	 100%	100	20-25	
Indivia belga	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	25-30	
Piselli, freschi	Contenitore per cottura a vapore non forato	100	 100%	100	25-30	Coprire con acqua
Finocchi, a rondelle	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	20-25	
Terrina di verdure	Contenitore per la cottura a vapore forato o Terrina	90	 100%	100	50-60	
Piselli, surgelati, secondo EN60350-1, 3 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	35-45	
Carote, a rondelle 0,5 cm	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	20-25	
Patate, sbucciate e tagliate in quarti	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	30-35	
Cavolo rapa, a rondelle	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	25-35	

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Porro, a rondelle	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	20-30	
Porro, intero	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	35-45	
Peperoni ripieni, vegetariani	Contenitore per la cottura a vapore forato	180-200	 100% O  80%	100 o 80	20-25	Preriscaldare. In caso di farcitura di carne arrostita prima il ripieno.
Patate lesse, da ca. 50 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	30-35	
Patate lesse, da ca. 100 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	35-40	
Cavolini di Bruxelles	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	25-30	
Barbabietola, a fette	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	65-75	
Asparagi, verdi	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	15-20	
Asparagi, bianchi	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	20-35	
Spinaci	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	8-12	In seguito soffriggere nella pentola con aglio e cipolla.
Patate dolci, a fette	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	15-20	
Spellare i pomodori	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	3-4	Preriscaldare. Incidere i pomodori e raffreddare in acqua ghiacciata dopo la cottura a vapore.
Zucchine, a rondelle	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	15-20	
Taccole	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	10-15	













19.3 Pesce

Attenersi alle impostazioni consigliate per il pesce.

- La cottura a vapore è una modalità di preparazione senza grassi con cui il pesce non diventa asciutto.
- Dopo la cottura, assicurarsi per ragioni igieniche che il pesce abbia una temperatura interna di almeno 62-65 °C. Questa temperatura è anche il punto di cottura ideale.

- Affinché il pesce mantenga l'aroma naturale e perda meno acqua, salarlo solo dopo la cottura.
- Nel caso si utilizzasse il contenitore di cottura forato: se il pesce aderisce troppo, ungere il contenitore.
- Per evitare di sporcare il vano cottura con il sugo di cottura del pesce, spingere l'inserito di cottura non forato nel primo ripiano partendo dal basso.
- Filetti con la pelle: per conservare al meglio struttura e aroma posare il pesce con la pelle verso l'alto.

Pesce - cottura al vapore del pesce

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

















19.4 Pesce - cottura a vapore a bassa temperatura

Utilizzare la cottura a vapore a bassa temperatura per la preparazione del pesce.

- Con una cottura al vapore tra i 70 e 90 °C, il pesce non risulta troppo cotto e non si sfalda. La cottura a vapore a queste temperature è un vantaggio soprattutto per pesci delicati.

- Le indicazioni relative alle diverse specie di pesce si riferiscono ai filetti.
- Per evitare di sporcare il vano cottura con il sugo di cottura del pesce, spingere l'inserito di cottura non forato nel primo ripiano partendo dal basso.
- Servire su piatti precedentemente riscaldati.
- Con una cottura al vapore a bassa temperatura non è necessario preriscaldare. Collocare la pietanza nel forno freddo e accendere l'apparecchio.

Pesce

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Ostriche, 10 pezzi	Contenitore per cottura a vapore non forato	80-90	 100%	100	7-10	nel brodo
Ciclade, tilapia, da 150 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	15-17	
Orata, da 200 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	17-20	
Filetto di pesce, da 200-300 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	17-20	
Terrina di pesce	Terrina	80-90	 100%	100	50-90	
Trota, intera, da 250 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	17-20	
Halibut, da 300 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	17-20	
Capesante, da 15-30 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	80-90	 100%	100	9-13	Più i frutti di mare pesano, più deve essere lungo il tempo di cottura.
Merluzzo bianco, 250 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	15-17	
Lutiano rosso, da 200 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	17-20	
Persico, da 120 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	15-17	
Rana pescatrice, da 200 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	15-17	
Involtoni di sogliola, ripieni, da 150 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	17-20	
Rombo, da 300 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	17-20	
Spigola, da 150 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	15-17	
Luccioperca, da 250 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-90	 100%	100	17-20	

19.5 Pesce - cottura a temperature elevate

Attenersi alle impostazioni consigliate per la cottura a temperature elevate.

- La combinazione tra vapore e aria calda rappresenta la cottura ottimale per molti tipi di carne. In questa


















modalità di funzionamento il vano cottura è chiuso ermeticamente, l'umidità impedisce l'effetto asciutto dell'aria calda tradizionale. Tramite il controllo variabile dell'umidità, è possibile raggiungere la temperatura ottimale per ciascun cibo.

- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale del prodotto e dalla durata della rosolatura. Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Indicazioni e temperature target ottimali sono riportate nel capitolo Termosonda → *Pagina 19*.
- Togliere la carne dal frigorifero 1 ora prima di prepararla.
- In caso di utilizzo di un contenitore di cottura forato o della griglia, collocare sotto un recipiente di cottura non forato. Versare un po' di acqua nel contenitore di cottura non forato per evitare incrostazioni. Per ottenere un sugo saporito è inoltre possibile aggiungere

nel contenitore di cottura non forato verdura, vino, odori e spezie.

- Nel caso si volesse cuocere la carne al sangue o a media cottura: aprire lo sportello 5 °C prima del raggiungimento della temperatura interna e attendere che sia raggiunta la temperatura prefissata. Quando si apre lo sportello, si evita di cuocere eccessivamente e si fa riposare la carne per il tempo necessario.
- Far riposare la carne: dopo la cottura lasciare riposare la carne su una griglia per altri 5 min. La carne può "distendersi". La circolazione dei succhi all'interno della carne diminuisce e si riduce la perdita di liquidi durante il taglio.

Carne

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Entrecôte, arrostita, media cottura, da 350 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	170-180	 30%	30	10-20	
Filetto, arrostito, media cottura, in pasta sfoglia, 600 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Rivestire il contenitore di cottura con carta da forno.
Pasticcio di carne	Stampo per quiche	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Stinco di vitello, 1 kg	Contenitore per cottura a vapore non forato	1. 180 2. 120	1.  60% 2.  100%	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Schiena di vitello, arrostita, media cottura, 1 kg	Contenitore per cottura a vapore non forato	160-180	 30% o  60%	30 o 60	20-30	Se si aggiungono liquidi nel recipiente di cottura non forato è sufficiente un'umidità del 30%.
Costate di maiale, cotte, in fette	Contenitore per cottura a vapore non forato	100	 100%	100	15-20	
Arrosto in crosta, arrosto di maiale con cotenna, ben cotto, 1,5 kg	1. Griglia 2. Contenitore per la cottura a vapore non forato	1. 160 2. 230	1.  80% 2.  60%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Prima della cottura, incidere a croce sulla crosta. Utilizzo della termosonda: nella prima fase di cottura cuocere fino a raggiungere una temperatura interna di ca. 65-70°C, nella seconda fase cuocere fino al raggiungimento di una temperatura interna di 70 - 75°C.
Costoletta d'agnello, arrostita, media cottura, da 150 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	160-170	 0% o  30%	0 o 30	12-15	
Cosciotto d'agnello, arrostito, media cottura, 1,5 kg	Contenitore per cottura a vapore non forato	1. 200 2. 140	1.  30% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Maiale sfilacciato, 1 kg	Contenitore per cottura a vapore non forato	150	 100%	100	110	

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Lombata di capriolo, arrostita, media cottura, da 500 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	160-170	 0 30%	0 0 30	12-18	
Arrosto di manzo, ben cotto, 1,5 kg	1. Griglia 2. Contenitore per la cottura a vapore non forato	1. 230 2. 160	1. 2. 60%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	Se si aggiungono liquidi nel recipiente di cottura non forato è sufficiente un'umidità del 30%.
Roastbeef, arrostito, media cottura, 1 kg	Contenitore per cottura a vapore non forato	170-180	 30%	30	50-60	
Arrosto di maiale, collo o spalla, ben cotto, 1-1,5 kg	1. Griglia 2. Contenitore per la cottura a vapore non forato	1. 200-220 2. 160-180	1. 2. 60%	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	Se si aggiungono liquidi nel recipiente di cottura non forato è sufficiente un'umidità del 30%.
Salsicce, bollite, riscaldate	Contenitore per cottura a vapore non forato	85-90	 100%	100	10-20	ad es. salsicce di Lione, salsicce bianche

19.6 Carne e pollame - cottura a bassa temperatura

Attenersi alle impostazioni consigliate per carne e pollame con cottura a vapore a bassa temperatura.









- Con una cottura a bassa temperatura, le pietanze vengono cotte a temperature comprese tra 60 e 80 °C e una durata di cottura che varia tra alcuni minuti e più ore. Questo metodo di cottura viene principalmente utilizzato per piatti a base di pesce e di carne. Con questo metodo di cottura restano inalterate le caratteristiche organolettiche delle pietanze, ad es. tenerezza e succulenza. La carne, cotta lentamente, risulta così sottile, tenera in maniera uniforme ed estremamente succulenta. Non è necessario né girarla né irrorarla.
- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale del prodotto e dalla durata della rosolatura. Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Indicazioni e temperature target ottimali sono riportate nel capitolo Termosonda → *Pagina 19*.
- Togliere la carne dal frigorifero 1 ora prima di prepararla.
- 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 im-

pedisce la fuoriuscita del succo della carne conferendole il tipico aroma della cottura arrosto.

- Attenzione nei condimenti: la lenta cottura della carne rafforza gli aromi.
- La cottura a vapore a bassa temperatura rende il gusto proprio della selvaggina e della carne di cavallo più intenso rispetto a un metodo di cottura tradizionale.
- Utilizzare la modalità di funzionamento "Cottura a bassa temperatura" . L'umidità che fuoriesce dal cibo rimane nel vano cottura impedendo che la pietanza si secchi eccessivamente.
- Con questa modalità di cottura non è necessario preriscaldare.
- Tenere presente che non è possibile raggiungere una temperatura interna maggiore rispetto alla temperatura del vano cottura. Generalmente la temperatura vano di cottura impostata deve essere di 10-15 °C superiore alla temperatura interna desiderata.
- Se gli ospiti ritardano, verso la fine della cottura è possibile ridurre la temperatura a circa 60 °C per prolungare i tempi di cottura. Se si desidera fermare il processo di cottura, la temperatura del vano cottura non deve superare la temperatura interna desiderata. In questo modo i pezzi grossi possono restare nel vano cottura 1-1,5 ore e i pezzi piccoli 30-45 minuti.
- Servire su piatti precedentemente riscaldati.

Carne/pollame

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Petti d'anatra, media cottura, da 350 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	70-80		-	40-60	Dopo la cottura è possibile far arrostitare brevemente in padella la pelle per renderla croccante. Oppure:

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
						grill + ricircolo a 230 °C per 5 minuti.
Entrecôte, media cottura, da 350 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	70-80		-	40-70	
Filetto di vitello, ben cotto, 1 kg	Contenitore per cottura a vapore non forato	80-90		-	150-200	
Cosciotto d'agnello dissossato, legato, media cottura, 1,5 kg	Contenitore per cottura a vapore non forato	70-80		-	180-240	Prima della cottura, passare in un composto di olio, aglio e spezie
Filetto di manzo, media cottura, 1 kg	Contenitore per cottura a vapore non forato	70-80		-	120-180	
Bistecche di manzo, media cottura, da 175 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	70-80		-	30-60	
Roastbeef, media cottura 1-1,5 kg	Contenitore per cottura a vapore non forato	70-80		-	150-210	
Filetto di maiale, ben cotto, da 70 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	90		-	90-115	
Medaglioni di maiale ben cotti, da 70 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	80		-	50-70	

19.7 Pollame





Attenersi alle impostazioni consigliate per il pollame.











- Nel funzionamento combinato, l'umidità impedisce che le pietanze si seccino, il che è davvero decisivo per il pollame. Allo stesso tempo la superficie forma una crosta croccante e brunita grazie alla temperatura elevata. Il vapore caldo possiede il doppio della capacità di trasmettere il calore dell'aria calda normale e raggiunge tutte le parti del cibo. Il valore caldo cuoce il pollo rendendolo completamente dorato e

croccante e mantenendo comunque il petto morbido e succoso.

- I tempi di cottura sono indicativi e strettamente dipendenti dalla temperatura iniziale del prodotto. Per un miglior controllo della cottura usare la termosonda. Non inserire la termosonda al centro o nella cavità centrale, ma nel petto. Ulteriori indicazioni e temperature target ottimali sono riportate nel capitolo Termosonda → *Pagina 19*.
- Condendo il pollame prevalentemente con spezie e con poco o senza olio, la pelle diventa più croccante.

Pollame

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Anatra, intera, 3 kg	Contenitore per cottura a vapore non forato	1. 150-160 2. 220	1.  60% 2.  0%	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Cuocere con il petto verso il basso. A metà cottura girare l'anatra. In questo modo si evita che la delicata carne del petto si secchi troppo.
Petto d'anatra, arrostito, media cottura, da 350 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	160	 0%	0	25-30	
Foie gras	Terrina	65	 100%	100	50	

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Pollo, intero, 1,5 kg	1. Contenitore per cottura a vapore non forato 2. Griglia	1. 150 2. 230	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Cuocere verso l'alto con le cosce legate al petto.
Petto di pollo, ripieno, al vapore, da 200 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	100		100	25-30	Consiglio per la ricetta: farcire con spinaci e formaggio di pecora.
Petto di tacchino, al vapore, da 300 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	100		100	17-25	
Galletti, quaglia, al vapore, da 150-200 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	100		100	20-25	
Galletti, quaglia, al vapore, da 150-200 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	180-200	 60% o  80%	60 o 80	15-20	Consiglio per la ricetta: ungere di olio ed erbe di Provenza.
Piccione, al vapore, da 300 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	100		100	25-35	
Piccione, da 300 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	180-200	 60% o  80%	60 o 80	25-30	

19.8 Cottura sottovuoto

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

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!**

A causa delle basse temperature durante la cottura sottovuoto, sussiste un rischio per la salute se non si osservano le seguenti istruzioni per l'uso e l'igiene.

- ▶ Utilizzare solamente alimenti di buona qualità.
- ▶ Lavarsi e disinfettarsi le mani. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da 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 sbuciarle, se necessario.
- ▶ Tenere sempre pulite le superfici e i taglieri. Utilizzare taglieri differenti per i diversi alimenti.
- ▶ Mantenere la catena del freddo. Interrompere la catena del freddo solo per poco tempo per la preparazione delle pietanze. Conservare nuovamente le pietanze sottovuoto nel frigorifero fino al processo di cottura.
- ▶ I cibi sono adatti solo per il consumo immediato. Dopo il procedimento di cottura, consumare subito le pietanze e non conservarle a lungo, neanche in frigorifero. Non sono adatte a essere riscaldate un'altra volta.
- 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. Sigillare ermeticamente le pietanze

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. Le basse temperature e la trasmissione diretta del calore consentono di raggiungere in modo controllato qualsiasi punto di cottura desiderato. Cuocere troppo le pietanze è quasi impossibile.
- Osservare le porzioni indicate nella relativa tabella. Adattare i tempi di cottura in caso di porzioni e quantità maggiori. Le porzioni indicate per carne, pesce e pollame corrispondono alla dose giornaliera per una persona. Le porzioni indicate per le verdure e i dessert corrispondono alla quantità per 4 persone.
- È possibile cuocere fino a due livelli. Per raggiungere il risultato di cottura migliore, posizionare i contenitori di cottura nei ripiani 1 e 3. Per cuocere su un solo ripiano, utilizzare il ripiano 2.
- Per la cottura sottovuoto utilizzare solamente sacchetti sottovuoto resistenti al calore previsti per questi scopi. Non cuocere le pietanze nei sacchetti sottovuoto in cui sono state acquistate, ad es. pesce porzionato. Tali sacchetti non sono adatti per la cottura sottovuoto.
- Per ottenere una trasmissione di calore uniforme e un risultato di cottura perfetto, per mettere sottovuoto utilizzare un'apposita confezionatrice a campana che sia in grado di aspirare l'aria al 99%.

Messa sottovuoto

Nella messa sottovuoto, gli alimenti vengono sigillati ermeticamente in un sacchetto di plastica specifico.

Durante la messa sottovuoto prestare attenzione ai seguenti punti:

- Nel sacchetto sottovuoto l'aria è assente o quasi assente.
- La striscia di sigillatura è perfettamente chiusa.
- Il sacchetto sottovuoto non presenta fori. Non utilizzare la termosonda.
- Pezzi di carne e pesce messi insieme sottovuoto non devono essere pressati direttamente tra di loro.
- Verdure e dessert sono stati messi sottovuoto in modo da essere il più possibile appiattiti.

Prima della cottura accertarsi che il sacchetto sia effettivamente sottovuoto.

In caso di dubbio, mettere il cibo 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, ad es. 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% dalle caratteristiche 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.

Con ingredienti di alta qualità, spesso è sufficiente aggiungere solamente un pezzetto di burro e un po' di sa-

le 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 contenitore di cottura. Per una distribuzione omogenea del calore, assicurarsi che gli alimenti non si tocchino. In caso di più sacchetti sottovuoto, cuocere su due ripiani.

Dopo la cottura rimuovere con cautela il sacchetto poiché al di sopra si forma acqua calda. Collocare il contenitori di cottura non forato con il cibo caldo nel ripiano sotto a quello forato.

Asciugare il sacchetto da fuori, collocarlo in un contenitore di cottura pulito e non forato e aprire con delle forbici. Versare tutto il cibo e il liquido contenuto nel contenitore di cottura.



Dopo la cottura sottovuoto è possibile completare il cibo come segue:







- Verdura: arrostiti brevemente in una padella oppure su un Teppan Yaki, per mantenere gli aromi di tostatura. È possibile condire facilmente le verdure o mescolarle con altri ingredienti senza che si raffreddino.
- Pesce: condire e versarvi sopra del burro fuso. Siccome molti pesci si sfaldano leggermente dopo la cottura sottovuoto, se si desidera arrostiti brevemente il pesce prima della cottura sottovuoto. Se l'alimento non ha raggiunto il livello di cottura desiderato tramite la cottura sottovuoto, prolungare il tempo di cottura arrosto.
- Carne: arrostiti brevemente e a temperatura alta pochi secondi per parte. In questo modo si ottiene una bella crosticina senza disperdere l'aroma in cottura. Un risultato particolarmente buono si ottiene con il Teppan Yaki oppure con una griglia.

Nota: Importante: picchiettare la carne con un panno da cucina prima di metterla nell'olio, per evitare schizzi di grasso.


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.



Sottovuoto - carne

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Entrecôte, al sangue, da 180 g	Contenitore per la cottura a vapore 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, media cottura, da 180 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	63	 100%	90	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.






Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Entrecôte, ben cotta, da 180 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	70	 100%	85	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.
Bistecca di punta d'anca di vitello, da 160°	Contenitore per la cottura a vapore forato	60	 100%	80	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.
Bistecca di manzo, al sangue, da 180 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	58	 100%	60	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.
Bistecche di manzo, media cottura, da 180 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	63	 100%	50	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.
Bistecca di manzo, ben cotta, da 180 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	70	 100%	45	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.
Medaglioni di maiale, da 80 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	63	 100%	75	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.

Sottovuoto - pollame






Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Petto d'anatra, da 350 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	58	 100%	70	In seguito al procedimento di cottura arrostiti la parte della pelle in una padella calda finché non è croccante.







Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Foie gras, 1 rotolo da 300 g	Contenitore per la cottura a vapore 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	Contenitore per la cottura a vapore forato	65	 100%	60	

Sottovuoto - pesce/frutti di mare







Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Gamberi, da 125 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	60	 100%	30	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e aglio.
Capesante, da 20-50 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	60	 100%	6-10	Più i frutti di mare sono pesanti, più i tempi di cottura devono essere lunghi.
Merluzzo bianco, da 140 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	59	 100%	25	
Filetto di salmone, da 140 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	58	 100%	30	Se si desidera, dopo la cottura arrostiti brevemente in una padella riscaldata.
Luccioperca, da 140 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	60	 100%	20	

Sottovuoto - verdura

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Champignon, in quarti, 500 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	85	 100%	20	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, rosmarino, aglio e sale.
Indivia belga, a metà, 4-6 pezzi	Contenitore per la cottura a vapore 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	Contenitore per la cottura a vapore forato	85	 100%	45	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, sale e un pizzico di zucchero.
Asparagi verdi, interi, 600 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	85	 100%	15-20	Consiglio per la ricetta: sbollentare prima della messa sottovuoto, mantiene verde la verdura. Mettere sottovuoto con burro, sale e pepe.
Carote, a rondelle 0,5 cm, 600 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	95	 100%	35-40	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con succo di arancia, curry e burro.



Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Patate, sbucciate, a dadini grandi 2 x 2 cm, 800 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	95	 100%	40	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale. Ottimali come condimento ad es. per insalate.
Patate, con la buccia, intere o a metà, 800 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	95	 100%	50	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale. Lavare prima con cura.
Pomodori ciliegini, interi oppure a metà, 500 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	85	 100%	15	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e zucchero. Mescolare pomodori ciliegini rossi e gialli.
Zucca, a dadini grandi 2 x 2 cm, 600°g	Contenitore per la cottura a vapore forato	90	 100%	20-25	I tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di zucca.
Zucchine, a rondelle da 1 cm, 600 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	85	 100%	30	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e timo.
Taccole, intere, 500 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	85	 100%	5-10	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro e sale.

Sottovuoto - dessert



Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Ananas, a fette, da 1,5 cm, 400 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	85	 100%	70	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, miele e vaniglia.
Mele, sbucciate, fette da 0,5 cm, 2-4 pezzi	Contenitore per la cottura a vapore forato	85	 100%	10-15	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con salsa al caramello.
Banane, intere, 2-4 pezzi	Contenitore per la cottura a vapore forato	65	 100%	15-20	Consiglio per la ricetta: mettere sottovuoto con burro, miele e un baccello di vaniglia.
Pera, sbucciata a spicchi, 2-4 pezzi	Contenitore per la cottura a vapore forato	85	 100%	30	Consiglio per la ricetta: zuccherare con miele o zucchero.
Mandarini cinesi, a metà, 12-16 pezzi	Contenitore per la cottura a vapore 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	Contenitore per la cottura a vapore 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.

19.9 Grigliare

Attenersi alle impostazioni consigliate per grigliare. Nel complesso, a seconda delle necessità, tre funzioni grill vi offrono la possibilità di gratinare, grigliare (grill piano e ricircolo) o di procedere con entrambe le operazioni contemporaneamente in un passaggio (grill piano ripiano 1 + umidità e grill piano ripiano 2 + umidità).

-  | Gratinare con grill piano + ricircolo a una temperatura di 230 °C: chiamato anche gratin o crosta superiore. Ultimo passaggio di un processo di cottura. Sulla superficie della pietanza si forma una crosticina dorata. Dura solo pochi minuti. Gli ingredienti sono già precotti.
-  | Grigliare con grill piano + ricircolo a una temperatura di 180-200 °C: processo di cottura completo durante il quale la superficie viene ben dorata. Il pro-












cesso di cottura dura più a lungo rispetto al gratin. Gli ingredienti non devono essere precotti.




-  -  | Gratinare + grigliare con grill piano ripiano 1 + umidità e grill piano ripiano 2 + umidità: con entrambe le funzioni è possibile eseguire contemporaneamente due passaggi con un tipo di riscaldamento. Con il vapore la pietanza viene cotta, ad es. un gratin di patate, e nel secondo passaggio viene gratinata.
- Grigliare solo con lo sportello dell'apparecchio chiuso.
- Con la funzione grill piano e il ricircolo è sufficiente preriscaldare per 5 minuti. Non è necessario attendere finché l'apparecchio non raggiunge la temperatura.

Con la funzione grill piano e il ricircolo si può verificare una differenza tra la temperatura selezionata e la temperatura effettiva all'interno dell'apparecchio. Il grill è un processo di cottura rapido ad alte temperature. In questo caso viene sempre selezionata una temperatura più alta rispetto alla temperatura necessaria per dorare o arrostitire le pietanze.

- Se si utilizza la termosonda con le funzioni grill piano con ricircolo o grill piano con umidità, accertarsi che la termosonda si trovi ad almeno 5 cm di distanza dal grill. Altrimenti, il calore dell'elemento grill può danneggiare la termosonda.

Grigliare

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Copertura di merlinga, su una torta o un dessert	griglia	2	230			3-8	
Toast farcito	griglia o Contenitore per cottura a vapore non forato	2	200			12-15	
Trota, intera	griglia o Contenitore per cottura a vapore non forato	2	230			12-15 per parte	Consigli per la ricetta: farcire con fettine di limone e prezzemolo.
Melanzana grigliata, a fette	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	200			20	
Verdure grigliate, 700 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	230			20-25	ad es. zucchine
Sformato di verdure	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	190			30-35	ad es. con broccoli e cavolfiore
Spiedini di verdure	Contenitore per cottura a vapore non forato o griglia	2	230			15 per parte	Il tempo di cottura dipende dal tipo di verdura.
Cosce di pollo, da 350 g	griglia o Contenitore per cottura a vapore non forato	2	180-200			35-40	
Hamburger, 125 g, secondo EN60350-1	griglia o Contenitore per cottura a vapore non forato	2	230			12-15 per parte	Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti.
Gratin di patate, 1 kg di patate	griglia o Contenitore per cottura a vapore non forato	2	180			35-40	
Lasagne	griglia	2	180			40-45	










Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Patate dolci, a fette	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	200			15	
Toast conforme a EN60350-1	griglia	1	230			5-7	Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti.
Zucchine gratinate, ripiene, tagliate a metà per lungo	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	180			30-40	

19.10 Contorni

Attenersi anche alle istruzioni riportate sulla confezione.

Attenersi alle impostazioni consigliate per i contorni.











Contorni

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Gnocchi, da 90 g	Contenitore per la cottura a vapore forato o Contenitore per cottura a vapore non forato	95-100		100	20-25	
Riso a chicco lungo, 250 g + 500 ml di acqua	Contenitore per cottura a vapore non forato	100		100	20-25	
Riso integrale, 250 g + 375 ml di acqua	Contenitore per cottura a vapore non forato	100		100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml di acqua per una polenta dura, 250 g + 1125 ml di acqua per una polenta morbida	Contenitore per cottura a vapore non forato	100		100	1-5	
Quinoa, 250 g + 500 ml di acqua	Contenitore per cottura a vapore non forato	100		100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml di brodo	Contenitore per cottura a vapore non forato	100		100	25-30	
Fagioli rossi	Contenitore per cottura a vapore non forato	100		100	75-85	Lasciare in ammollo per 1 ora. Coprire con acqua.
Lenticchie rosse, 250 g + 375 ml di acqua	Contenitore per cottura a vapore non forato	100		100	7-12	
Lenticchie, 250 g + 375 ml di acqua	Contenitore per cottura a vapore non forato	100		100	50-60	

19.11 Dessert

Attenersi alle impostazioni consigliate per i dessert.



Dessert









Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Crème brûlée, da 130 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	90	 80%	80	55-65	
Gnocchi al vapore o gnocchi ripieni, da 100 g	Contenitore per cottura a vapore non forato	100	 100%	100	20-30	Far riposare gli gnocchi al vapore per 30 min. prima della cottura a vapore. → "Lievitare - fare crescere", Pagina 52
Flan o crème caramel, da 130 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	90	 100%	100	35-40	
Composta	Contenitore per cottura a vapore non forato	100	 100%	100	20-25	ad es. mele, pere, rabarbaro Consiglio per la ricetta: aggiungere zucchero, zucchero a velo, cannella o succo di limone.
Riso al latte, 200 g di riso + 800 ml di latte	Contenitore per cottura a vapore non forato	100	 100%	100	55-60	Lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti e mescolare. Consiglio per la ricetta: aggiungere frutta, zucchero e cannella.
Flan all'arancia	Contenitore per la cottura a vapore forato	90	 100%	100	40-45	
Pera cotta	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	45-50	
Sformato dolce	Contenitore per cottura a vapore non forato	180-200	 0%  60%	0 o 60	20-40	Preriscaldare. ad es. semolino, quark oppure riso al latte precotto
Soufflé dolce	Contenitore per cottura a vapore non forato	160	 0%	0	30	Con frutta, cioccolato, vaniglia

19.12 Altre pietanze

Attenersi alle impostazioni consigliate.




Altre pietanze

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Disinfettare, ad es. biberon, vasetti per la marmellata	griglia	100	 100%	100	15-20	
Essicare o far seccare frutta e verdure	Contenitore per la cottura a vapore forato	80-100	 0%	0	180-300	ad es. pomodori, funghi, zucchine, mele, pere ecc. a rondelle sottili

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Uova, sode	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	13-15	Preriscaldare.
Uova, medie	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	7	Preriscaldare.
Uova alla coque	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	4	Preriscaldare.
Uova sbattute, 500 g	Stampo di vetro	90	 100%	100	20-25	
Asciugamani caldi	Contenitore per cottura a vapore non forato	100	 100%	100	2-10	Inumidire gli asciugamani.
Gratin di patate, 1 kg di patate	Stampo per sformato	180	 30%	30	45-65	
Soufflé, soufflé di formaggio	Stampini per soufflé	160	 0%	0	30	
Fondere il burro	Stoviglia termoresistente	90	 30%	30	10-20	










19.13 Prodotti da forno





















Attenersi alle impostazioni consigliate per biscotti.

















- Con il forno CombiVapore è sempre possibile preparare le proprie pietanze da forno con l'umidità ottimale:
 -  | Aria calda + 0% di umidità: nei dolci alla frutta e nelle quiche può fuoriuscire umidità in eccesso. La modalità di funzionamento corrisponde a quella dell'aria calda nel forno tradizionale.
 -  | Aria calda + 30% di umidità: il dolce a impasto semi-liquido non si secca. L'umidità propria degli alimenti non può fuoriuscire dal vano cottura.
 -  | Aria calda + 60 - 100% di umidità: pasta sfoglia e prodotti da forno lievitati risultano morbidi dentro e croccanti e lucidi fuori.

- Se si desidera cucinare soltanto su un ripiano, utilizzare il 2°. Se si desidera cucinare su due ripiani contemporaneamente, utilizzare il 1° e il 3°. Inserire l'inserito di cottura non forato al secondo ripiano. In caso di utilizzo di uno stampo per dolci alto, collocarlo sulla griglia infornata nel primo ripiano.
- Durante l'appannamento, l'apparecchio aggiunge umidità al cibo. L'appannamento è possibile nel funzionamento ad aria calda (0% di umidità) e con un livello di umidità del 30%. Usare questa funzione ad es. quando durante la cottura del pane o di torte lievitate all'inizio del processo di cottura. Questa funzione conferisce più volume e rende la crosta più lucida e croccante.

Prodotti da forno


Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Torta di mele, secondo EN60350-1	Stampo a cerniera Ø 20 cm	2	160	 0%	0	110	
Bagel	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	190-210	 80% o  100%	80 o 100	20-25	
Baguette, precotta	griglia	2	190-210	 0%,  30%,  60% o  80%	0, 30, 60 o 80	10-15	
Pan di Spagna, alto, 6 uova	Stampo a cerniera	2	150	 0%	0	45	
Pan di Spagna, basso, 2 uova	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	200	 100%	100	8-10	ad es. per rotolo di pan di Spagna

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Stuzzichini da forno a base di pasta sfoglia	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	190-210	 80%  0  100%	80 o 100	10-18	ad es. con semi di papavero, marzapane oppure salati con prosciutto, formaggio
Brioche, pagnotte	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	160	 0%	0	8-12	
Pagnotte, da 50 - 100 g	1. Contenitore per cottura a vapore non forato 2. Contenitore per la cottura a vapore non forato	2	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Passaggio 2. 170 °C per doratura chiara/230 °C per doratura scura
Pagnotte, precotte	griglia	2	150-170	 0%	0	8-10	Inizialmente vaporizzare.
Pane, 0,5-1 kg	1. Contenitore per cottura a vapore non forato 2. Contenitore per la cottura a vapore non forato	2	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Passaggio 2. 170 °C per doratura chiara/230 °C per doratura scura. Per controllare l'esatto punto di cottura, servirsi della termosonda → <i>Pagina 19</i> . Lasciare raffreddare sulla griglia.
Dolci sottili da impasto semi-liquido	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	160-165	 0%	0	35-40	
Gugelhupf (ciambella all'uvetta), 1 kg di farina	Stampo per Gugelhupf	2	160-175	 30%	30	45-50	
Dolce in teglia, lievitato	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	160-170	 0%,  30% o  60%	0, 30 o 60	30-45	Per dolci in teglia lievitati con farcitura umida, ad es. torte alle prugne o alle cipolle, 0% di umidità e con farcitura secca, ad es. granella, 60% di umidità.
Treccia lievitata, 500 g di farina	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	160-170	 30%	30	25-35	Inizialmente vaporizzare una volta
Muffin	Teglia per muffin	2	170	 30%	30	20-30	
Amaretti	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	150-160	 0%	0	15-20	
Biscottini	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	150-165	 0%	0	10-20	
Quiche, dolci con impasto sottile	Stampo per quiche	2	1. 230 2. 180	1.  30% 2.  30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Torta morbida	Stampo a cassetta o Stampo a cerniera	2	165-170	 0%  0  30%	0 0 30	50-75	
Cupcake, secondo EN60350-1	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	160	 0%	0	25-30	
Cupcake, secondo EN60350-1	Contenitore per la cottura a vapore forato	1+3	150	 0%	0	30-35	Utilizzare il livello 1 e il livello 3.
Biscotti siringati, secondo EN60350-1	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	140	 0%	0	50	
Biscotti siringati, secondo EN60350-1	Contenitore per la cottura a vapore forato	1+3	140	 0%	0	50	Utilizzare il livello 1 e il livello 3.
Crostata	Stampo per crostata	2	190-200	 0%  0  30%	0 0 30	30-45	ad es. con mele, cioccolato, albicocche, oppure salato con asparagi, cipolle, formaggio
Pane integrale	Stampo a cassetta	2	1. 230 2. 200	1.  0% 2.  0%	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Inizialmente vaporizzare.
Pan di Spagna all'acqua, secondo EN60350-1	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	150	 0%	0	40	
Bignè, éclair	Contenitore per cottura a vapore non forato	2	180-190	 0%  0  30%	0 0 30	40-45	




19.14 Lievitare - fare crescere

L'apparecchio offre la temperatura ideale per la lievitazione di impasti e impasti base o di alimenti prelievati senza che si secchino.

- Utilizzare a tal fine la modalità di funzionamento "lievitazione" .


- 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 la pasta finché il volume non è raddoppiato.

Lievitazione

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

19.15 Rigenerazione - riscaldamento

È possibile riscaldare le pietanze in modo delicato con il supporto del vapore. Le pietanze sono gustose e sembrano appena fatte. È possibile cuocere prodotti da forno preparati il giorno prima.

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

19.16 Scongellamento


Nell'apparecchio è possibile scongelare delicatamente prodotti surgelati e allo stesso tempo in modo più rapido rispetto a quanto accadrebbe nel frigorifero e in modo più uniforme rispetto al microonde.

AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!








Per carne e pollame sussiste il rischio di salmonella.

Carne e pollame possono trasmettere germi.

- Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, rimuovere obbligatoriamente il liquido formatosi. Non fare mai entrare in contatto il liquido di scongelamento con altri alimenti.

- Inserire l'inserto di cottura sotto la pietanza. Buttare via il liquido formatosi durante lo scongelamento di carne e pollame. Pulire infine il lavandino facendo scorrere molta acqua. Lavare il l'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 a 180 °C con aria calda.
- A tal proposito utilizzare la modalità di funzionamento "Scongellamento" .
- Con questa modalità di cottura non è necessario preriscaldare.
- I tempi di scongelamento riportati sono puramente indicativi. La durata dello scongelamento dipende dalle dimensioni, dal peso e dalla forma dell'alimento da scongelare. Surgelare le pietanze in posizione piana o in porzioni singole per ridurre la durata di scongelamento.
- Prima di scongelare, rimuovere la confezione.
- Scongellare soltanto la quantità di cibo che si intende consumare subito.
- Tenere presente che una volta scongelati gli alimenti non si possono più conservare a lungo e vanno a male più velocemente di quelli freschi. Lavorare subito gli alimenti scongelati e procedere alla loro completa cottura.
- Una volta trascorso metà del tempo di scongelamento, girare la carne o il pesce e staccare i pezzi attaccati tra loro, come ad es. frutti di bosco o pezzi di carne. Il pesce non deve essere scongelato del tutto, è sufficiente che la superficie sia abbastanza morbida da trattenere le spezie.

Scongellamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frutti di bosco, 300 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	45-50		-	6-8	
Arrosto, 1-1,5 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato	45-50		-	90-120	
Filetto di pesce, da 150 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	45-50		-	15-20	
Verdura, 400 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	45-50		-	10-12	
Gulasch, 600 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	45-50		-	40-55	
Pollo, 1 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato	45-50		-	60-70	
Cosce di pollo, da 400 g	Contenitore per la cottura a vapore forato	45-50		-	40-50	



19.17 Sterilizzazione

Conservare frutta e verdura in vasetti da conserva.

- L'apparecchio consente di sterilizzare facilmente frutta e verdura.
- Cuocere gli alimenti possibilmente subito dopo averli acquistati o raccolti. Il loro contenuto di vitamine diminuisce col passare del tempo; inoltre possono fermentare.
- Utilizzare soltanto frutta e verdura in buono stato.
- L'apparecchio non è adatto alla sterilizzazione della carne.

- Controllare e pulire accuratamente i vasetti per le conserve, le guarnizioni di gomma, le chiusure a molla e a stantuffo.
- Sterilizzare i vasetti lavati prima di procedere alla cottura nel proprio forno CombiVapore a 100 °C e a un'umidità del 100% per 20-25 minuti.
- Mettere i vasetti da conserva chiusi nel contenitore di cottura forato. Evitare di toccarli.
- Aprire lo sportello del vano cottura dopo il tempo di cottura indicato. Estrarre i vasetti dal vano cottura solo quando sono completamente freddi.

Sterilizzazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frutta, verdura in vasetti da conserva chiusi da 0,75 l	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	35-40	
Fagioli, piselli, in vasetti da conserva chiusi da 0,75 l	Contenitore per la cottura a vapore forato	100	 100%	100	120	

19.18 Estrazione del succo - frutti di bosco


Nel l'apparecchio è possibile estrarre facilmente il succo dei frutti di bosco senza sporcare.

- Mettere i frutti di bosco nell'inserito di cottura forato da inserire nel 2° ripiano a partire dal basso. Collocare

re a un ripiano più in basso il contenitore non forato per raccogliere il succo.

- Lasciare i frutti di bosco nell'apparecchio finché non fuoriesce più succo.
- Per raccogliere gli ultimi resti di succo, spremere i frutti di bosco servendosi di un panno per stoviglie.

Estrazione del succo (frutti di bosco)

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Frutti di bosco	Contenitore per la cottura a vapore forato o Contenitore per cottura a vapore non forato	100	 100%	100	60-120	

19.19 Preparazione dello yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt.

- L'apparecchio offre la possibilità di preparare yogurt.
- Per non distruggere i fermenti lattici dello yogurt, lasciare raffreddare il latte a bagnomaria a 40 °C.
- Far riposare lo yogurt naturale con fermenti lattici vivi insieme al latte. Per ogni 100 ml utilizzare da uno a due cucchiaini da tè di yogurt.
- Se si usano fermenti lattici, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

- Versare lo yogurt in vasetti lavati.
- Sterilizzare i vasetti lavati nell'apparecchio a 100 °C e con un'umidità del 100% per 20-25 minuti. Lasciare raffreddare il vano cottura e i vasetti prima di versare lo yogurt nei vasetti sterilizzati e di 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. Per ogni litro di latte utilizzare da uno a due cucchiaini di latte scremato in polvere.

Preparazione dello yogurt

Pietanza	Accessori/stoviglie	Temperatura in °C	Tipo di riscaldamento	Umidità in %	Tempo di cottura in min.	Osservazioni
Preparato nuovamente fermentato per yogurt, in vasetti sigillati	Contenitore per la cottura a vapore forato	45	100%	100	300	Consiglio per la ricetta: aromatizzare lo yogurt bianco con purea di frutta, marmellata, miele, vaniglia o cioccolato.

19.20 Preparazione di cibo voluminoso

Consigli per la preparazione di cibo voluminoso.

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

19.21 Suggerimenti per preparazione a basso tenore di acrilamide

Informazioni generali

- Impostare valori minimi per i tempi di cottura.

Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.

Utilizzare alimenti spessi e di grandi dimensioni. Durante la preparazione si riduce la formazione di acrilamide.

Prodotti da forno

- Impostare la temperatura a massimo 180 °C con aria calda.

Biscottini

- Spennellare i biscottini con l'uovo o con il tuorlo. Ciò riduce la formazione di acrilamide.
- Distribuire in modo uniforme nella teglia.

Patate fritte al forno

- Distribuire le patate fritte in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico.
- Far cuocere almeno 400 g su ogni teglia, in modo che le patate fritte non si asciughino.

20 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G. Tali sorgenti sono disponibili co-

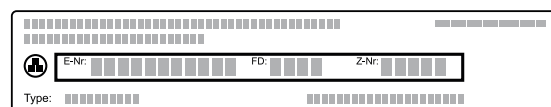
me componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.gaggenau.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

20.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

21 Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni in materia della direttiva 2014/53/EU.

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



2,4 GHz di banda (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5 GHz di banda (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

22 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



mm

22.1 Indicazioni generali di montaggio

Osservare le presenti indicazioni prima di iniziare il montaggio dell'apparecchio.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

L'apparecchio è pesante.

- ▶ Per spostarlo occorrono 2 persone.
 - ▶ Utilizzare esclusivamente ausili adeguati.
- Durante il montaggio possono essere accessibili parti appuntite.
- ▶ Indossare guanti protettivi.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Prima di eseguire qualsiasi lavoro, staccare l'alimentazione della corrente.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare la maniglia dello sportello per trasportare o installare l'apparecchio.
- Al momento dell'installazione, rispettare le disposizioni in materia di edilizia attualmente in vigore e le disposizioni del fornitore locale di elettricità.
- Installare l'apparecchio secondo il disegno di montaggio. Rispettare le distanze minime.
- Montaggio dietro agli sportelli dei mobili: durante il funzionamento, adottare delle misure idonee per evitare la chiusura di sportelli di questo tipo. Sussiste il pericolo di surriscaldamento se lo sportello non resta aperto quando è in funzione o durante il raffreddamento (funzionamento della ventola).
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.

- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

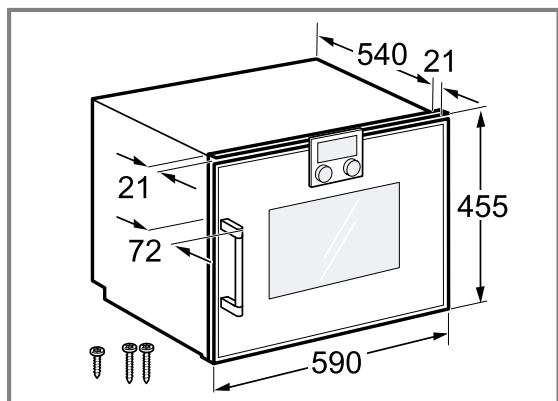
22.2 Precauzioni di montaggio

Attenersi alle seguenti precauzioni di montaggio prima dell'installazione dell'apparecchio.

- La cerniera sportello non è reversibile.
- La distanza tra nicchia del mobile e la superficie pannello porta è di 21 mm.
- La distanza tra la nicchia del mobile e il bordo esterno della maniglia porta è di 72 mm.
- Rispettare la sporgenza frontale, comprese la maniglia porta, per l'apertura di cassetti vicini all'apparecchio.
- Nella pianificazione di una soluzione ad angolo, tener conto di un angolo di apertura porta di almeno 110°.
- Non incassare nel mobile nessun altro apparecchio elettrico sopra questo apparecchio.
- L'apparecchio è previsto esclusivamente per il montaggio a filo. Anche se la parte anteriore del pannello mobile sporge leggermente sopra l'apparecchio, c'è il rischio di danneggiare il mobile a causa del vapore che fuoriesce.

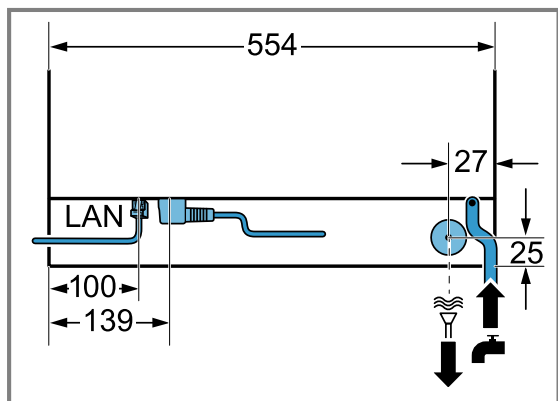
22.3 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



22.4 Posizione dei raccordi

Qui è riportata la posizione dei raccordi dell'apparecchio.



22.5 Preparazione dei mobili

Requisito: I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.

1. Assicurarsi che la presa di collegamento si trovi all'esterno della nicchia d'incasso.
2. Completare i lavori di taglio sul mobile e poi inserire l'apparecchio.
3. Rimuovere i trucioli dopo i lavori di taglio. I trucioli possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
4. Fissare il mobile alla parete con un angolare disponibile in commercio.
5. Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

22.6 Allacciamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere privo tensione.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione. Inserire completamente il cavo di alimentazione nella parete posteriore dell'apparecchio.
- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale. Il cavo di alimentazione è disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Cavo di collegamento con spina con sistema di contatto di protezione

In un apparecchio con una spina di contatto di protezione, seguire queste istruzioni.

- Collegare l'apparecchio solo tramite una presa con contatto di terra installata a norma.
- Se dopo il montaggio la spina di contatto di protezione non è più raggiungibile, durante la posa fissa dell'installazione elettrica, prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi seguenti alla determinazione dell'allestimento.

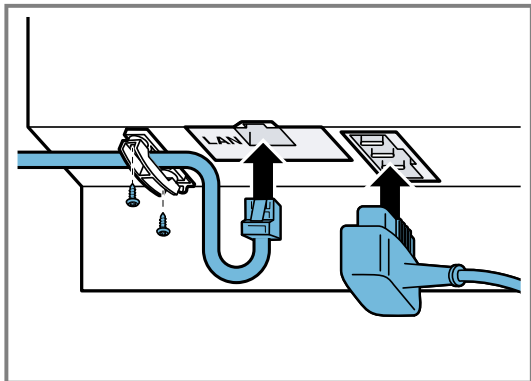
22.7 Allacciamento LAN alla rete domestica

Questo apparecchio è collegabile in rete. È possibile collegare l'apparecchio alla rete domestica con un cavo LAN. Il cavo LAN non è compreso nella fornitura.

Realizzazione dell'allacciamento LAN

1. Prima di installare l'apparecchio, inserire un cavo LAN nella presa sul retro dell'apparecchio.

2. Fissare il cavo con il dispositivo di ancoraggio.



3. Collegare il cavo LAN a un allacciamento alla rete.

22.8 Allacciamento alla rete idrica

L'apparecchio dispone di un allacciamento alla rete idrica con protezione dal riflusso certificato VDE, Associazione tedesca dell'industria elettrotecnica, elettronica e delle tecnologie dell'informazione. Non sono necessari raccordi dotati di una valvola di ritegno.

- Attenersi alle disposizioni dell'ente per l'approvvigionamento idrico locale.
- Collegare l'apparecchio alla rete idrica solo con il relativo set di allacciamento fornito in dotazione. Non riutilizzare un set di allacciamento alla rete idrica già esistente di un altro apparecchio.
- Per ridurre la frequenza delle operazioni di decalcificazione in caso di acqua molto dura, installare un adeguato addolcitore d'acqua in casa o un filtro dell'acqua davanti all'apparecchio. Acquistare il filtro dell'acqua GF111100 presso il Servizio assistenza clienti.

Allacciamento alla rete idrica

- ▶ Collegare l'apparecchio soltanto a un raccordo di acqua fredda che è sempre accessibile e non si trova direttamente dietro l'apparecchio.
 - ▶ Tubo di carico: filettatura del raccordo ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - ▶ Pressione acqua: 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - ▶ Portata: almeno 10 litri al minuto

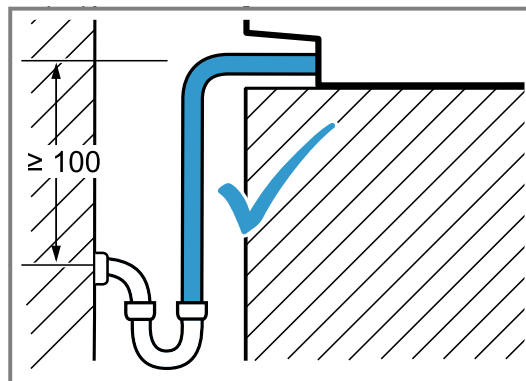
22.9 Raccordo di scarico

L'apparecchio dispone di un tubo di scarico. Il diametro interno del tubo di scarico è di 38 mm.

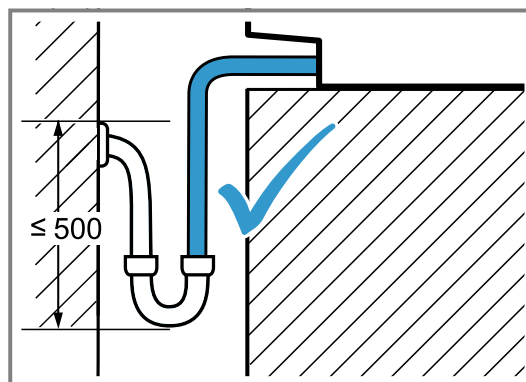
Realizzazione del raccordo di scarico

1. Prevedere un sifone sul raccordo di scarico. Assicurarsi che l'allacciamento al sifone sia sempre accessibile e non si trovi direttamente dietro l'apparecchio.

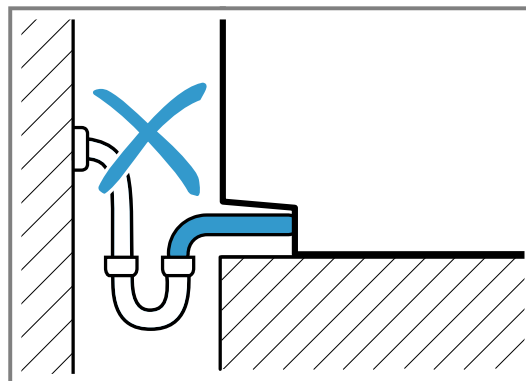
2. Assicurarsi che il raccordo di scarico si trovi almeno 100 mm più in profondità dello scarico dell'apparecchio.



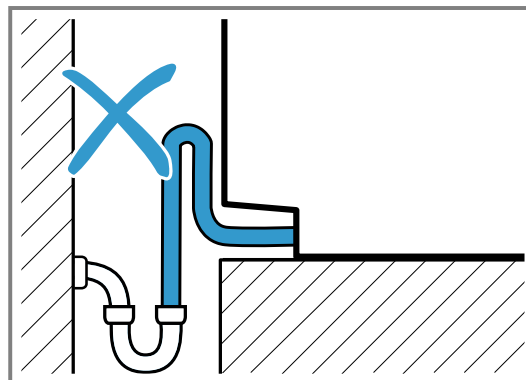
3. Non posare il tubo di scarico in un punto inferiore a 500 mm rispetto al raccordo di scarico.



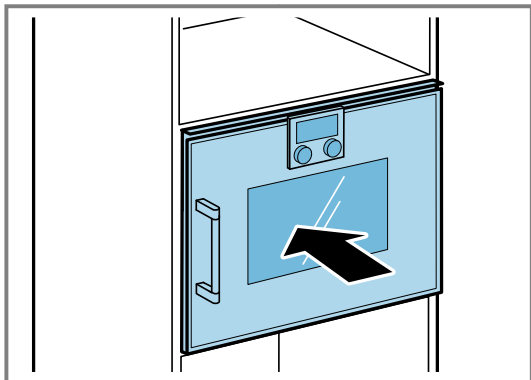
4. Il raccordo di scarico non può trovarsi più in alto dell'apparecchio.



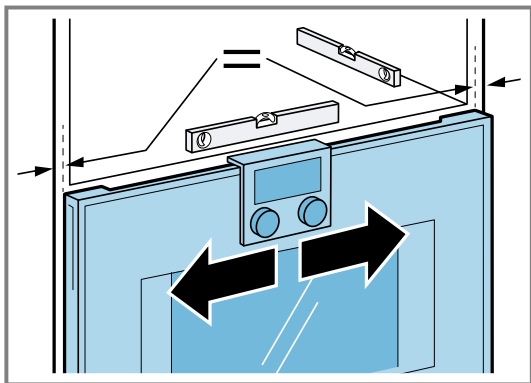
5. Non posare il tubo di scarico in un punto più in alto rispetto allo spigolo inferiore dell'apparecchio.



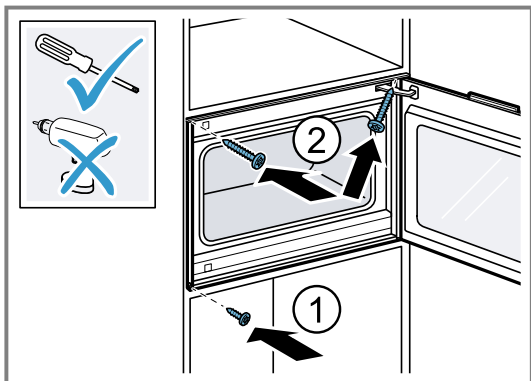
7. Inserire il cavo di collegamento, il tubo di carico e scarico a sinistra, sul lato posteriore nel mobile a incasso, all'interno dei raccordi.
8. Spingere completamente l'apparecchio nel mobile da incasso.
 - ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di allacciamento, il tubo di carico e quello di scarico.



9. Centrare l'apparecchio.
10. Mettere l'apparecchio perfettamente in piano servendosi di una livella a bolla d'aria.



11. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
12. Fissare l'apparecchio con le viti fornite in dotazione.
 - ▶ Per prima cosa fissare l'apparecchio al mobile con la vite in basso ①.
 - ▶ Fissare entrambe le viti in alto ②.



22.11 Regolazione dello sportello dell'apparecchio

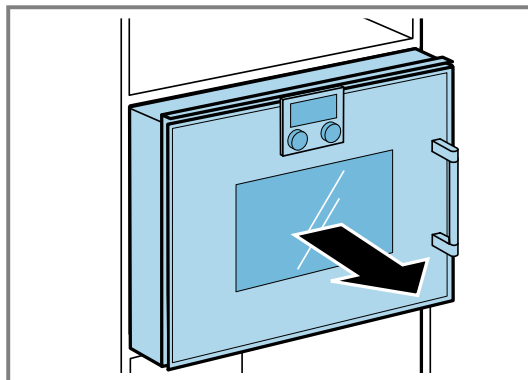
La porta dell'apparecchio è regolata come nello stato di consegna. Normalmente non è necessaria alcuna regolazione.

In caso di necessità regolare l'allineamento dello sportello dell'apparecchio alla cerniera, per ottenere la dimensione esatta della fessura.

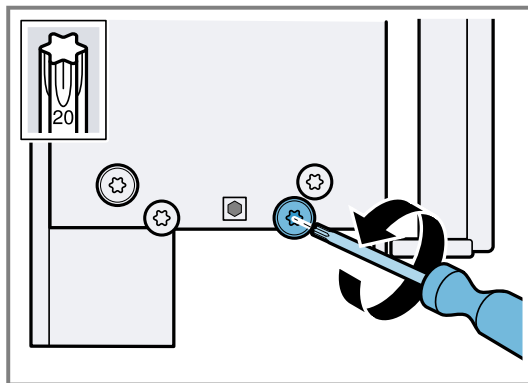
Non è possibile modificare l'altezza dello sportello dell'apparecchio.

Regolare lo sportello dell'apparecchio

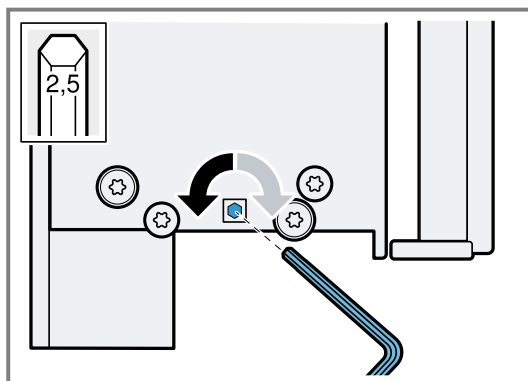
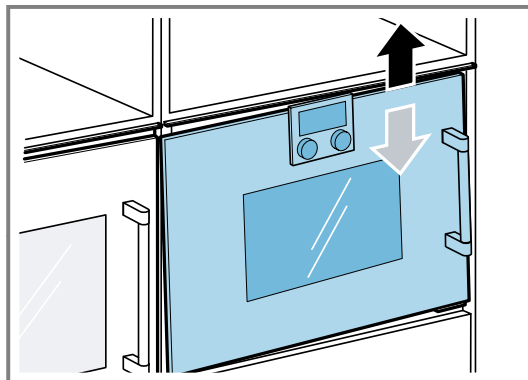
1. Estrarre leggermente l'apparecchio dalla nicchia d'incasso.

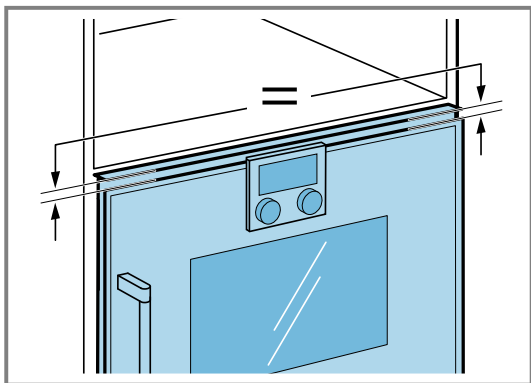
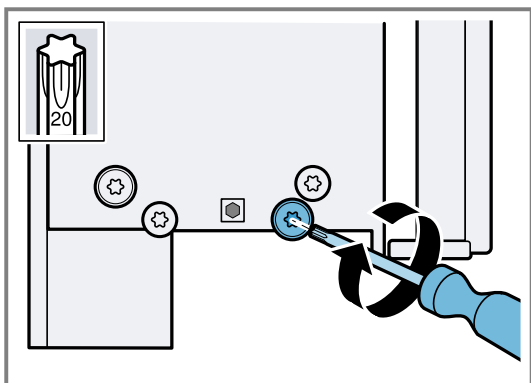


2. Allentare la vite laterale.



3. Regolare lo sportello dell'apparecchio con la vite senza testa, a tal proposito può essere necessario aprire lo sportello e richiuderlo.



4. Controllare l'allineamento.**5. Serrare la vite laterale.****6. Inserire l'apparecchio nella nicchia d'incasso.****22.12 Combinazione dell'apparecchio con forno**

1. Combinare solo apparecchi idonei dello stesso marchio e della stessa serie.
2. Incassare prima il forno a vapore, poi il forno.
3. In caso di montaggio accanto a un forno, assicurarsi che le maniglie di entrambi gli apparecchi si trovino al centro.
4. Per una profondità di incasso di 550 mm, posizionare i tubi dell'acqua e il cavo di collegamento nell'area del bordo obliquo in corrispondenza dell'angolo.
5. Il lato posteriore dei forni BOP 2.. ha un angolo tagliato obliquamente. Inserire verso il basso nei raccordi il tubo di carico e di scarico del forno CombiVapore a sinistra sul lato posteriore nel mobile a incasso.
6. Se i tubi flessibili non possono essere inseriti nell'angolo a sinistra sul lato posteriore nel mobile a incasso, in caso di incasso dell'apparecchio sopra un forno spostare il pensile in avanti di almeno 35 mm e impiegare un rivestimento laterale o una copertura.

22.13 Combinazione dell'apparecchio con scaldavivande**ATTENZIONE**

I bordi affilati dell'apparecchio possono danneggiare il pannello frontale dello scaldavivande.

- In fase di inserimento dell'apparecchio prestare attenzione a non danneggiare il pannello frontale dello scaldavivande.
- Prima di installare un altro apparecchio, aprire lo scaldavivande, posizionare un panno sul pannello frontale

e chiudere lo scaldavivande al fine di proteggere il relativo pannello frontale da eventuali danni.

1. Combinare solo apparecchi idonei dello stesso marchio e della stessa serie.
2. Prima montare lo scaldavivande.
3. Prestare attenzione alle istruzioni per il montaggio dello scaldavivande.
4. Inserire l'apparecchio nel mobile ad incasso sullo scaldavivande.

22.14 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
2. Svitare le viti di fissaggio.
3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001698543 (050415) REG25
it