

CombiVapore

BS 270/271

BS 274/275

BS 280/281

Indice

Indicazioni di sicurezza	4	Timer	30
Prima dell'uso	4	Richiamare il menu del timer	30
Campo di applicazione	4	Contaminuti	30
Sicurezza durante la cottura al forno e al vapore	4	Cronometro	31
Nel caso di danni all'apparecchio	4	Programmatore del tempo di cottura	32
Messa in funzione	5	Orario di spegnimento	33
Evitare danni all'apparecchio e ai mobili	5	Timer lungo	34
CombiVapore e pannelli dei mobili	5	Come si regola	34
Evitare danni al vano cottura	5	Nota	34
Questo è il vostro nuovo CombiVapore	6	Ricette in memoria	35
CombiVapore	6	Richiamare il menu Memory	35
Display ed elementi di comando	7	Salvare le impostazioni	35
Tasti	7	Nota	35
Accessori	8	Avviare „Ricette in memoria“	36
Modi operativi	9	Nota	36
Prime regolazioni dopo l'allacciamento	10	Protezione bambini	37
Nota	10	Attivare la protezione bambini	37
Selezionare il formato dell'ora	10	Disattivare la protezione bambini	37
Regolare la lingua	10	Nota	37
Regolare l'ora	10	Spegnimento di sicurezza	38
Regolare la data	11	Modificare le regolazioni di base	39
Unità temperatura °C o °F	11	Nota	39
Regolare la durezza dell'acqua	11	Esempio: modificare l'indicazione di stand-by	39
Uscire dal menu e salvare le regolazioni	11	Regolazioni di base	40
Calibratura	12	Cura e pulizia manuale	43
Calibratura del CombiVapore	12	Funzione Pulizia	44
Nota	12	Come procedere	44
Attivare il CombiVapore	13	Nota	44
Stand-by	13	Funzione Asciugatura	45
Attivare il CombiVapore	13	Come si regola	45
Regolare il CombiVapore	14	Nota	45
Regolare la temperatura ed il modo operativo	14	Sostituire la cartuccia del filtro	46
Nota	14	Decalcificare	47
Richiedere la temperatura attuale	15	Come procedere	47
Dopo ogni utilizzo	15	Avarie	48
Regolazione dell'umidità	15	Segnalazioni di errore	48
Condensazione	15	Interruzione della corrente	49
Termosensore nucleo	16	Modalità demo	49
Programmazione della temperatura nucleo	16	L'apparecchio non riceve acqua	49
Nota	17		
Pulizia	17		
Valori indicativi temperatura nucleo	17		
Tabella di cottura	18		



Prima dell'uso

La sicurezza durante l'uso è garantita solo con un corretto montaggio, conformemente a quanto riportato nelle relative istruzioni. Il montatore risponde dei danni causati da un montaggio improprio.

L'apparecchio deve essere collegato solo ed esclusivamente da un tecnico autorizzato. Trovano applicazione le norme emesse dall'impresa regionale di erogazione di energia elettrica nonché la regolamentazione edilizia.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima della messa in funzione dell'apparecchio. Esse consentono il suo uso sicuro e corretto. Conservare le istruzioni per l'uso ed il montaggio.

Non mettere in funzione gli apparecchi danneggiati.

Campo di applicazione

L'apparecchio è destinato solo per l'uso in ambienti domestici privati. Utilizzare l'apparecchio solo ed esclusivamente per la preparazione di pietanze. Non usarlo per riscaldare l'ambiente in cui è installato.

Non far giocare i bambini con l'apparecchio.

Adulti e bambini non devono mai usare l'apparecchio senza sorveglianza nel caso in cui

- non ne siano in grado dal punto di vista fisico, sensoriale o mentale,
- oppure se gli mancano le conoscenze e l'esperienza per usare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

Sicurezza durante la cottura al forno e al vapore

Cautela! Pericolo di ustione! Non toccare mai le superfici calde nel vano cottura. Tenere lontani i bambini.

Cautela! Pericolo d'incendio! Non conservare mai oggetti infiammabili nel vano cottura. Lasciatevi dentro soltanto i componenti necessari durante la cottura.

Attenzione ai cibi preparati con bevande ad alta gradazione alcolica (ad es. rum, cognac, vino, ecc.).

L'alcol evapora a temperature elevate. A condizioni sfavorevoli, i vapori possono prendere fuoco.

Cautela! Durante il funzionamento può fuoriuscire vapore bollente. Non toccare i fori di ventilazione.

Cautela! Durante l'apertura dello sportello può fuoriuscire vapore bollente. Può gocciolare acqua bollente dallo sportello. Tenere lontani i bambini.

Consiglio: Prima di aprire lo sportello utilizzate la funzione „Condensazione“. Quando aprirete lo sportello, uscirà solo poco vapore.

Cautela! Prelevare i contenitori di cottura sempre con un guantone o una presina. Nel prelevare i contenitori potrebbe traboccare liquido caldo.

Cautela! Pericolo di ustione! Durante l'esercizio la parte interna dello sportello diventa bollente. Prestare attenzione quando si apre lo sportello. Lo sportello aperto può richiudersi da solo.

Non bloccare mai i cavi di collegamento di apparecchi elettrici nello sportello caldo. L'isolamento potrebbe fondersi e causare un cortocircuito!

Nel caso di danni all'apparecchio

Se l'apparecchio è difettoso staccare il fusibile domestico. Richiedere l'intervento del servizio di assistenza.

Le riparazioni improprie sono pericolose. Le riparazioni devono essere eseguite solo dai tecnici del servizio assistenza da noi istruiti.

Messa in funzione

Rimuovere l'imballaggio dell'apparecchio ed eliminarlo conformemente alle disposizioni vigenti in loco. Osservate che nell'imballo ci sono gli accessori. Tenere lontani dai bambini i componenti dell'imballo e le pellicole di plastica.

Dopo aver disimballato l'apparecchio verificare l'eventuale presenza di danni da trasporto. Non collegare un apparecchio danneggiato.

L'apparecchio deve essere collegato solo ed esclusivamente da un tecnico autorizzato. Nel caso di danni riconducibili ad una installazione errata, decade il diritto alla garanzia. Osservare quanto riportato nelle istruzioni per il montaggio.

Pulire accuratamente l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta. Questo servirà ad eliminare eventuali odori di nuovo e sporco.

Prima dell'uso agganciare il filtro raccogligrassi fornito in dotazione sulla parete laterale. A tale scopo è necessario rimuovere prima la griglia sinistra:

- allentare il dado zigrinato davanti,
- sfilare la griglia in avanti.



Questo apparecchio è dotato della marcatura conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE sugli apparecchi elettrici ed elettronici vecchi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva delinea l'ambito di ritiro e riutilizzo di apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Evitare danni all'apparecchio e ai mobili

CombiVapore e pannelli dei mobili

Non coprire le fessure di ventilazione del CombiVapore.

Non rimuovere la guarnizione dello sportello. Sostituire una guarnizione dello sportello danneggiata.

Dopo aver prelevato la pietanza, lasciare lo sportello chiuso finché il forno non si è raffreddato. Lo sportello non deve rimanere aperto a metà per evitare danni ai mobili adiacenti. Il ventilatore continua a girare per un certo periodo prima di spegnersi automaticamente.

Evitare danni al vano cottura

Il vano cottura del vostro nuovo CombiVapore è realizzato in pregiato acciaio inox. Tuttavia, un uso errato può eventualmente portare alla formazione di corrosione.

Osservare le seguenti note per prevenire la corrosione nel vano cottura. In caso di inosservanza decade ogni diritto alla garanzia.

- Pulire il vano cottura dopo averlo lasciato raffreddare. Asciugare il vano cottura dopo la pulizia con la funzione "Asciugatura".
- Detergenti aggressivi aumentano il rischio di corrosione. Pulire il vano cottura solo con un detergente per stoviglie ed usare la funzione "Pulizia".
- Non utilizzate mai detergenti per forni, prodotti corrosivi o a base di cloro.
- Per la cura regolare del vano in acciaio inox è particolarmente indicato l'apposito detergente Gaggenau. Osservare le indicazioni riportate al capitolo Pulizia.
- I sali nel forno sono molto aggressivi. Se si depositano possono dare luogo ad una corrosione puntuale nel vano cottura. Rimuovere sempre subito i residui.
- Le salse piccanti (ad esempio ketchup, senape) o i cibi salati (ad esempio arrosti in salamoia) contengono cloruri ed acidi. Questi corrodono la superficie di acciaio. Pulire il vano cottura dopo l'uso.
- Usare solo accessori originali. Il materiale ossidante (per es. piatti da portata, posate) possono dar luogo a corrosione nel vano cottura.
- Utilizzare solo parti piccole originali (per es. dadi zigrinati). Ordinare questi pezzi presso il nostro Servizio ricambi, qualora dovessero perdersi.

Questo è il vostro nuovo CombiVapore

CombiVapore

Le presenti istruzioni sono valide per diversi modelli.

Le figure nelle istruzioni per l'uso si riferiscono al modello BS 274/275.

Il comando è identico per tutti i modelli.



Sul BS 270/271/280/281 il display e i tasti sono disposti in basso.

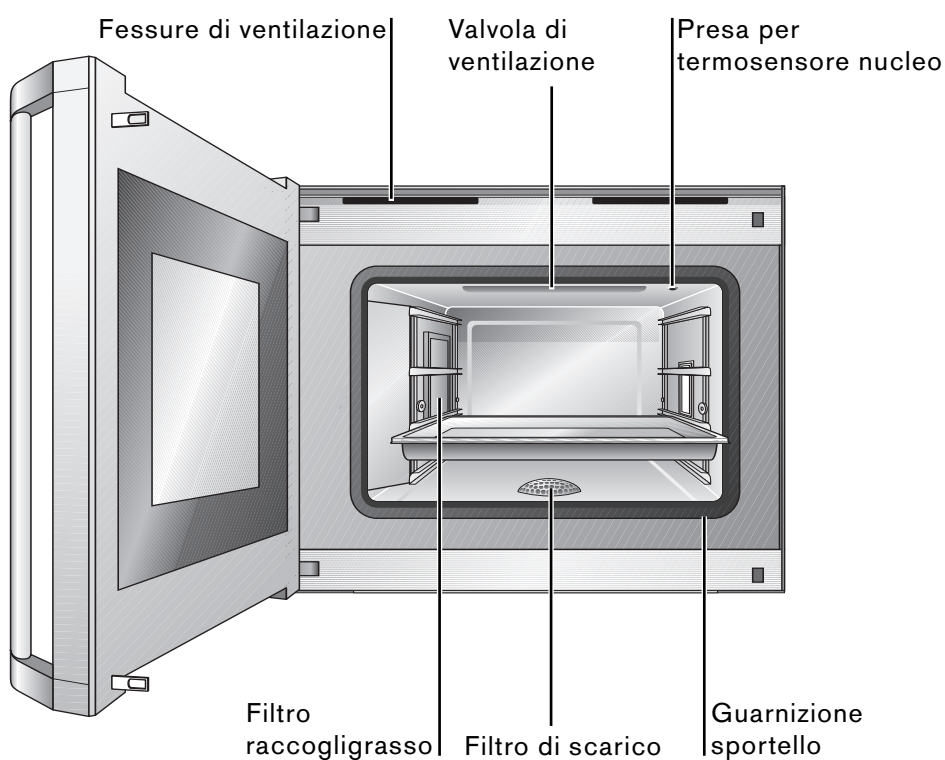
Questo apparecchio è particolarmente indicato per l'installazione sopra un forno tradizionale.

Display ed elementi di comando



Sul BS 274/275 il display e i tasti sono disposti in alto.

Questo apparecchio è particolarmente indicato per l'installazione singola.



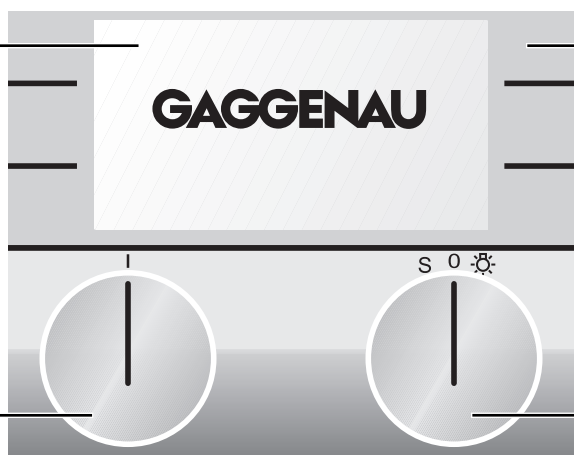
Display ed elementi di comando

Display

Nella parte superiore appare la barra di visualizzazione o il menu richiamato. Nella parte inferiore sono visualizzati i diversi parametri d'impostazione.

Manopola delle funzioni

Con la manopola sinistra regolate il modo operativo e il grado di umidità con cui desiderate preparare la vostra pietanza. La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra.



Tasti

I tasti a sinistra e a destra accanto al display vengono attivati toccandoli. In funzione dell'impostazione, ai tasti sono assegnati compiti differenti. L'attuale assegnazione del tasto è indicata dal simbolo accanto ad esso

Manopola della temperatura

La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra.

Temperatura regolabile:
30 - 230 °C

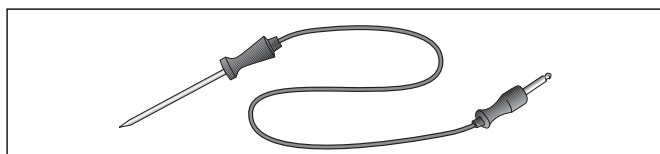
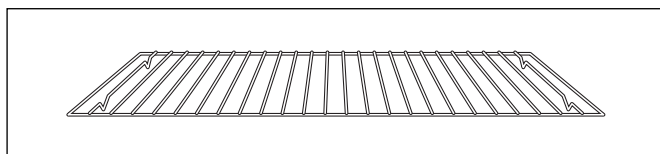
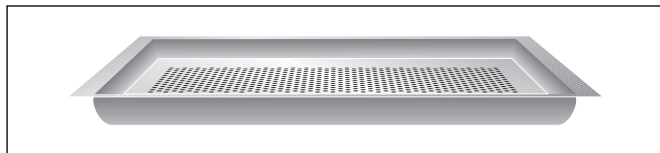
Prima posizione a destra:
Accendere la luce

Prima posizione a sinistra:
Funzioni speciali (funzione Pulizia, funzione Asciugatura, ricette in memoria)

Tasti

Simbolo	Funzione del tasto
>	Girare a destra
<	Girare a sinistra
↻	Accettare i valori impostati / avviare
C	Cancellare
+	Aumentare i valori
-	Ridurre i valori
⌚	Richiamare il menu del timer
🔧	Richiamare il menu delle regolazioni di base
i	Richiamare le informazioni complementari
👤	Attivare la protezione bambini
🚫	Revocare la protezione bambini
⌚	Timer lungo
⏸	Fermare il cronometro
▶	Avviare il cronometro
✓	Registrare e salvare il programma
💧	Regolazione dell'umidità
💧	Condensazione

Accessori



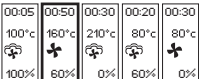
L'apparecchio dispone, nella versione di serie, dei seguenti accessori:

- Cestello di cottura in acciaio GN 2/3, non forato, profondo 40 mm
- Cestello di cottura in acciaio GN 2/3, forato, profondo 40 mm
- Griglia
- Termosensore nucleo
- Flessibile alimentazione acqua (3 m)
- Flessibile scarico acqua (3 m)

Inoltre potete ordinare i seguenti accessori speciali:

- **KB 220-000:** Cestello di cottura in acciaio GN 2/3, non forato, profondo 40 mm
- **KB 220-324:** Cestello di cottura in acciaio GN 2/3, forato, profondo 40 mm
- **KB 220-114:** Cestello di cottura in acciaio GN 1/3, non forato, profondo 40 mm
- **KB 220-124:** Cestello di cottura in acciaio GN 1/3, forato, profondo 40 mm
- **GR 220-046:** Griglia
- **GZ 010-011:** Prolunga per flessibile alimentazione e scarico acqua
- **WF 040-020:** Sistema di decalcificazione dell'acqua Brita (testa filtrante e cartuccia). Va collegato in fase di installazione dell'apparecchio, qualora il grado di durezza dell'acqua superi i 7 °dH.
- **WF 040-021:** Kit di 3 cartucce

Modi operativi

Indicazione display	Modo operativo	Applicazione
 100% 100 °C	Grado di umidità 100 % Temperatura 30 - 230 °C	☁ Cottura a vapore a 100 °C – 120 °C: Pesce, verdure, contorni. Le pietanze sono completamente avvolte nel vapore. ☁ Cottura al vapore a 120 – 230 °C: Pasta sfoglia, pane, panini.
 80% 170 °C	Grado di umidità 80 % Temperatura 30 - 230 °C	Esercizio combinato: Pasta sfoglia, carne, pollame.
 60% 160 °C	Grado di umidità 60 % Temperatura 30 - 230 °C	Esercizio combinato: Prodotti lievitati, pane.
 30% 180 °C	Grado di umidità 30 % Temperatura 30 - 230 °C	Cottura nell'umidità della pietanza: Biscotti/dolci. Cottura a bassa temperatura: Carne. Con questa impostazione non è prodotto vapore, tuttavia la valvola di ventilazione viene chiusa. In questo modo l'umidità che fuoriesce dalla pietanza resta nel vano cottura evitando, così, che il cibo si asciughi.
 0% 180 °C	Grado di umidità 0 % Temperatura 30 - 230 °C	Aria calda: Dolci, biscotti, sformati.
 38 °C	Lievitazione Temperatura 30 - 50 °C	Lasciar lievitare l'impasto, la temperatura ottimale per l'impasto lievitato è di 38 °C. Grazie all'umidità, il calore è ripartito in maniera ideale e la superficie non si asciuga.
 50 °C	Scongelare Temperatura 40 - 60 °C	Scongelo uniforme e delicato di verdure, carne, pesce e frutta. Le pietanze non si asciugano e non si alterano.
 120 °C	Riscaldare Temperatura 60 - 140 °C	Le pietanze cotte sono riscaldate delicatamente. Grazie all'umidità, le pietanze non si asciugano. Riscaldare le pietanze su piatto a 120 °C, Pane/pasticceria a 140 °C.
 100% 60 °C	Funzione Pulizia, Funzione Asciugatura	La funzione Pulizia consente di rimuovere lo sporco con il vapore.
	Ricette in memoria	Memorizzare le impostazioni per pietanze spesso preparate e richiamarle in qualsiasi momento.

Prime regolazioni dopo

l'allacciamento

Dopo aver collegato il vostro nuovo CombiVapore, sul display appare il menu "Prime regolazioni". Regolate

- il formato dell'ora,
- la lingua,
- l'ora,
- la data,
- l'unità della temperatura desiderata,
- e la durezza dell'acqua.

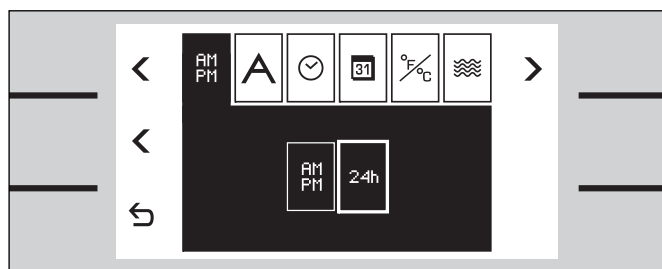
Nota

Il menu "Prime regolazioni" appare solo dopo la prima accensione oppure se l'apparecchio è rimasto per più giorni senza corrente.

Nel capitolo "Regolazioni di base" potete leggere come modificare queste impostazioni in qualsiasi momento.

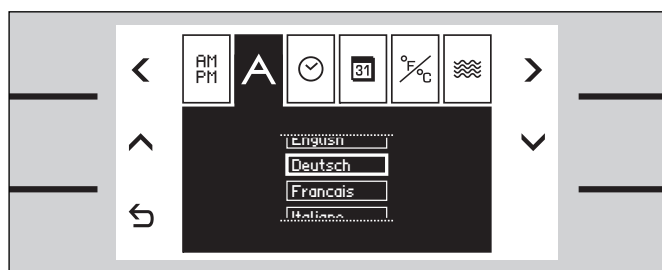
Selezionare il formato dell'ora

- 1 La funzione „Formato dell'ora“ viene visualizzato nel menu. Sul display appaiono le due possibilità AM/PM ed il formato 24 h. La preimpostazione è il formato 24 h.
- 2 Qualora lo desiderate, modificate il formato con il tasto centrale **<**.



Regolare la lingua

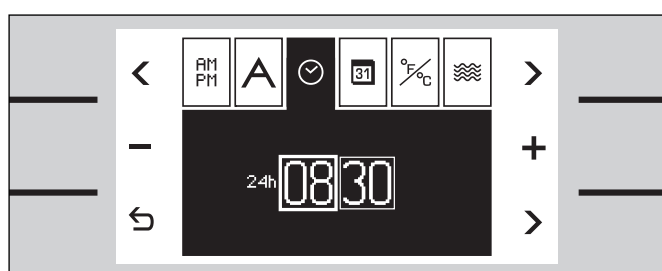
- 1 Con il tasto di menu **>** si seleziona la funzione "Lingua". Sul display appaiono le lingue selezionabili per i testi visualizzati. La lingua preselezionata è il tedesco.
- 2 Se desiderate selezionare un'altra lingua, regolatela con i tasti **^** oppure **v** oppure selezionate l'opzione "Nessuna indicazione di testo".

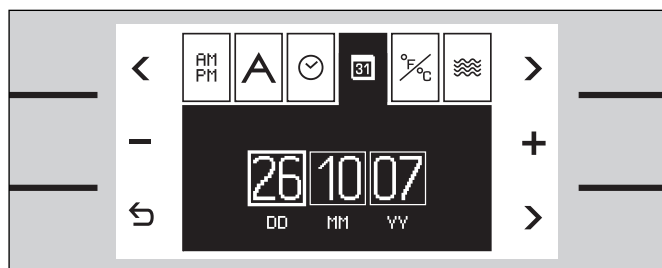


Regolare l'ora

- 1 Con il tasto di menu **>** si seleziona la funzione „Ora“ **⌚**. Sul display appare 08:30.
- 2 Regolare l'ora attuale con i tasti **+** / **-**.

Passare dalle ore ai minuti con il tasto cursore **>** in basso a destra.



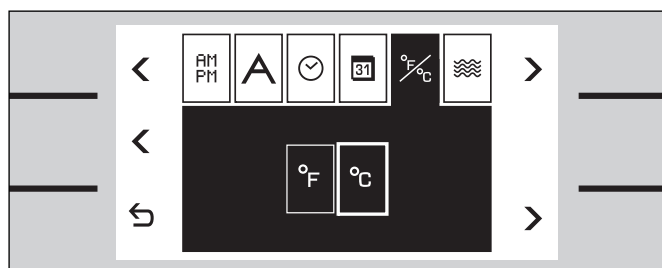


Regolare la data

- 1 Con il tasto di menu **>** si seleziona la funzione „Data“ . Sul display appare 26.10.07.

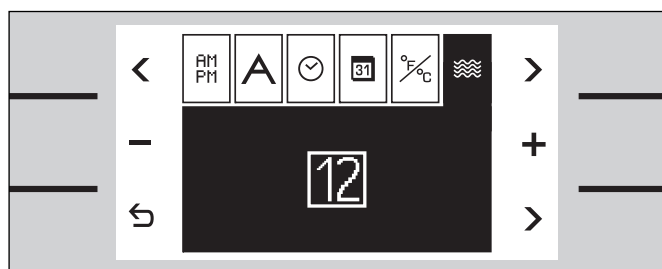
- 2 Inserire giorno, mese ed anno con i tasti **+** / **-**.

Passare dal giorno al mese e all'anno con il tasto cursore **>** in basso a destra.



Unità temperatura °C o °F

- 1 Con il tasto di menu **>** si seleziona la funzione „Unità temperatura“ . La preselezione è °C.
- 2 Qualora lo desideriate, modificatela con il tasto centrale **<**.



Regolare la durezza dell'acqua

- 1 Controllare la durezza dell'acqua con il kit di verifica allegato: riempire la provetta con acqua del rubinetto fino al contrassegno 5 ml.
- 2 Aggiungere alcune gocce di soluzione finché il colore non cambia da viola a giallo.
Durezza in carbonato:
1 goccia = 1°KH = 1,25°e = 1,8°f
Importante: contare le gocce aggiunte e dopo ogni goccia agitare cautamente la provetta per miscelare completamente.
- 3 Inserire il valore tra 1 e 18 con i tasti **+** / **-**. Il valore proposto è 12. L'apparecchio richiede la regolazione della durezza dell'acqua per calcolare gli intervalli di decalcificazione.

Uscire dal menu e salvare le regolazioni

Premere il tasto **<**. Si esce dal menu. Tutte le regolazioni sono salvate.

L'apparecchio è ora nella modalità stand-by. Appare il display di stand-by.

Calibratura

Il punto di ebollizione dipende dalla pressione dell'aria. Poiché la pressione atmosferica è proporzionalmente inversa all'altitudine, si abbassa anche il punto di ebollizione.

Se usate il CombiVapore per la prima volta, esso effettua una calibratura. Durante questa operazione il CombiVapore si adegua alla pressione atmosferica nel luogo d'installazione.

Calibratura del CombiVapore

- 1 Rimuovere ogni tipo di accessorio (contenitori, griglia) dal vano cottura. Il vano cottura deve essere vuoto. Il CombiVapore deve essere freddo.
- 2 Regolare la manopola della temperatura su 100 °C e quella delle funzioni sulla posizione superiore "cottura a vapore con il 100 % di umidità".

Il CombiVapore avvia la calibratura.

Durante la calibratura è possibile che fuoriesca una maggiore quantità di vapore dall'apparecchio. La procedura dura circa 15 minuti.

Nota

Se si preme il tasto Info **i**, accanto alla temperatura attuale viene visualizzato **CAL** se l'apparecchio non è ancora calibrato.

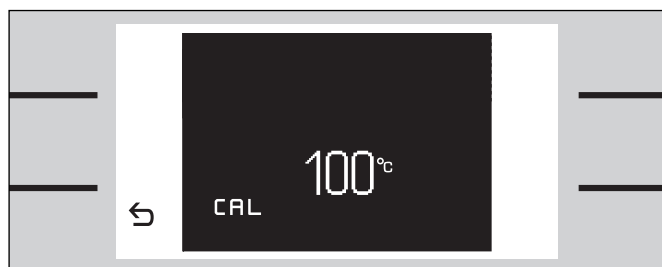
La calibratura non deve essere interrotta. Non aprire lo sportello durante la calibratura.

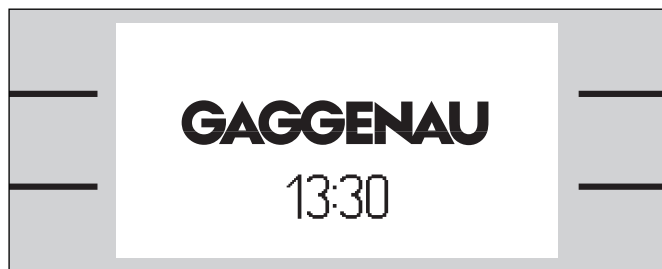
Se la calibratura è interrotta durante la prima messa in funzione, aprendo lo sportello oppure spegnendo l'apparecchio, non è possibile far funzionare il vapore in maniera ottimale! L'apparecchio riavvierà la calibratura alla riaccensione, finché la procedura non è del tutto completata.

In seguito ad una interruzione di corrente non è necessario ricalibrare l'apparecchio.

Se invece traslocate e l'altitudine cambia, l'apparecchio deve essere nuovamente calibrato.

- Riportate tutti i valori alle condizioni di fornitura. Consultate, al riguardo, il capitolo Regolazioni di base.
- A questo punto è possibile una nuova calibratura.





Stand-by

Il CombiVapore è nella modalità stand-by se non è regolato alcun tipo di funzione oppure se è attiva la protezione bambini.

I tasti non sono assegnati. Il display non è illuminato.

Nota:

Per la modalità stand-by vi sono diverse visualizzazioni. La preimpostazione è la dicitura GAGGENAU e l'orario. Se desiderate modificare la visualizzazione, consultate il capitolo "Regolazioni di base"

Nota:

Il contrasto del display dipende dall'angolazione verticale. La visualizzazione del display può essere adattata con la modifica del contrasto nelle regolazioni di base.

Attivare il CombiVapore

Per uscire dalla modalità stand-by

- premere un tasto,
- aprire o chiudere lo sportello,
- girare la manopola della temperatura,
- girare la manopola delle funzioni.

Ora potete procedere alla regolazione. Consultare i singoli capitoli per scoprire come attivare al meglio il CombiVapore.

Nota:

L'indicazione di stand-by riappare se dopo l'attivazione per un minuto non viene eseguita alcuna regolazione.

Regolare il CombiVapore

Tutte le funzioni principali del vostro CombiVapore possono essere facilmente gestite con le due manopole.

Quella di destra consente di regolare la temperatura. Girare la manopola della temperatura di una posizione verso destra per accendere la luce nel vano cottura.

E' possibile regolare queste temperature:

Vapore, aria calda	30 - 230 °C
Lievitazione	30 - 50 °C
Scongelare	40 - 60 °C
Riscaldare	60 - 140 °C

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

La manopola sinistra permette di impostare il modo operativo. La posizione superiore è il vapore con il 100% di umidità.

Regolare la temperatura ed il modo operativo

- 1 Girare la manopola delle funzioni finché sul display non appare il modo operativo desiderato.
- 2 Posizionare la manopola della temperatura sul valore desiderato.
La temperatura, il grado di umidità e il simbolo del modo operativo selezionato appaiono sul display. La lampada del vano cottura si accende.

Il simbolo di riscaldamento  si accende finché non è raggiunta la temperatura selezionata. Durante la fase di post-riscaldamento esso riappare.

Quando viene raggiunta la temperatura selezionata, risuona un segnale. Il segnale può essere spento con un tasto qualsiasi.

Nota: il segnale di riscaldamento può essere disattivato nelle Regolazioni di base.

La temperatura e il modo operativo possono essere modificati in qualsiasi momento.

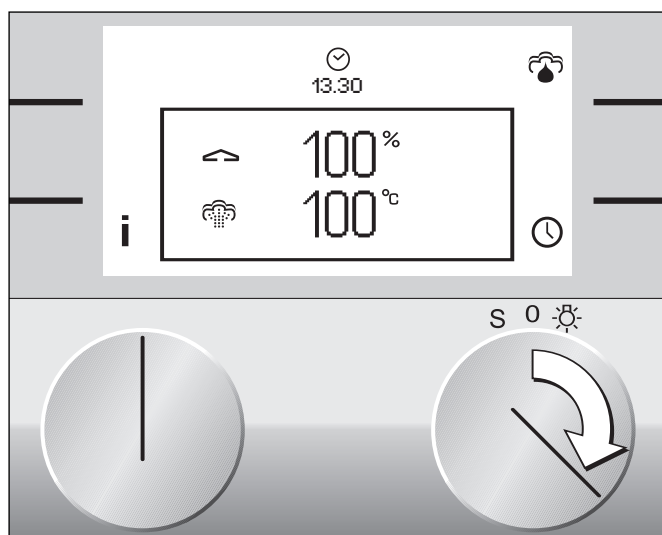
Quando la pietanza è pronta, spegnere il CombiVapore con la manopola della temperatura. La luce nel vano cottura si spegne. Il display di stand-by appare.

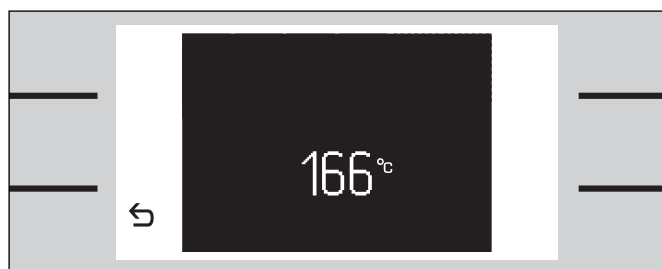
Nota

L'apparecchio sciacqua brevemente all'accensione.

Quando in alto a sinistra sul display appare il simbolo  e al posto della temperatura tre linee: non vi è acqua fresca disponibile. Controllare l'alimentazione d'acqua.

Se sul display appaiono tre linee al posto della temperatura: comando errato. Controllare se la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sono regolate correttamente.





Richiedere la temperatura attuale

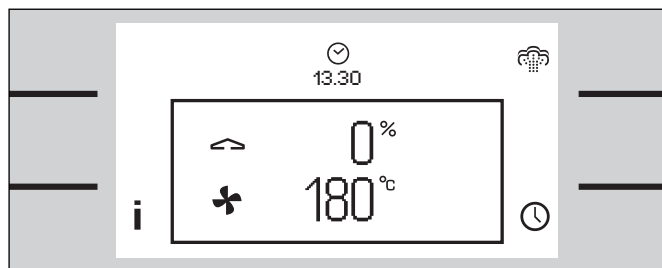
Premendo il tasto Info **i**, sul display è visualizzata per alcuni secondi la temperatura attuale nel vano cottura. Con il tasto si ritorna alla visualizzazione standard.

Nota:

Durante il funzionamento continuo, dopo la fase di riscaldamento, a seconda del modo operativo sono normali lievi oscillazioni di temperatura.

Dopo ogni utilizzo

Asciugare il vano cottura con un panno morbido oppure utilizzare la funzione Asciugatura.

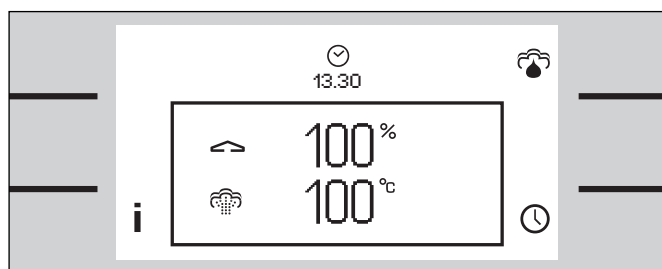


Regolazione dell'umidità

Con la regolazione dell'umidità, l'apparecchio introduce in modo mirato vapore nel vano cottura. Questo vi consente di cuocere pane e panini con abbastanza umidità.

La regolazione dell'umidità funziona solo con aria calda (umidità 0%) e cottura a vapore con un grado di umidità del 30%.

Premere il tasto fintanto che si desidera alimentare del vapore, ma massimo per 8 secondi. Per regolare di nuovo l'umidità, aspettare almeno un secondo e premere quindi di nuovo il tasto .



Condensazione

Per condensare, l'apparecchio introduce acqua fredda nel vano cottura. In questo modo il vano si raffredda, il vapore si condensa sulla sua parete. Quando aprirete lo sportello, uscirà solo poco vapore.

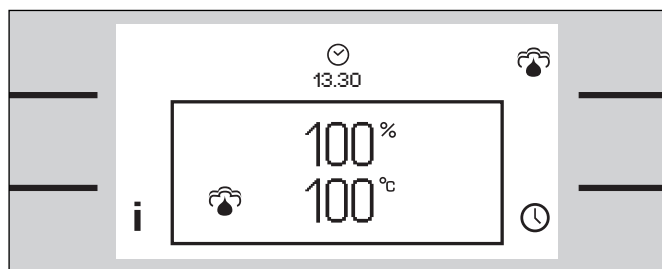
Cautela! Dopo l'apertura può gocciolare acqua bollente dallo sportello.

L'eliminazione del vapore funziona solo ad una temperatura massima di 130 °C e ai gradi di umidità del 100%, 80% e 60%.

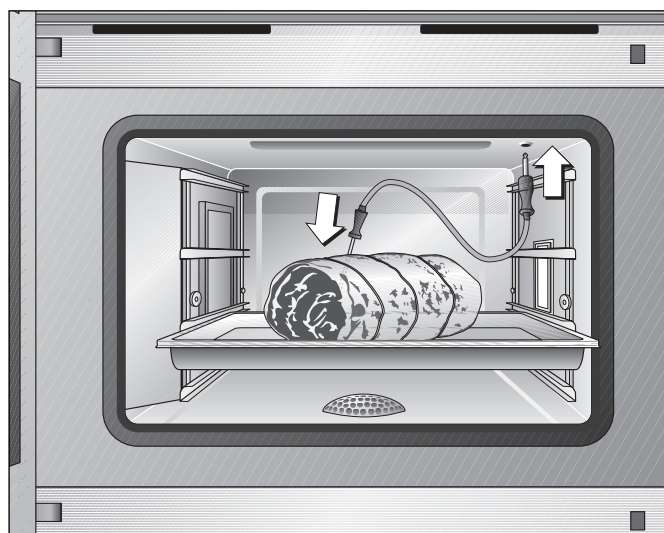
Premere il tasto „Condensazione “ per almeno un secondo. La procedura sia avvia. Sul display appare il simbolo .

La procedura dura ca. 20 secondi. Durante questo lasso di tempo il riscaldamento è spento.

Bloccare anticipatamente la condensazione:
Aprire lo sportello o premere di nuovo il tasto „Condensazione “.



Termosensore nucleo



Il termosensore nucleo consente una cottura esatta ed estremamente precisa.

Il termosensore permette di misurare, durante la cottura, l'esatta temperatura all'interno della pietanza compresa tra 1 e 99 °C.

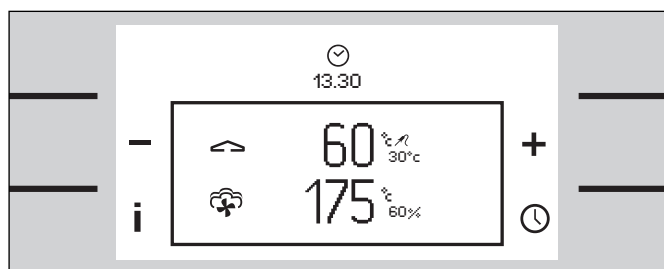
Infilare completamente la punta nel punto più spesso del pezzo di carne. Non introdurla nella parte grassa e non toccare con la punta parti delle stoviglie, ossa o tessuto molto grasso.

Per il pollame, la punta del termosensore va inserita tra l'addome e la coscia e non al centro (che è vuoto).

Quando il termosensore è collegato, sul display appare il simbolo .

La temperatura del nucleo attuale misurata può essere rilevata sul piccolo display in alto.

Programmazione della temperatura nucleo



E' possibile programmare la temperatura nucleo per la pietanza da preparare. L'apparecchio si spegne quando questa è stata raggiunta all'interno della pietanza.

- 1 Introdurre il termosensore nucleo nella carne.
- 2 Collegare il termosensore.
- 3 Regolare la temperatura desiderata con il tasto **+** / **-**. Valore proposto: 60 °C.

Sul display grande in alto è visualizzata la temperatura programmata, su quello piccolo la temperatura nucleo misurata. La temperatura programmata deve essere maggiore della temperatura nucleo attuale nella pietanza.

Premendo il tasto Info **i**, sul display è visualizzata per alcuni secondi la temperatura attuale nel vano cottura e, sopra di essa, la temperatura nucleo rilevata. Con il tasto  si ritorna alla visualizzazione standard.

L'apparecchio emette un segnale acustico quando ha raggiunto la temperatura programmata all'interno della pietanza. L'apparecchio non riscalda più.

Spegnete la manopola della temperatura ed aprite lo sportello del forno. Rimuovete il termosensore prima di togliere la pietanza dal forno.

⚠ Cautela! Pericolo di ustione! Utilizzate un guanto poiché il termosensore diventa bollente durante il funzionamento.

Nota

Se desiderate interrompere la procedura, staccate il termosensore dalla presa.

Se programmate sia con il termosensore nucleo sia con il timer, l'apparecchio sarà spento dal dispositivo che per primo raggiunge il valore impostato.

Utilizzate solo ed esclusivamente il termosensore originale fornito in dotazione. Il termosensore nucleo può essere ordinato come ricambio.

Qualora non venga utilizzato, rimuovete il termosensore dal vano.

Pulizia

Pulite il termosensore solo con un panno umido. Non lavatelo nella lavastoviglie.

Valori indicativi temperatura nucleo

Manzo

Roastbeef / filetto di manzo / entrecôte		
	molto al sangue	45-47 °C
	al sangue	50-52 °C
	medium	58-60 °C
	ben cotto	70-75 °C
Arrostato di manzo		80-85 °C

Maiale

Arrostato di maiale		72-80 °C
Arista di maiale	medium	65-70 °C
	ben cotto	75 °C
Polpettone		85 °C
Filetto di maiale		65-70 °C

Vitello

Filetto di vitello	al sangue	50-52 °C
	medium	58-60 °C
	ben cotto	70-75 °C
Arrostato di vitello		75-80 °C
Petto di vitello ripieno		75-80 °C
Sella di vitello	medium	58-60 °C
	ben cotto	65-70 °C

Selvaggina

Sella di capriolo		60-70 °C
Coscia di capriolo		70-75 °C
Bistecca di cervo		65-70 °C
Sella di lepre		65-70 °C

Pollame

Pollo		85 °C
Faraona		75-80 °C
Oca, tacchino, anatra		80-85 °C
Petto d'anatra	medium	55-60 °C
	ben cotto	70-80 °C
Bistecca di struzzo		60-65 °C

Agnello

Coscia d'agnello	medium	60-65 °C
	ben cotto	70-80 °C
Sella d'agnello	medium	55-60 °C
	ben cotto	65-75 °C

Montone

Coscia di montone	medium	70-75 °C
	ben cotto	80-85 °C
Sella di montone	medium	70-75 °C
	ben cotto	80 °C

Pesce

Filetto		62-65 °C
Intero		65 °C
Terrina		62-65 °C

Altro

Pane		90 °C
Paté		72-75 °C
Terrina		60-70 °C
Foie gras		45 °C

Tabella di cottura

Indicazioni importanti

- I tempi di cottura indicati sono orientativi. Il tempo di cottura effettivo dipende dalla qualità e dalla temperatura del prodotto di partenza, dal peso e dallo spessore della pietanza.
- Si consiglia di preriscaldare sempre l'apparecchio prima dell'uso. Come ottenere i risultati migliori.
- I tempi di cottura indicati si riferiscono ad un apparecchio preriscaldato. Essi si prolungano di ca. 5 min. se il forno CombiVapore non è preriscaldato.
- Le indicazioni fornite si riferiscono a quantità medie per quattro persone. Se desiderate preparare quantità maggiori, dovete calcolare un tempo di cottura più lungo.
- Utilizzate le stoviglie indicate. Se usate stoviglie diverse, i tempi di cottura possono prolungarsi o ridursi.
- Se avete poca esperienza con una pietanza, iniziate con il tempo di cottura più breve. Qualora necessario, potete prolungare la cottura.
- Aprire solo brevemente lo sportello dell'apparecchio preriscaldato per introdurre le pietanze nel vano cottura.
- Se si utilizza solo un recipiente di cottura, collocarlo sul secondo livello dal basso.
- Durante la cottura a vapore, lo scongelamento, la lievitazione e la rigenerazione potete utilizzare fino a tre livelli (livello 2, 3 e 4 dal basso). Il sapore delle singole pietanze resterà inalterato, tuttavia i tempi di cottura indicati possono aumentare in presenza di quantità maggiori.
- Potete cuocere al forno solo su un livello; utilizzate allo scopo il secondo dal basso.
- La pietanza non deve poggiare sul vano, sul filtro o sulla lamiera posteriore.
- Lo sportello dell'apparecchio deve chiudere bene. Tenete sempre pulite le guarnizioni.
- Non riempite eccessivamente griglie e contenitori. Questo per garantire una circolazione ottimale del vapore.
- Lasciate il filtro grassi nell'apparecchio per ogni tipo di uso

Verdure

- Tutte le indicazioni si riferiscono ad 1 kg di verdure pulite.
- Per la cottura al vapore delle verdure usate la vaschetta forata che andrà collocata sul secondo livello dal basso.
- Collocate la vaschetta non forata sotto di essa per raccogliere il liquido delle verdure che potrete poi usare come base per una salsa o un brodo vegetale.
- Ognuna delle verdure elencate può essere cotta anche a 120°C / 100%. In questo caso il tempo di cottura indicato deve essere ridotto di ca. 5 minuti.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Carciofi grandi	forata	100	100	25-35
Carciofi piccoli	forata	100	100	15-20
Cavolfiore intero	forata	100	100	20-25
Cavolfiore a ciuffetti	forata	100	100	10-20
Fagioli verdi	forata	100	100	20-25
Broccoli a ciuffetti	forata	100	100	10-15
Finocchio a fette	forata	100	100	10-15

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Terrina di verdure	forata / griglia	100	100	40-50
Carote a fette	forata	100	100	10-15
Patate pelate e sporzionate	forata	100	100	20-35
Cavolo rapa a fette	forata	100	100	15-25
Porro a fette	forata	100	100	5-10
Peperoni ripieni*	non forata	180-200	80-100	15-20
Patate lesse (ca. 50 gr./cad.)	forata	100	100	25-30
Patate lesse (ca. 100 gr./cad.)	forata	100	100	40-45
Cavolini di Bruxelles	forata	100	100	15-20
Asparagi verdi	forata	100	100	10-15
Asparagi bianchi	forata	100	100	18-25
Pelare i pomodori**	forata	100	100	3-4
Zucchini ripieni*	non forata	160-180	80-100	15-35
Piselli	forata	100	100	5-10

*Verdure ripiene: Un ripieno di carne deve essere precedentemente soffritto.

**Pelare i pomodori: incidere i pomodori e passarli in acqua ghiacciata dopo la cottura a vapore.

Pesce

- La cottura a vapore consente di lasciare pressoché invariate le proprietà nutritive del pesce ed il suo aroma.
- Per motivi di igiene il pesce dovrebbe avere, dopo la cottura, un temperatura nucleo di almeno 65 °C. Questo è allo stesso tempo il punto di cottura ideale.
- Salate il pesce solo dopo la cottura. Questo consente di mantenere l'aroma naturale e sottrarre meno acqua.
- Se si usa la vaschetta forata: Potete imburrare la vaschetta, qualora il pesce aderisca eccessivamente.
- Per i filetti con la pelle: poggiate il pesce con il lato della pelle verso l'alto, per conservare al meglio la sua struttura e il suo aroma.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Orata intera, 700 gr.	non forata	90-100	100	20-25
Polpette di pesce, 20-40 gr./cad.	non forata	90-100	100	5-10

*Polpette di pesce: rivestite la vaschetta senza fori con carta pergamena.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Astice lesso e sgusciato, rigenerare	forata	70-80	100	10-12
Carpa blu, intera, 1,5 kg, nel sugo	non forata	90-100	100	40-50
Filetto di salmone, 300 gr./cad	forata	90-100	100	12-15
Salmone intero, 2,5 kg	forata	100	100	70-80
Cozze, 1,5 kg**	forata	100	100	8-12
Merluzzo intero, 800 gr.	forata	90-100	100	20-25
Filetto di coda di rospo, 300 gr./cad., nel sugo	Pirofila di vetro	180-200	100	10-12
Coda di rospo, 200 gr./cad.	forata	80-90	100	10-15
Branzino intero, 400 gr./cad	forata	90-100	100	15-20

**Le cozze sono pronte non appena il guscio si schiude.

Cottura al vapore del pesce a bassa temperatura

- Cotto al vapore ad una temperatura compresa tra 70 e 90 °C il pesce non scuoce e non si rompe facilmente. E' un vantaggio soprattutto per i pesci delicati.
- Le indicazioni fornite per i diversi tipi di pesce si riferiscono ai filetti.
- Servite su stoviglie preriscaldate.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Ostriche nel sugo, 10 pezzi	non forata	80-90	100	2-5
Tilapia, 150 gr./cad	forata	80-90	100	10-12
Orata, 200 gr./cad.	forata	80-90	100	12-15
Terrina di pesce	Terrina/griglia	70-80	100	50-90
Trota intera, 250 gr./cad.	forata	80-90	100	12-15
Ippoglosso, 300 gr./cad.	forata	80-90	100	12-15
Cappasante, 6 pezzi	non forata	80-90	100	4-8
Merluzzo, 250 gr./cad.	non forata	80-90	100	10-12
Red Snapper, 200 gr./cad.	forata	80-90	100	12-15
Pesce persico, 120 gr./cad.	non forata	80-90	100	10-12

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Rotolini di sogliola, ripieni, 150 gr./cad.	forata	85	100	12-15
Rombo, 300 gr./cad.	forata	80-90	100	12-16
Branzino, 150 gr./cad.	forata	80-90	100	15-20
Lucioperca, 250 gr./cad.	non forata	80-90	100	12-15

Carne

I tempi di cottura indicati sono orientativi e dipendono fortemente dalla temperatura di partenza del prodotto e dal tempo di rosolatura. Per un migliore controllo si consiglia di usare la termosonda. Le indicazioni e le temperature ottimali sono riportate al capitolo sulla termosonda.

Carne – Cottura a temperature elevate

- Far riposare la carne: Dopo la cottura lasciate riposare la carne ancora per 10-15 min. in carta di alluminio. In questo modo la carne si “distende”. La circolazione del sugo della carne si riduce e si perde meno sugo durante il taglio.
- Se desiderate cuocere la carne al sangue o medium: Aprite lo sportello 5 °C prima di raggiungere la temperatura nucleo desiderata ed aspettate di raggiungere la temperatura finale. In questo modo evitate una cottura eccessiva e permettete alla carne di “riposare”.
- Se utilizzate la vaschetta forata o la griglia, ricordate di collocare sotto di essa una vaschetta senza fori. Versate dell'acqua in un cestello non forata per evitare che si attacchi. Potete inoltre aggiungere verdure, vino, spezie e odori per ottenere una base di salsa più saporita.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Entrecote rosolato, rosa, 350 gr./cad.	non forata	170-180	0-30	10-20
Filetto rosolato, rosa, in camicia, 0,6 kg	forata con carta forno	180-200	80-100	30-45
Filetto di vitello, rosolato, rosa, 1 kg	non forata	160-180	0-60	20-30
Cotoletta di maiale affumicato, cotta, a fette	non forata	100	100	15-20
Arrosto in crosta, 1,5 kg, (Arrosto di maiale con cotica) ben cotto*	Griglia, senza fori	1) 115 2) 150-160 3) 220-230	100 60-80 0	30-40 40-50 30-40
Coscia d'agnello, rosolato, rosa, 1.5 kg	non forata	170-180	0-60	60-80
Sella di capriolo, rosolato, rosa, 0,5 kg/cad.	non forata	160-180	0-30	12-18

*Arrosto in crosta: Incidete la crosta ad incrocio prima della cottura. Utilizzate la termosonda: Nella seconda fase di cottura dovrete raggiungere una temperatura nucleo di ca. 65 °C per cuocere la carne, nella terza fase, fino ad una temperatura nucleo di 75-80 °C.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Arrosto di manzo, 1,5 kg, ben cotto	Griglia, senza fori	1) 210-230 2) 140-160	100 30-60**	15-20 60-90
Roastbeef, rosolato, rosa, 1 kg	non forata	160-180	0-30	40-60
Arrosto di maiale, 1,5 kg, (capicollo o spalla), ben cotto	Griglia, senza fori	1) 210-230 2) 150-170	100 30-60**	15-20 60-90
Insaccati lessati, riscaldare (ad es. Lyoner, salsiccia bianca)	non forata	85-90	100	10-20

**Se si aggiunge del liquido nel cestello non forato, è sufficiente il 30% di umidità.

Carne – Cottura a bassa temperatura

- La carne ben rosolata cuoce a bassa temperatura per un tempo prolungato. In questo modo il risultato sarà una carne straordinariamente succosa e tenera.
- Si noti che non è possibile raggiungere temperature nucleo superiori alla temperatura del vano cottura. Come regola generale vale quanto segue: la temperatura regolata nel vano cottura deve essere di 10-15 °C superiore alla temperatura nucleo desiderata.
- Togliete la carne dal frigo 1 ora prima della preparazione.
- Per motivi di igiene rosolate la carne brevemente e a fuoco forte in padella su tutti i lati. Questo sprigionerà il tipico aroma dell'arrosto.
- Servite su stoviglie preriscaldate.
- Verso la fine della cottura, potete ridurre la temperatura a 60°C. Così potete prolungare il tempo di cottura (ad es. se gli ospiti arrivano in ritardo).
- 30% di umidità significa „cottura con l'umidità propria della pietanza“. Con questa impostazione non è prodotto vapore, tuttavia la valvola di ventilazione viene chiusa. In questo modo l'umidità che fuoriesce dalla pietanza resta nel vano cottura evitando, così, che il cibo si asciughi.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Petto d'anatra rosa, 350 g/cad.	non forata	70-80	30	50-80
Entrecôte rosa, 350 gr./cad.	non forata	70-80	30	40-70
Coscia d'agnello, senza osso, legato, rosa, 1.5 kg	non forata	70-80	30	180-240
Roastbeef rosa, 1-1,5 kg	non forata	70-80	30	150-210
Medaglioni di maiale, ben cotti, 70 gr./cad.	non forata	80	30	50-70
Bistecche di manzo rosa, 200 gr./cad.	non forata	70-80	30	30-60

Pollame

- I tempi di cottura indicati sono orientativi e dipendono fortemente dalla temperatura di partenza della pietanza. Per un migliore controllo si consiglia di usare la termosonda. Non inseritela al centro (spazio vuoto), bensì tra l'addome e la coscia. Ulteriori indicazioni e le temperature ottimali sono riportate al capitolo sulla termosonda.
- Se aromatizzate il pollame prevalentemente con spezie e poco olio o senza olio, la pelle diventerà più croccante.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Anatra intera, 3 kg*	Griglia, senza fori	1) 150-160 2) 220	60-100 0	80-120 15-30
Petto d'anatra rosolato, rosa, 350 gr./cad.	non forata	160-180	0	8-15
Pollo intero, 1,5 kg	Griglia, senza fori	1) 170-180 2) 185	60 0	30-45 15-20
Petto di pollo, ripieno, al vapore, 200 gr./cad.	forata	100	100	10-15
Coscia di pollo, 350 gr./cad.	Griglia, senza fori	180-190	80	35-45
Filetto di petto di tacchina, al vapore, 200 gr./cad.	forata	100	100	10-12
Galletto, quaglia, Piccione, 300 gr.	forata + non forata	100	100	25-30
Galletto, quaglia, Piccione, 300 gr.	non forata	180-200	80-100	12-16

*Anatra: Iniziate la cottura con il petto rivolto verso il basso. Girate l'anatra a metà cottura. Così il petto tanto delicato non si asciugherà eccessivamente.

Legumi / riso / contorni

Osservare anche quanto indicato sulla confezione

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Riso Basmati (250 gr. + 500 ml di acqua)	non forata	100	100	25-30
Cous-cous (250 gr. + 250 ml di acqua)	non forata	100	100	5-10
Patate al gratin (1,5 kg di patate)	non forata	180-200	0	35-50
Canederli, 90 gr./cad.	forata / non forata	95-100	100	20-25
Riso a chicco lungo (250 gr. + 500 ml di acqua)	non forata	100	100	25-35
Riso naturale (250 gr. + 375 ml di acqua)	non forata	100	100	30-40

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Lenticchie (250 gr. + 500 ml di acqua)	non forata	100	100	25-35
Pasta fresca, dal banco frigo	forata	100	100	3-5
Pasta fresca ripiena, dal banco frigo	forata	100	100	5-10
Fagioli bianchi, in ammollo (250 gr. + 1 l di acqua)	non forata	100	100	55-65

Dessert

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Crème Brulée, 130 gr./cad.	Formine per soufflé / forata	90-95	100	35-40
Gnocchi al lievito / Canederli dolci lievitati, 100 gr./cad.	non forata	100	100	20-30
Flan / Crème Caramel*, 130 gr./cad.	Formine per soufflé / forata	90-95	100	25-30
Frutta cotta	non forata	100-120	100	5-15
Riso al latte (250 gr. di riso + 625 ml di latte)	non forata	100	100	30-45
Soufflé	Formine per soufflé / forata	180-200	60	12-20
Sformato dolce**	non forata	180-200	0-60	20-40

*Coprire il crème Caramel e il flan con carta trasparente resistente al calore.

**Sformato dolce: ad es. semolino, quark o riso al latte precotto.

Altro

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Disinfettare (ad es. biberon, barattoli di vetro per marmellata)	Griglia	100	100	20-25
Essiccare/asciugare frutta e verdura*	forata	80-100	0	180-300
Uova misura M (5 pezzi)	forata	100	100	8-15
Stracciatella, 500 gr.**	Pirofila di vetro/griglia	90	80-100	25-30

*Essiccare / asciugare: ad es. pomodori, funghi, zucchini, mele, pere, ecc. a fette sottili.

**Coprire la stracciatella con carta trasparente o in alluminio.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Gnocchi di semolino	non forata	90-95	100	8-10
Lasagne	non forata	170-190	0-60	40-60
Soufflé	Formine per soufflé / Griglia	175-200	80	12-20

Biscotti/dolci

- Nel CombiVapore potete cuocere solo su un livello. Introducete la vaschetta senza fori sul secondo livello dal basso. Se utilizzate una speciale forma per dolci, poggiatela sulla griglia che infilerete sul primo livello dal basso.
- Lasciate il filtro grassi nell'apparecchio anche con questa funzione.
- 30 % di umidità significa: "Cottura nell'umidità propria della pietanza". Con questa impostazione non è prodotto vapore, tuttavia la valvola di ventilazione viene chiusa. In questo modo l'umidità che fuoriesce dalla pietanza resta nel vano cottura evitando, così, che il cibo si asciughi.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Torta alle mele, coperta	Tortiera apribile, 20 cm	165-175	0	70-80
Bagel	non forata	190-210	80-100	20-25
Baguette, precotta	Griglia	190-200	0-80	10-15
Pan di spagna, alto	non forata	160-170	0	30-35
Rotolo di pan di spagna (2 uova)	non forata	190-210	0-30	8-11
Biscotti di pasta sfoglia	non forata	190-210	80-100	12-20
Panini (50-100 gr./cad.)*	non forata	180-200	80-100	15-25
Panini (precotti) (regolazione dell'umidità all'inizio)	Griglia	150-170	0	8-15
Pane (1 kg)* (regolazione dell'umidità 2-3 volte all'inizio)	non forata	1) 210-230 2) 165	30 0	15-20 35-50
Dolce basso con impasto lievitato	non forata	160-175	0	25-40
Gugelhupf, Dolci da placca a base di lievito**	non forata	160-170	0-60	25-45
Impasto al lievito con 1 kg di farina	Stampo per Gugelhupf	160-170	0-30	40-60

*Pane e panini possono essere cotti molto bene anche nel modo seguente: Preriscaldare l'apparecchio a 220 °C con il 30% di umidità. Dopo aver introdotto il pane, alimentare l'umidità una o due volte e dopo 5 minuti riportare allo 0% e a 190 °C.

**Dolci da placca a base di lievito: per i dolci da placca con copertura umida (ad es. prugne o tartina di cipolle) usate lo 0% e con copertura secca (ad. es. granelli) il 60% di umidità.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Treccia dolce (500 gr. di farina)	non forata	160-170	60-80	25-35
Muffins	Griglia, stampo per muffins	170-180	0-30	20-30
Amaretti	non forata	150-160	0	15-20
Biscotti	non forata	150-175	0	10-20
Quiche, schiacciata	Stampo per quiche	190-210	0	45-60
Torta margherita	Tortiera a cassetta/ tortiera apribile	160-175	0-30	50-60
Piccoli dolcetti	non forata	150-160	0	35-45
Biscotti	non forata	150-160	0	25-30
Tarte	Stampo per tarte	190-210	0	30-45
Bignè, éclair	non forata	180-190	0-30	40-45

Rigenerare (riscaldare)

- Rigenerare significa: Riscaldare i cibi già cotti senza pregiudicarne la qualità. Utilizzate allo scopo il modo operativo "Rigenerare".
- Le informazioni si riferiscono ai cibi già pronti. Quantità maggiori possono essere riscaldate anche nella vaschetta senza fori. I tempi indicati si prolungano di conseguenza.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Baguette, panini (surgelati)*	Griglia	140	8-12
Baguette, panini (del giorno prima)	Griglia	140	4-8
Verdure (già pronte)	Griglia	90-100	6-10
Contorni a base di amido** (pasta, patate, riso)	Griglia	120	5-10
Cibi già pronti	Griglia	120	8-15

*Prodotti surgelati: questi possono essere cotti anche impostando il 30% di umidità e regolando l'umidità 2 volte.

**Contorni a base di amido: non sono idonee pietanze in padella o fritte quali patatine o crocché.

Lievitazione

- Lievitare significa: Lasciar lievitare impasti e impasti di base senza che si asciughino. La scodella non deve essere coperta. Utilizzate allo scopo il modo operativo "Lievitare".
- I tempo di lievitazione indicato è orientativo. Lasciate lievitare l'impasto, finché il volume è raddoppiato.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Impasto di base (ad es. impasto a base di lievito, fermento, impasto acido)	Scodella/griglia	38	25-45

Scongelare

- Utilizzate allo scopo il modo operativo "Scongelare".
- I tempi di scongelamento indicati sono orientativi. Il tempo di scongelamento dipende dalla dimensione, dal peso e dalla forma della pietanza: Congelate le vostre pietanze singolarmente e senza sovrapporle. Questo per ridurre la durata di scongelamento.
- Togliere le pietanze dalla confezione prima di scongelarle.
- Scongelate solo la quantità di cui avete davvero bisogno.
- Ricordate: i prodotti scongelati spesso non possono più essere conservati a lungo e si deteriorano più in fretta di quelli freschi. Consumate subito i prodotti scongelati e cuoceteli bene.
- Pollame, pesce e carne: Importante! Introdurre assolutamente la vaschetta senza fori sotto la pietanza. Buttare via il liquido di scongelamento di carne e pollame raccolto nella vaschetta. Pulite bene la vasca e lasciate scorrere abbondante acqua. Pulite la vaschetta in acqua calda e detersivo o nella lavastoviglie.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Frutti di bosco, 300 gr.	forata + non forata	45-50	6-10
Arrosto, 1000 gr.	forata + non forata	45-50	50-80*
Filetto di pesce, 150 gr./cad	forata + non forata	45-50	5-10*
Verdure, 400 gr.	forata + non forata	45-50	8-12*
Gulasch, 600 gr.	forata + non forata	45-50	30-45*
Pollo, 1000 gr.	forata + non forata	45-50	45-60*
Coscia di pollo, 350 gr./cad.	forata + non forata	45-50	30-35*

*Per questa pietanza si consiglia di aggiungere un tempo di compensazione: Spegnete l'apparecchio dopo il tempo di scongelamento e lasciate riposare le pietanze per altri 10 – 15 min., affinché possano scongelarsi bene anche all'interno.

Preparare le conserve

- Conservate i cibi subito dopo l'acquisto o la raccolta. La conservazione a lungo riduce il loro contenuto vitaminico e consente una facile fermentazione.
- Usate solo frutta e verdura intatte.
- Controllate e pulite i barattoli, le guarnizioni e le chiusure.
- Prima di preparare le conserve nel vostro CombiVapore , disinfettate i barattoli sciacquati per 20-25 minuti a 100°C e al 100 % di umidità.
- Aprite lo sportello del vano allo scadere del tempo. Prelevate i vasetti dal vano cottura solo dopo che si sono completamente raffreddati.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Frutta, verdura (in barattoli di vetro chiusi di 0,7 l)	Griglia / forata	95-100	100	35-40

Centrifugare

- Introducete la frutta o i frutti i bosco nella vaschetta forata che collocherete sul 3. livello dal basso. Collocate un livello sotto di esso la vaschetta senza fori per raccogliere il liquido.
- Lasciate la frutta nell'apparecchio finché non fuoriesce più succo.
- Alla fine potete anche spremere la frutta in un canovaccio per ottenere anche gli ultimi residui di succo.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Frutti i bosco	forata + non forata	100	100	60-120

Preparazione dello yogurt

- Riscaldare il latte pastorizzato sul piano cottura a 90 °C per evitare che la coltura si guasti. Non riscaldare il latte a lunga conservazione. (Nota: se preparate yogurt con latte freddo, il periodo di maturazione si prolunga).
- Importante! Raffreddare il latte a bagnomaria a 40 °C per non distruggere le colture dello yogurt.
- Aggiungete al latte dello yogurt naturale con culture selezionate (1-2 cucchiaini da the di yogurt per 100 ml).
- Nel caso usiate i fermenti di yogurt osservate quanto riportato sulla confezione.
- Versate lo yogurt in barattoli lavati.
- Potete disinfettare i barattoli lavati, nel CombiVapore a 100°C e con il 100 % di umidità per 20-25 minuti, prima di versarci lo yogurt. Accertatevi che i barattoli e il vano cottura si siano raffreddati prima di versare lo yogurt nei barattoli e di riporli nell'apparecchio.
- Dopo la preparazione riponete lo yogurt in frigorifero.
- Per ottenere uno yogurt più denso, aggiungete al latte del latte magro in polvere prima di riscaldarlo (1-2 cucchiaini per litro).

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Coltura batteria per yogurt (in barattoli chiusi)	non forata	45	100	240-360

Timer

Con il menu del timer potete regolare:

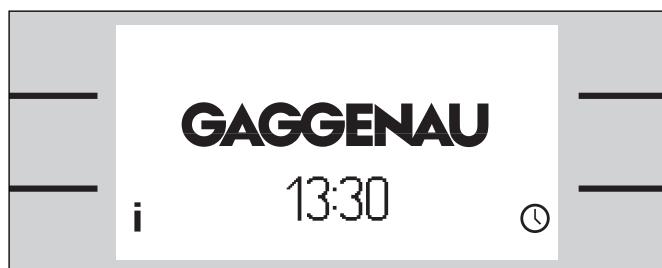
- ⌘ il contaminuti
- 🕒 il cronometro
- 🕒 il programmatore del tempo di cottura (non nella modalità stand-by)
- 🕒 l'orario di spegnimento (non nella modalità stand-by)

Richiamare il menu del timer

Il menu del timer si richiama con il tasto 🕒.

Toccate un tasto qualsiasi quando l'apparecchio è in stand-by. Il display è attivato. Vengono visualizzati i tasti Info **i** e Timer 🕒.

Premete il tasto accanto al simbolo 🕒 ed il menu del timer comparirà.



Contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle altre regolazioni dell'apparecchio. E' possibile impostare massimo 90 minuti.

Regolare il contaminuti

- 1 Richiamare il menu del timer. Viene visualizzata la funzione „Contaminuti” ⌘.
- 2 Regolare il tempo desiderato con il tasto **+** oppure **-**.
- 3 Avviare con il tasto ⏩.

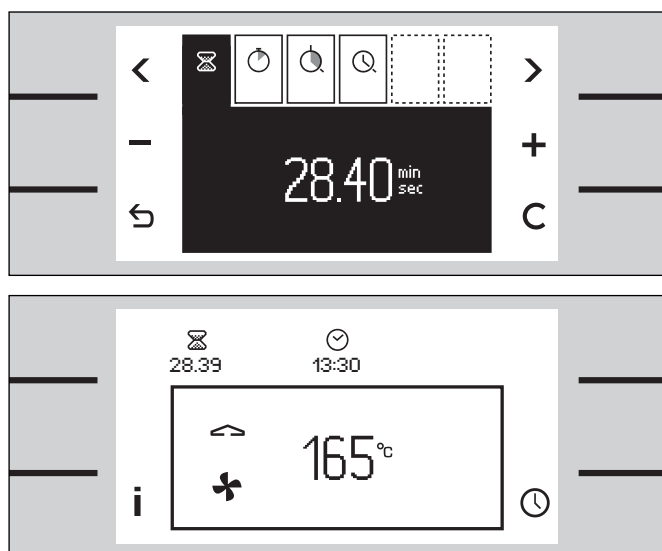
Si esce dal menu del timer. Sulla barra di visualizzazione sono indicati il simbolo ⌘ ed il tempo che decorre.

Al termine del tempo regolato risuona un segnale. Il segnale si blocca premendo il tasto 🕒.

Nota

Spegnere anticipatamente il contaminuti:

richiamare il menu del timer, selezionare la funzione contaminati ⌘ e premere il tasto **C**.



Cronometro

Il cronometro conta da 0 secondi a 90 minuti.

Esso ha la funzione pausa. Questa consente di bloccare il tempo ogni qualvolta lo si desidera.

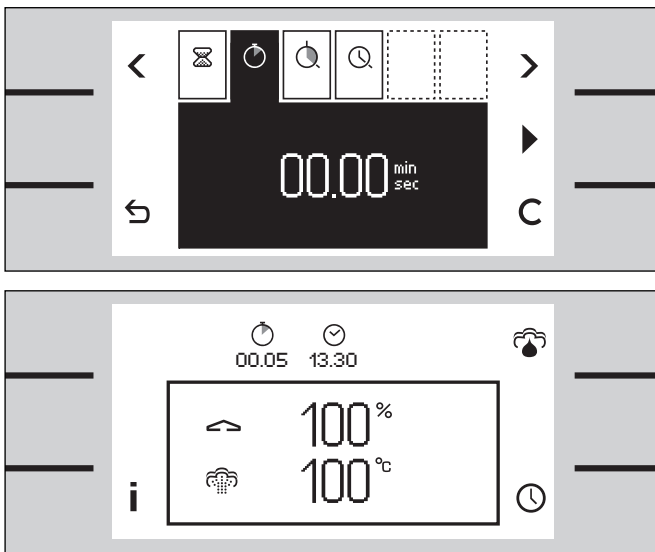
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre regolazioni dell'apparecchio.

Avviare il cronometro

- 1 Richiamare il menu del timer.
- 2 Selezionare la funzione „Cronometro“ ⌚ con < oppure >.
- 3 Avviare il cronometro con il tasto ▶.

Dopo alcuni secondi si esce dal menu del timer. Sulla barra di visualizzazione sono indicati il simbolo ⌚ ed il tempo che decorre.

Il menu del timer viene chiuso subito non appena si preme il tasto ↵.



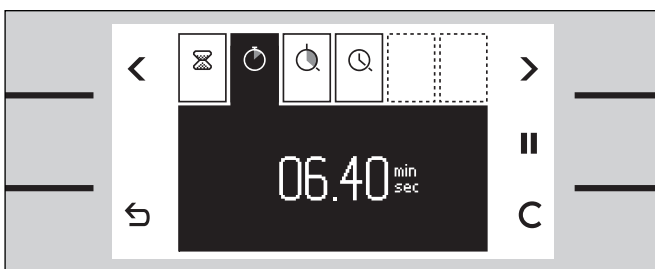
Fermare il cronometro

- 1 Richiamare il menu del timer.
- 2 Selezionare la funzione „Cronometro“ ⌚ con < oppure >.
- 3 Premere il tasto Pausa ||. Il tempo si blocca. Il tasto si riporta su Start ▶.
- 4 Con il tasto ▶ si riavvia. Il tempo continua a scorrere.

Al raggiungimento di 90 minuti, il tempo ritorna su 00:00 minuti. Il simbolo ⌚ sulla barra di visualizzazione si spegne. La procedura è terminata.

Nota

Spegnere il cronometro:
richiamare il menu del timer, selezionare la funzione Cronometro ⌚, premere il tasto C.



Programmatore del tempo di cottura

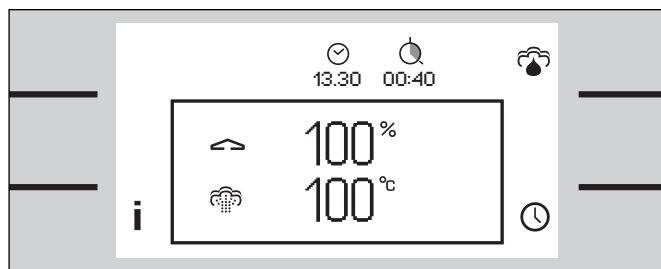
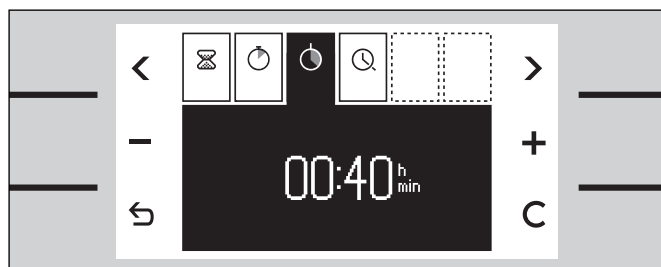
Se regolate il programmatore del tempo di cottura per una pietanza, l'apparecchio si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato.

Potete lasciare la cucina anche per più tempo.

E' possibile selezionare un tempo di cottura compreso tra 1 minuto e 23 ore e 59 minuti.

Regolate temperatura e modo operativo ed inserite la pietanza nel forno.

Regolare il programmatore del tempo di cottura



- 1 Richiamare il menu del timer.
- 2 Selezionare la funzione Programmatore tempo cottura  con < oppure >.
- 3 Regolare il tempo di cottura desiderato con il tasto + oppure -.
- 4 Avviare il programma con .

Si esce dal menu del timer. Sul display appaiono temperatura e modo operativo.

Al termine del tempo regolato l'apparecchio si spegne. Risuona un segnale. Il segnale si spegne anticipatamente se si preme il tasto , se si apre lo sportello dell'apparecchio oppure se si spegne la manopola della temperatura.

Nota

Osservate che i tempi indicati in tabella si riferiscono all'apparecchio preriscaldato. Prolungate i tempi di cottura di ca. 5 minuti.

Interrompere il programmatore del tempo di cottura: richiamare il menu del timer. Premere il tasto **C** e confermare con .

Modificare il tempo di cottura: richiamare il menu del timer. Modificare con **+** oppure **-**, confermare con .

Interrompere l'intera procedura: spegnere la manopola della temperatura.

Orario di spegnimento

L'orario di spegnimento può essere ritardato.

Esempio: sono le ore 13:30. La pietanza richiede un tempo di cottura di 40 minuti. Dovrebbe essere pronta alle 15:30.

Inserite il tempo di cottura e rimandate l'orario di spegnimento alle 15:30. Il dispositivo elettronico calcola l'orario d'avviamento. L'apparecchio parte automaticamente alle 14:50 e si spegne alle 15:30.

Ricordate che i generi alimentari facilmente deperibili non devono restare troppo tempo nel forno.

Premessa:

regolate dapprima la temperatura desiderata, il modo operativo ed il tempo di cottura. Solo allora potete rimandare l'orario di disattivazione.

Rimandare l'orario di disattivazione

- 1 Regolare il tempo di cottura desiderato.
- 2 Selezionare la funzione Tempo di disattivazione  con il tasto di menu . Sul display appare l'ora in cui la pietanza è pronta.
- 3 Ritardare l'orario di spegnimento con il tasto .
- 4 Confermare con . Si esce dal menu del timer.

Sul display appare alternativamente temperatura e modo operativo. L'apparecchio è in posizione di attesa. Esso si accende all'orario calcolato e si spegne al termine del tempo di cottura.

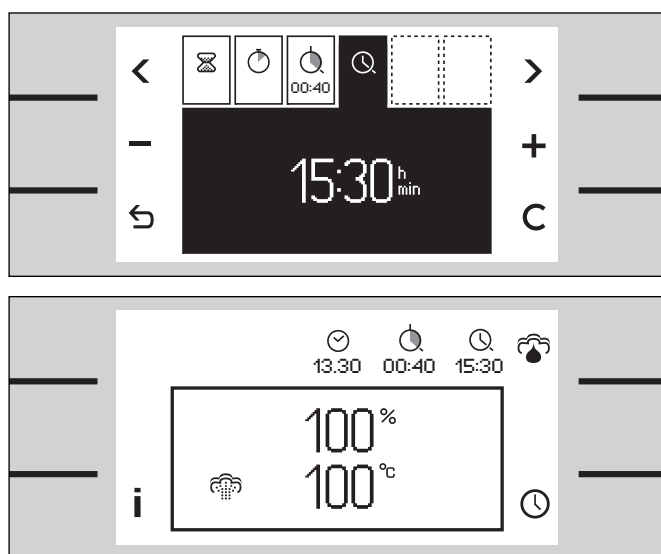
Al termine del tempo regolato l'apparecchio si spegne. Risuona un segnale. Il segnale si spegne anticipatamente se si preme il tasto , se si apre lo sportello dell'apparecchio oppure se si spegne la manopola della temperatura.

Nota

Interrompere l'orario di disattivazione: richiamare il menu del timer. Premere il tasto  e confermare con . Orario di disattivazione e tempo di cottura vengono cancellati.

Interrompere l'intera procedura: spegnere la manopola della temperatura.

Se il simbolo  lampeggia: non avete impostato alcun tempo di cottura. Regolate sempre prima un tempo di cottura.



Timer lungo

Con questa funzione il CombiVapore mantiene una temperatura di 85 °C con la modalità aria calda.

E' possibile tenere calde delle pietanze da 24 a 74 ore, senza dover accendere o spegnere il forno.

Ricordate che i generi alimentari facilmente deperibili non devono restare troppo tempo nel vano cottura.

Premessa:
il tasto Timer lungo  è disponibile. A tale scopo bisogna attivare il tasto nel menu Regolazioni di base. Vedasi capitolo Regolazioni di base.

Come si regola

- 1 Girare la manopola della temperatura di uno scatto verso destra sulla posizione luce.
- 2 Premere il tasto accanto al simbolo . Sul display appare il valore proposto 28h.
- 3 Regolare la durata desiderata con il tasto **+** oppure **-**.
- 4 Avviare con il tasto .

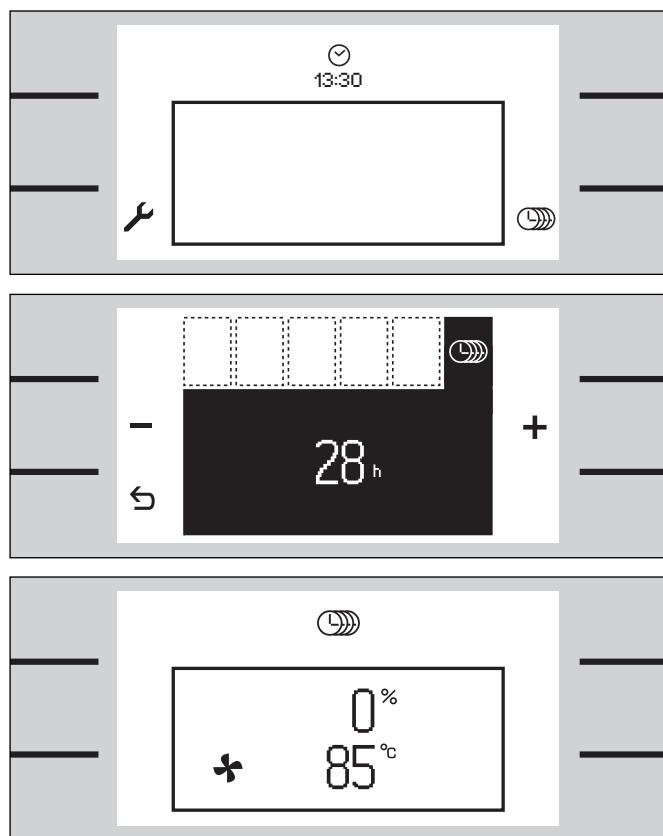
Sul display appaiono modo operativo e temperatura. La luce nel forno non si accende. I tasti sono bloccati. La luce del display è spenta. Toccando i tasti l'acustica è disattivata.

Al termine del tempo regolato l'apparecchio non riscalda più. Il display è vuoto. Spegnete la manopola della temperatura.

Nota

Se non trovate il tasto : dovete rendere prima disponibile il tasto. Consultate, al riguardo, il capitolo Regolazioni di base – Timer lungo.

Interrompere la procedura:
spegnete la manopola della temperatura.



Ricette in memoria

Con le ricette in memoria potete memorizzare tutte le impostazioni per una pietanza preparata e richiamarle in qualsiasi momento. Avete a disposizione sei possibilità di programmazione.

Per una pietanza potete memorizzare fino a 5 singole fasi. Una fase deve durare almeno 2 minuti.

Potete memorizzare anche una impostazione con il termosensore nucleo. In questo caso viene salvata la temperatura nucleo programmata e non la durata della cottura.

Richiamare il menu Memory.

- 1 Girare la manopola della temperatura di uno scatto a sinistra.
- 2 Posizionare la manopola delle funzioni di uno scatto a sinistra, sulla posizione „Ricette in memoria“.

Il menu Memory appare con i 6 posti di programmazione. I posti occupati sono contrassegnati in grigio. Selezionare il posto desiderato con i tasti menu < o >. Se esso è occupato, saranno visualizzate le singole fasi memorizzate.

Salvare le impostazioni

- 1 Preparare la pietanza con le impostazioni desiderate.
- 2 Al termine della cottura, richiamare il menu Memory.
- 3 Selezionare il posto desiderato con i tasti menu < o >.
- 4 Premere il tasto ✓ per 3 secondi.

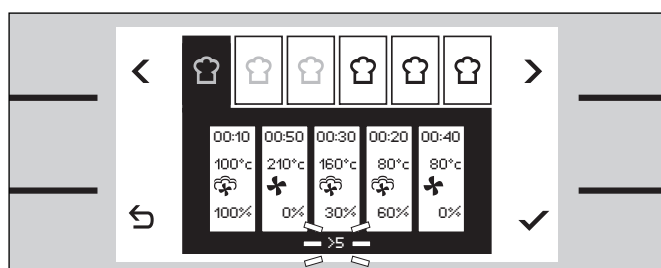
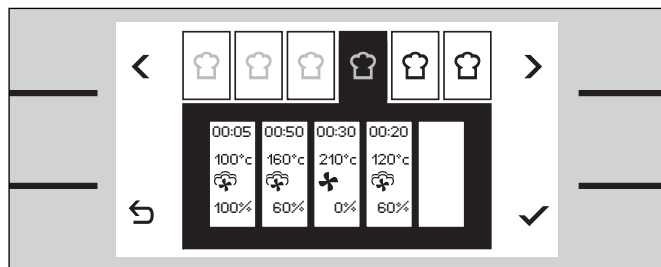
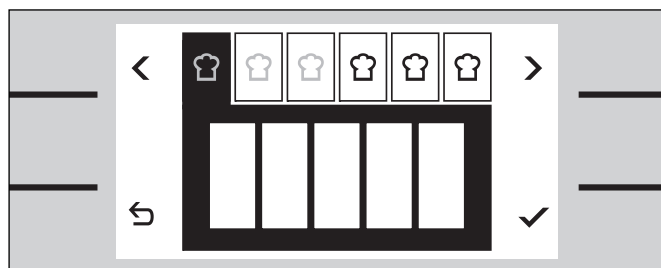
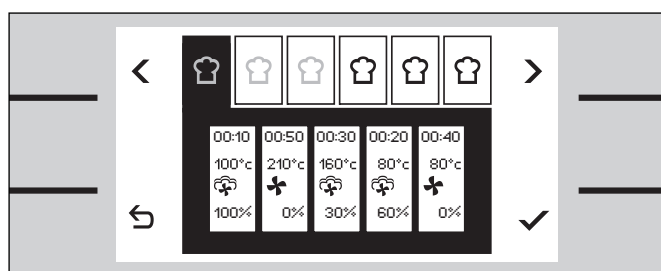
Tutte le fasi dell'ultima pietanza preparata sono ora memorizzate. Le impostazioni sono visualizzate sul display.

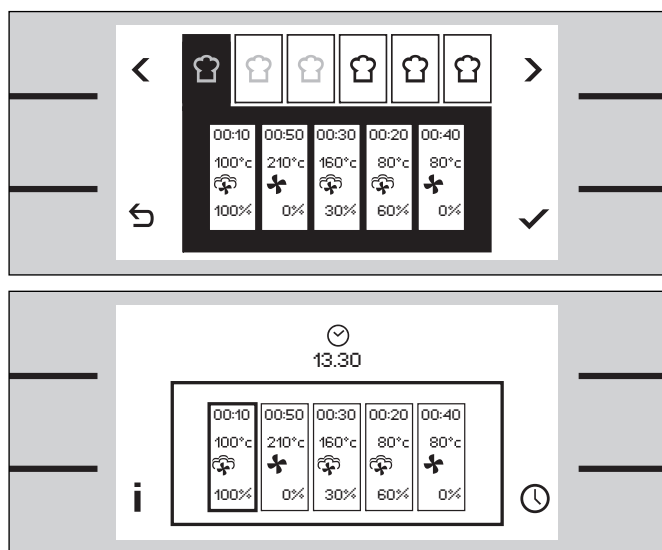
Nota

Se desiderate riprogrammare una posizione:

Salvate le nuove impostazioni. Le vecchie saranno sovrascritte.

Sul display appare l'informazione >5: Il programma che desiderate salvare è formato da più di 5 fasi. Saranno memorizzate solo le ultime 5.





Avviare „Ricette in memoria“

- 1 Girare la manopola della temperatura di uno scatto a sinistra.
- 2 Posizionare la manopola delle funzioni di uno scatto a sinistra, sulla posizione „Ricette in memoria“.
- 3 Selezionare il posto programmabile con i tasti di menu < o >, dove volete memorizzare la vostra pietanza.
- 4 Premere il tasto ↵.

Sul display appaiono le singole fasi. La cottura si avvia. La fase in corso ha una cornice più spessa.

Al termine del programma, la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni si spengono.

Nota

Quando il simbolo  lampeggia e voi volete avviare il programma:

la pietanza memorizzata è in corso con una temperatura nucleo programmata. Inserite il termosensore nucleo prima di avviare il programma Memory.

Protezione bambini

Il vostro CombiVapore è dotato della funzione Protezione bambini. L'apparecchio non può essere acceso involontariamente.

Premessa:
la protezione bambini deve essere prima resa "disponibile" nel menu Regolazioni di base. Vedasi capitolo Regolazioni di base.

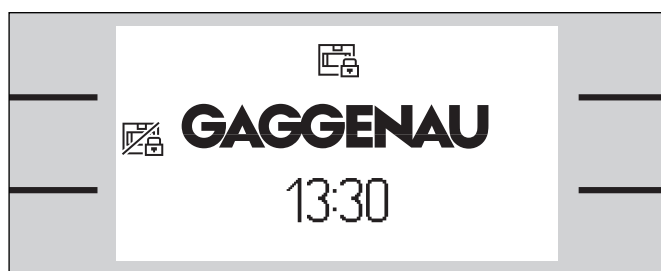
Attivare la protezione bambini

Premessa:
la manopola della temperatura è su Spento.

- 1 Premere un tasto qualsiasi. Accanto al tasto centrale sinistro appare il simbolo .
- 2 Tenere premuto per almeno 6 secondi il tasto .

La protezione bambini è attiva, il frontalino comandi è bloccato.

Dopo 60 secondi sul display appare l'indicazione di stand-by. Sulla barra di visualizzazione è indicato solo il simbolo .



Disattivare la protezione bambini

- 1 Premere un tasto qualsiasi. Accanto al tasto centrale sinistro appare il simbolo .
- 2 Tenere premuto per almeno 6 secondi il tasto .

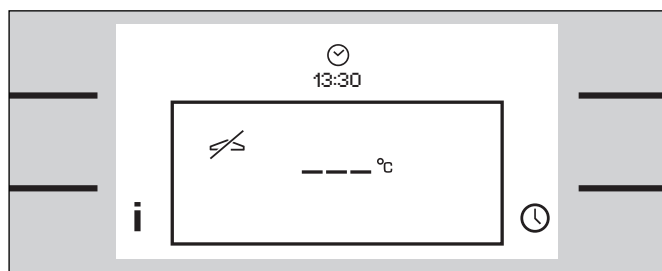
La protezione bambini è revocata. Potete regolare l'apparecchio come di consueto.

Nota

Quando accanto al tasto centrale non appare il simbolo 
richiamate il menu Regolazioni di base e selezionate la funzione Protezione bambini. Cambiate in „Tasto protezione bambini disponibile“ .

Se non avete più bisogno del tasto protezione bambini:
richiamate il menu „Regolazioni di base“ e selezionate la funzione Protezione bambini con i tasti del menu. Cambiate in „Tasto protezione bambini non disponibile“ .

Spegnimento di sicurezza



Per la vostra protezione l'apparecchio dispone di uno spegnimento di sicurezza. Ogni funzione viene disattivata dopo 12 ore, premesso che non venga effettuato alcun comando in questo lasso di tempo.

Eccezione:

Programmazione con il timer lungo.

Sul display compaiono tre barre. Spegner la manopola della temperatura. A questo punto potete regolare di nuovo.

Modificare le regolazioni di base

Il vostro apparecchio dispone di diverse regolazioni di base.

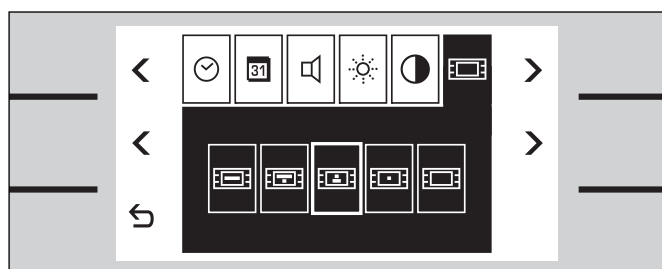
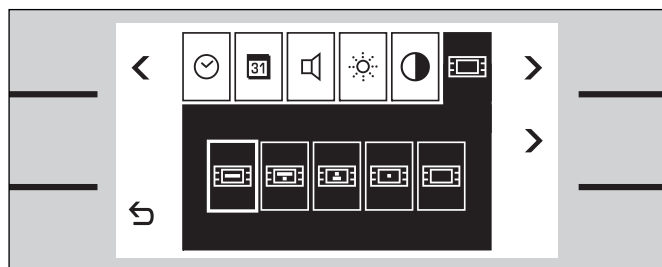
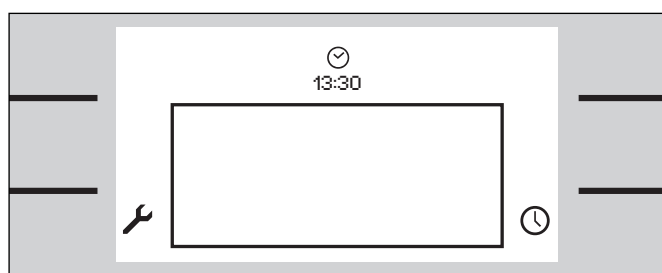
Queste possono essere adeguate alle vostre abitudini: a tale scopo girate la manopola della temperatura di uno scatto a destra su Luce.

- Con il tasto  richiamate il menu Regolazioni di base.
- Con i tasti superiori  oppure  scrollate nel menu.
- Con i tasti centrali modificate l'impostazione selezionata. Potete modificare più impostazioni successivamente, senza uscire dal menu.
- Con il tasto  uscite dal menu. A questo punto tutte le impostazioni sono salvate.

Nota

Nella barra del menu possono essere visualizzate rispettivamente solo sei funzioni. Premete il tasto di menu  oppure  finché sul display non appare la funzione desiderata. Potete scrollare in avanti o all'indietro con i tasti del menu.

Se non premete alcun tasto per 60 secondi, si esce automaticamente dal menu. Appare l'indicazione di stand-by. Tutte le regolazioni sono salvate.

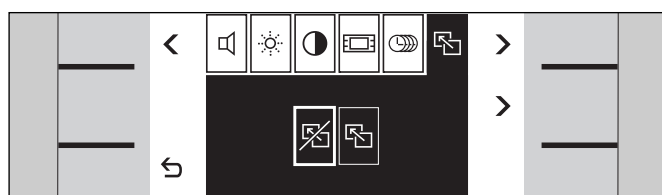
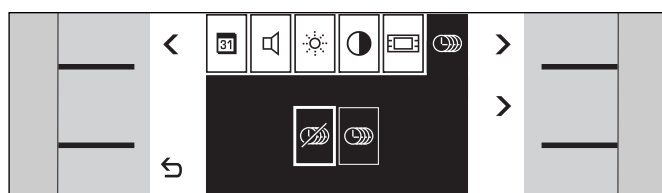
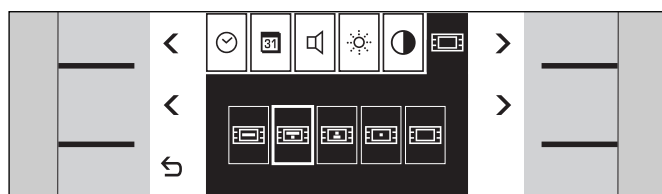
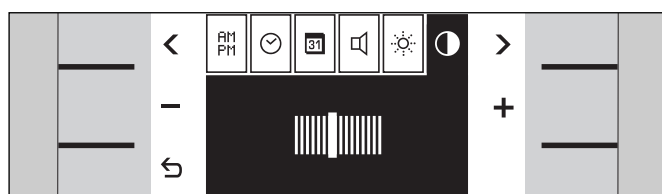
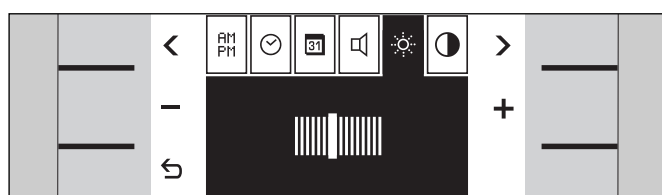
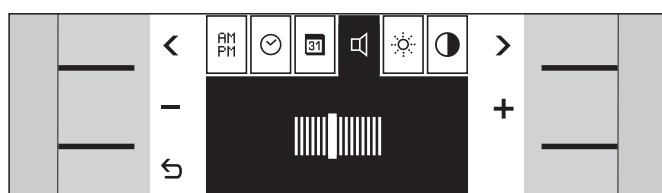
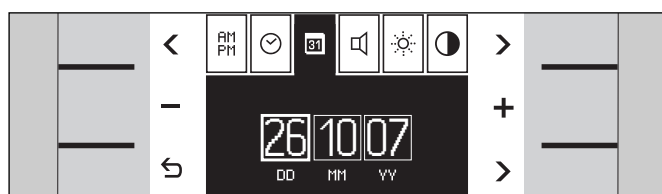
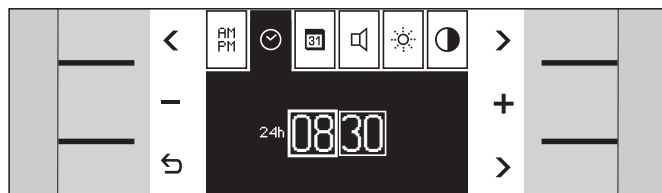
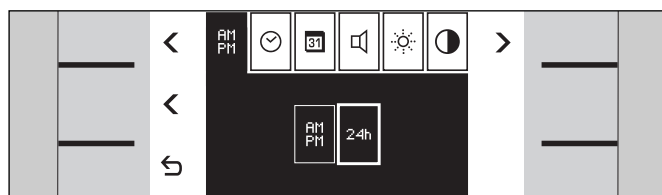


Esempio: modificare l'indicazione di stand-by

- 1 Richiamare il menu Regolazioni di base: a tale scopo girate la manopola della temperatura di uno scatto a destra su Luce. Premere il tasto accanto al simbolo . Appare il menu.
- 2 Selezionare la funzione Indicazione stand-by con il tasto di menu .
- 3 Selezionare l'indicazione desiderata con i tasti centrali  oppure . La selezione viene visualizzata brevemente.

Ora potete modificare ulteriori impostazioni oppure uscire dal menu con il tasto .

Regolazioni di base



Formato dell'ora

- Formato AM/PM (12 h) oppure formato 24 ore

Orario

- Ore / minuti

Passaggio dalle ore ai minuti con il tasto cursore ➤ in basso a destra.

Data

- Giorno / mese / anno

Passaggio dal giorno al mese e all'anno con il tasto cursore ➤ in basso a destra.

Volume acustica tasti

- Possono essere regolati 8 livelli.

Questa impostazione riguarda solo l'acustica tasti. Il segnale non può essere modificato.

Luminosità display

- Possono essere regolati 8 livelli.

Contrasto display

- Possono essere regolati 8 livelli.

Il contrasto dipende dall'angolazione.

Indicazione stand-by

- Gaggenu / Gaggenu con orario / Orario e data / Orario / Display vuoto

La selezione viene visualizzata brevemente.

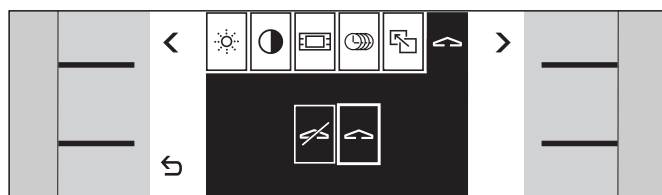
Timer lungo

- Tasto timer lungo non disponibile / disponibile

Resettare tutti i valori alle impostazioni di fabbrica

- No / Sì

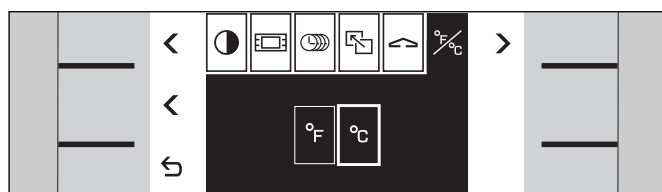
Un resettaggio deve essere sempre confermato subito con il tasto ↵.



Modalità demo

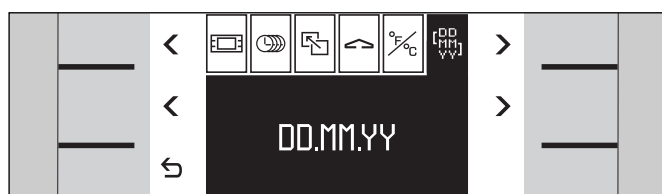
L'impostazione  „Niente modalità demo“ deve essere attivata e non deve essere modificata. L'apparecchio non riscalda nella modalità demo .

Questa impostazione può essere modificata solo nell'arco di 3 minuti dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica.



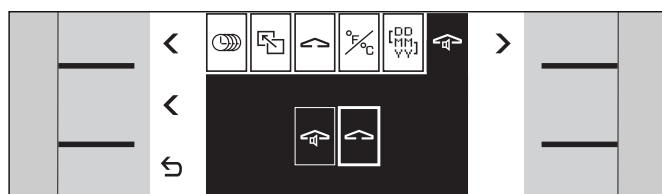
Unità di temperatura

- °F o °C



Formato data

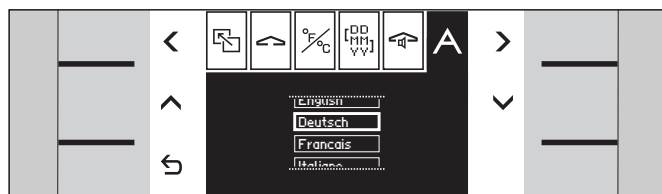
- Giorno.Mese.Anno oppure
Giorno/Mese/Anno oppure
Mese/Giorno/Anno



Riscaldare con / senza segnale

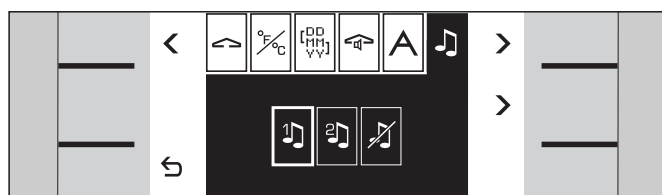
- Riscaldare con segnale / Riscaldare senza segnale

Il segnale risuona quando il riscaldamento è terminato.



Lingua

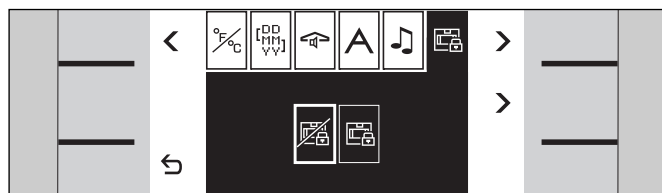
- Selezionare la lingua per la visualizzazione del testo oppure disattivare la visualizzazione del testo



Acustica tasti

- Tono 1 (beep) / Tono 2 (clic) / Acustica tasti spenta

Questa impostazione riguarda solo l'acustica tasti. Il segnale non può essere modificato.



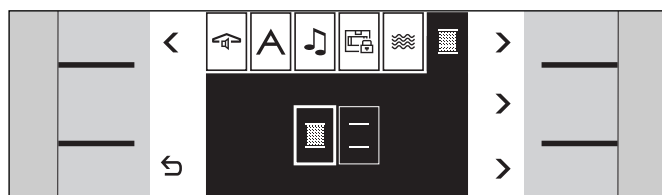
Preselezionare il tasto Protezione bambini

- Tasto Protezione bambini non disponibile / disponibile



Regolare la durezza dell'acqua

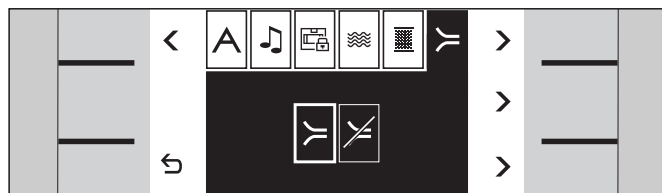
- Durezza dell'acqua misurata tra 1 e 18



Filtro dell'acqua

- Filtro disponibile / non disponibile

Selezionare “Filtro disponibile” solo se è installato un sistema di decalcificazione Brita WF 040-020.



Simbolo di decalcificazione / Resettare l'indicazione della capacità del filtro

- No / Si

Un resettaggio deve essere sempre confermato subito con il tasto ➡.

Indicazioni di sicurezza

⚠ **Cautela!** Non pulire il forno con un apparecchio ad alta pressione o a vapore.

⚠ **Cautela! Pericolo di ustione!** Lasciar raffreddare il forno prima della pulizia.

Vano cottura

Attenzione: Non spruzzare il detergente nella valvola di ventilazione posta nella parte superiore del vano cottura!

Pulire il vano cottura con un panno ed acqua calda con detergente per stoviglie. Non lasciar incrostare i residui. Dopo la pulizia lasciare lo sportello del vano cottura aperto affinché possa asciugarsi oppure usare la funzione "Asciugatura".

Per la cura regolare del vano in acciaio inox è particolarmente indicato il detergente Gaggenau. Il detergente per il vano cottura può essere richiesto presso il centro di assistenza clienti o un rivenditore autorizzato (n. d'ordine 667 027). Per l'uso del suddetto detergente osservare le indicazioni allegate.

Non grattare i residui incrostati ma ammorbidirli con un panno umido e detergente per stoviglie.

In presenza di uno sporco consistente, si consiglia di usare la funzione Pulizia.

Non utilizzare detergenti inadeguati:

- Prodotti abrasivi
- Prodotti alla nitro
- Spray per forno
- Detergenti al cloro
- Spugne od oggetti abrasivi

Cestelli di cottura

Lavare i cestelli di cottura con acqua calda e detersivo o nella lavastoviglie.

Lasciar ammorbidire i residui incrostati e rimuoverli con una spazzola.

Griglie

Per la pulizia è possibile smontare le griglie laterali. Svitare i dadi zigrinati e sfilare le griglie in avanti.

Lavare le griglie nella lavastoviglie.

Filtro raccogligrasso

Il filtro raccogligrasso può essere rimosso verso l'alto per la pulizia.

Lavare il filtro nella lavastoviglie.

Vetro dello sportello

Pulire il vetro con un panno morbido ed un detergente per vetri. Non pulire il vetro con un panno troppo bagnato, l'umidità può penetrare dietro il vetro.

Non usare detergenti aggressivi ed abrasivi o raschietti metallici. Questi potrebbero graffiare la superficie e danneggiare il vetro.

Nella lastra di vetro può comparire un riflesso di diversi colori. Si tratta del rivestimento termoresistente.

Pulire il display solo con un panno morbido. Non pulire il display con un panno bagnato, l'umidità può penetrare dietro il vetro.

Guarnizione sportello

Tenere la guarnizione sempre pulita e priva di residui.

Non pulire la guarnizione con detergenti aggressivi (per es. spray da forno). Questi possono danneggiare la guarnizione.

La guarnizione non deve essere rimossa.

Funzione Pulizia

Lo sporco tenace si lascia rimuovere più facilmente con la funzione Pulizia. La funzione Pulizia dura ca. 34 minuti.

Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di procedere alla pulizia. Rimuovete gli accessori dal vano cottura.

Per la pulizia è possibile smontare le griglie laterali. Svitare i dadi zigrinati e sfilare le griglie in avanti.

Come si regola

- 1 Rimuovere lo sporco grosso dal vano cottura. Pulire il vano cottura con acqua e detergente per stoviglie. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- 2 Girare la manopola delle funzioni di due scatti a sinistra. Posizionare la manopola della temperatura a sinistra sulla posizione "Funzioni speciali". Appare il menu di pulizia. La durata di pulizia è visualizzata.
- 3 Avviare con il tasto . La pulizia ha inizio.
- 4 Allo scadere del tempo, sul display appare la fase due, ovvero il risciacquo.
- 5 Rimuovere lo sporco disincrostato dal vano cottura con una spugna assorbente.
- 6 Chiudere lo sportello. Avviare con il tasto . L'apparecchio sciacqua per ca. 2 minuti.
- 7 Dopo il primo risciacquo, avviare il secondo con il tasto .

Dopo 2 minuti ca. risuona un segnale. La pulizia è terminata. Spegnere la manopola della temperatura.

Asciugare il vano cottura con la funzione "Asciugatura".

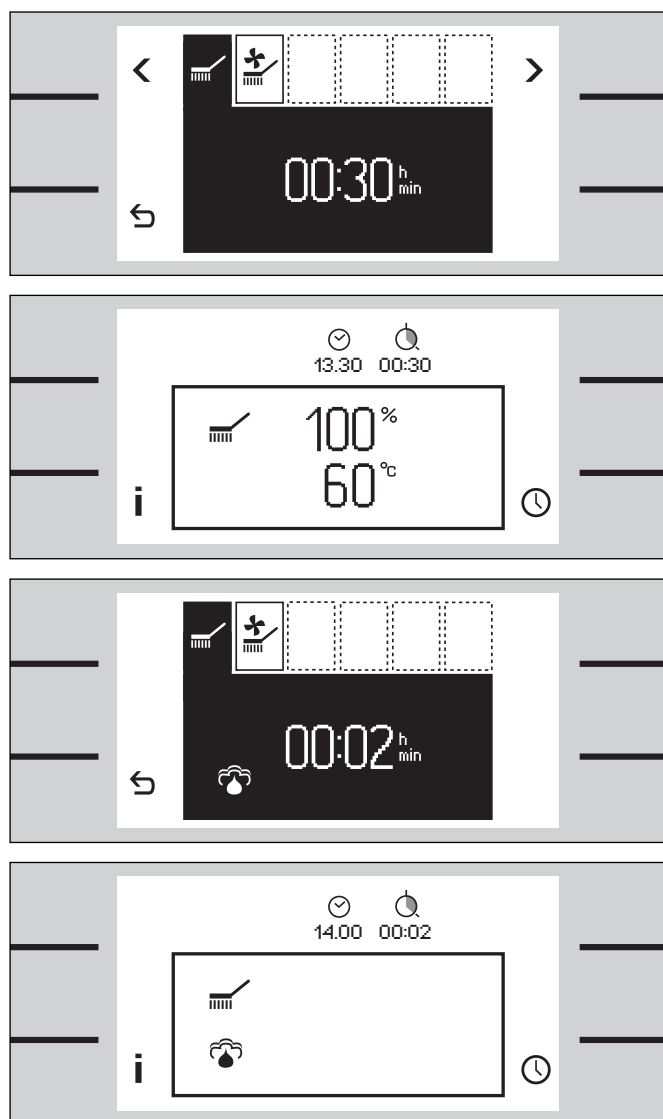
Nota

La durata della funzione di pulizia non può essere modificata. La luce nel vano cottura resta spenta durante la funzione pulizia.

Se desiderate interrompere la pulizia: spegnere la manopola della temperatura.

Se sul display compaiono tre linee.

comando errato. Controllare se la manopola delle funzioni e la manopola della temperatura sono regolate correttamente.



Funzione Asciugatura

Dopo la pulizia potete asciugare il vano cottura con la relativa funzione. Anche dopo l'uso del vapore potete asciugare il vano cottura con questa funzione.

Come si regola

- 1 Girare la manopola delle funzioni di due scatti a sinistra.
- 2 Posizionare la manopola della temperatura a sinistra sulla posizione "Funzioni speciali". Appare il menu di pulizia.
- 3 Con il tasto di menu ➤ si seleziona la funzione "Asciugatura". La durata è visualizzata.
- 4 Avviare con il tasto ↶.

Sul display appaiono la temperatura e il grado di umidità.

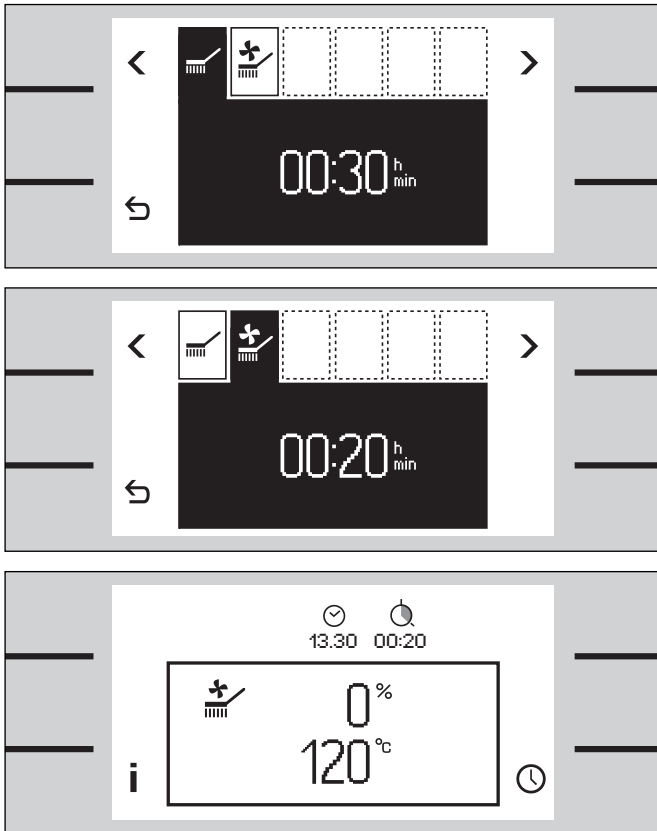
Al termine del tempo regolato risuona un segnale. L'asciugatura è terminata. Spegnerla la manopola della temperatura.

Lasciate raffreddare il CombiVapore. Quindi lucidate il vano cottura e il vetro con un panno morbido.

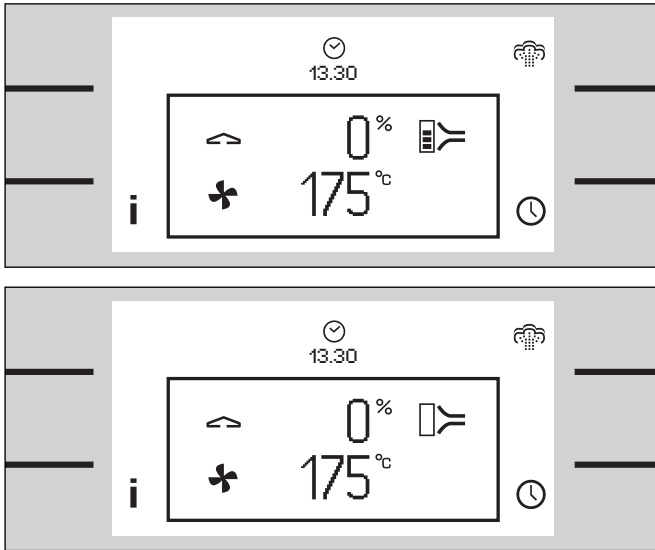
Nota

Se sul display compaiono tre linee.

comando errato. Controllate che la manopola delle funzioni si trovi su Pulizia e la manopola della temperatura su Strumenti.



Sostituire la cartuccia del filtro



Se è installato un sistema di decalcificazione Brita WF 040-020 nell'alimentazione d'acqua, a determinati intervalli di tempo devono essere sostituite le cartucce dei filtri.

Regolare „Filtro disponibile“ nelle Regolazioni di base. L'elettronica dell'apparecchio calcola la capacità in funzione della durezza dell'acqua indicata e dai modi operativi utilizzati. Se la sostituzione del filtro è imminente, ogni volta che si accende l'apparecchio un simbolo sul display indica la capacità residua.

Se sul display l'indicazione della capacità è vuota, si accende costantemente quando l'apparecchio è acceso. Sostituire la cartuccia del filtro.

Resetare l'indicazione della capacità nelle Regolazioni di base dopo il cambio del filtro.

Decalcificare

Se nell'alimentazione d'acqua non è installato un sistema di decalcificazione Brita WF 040-020, è necessario decalcificare regolarmente l'apparecchio affinché mantenga la sua funzionalità.

Decalcificare l'apparecchio quando appare il simbolo  sul display.

Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di procedere alla decalcificazione!

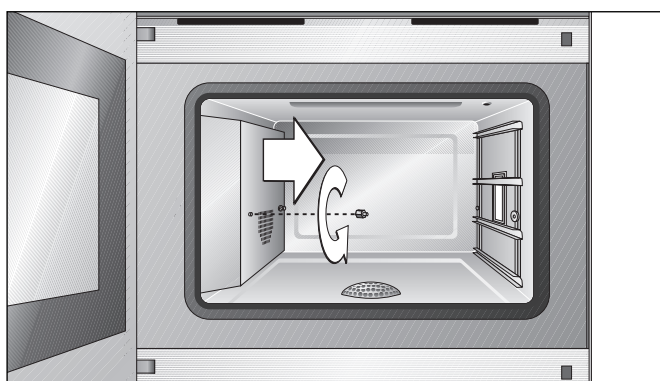
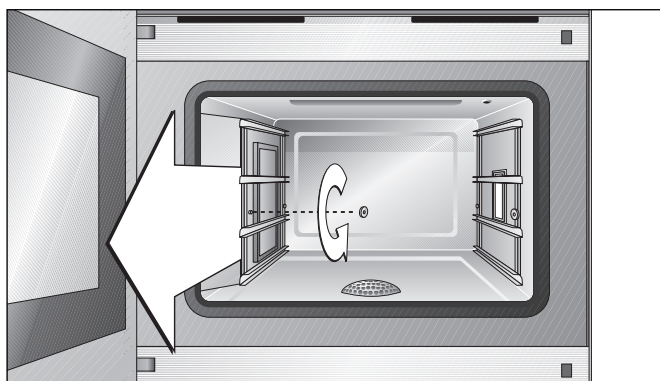
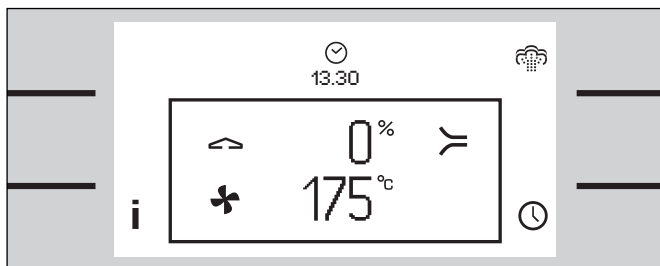
Quando smontate la lamiera laterale, badate a non graffiare il vano cottura. Accertatevi che le parti piccole non finiscano nel filtro di scolo. Consiglio: poggiare un canovaccio sul fondo del vano cottura.

Usare solo un decalcificatore consigliato (n. d'ordine 310 451). Dosate la soluzione decalcificante secondo le indicazioni del produttore. Evitate il contatto del prodotto con il telaio dell'apparecchio.

Per la pulizia della lamiera laterale non usare detergenti aggressivi od abrasivi.

Come procedere

- 1 Svitare i dadi zigrinati davanti sulla griglia a sinistra. Sfilare in avanti la griglia.
- 2 Rimuovere i filtri verso l'alto.
- 3 Svitare i perni anteriori con una chiave (apertura 13). Rimuovere la lamiera laterale e procedere alla decalcificazione.
- 4 Rimontare la lamiera. Riporre filtri e griglia.
- 5 Controllare che tutti i componenti siano montati bene.
- 6 Resetare il simbolo di decalcificazione nelle regolazioni di base.



Avarie

In presenza di disturbi del funzionamento controllate innanzitutto i fusibili dell'impianto domestico. Se il problema non dipende dall'alimentazione di corrente, vogliate contattare il vostro rivenditore autorizzato oppure il Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

Se richiedete l'intervento del nostro servizio assistenza, indicate il Numero E ed il codice FD dell'apparecchio. Questi numeri sono riportati sulla targhetta dell'apparecchio.

Per garantire la sicurezza dal punto di vista elettrico, è consentito eseguire le riparazioni solo ai tecnici autorizzati.

⚠ Cautela! Le riparazioni improprie possono essere causa di gravi pericoli.

Staccare l'apparecchio dalla corrente prima di qualsiasi intervento di manutenzione (spegnere il fusibile o l'interruttore di protezione nella cassetta di sicurezza).

Per motivi tecnici il rivestimento della lampada non può essere smontato. Solo il Servizio assistenza clienti della Gaggenau può sostituire la lampadina.

Importante! Non rimuovere il rivestimento della lampadina.

Non possono essere rivendicate prestazioni di garanzia per danni dovuti all'inosservanza delle presenti istruzioni.

Segnalazioni di errore

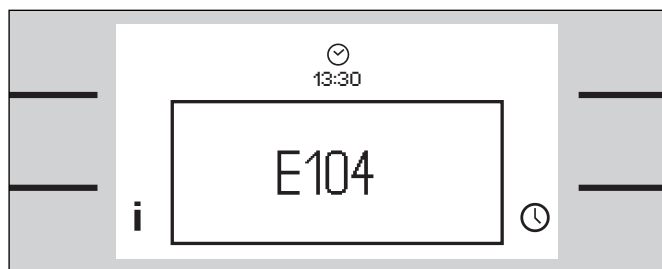
In presenza di un disturbo e se l'apparecchio non riscalda più, sul display lampeggia una segnalazione di errore.

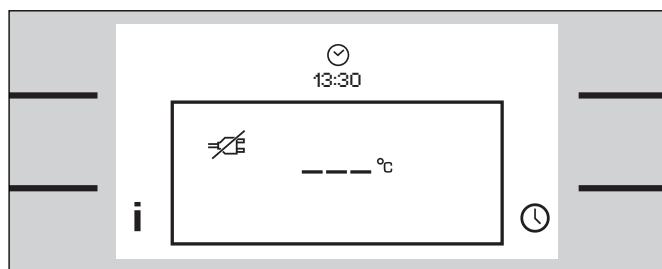
Se sul display lampeggia E003, E303, E115 oppure E215, l'apparecchio è surriscaldato. Spegnerlo e lasciar raffreddare l'apparecchio.

Se sul display lampeggia una comunicazione diversa, si prega di richiedere l'intervento del servizio assistenza. Indicate al servizio assistenza il tipo di comunicazione d'errore ed il modello dell'apparecchio. Il modello dell'apparecchio è riportato sulla targhetta.

Spegnete la manopola della temperatura.

Nota:
potete impostare il contaminuti e il cronometro.



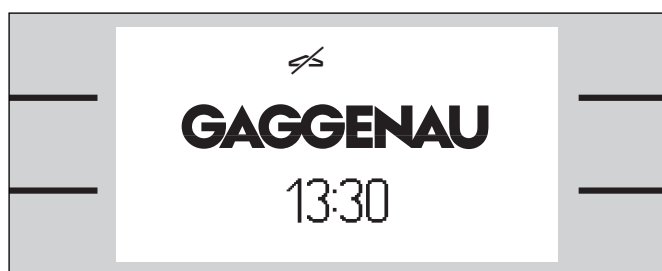


Interruzione della corrente

L'apparecchio può coprire un'interruzione di corrente inferiore ai 5 minuti. Il funzionamento continua.

Se l'interruzione di corrente dura più a lungo e l'apparecchio era in funzione, sul display appare il simbolo  e al posto della temperatura tre barre. L'esercizio è interrotto.

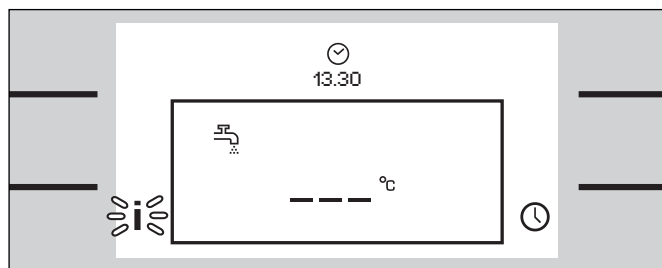
Spegnete la manopola della temperatura e reimpostatela.



Modalità demo

Se nella visualizzazione di stand-by si accende il simbolo , è attivata la modalità demo. L'apparecchio non riscalda.

Staccate brevemente l'apparecchio dalla corrente (spegnere il fusibile o l'interruttore di protezione nella cassetta di sicurezza). Disattivate quindi la modalità demo nell'arco di 3 minuti nel menu Regolazioni di base.



L'apparecchio non riceve acqua

Se sul display, in alto a sinistra, appare il simbolo  e se sono indicate tre linee al posto della temperatura, non vi è acqua fresca disponibile.

Controllare l'allacciamento idrico.

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

9000186332 EB 8805 it

GAGGENAU