

CombiVapore

BS 250/251

BS 254/255

Indice

Indicazioni di sicurezza	4	Timer	31
Prima dell'uso	4	Richiamare il menu del timer	31
Campo di applicazione	4	Contaminuti	31
Sicurezza durante la cottura al forno e al vapore	4	Cronometro	32
Nel caso di danni all'apparecchio	4	Programmatore del tempo di cottura	33
		Orario di spegnimento	34
Messa in funzione	5		
Evitare danni all'apparecchio e ai mobili	5	Timer lungo	35
CombiVapore e pannelli dei mobili	5	Come si regola	35
Evitare danni al vano cottura	5	Nota	35
Questo è il vostro nuovo CombiVapore	6	Protezione bambini	36
CombiVapore	6	Attivare la protezione bambini	36
Display ed elementi di comando	7	Disattivare la protezione bambini	36
Tasti	7	Nota	36
Accessori	8		
Modi operativi	9	Spegnimento di sicurezza	37
Serbatoio dell'acqua	10	Modificare le regolazioni di base	38
Prime regolazioni dopo l'allacciamento	11	Nota	38
Nota	11	Esempio: modificare l'indicazione di stand-by	38
Selezionare il formato dell'ora	11		
Regolare l'ora	11	Regolazioni di base	39
Regolare la data	11		
Unità temperatura °C o °F	12	Cura e pulizia manuale	41
Regolare la durezza dell'acqua	12	Indicazioni di sicurezza	41
Uscire dal menu e salvare le regolazioni	12	Vano cottura	41
		Cestelli di cottura	41
Calibratura	13	Griglie	41
Calibratura del CombiVapore	13	Filtro raccogligrassa	41
Nota	13	Serbatoio dell'acqua	41
		Vetro dello sportello	41
Attivare il CombiVapore	14	Guarnizione sportello	41
Stand-by	14		
Attivare il CombiVapore	14	Funzione Pulizia	42
		Preparazione	42
Regolare il CombiVapore	15	Come procedere	42
Regolare la temperatura ed il modo operativo	15	Nota	42
Nota	16		
Richiedere la temperatura attuale	16	Funzione Asciugatura	43
Dopo ogni utilizzo	16	Come si regola	43
		Nota	43
Termosensore nucleo	17		
Programmazione della temperatura nucleo	17	Programma di decalcificazione	44
Nota	18	Come procedere	44
Pulizia	18	Consiglio	45
Valori indicativi temperatura nucleo	18		
		Avarie	45
Tabella di cottura	19	Segnalazioni di errore	46
		Interruzione della corrente	46
		Modalità demo	46



Indicazioni di sicurezza

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.

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 posteriore del forno.



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 arrostiti in salamoia) contengono cloruri ed acidi. Questi corrodono la superficie di acciaio. Pulire il vano cottura dopo l'uso.
- In presenza di un'acqua potabile con alta percentuale di cloruro (>40 mg/l) consigliamo l'uso di un'acqua minerale a scarso contenuto di cloruro senza gas. Informazioni sull'acqua potabile possono essere richieste presso l'acquedotto di competenza.
- 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 254/255.

Il comando è identico per tutti i modelli.

Il serbatoio dell'acqua è situato sempre sul lato opposto a quello della cerniera dello sportello.



Display ed elementi di comando

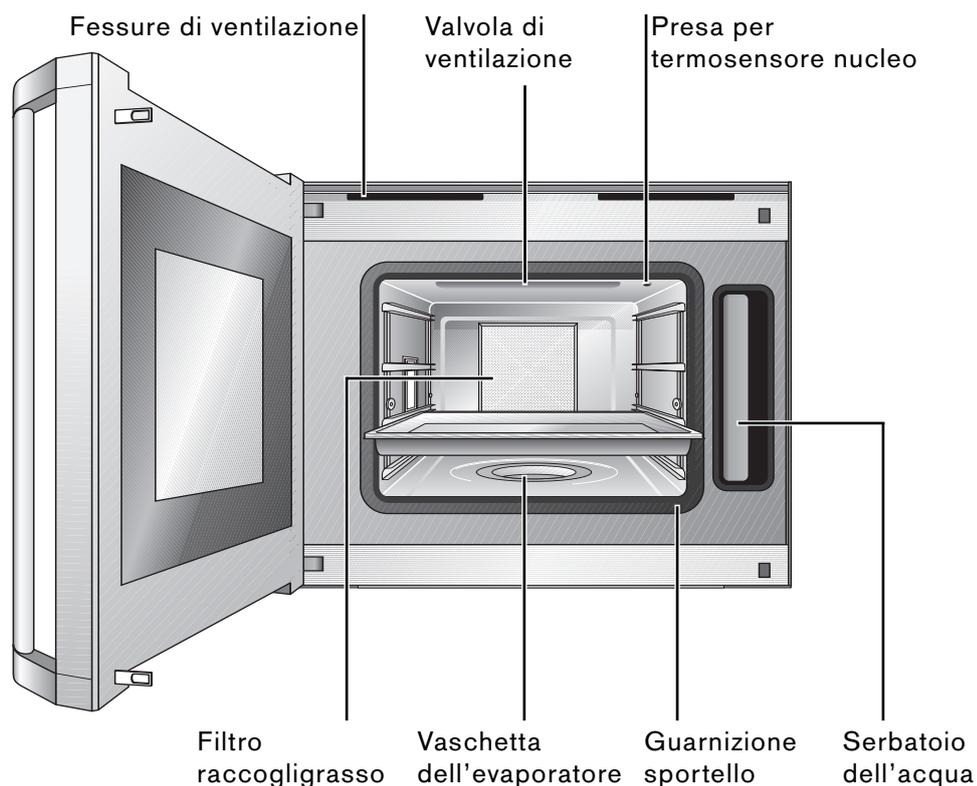
Sul BS 250/251 il display e i tasti sono disposti in basso.

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



Sul BS 254/255 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.



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 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.

Manopola della temperatura

La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra.

Temperatura regolabile:
30 - 230 °C

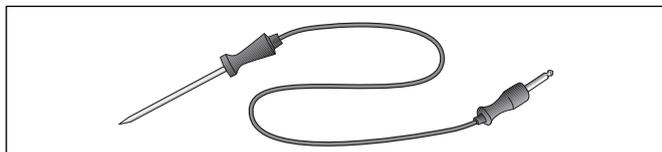
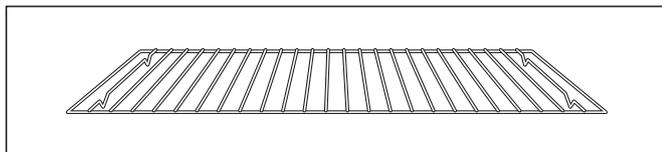
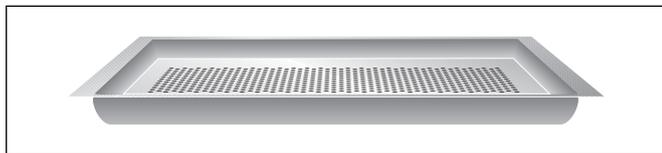
Prima posizione a destra:
Accendere la luce

Prima posizione a sinistra:
Funzioni speciali (funzione pulizia, funzione asciugatura, decalcificare)

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

Accessori



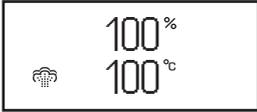
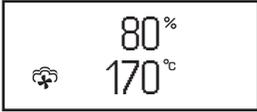
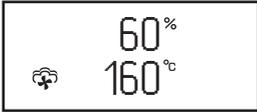
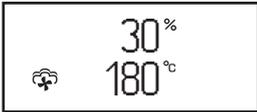
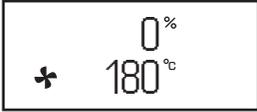
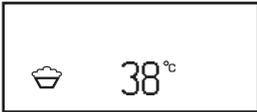
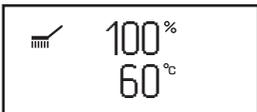
L'apparecchio dispone, nella versione di serie, dei seguenti accessori:

- 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

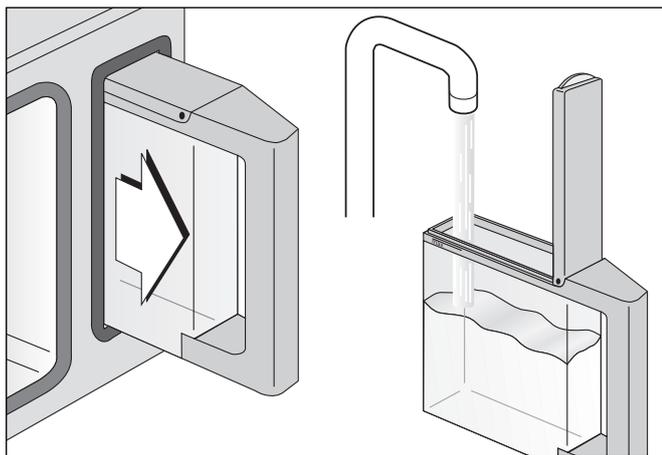
Inoltre potete ordinare i seguenti accessori speciali:

- **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

Modi operativi

Indicazione display	Modo operativo	Applicazione
	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.
	Grado di umidità 80 % Temperatura 30 - 230 °C	Esercizio combinato: Pasta sfoglia, carne, pollame.
	Grado di umidità 60 % Temperatura 30 - 230 °C	Esercizio combinato: Prodotti lievitati, pane.
	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.
	Grado di umidità 0 % Temperatura 30 - 230 °C	Aria calda: Dolci, biscotti, sformati.
	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.
	Scongelare Temperatura 40 - 60 °C	Scongelamento uniforme e delicato di verdure, carne, pesce e frutta. Le pietanze non si asciugano e non si alterano.
	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.
	Funzione Pulizia, Funzione Asciugatura, Decalcificare	La funzione Pulizia consente di rimuovere lo sporco con il vapore.

Serbatoio dell'acqua



Quando si apre lo sportello, il serbatoio dell'acqua si trova lateralmente nell'apparecchio. A seconda dei modelli, il serbatoio è disposto a destra o a sinistra.

Prima di ogni cottura al vapore, riempire il serbatoio con acqua fresca e fredda fino al livello massimo. Se la vostra acqua del rubinetto è particolarmente ricca di calcare, utilizzare acqua filtrata oppure acqua imbottigliata senza gas. Non usate acqua distillata o altri liquidi.

Chiudete bene il coperchio del serbatoio. E' importante per il funzionamento dell'apparecchio.

Spingete il serbatoio dell'acqua completamente fino allo scatto.

Il riscaldamento viene interrotto se il serbatoio dell'acqua è vuoto. Sul display appare il simbolo . Al posto della temperatura sono visualizzati tre lineette.

Aprire lo sportello (Cautela: può fuoriuscire del vapore). Estrarre lentamente il serbatoio dall'apparecchio. Dalla sede della valvola può gocciolare dell'acqua residua. Tenere il serbatoio in orizzontale durante l'estrazione.

Riempire il serbatoio fino al contrassegno e rimetterlo al suo posto.

Svuotare sempre il serbatoio dopo l'uso del forno e lasciatelo asciugare con il coperchio aperto. Tenere sempre pulita la guarnizione del coperchio ed asciugarla dopo l'utilizzo. Dopo l'uso asciugare sempre il vano del serbatoio nell'apparecchio.

Nota:

Non riscaldare il serbatoio dell'acqua nel vano cottura per asciugarlo! Il serbatoio dell'acqua viene danneggiato.

Prime regolazioni dopo l'allacciamento

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

- il formato dell'ora,
- l'ora,
- la data,
- l'unità di 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.

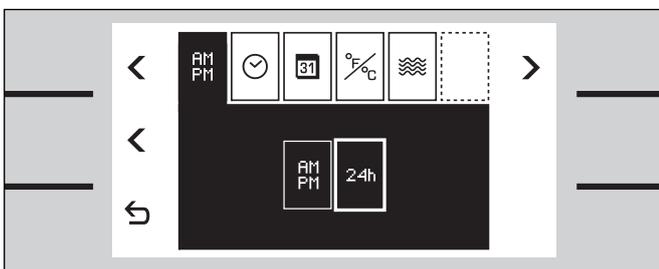
Nel capitolo "Regolazioni di base" potete leggere come modificare queste impostazioni in qualsiasi momento.

Selezionare il formato dell'ora

La funzione „Formato dell'ora“ è visualizzato nel menu.

Sul display appaiono le due possibilità AM/PM (12 h) ed il formato 24 h. La preimpostazione è il formato 24 h.

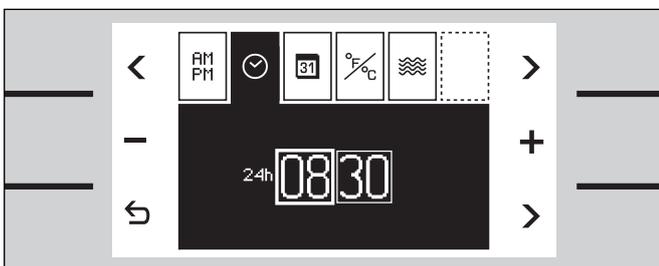
Qualora lo desideriate, modificate il formato con il tasto centrale <.



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 + / -.

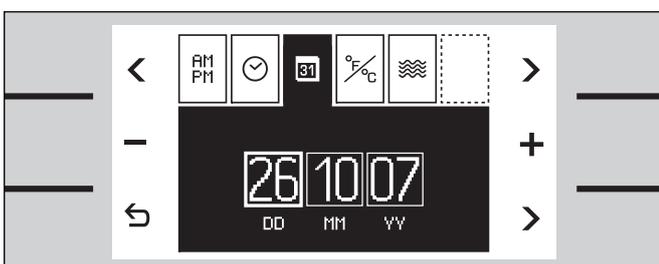
Passare dalle ore ai minuti con il tasto cursore > in basso a destra.

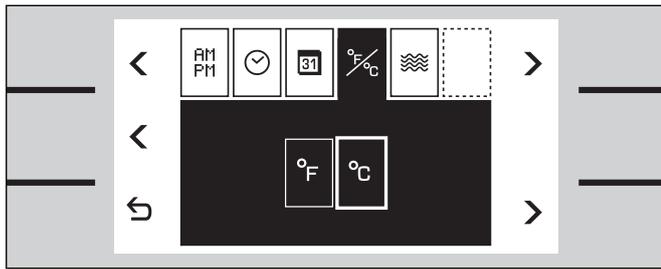


Regolare la data

- 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 + / -.

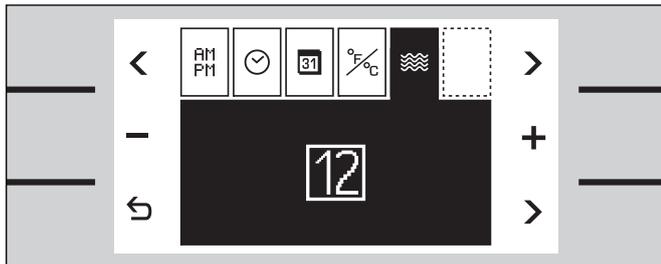
Passare dal giorno al mese e all'anno con il tasto cursore > in basso a destra.





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 forno a vapore per la prima volta, esso effettua una calibratura. Durante questa operazione il forno 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 Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo. Introdurre completamente il serbatoio fino allo scatto.
- 3 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.

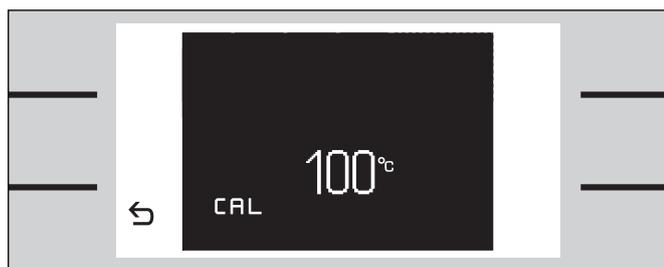
La calibratura non deve essere interrotta. Non aprire lo sportello durante la calibratura.

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.



Attivare il CombiVapore



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 forno a vapore 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.

Potete regolare queste temperature:

Vapore, aria calda	30 - 230 °C
Lievitazione	30 - 50 °C
Scongellare	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 Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo. Chiudere bene il coperchio. Introdurre completamente il serbatoio fino allo scatto.
- 2 Girare la manopola delle funzioni finché sul display non appare il modo operativo desiderato.
- 3 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.

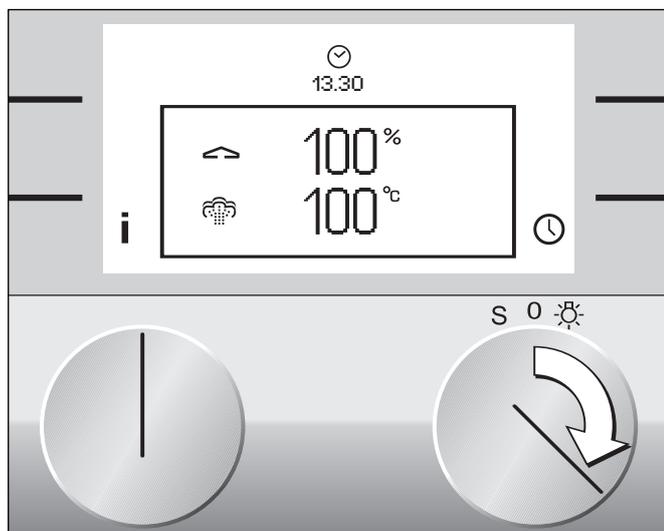
Il simbolo di riscaldamento ⇐ si accende finché non è raggiunta la temperatura selezionata. Durante la fase di post-riscaldamento esso riappare.

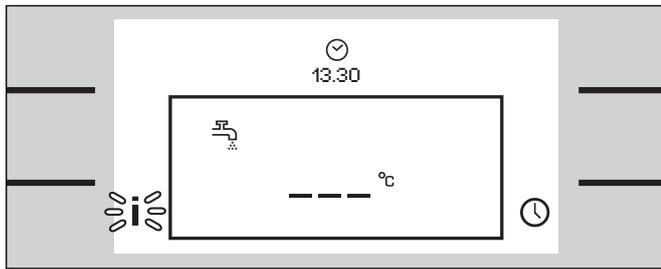
Quando viene raggiunta la temperatura selezionata, risuona un segnale. Il segnale può essere spento con un tasto qualsiasi.

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 forno a vapore con la manopola della temperatura. La luce nel vano cottura si spegne. Appare il display di stand-by.



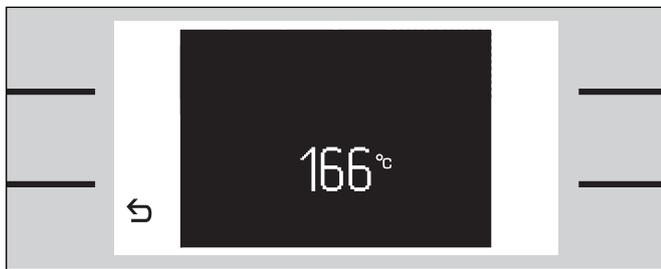


Nota

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.

Riempire il serbatoio con acqua fresca fino al livello massimo.

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.

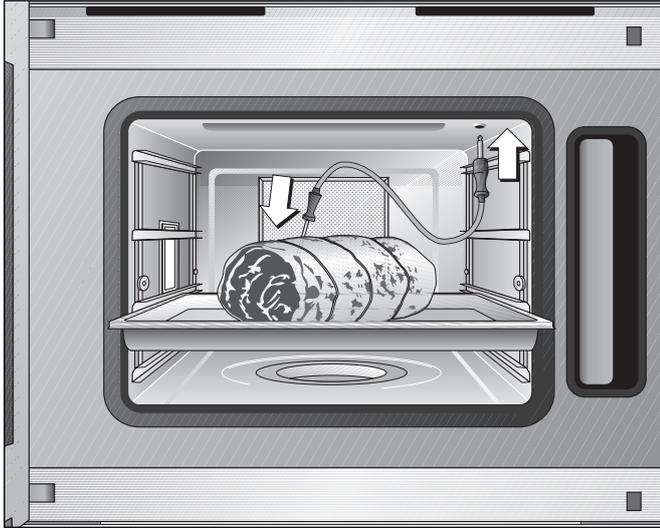
Dopo ogni utilizzo

Pulire il vano cottura e la vaschetta dell'evaporatore con una spugna. Asciugare il vano cottura con un panno morbido oppure utilizzare la funzione Asciugatura.

⚠ Cautela! L'acqua nella vaschetta può essere bollente.

Svuotare sempre il serbatoio e lasciatelo asciugare con il coperchio aperto. Asciugare bene il vano per la vaschetta nell'apparecchio.

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.

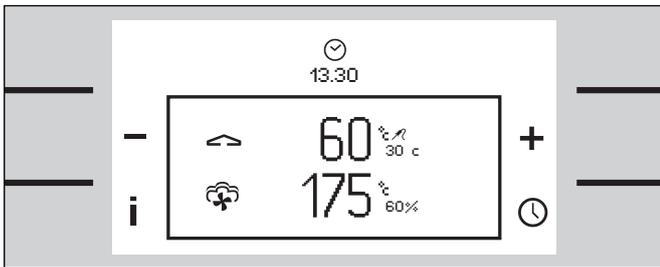
Infilare completamente la punta nel punto più spesso del pezzo di carne. Non introdurla nella parte grassa e non toccare con la punta parti delle stoviglie, ossa o tessuto molto grasso.

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.



Note

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	ben cotto	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 contenitore di cottura, collocarlo sul secondo livello dal basso.
- Se usate la vaschetta forata o la griglia senza altre stoviglie, introducete sempre la vaschetta senza fori sul 1. livello dal basso per evitare che il fondo del vano cottura e la vaschetta dell'evaporatore si sporchino eccessivamente.
- 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.
- 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 sul secondo livello dal basso. Introducete la vaschetta senza fori sul primo livello. In questo modo eviterete un imbrattamento eccessivo del vano cottura. Il liquido raccolto potrà essere utilizzato come base per una salsa o come brodo vegetale.

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	15-20
Fagioli verdi	forata	100	100	25-30
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	Terrina/griglia	100	100	50-60
Carote a fette	forata	100	100	10-15
Patate pelate 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	10-15

*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.)
Carpa intera, 1,5 kg	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/ griglia	180-200	100	10-15
Filetto di coda di rospo, 200 gr./cad.	forata	90-100	100	10-15
Branzino, Intero, 400 gr./cad	forata	90-100	100	15-20

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

Pesce - Cottura a vapore 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
Astice lesso, sgusciato, rigenerare	forata	70-80	100	10-12
Cappasante, 6 pezzi	non forata	80-90	100	4-8
Merluzzo, 250 gr./cad.	forata	80-90	100	10-12
Red Snapper, 200 gr./cad.	forata	80-90	100	12-15
Pesce persico, 150 gr./cad.	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	80-90	100	12-15
Rombo, 300 gr./cad.	forata	80-90	100	12-15
Branzino, 150 gr./cad.	forata	80-90	100	10-12
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 minuti 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 sempre 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.)
Entrecôte, rosolata, rosa, 350 gr./cad.	non forata	170-180	0-30	10-20
Filetto rosolato, rosa, in camicia, 600 gr.	non forata	190-200	80-100	25-40
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	1) 120 2) 170-180 3) 220	100 60 0	30 30-35 10-15
Coscia d'agnello, rosolato, rosa, 1,5 kg	non forata	170-180	0-60	60-80
Sella di capriolo, rosolato, rosa, 500 gr./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	1) 220-230 2) 150-160	100 30-60**	20 60-80
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	1) 220-230 2) 160-170	100 30-60**	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.
- 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 la carne si asciughi.
- 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.
- Osservate che non può essere raggiunta una temperatura nucleo superiore 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.
- 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).
- Servite su stoviglie preriscaldate.

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Petto d'anatra rosa, 350 gr./cad.	non forata	70-80	30	40-60
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
Bistecca 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*	non forata	1) 150-160 2) 220	60 0	80-90 20-30
Petto d'anatra rosolato, rosa, 350 gr./cad.	non forata	160-180	0	12-18
Pollo intero, 1,5 kg	griglia	170-180	60	50-60
Petto di pollo, ripieno, al vapore, 200 gr./cad.	non forata	100	100	10-15
Coscia di pollo, 350 gr./cad.	griglia	170-180	30-60	40-45
Filetto di petto di tacchina, al vapore, 300 gr./cad.	forata	100	100	12-15
Galletto, quaglia, Piccione al vapore, 300 gr./cad.	forata	100	100	25-30
Galletto, quaglia, Piccione, 300 gr./cad.	forata	180-200	60-80	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.

Contorni / legumi

I tempi di cottura indicati sono solo orientativi. 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	20-25
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	95-100	100	25-30
Riso a chicco lungo (250 gr. + 500 ml di acqua)	non forata	100	100	25-30
Riso naturale (250 gr. + 375 ml di acqua)	non forata	100	100	25-35
Lenticchie (250 gr. + 500 ml di acqua)	non forata	100	100	25-35
Pasta fresca, dal banco frigo	forata	100	100	5-7

Alimento	Vaschetta di cottura	Temp. (°C)	Umidità (%)	Tempo di cottura (min.)
Pasta fresca ripiena, dal banco frigo	forata	100	100	7-10
Fagioli bianchi, messi a bagno (250 gr + 1l 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	100	5-15
Riso al latte (250 gr di riso + 625 ml di latte)	non forata	100	100	35-45
Sformato dolce**	non forata	180-200	0-60	20-40

*Crème brulée e flan: coprire con carta trasparente resistente al calore o in alluminio.

**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
Gnocchi di semolino	non forata	90-95	100	8-10
Lasagne	non forata	170-190	0	35-60
Soufflé	Formine per soufflé / forata	180-200	60	12-20

*Essiccare, asciugare: ad es. pomodori, funghi, zucchini, mele, pere, ecc. a fette sottili. Aromatizzare ad es. con olio di oliva, spezie, zucchero, sale.

** Coprire con carta trasparente resistente al calore o in alluminio.

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, 20 cm	Tortiera apribile	160-170	0	70-80
Bagel (100 gr./cad.)	non forata	190-210	80-100	15-25
Baguette, precotta	griglia	190-200	60-100	10-15
Pan di spagna, alto (6 uova)	Tortiera apribile	160-170	0	30-35
Rotolo di pan di spagna (2 uova)	non forata	210-220	0	6-8
Biscotti di pasta sfoglia	non forata	180-200	80-100	15-25
Pane (1-1,5 kg)	non forata	1) 200 2) 160-165	100 0	15 25-35
Panini (50-100 gr./cad.)	non forata	180-200	80-100	15-25
Dolce basso con impasto lievitato	non forata	150-160	0	25-30
Gugelhupf (Impasto al lievito) con 1 kg di farina	Stampo per Gugelhupf	160-175	30-60	35-45
Treccia dolce (500 gr. di farina)	non forata	150-160	60-80	20-30
Amaretti	non forata	140-150	0	25-35
Muffins	Forma per muffins	170-180	0-30	20-30
Dolci da placca a base di lievito*	non forata	160-170	0-60	30-45
Biscotti	non forata	150-170	0	15-25
Torta margherita	Tortiera a cassetta/ tortiera apribile	160-175	0-30	50-70
Piccoli dolcetti	non forata	150-160	0	35-45
Biscotti	non forata	150-160	0	25-30
Tarte	Stampo per tarte	190-200	0	30-45
Quiche / schiacciata	Stampo per quiche	180-190	0	35-60
Bigné / eclairs	non forata	170-180	0-30	40-45

*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.

Rigenerare

- 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	griglia	90-100	7-10
Contorni a base di amido (pasta, patate, riso)*	griglia	120	7-10
Cibi già pronti	griglia	120	7-15

*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 asciugano. La scodella non deve essere coperta. Utilizzate allo scopo il modo operativo "Lievitare".
- Il tempo di lievitazione indicato è orientativo. Lasciate lievitare l'impasto, finché il volume è pressoché 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	25-35

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	40-45	3-4
Arrosto, 1000 gr.	forata	40-45	45-60*
Filetto di pesce, 150 gr./cad	forata	40-45	5-10*
Verdure, 400 gr.	forata	40-45	5-7
Gulasch, 600 gr.	forata	45-50	30-45*
Pollo, 1000 gr.	forata	45-50	45-60*
Coscia di pollo, 400 gr./cad.	forata	45-50	20-30*

*Per questa pietanza si consiglia di aggiungere un tempo di compensazione: Spegnete l'apparecchio dopo il tempo di scongelamento e lasciate riposare la pietanza per altri 10 – 15 min., affinché possa 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, disinfettate i barattoli sciacquati nel vostro CombiVapore per 20-25 minuti a 100°C.
- 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 0,75 l)	forata	100	100	35-40

Centrifugare

- Introdurrete la frutta o i frutti i bosco nella vaschetta forata che collegherete sul secondo 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	100	100	60-120

Preparazione di 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! Raffreddate il latte a bagnomaria a 40°C per non distruggere le colture dello yogurt.
- Aggiungete al latte dello yogurt naturale con colture 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 anche nel CombiVapore a 100°C e con il 100% di umidità per 2025 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 **C**.

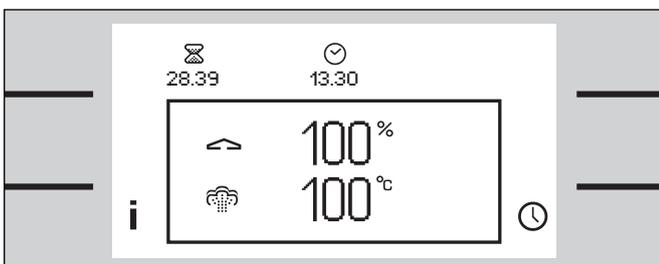
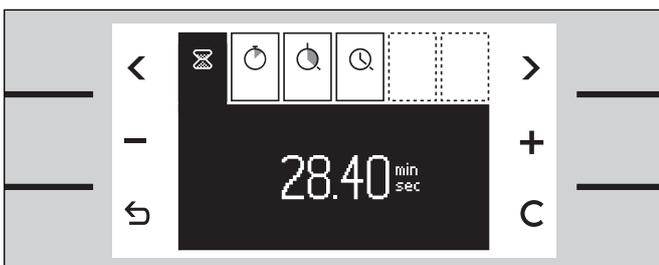
Si esce dal menu del timer. Sulla barra di visualizzazione sono indicati il simbolo ⌘ ed il tempo che decorre.

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.

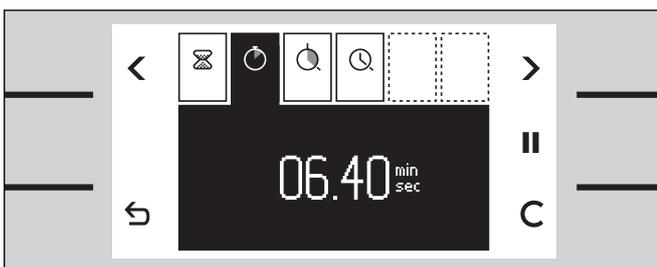
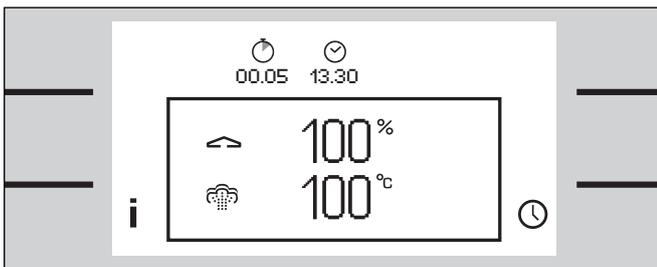
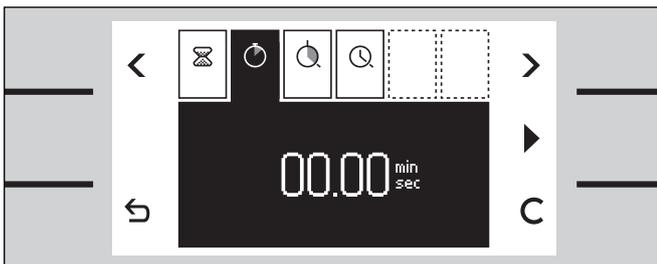
Il cronometro funziona indipendentemente dalle altre regolazioni dell'apparecchio.

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 II. 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.

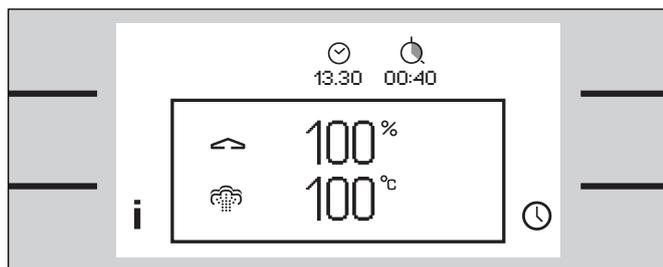
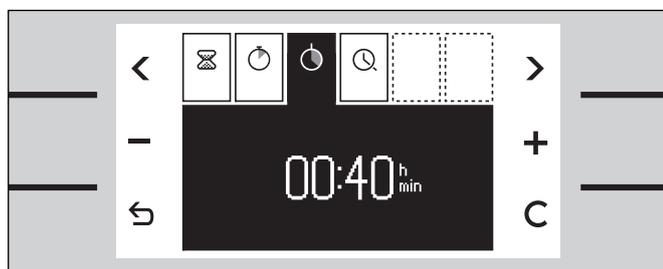
Regolate temperatura e modo operativo ed inserite la pietanza nel forno.

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.

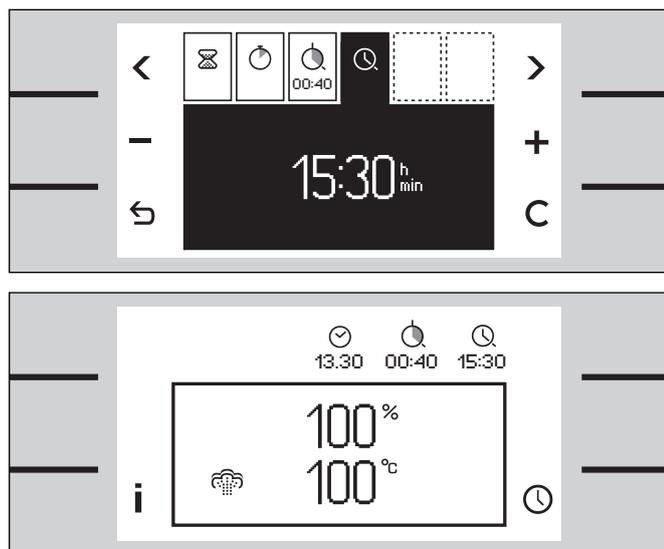
Al termine del tempo regolato l'apparecchio si spegne. Risuona un segnale. Il segnale si spegne anticipatamente se si preme il tasto , se si apre lo sportello dell'apparecchio oppure se si spegne la manopola della temperatura.

Nota

Interrompere l'orario di disattivazione:
richiamare il menu del timer. Premere il tasto **C** 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.

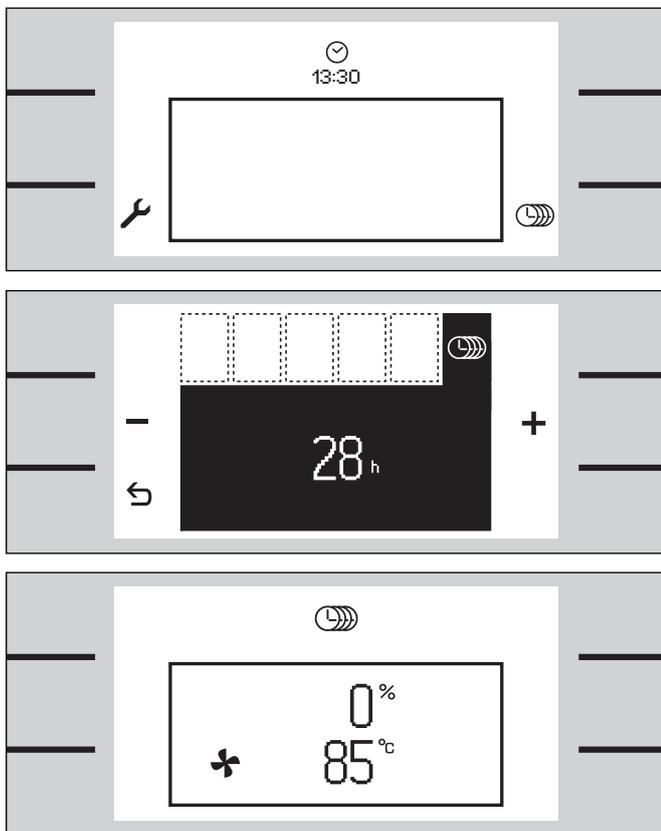
Al termine del tempo regolato l'apparecchio non riscalda più. Il display è vuoto. Spegnete la manopola della temperatura.

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.



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 .

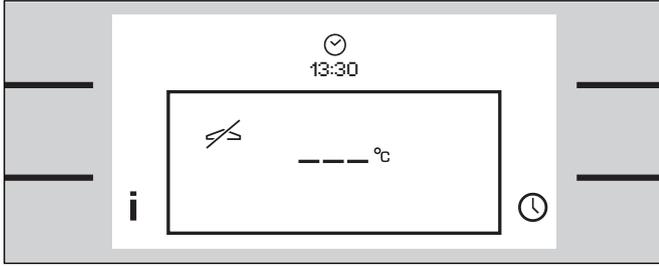
La protezione bambini è revocata. Potete regolare l'apparecchio come di consueto.

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.

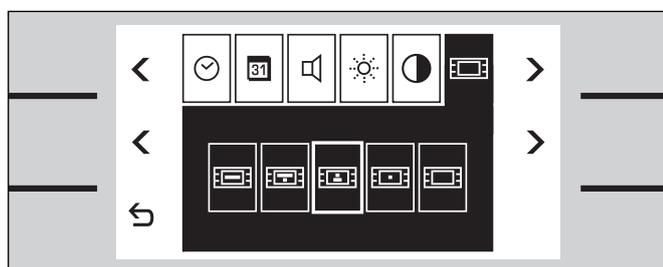
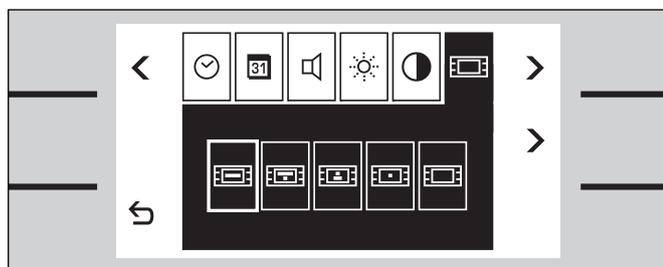
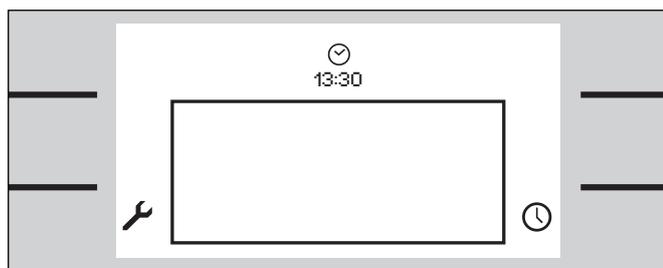
Queste possono essere adeguate alle vostre abitudini: a tale scopo girate la manopola della temperatura di uno scatto a destra su Luce.

- 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.

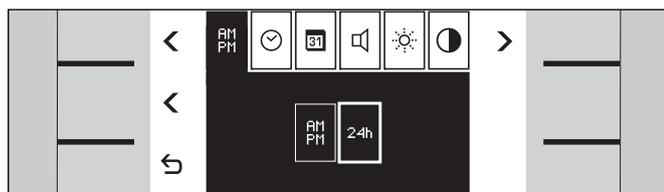


Esempio: modificare l'indicazione di stand-by

- 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.

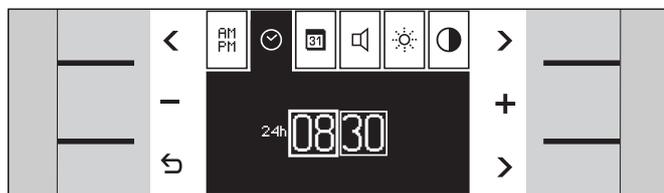
Ora potete modificare ulteriori impostazioni oppure uscire dal menu con il tasto .

Regolazioni di base



Formato dell'ora

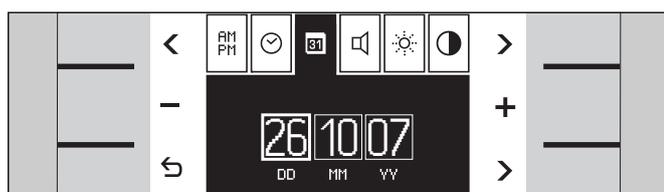
- Formato AM/PM (12 h) oppure formato 24 ore



Orario

- Ore / minuti

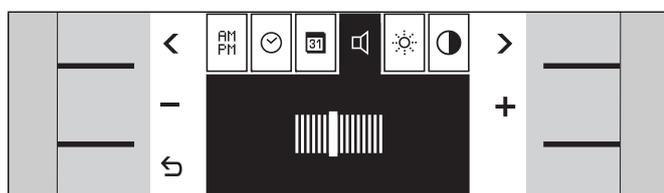
Passaggio dalle ore ai minuti con il tasto cursore > in basso a destra.



Data

- Giorno / mese / anno

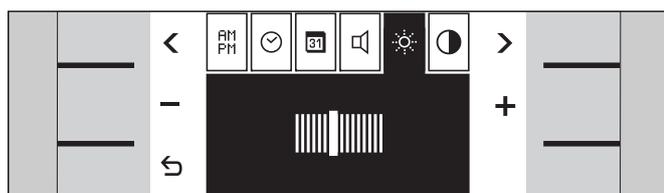
Passaggio dal giorno al mese e all'anno con il tasto cursore > in basso a destra.



Volume acustica tasti

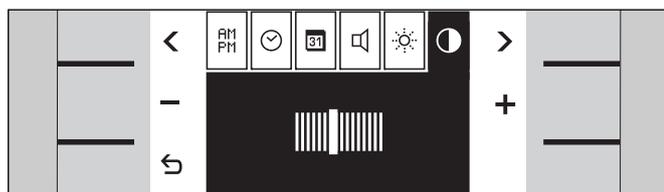
- Possono essere regolati 8 livelli.

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



Luminosità display

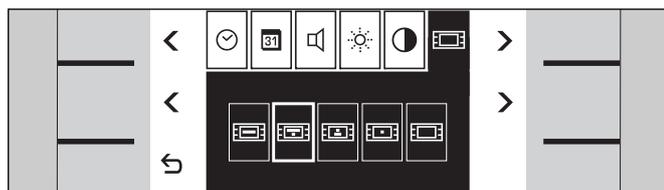
- Possono essere regolati 8 livelli.



Contrasto display

- Possono essere regolati 8 livelli.

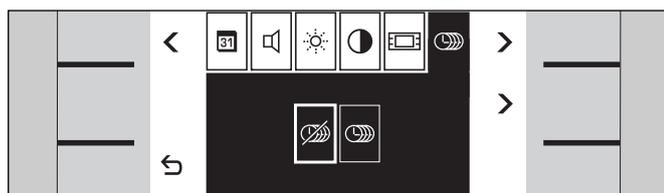
Il contrasto dipende dall'angolazione.



Indicazione stand-by

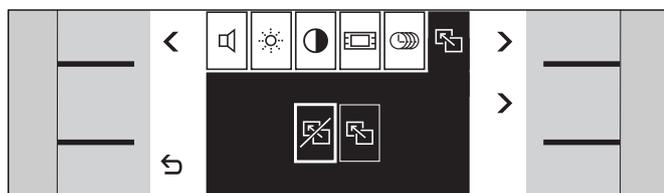
- Gaggenu / Gaggenu con orario / Orario e data / Orario / Display vuoto

La selezione viene visualizzata brevemente.



Timer lungo

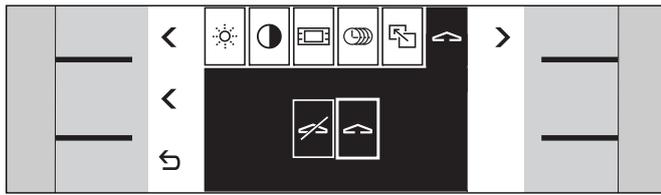
- Tasto Timer lungo non disponibile / disponibile



Resettare tutti i valori alle impostazioni di fabbrica

- No / Sì

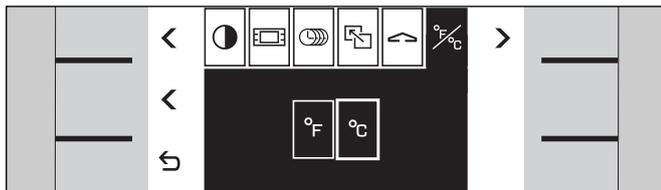
Un resettaggio deve essere sempre confermato subito con il tasto ↵.



Modalità demo

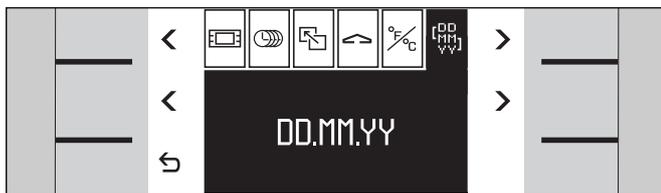
L'impostazione „Niente modalità demo“ deve essere attivata e non deve essere modificata. L'apparecchio non riscalda nella modalità demo .

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



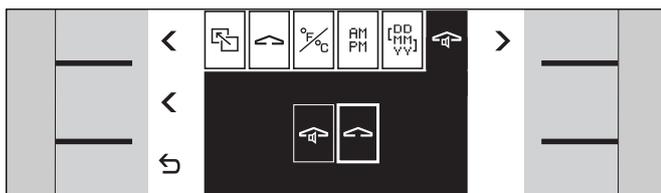
Unità di temperatura

- °F o °C



Formato data

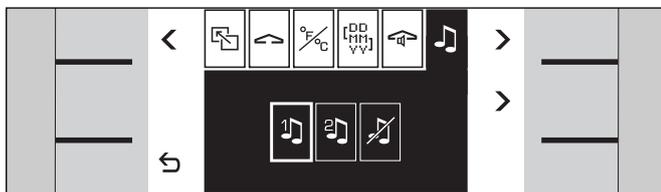
- Giorno.Mese.Anno oppure
Giorno/Mese/Anno oppure
Mese/Giorno/Anno



Riscaldare con / senza segnale

- Riscaldamento con segnale /riscaldamento senza segnale

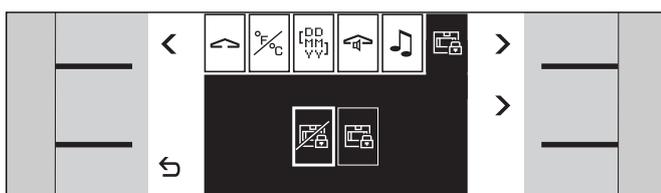
Il segnale risuona quando il riscaldamento è terminato.



Acustica tasti

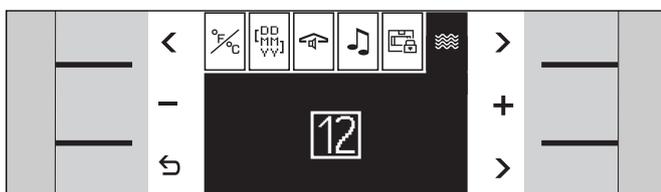
- Tono 1 (beep) / Tono 2 (clic) / Acustica tasti spenta

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



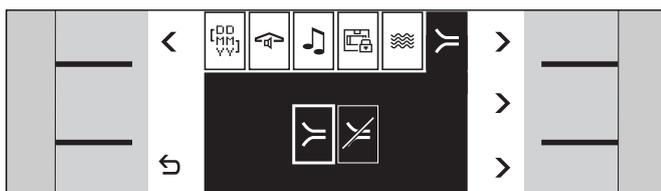
Preselezionare il tasto Protezione bambini

- Tasto Protezione bambini non disponibile / disponibile



Regolare la durezza dell'acqua

- Durezza dell'acqua misurata tra 1 e 18



Resettare il simbolo di decalcificazione

- No / Si

Un resettaggio deve essere sempre confermato subito con il tasto .

Cura e pulizia manuale

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.

Serbatoio dell'acqua

Lavare il serbatoio dell'acqua con acqua e detersivo. Lasciarlo asciugare con il coperchio aperto. Tenere pulita la guarnizione del coperchio ed asciugarla sempre dopo l'uso.

Asciugare sempre dopo l'uso il cassetto nell'apparecchio.

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. Pulite prima la vaschetta dell'evaporatore per evitare che lo sporco s'incrosti.

Come procedere

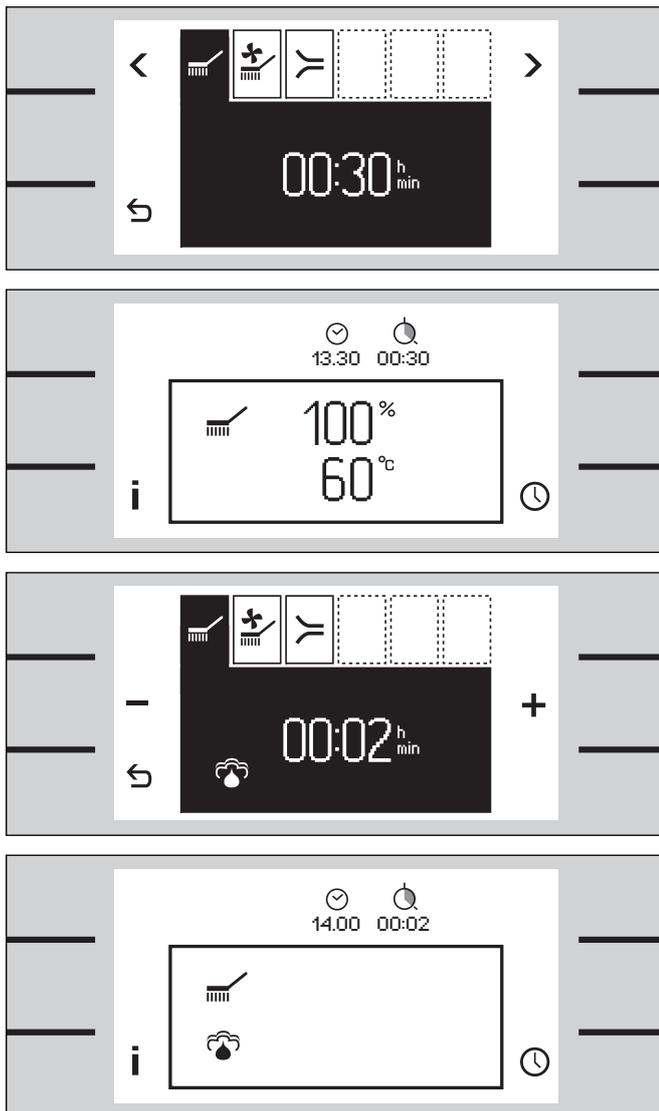
- 1 Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda fino al livello massimo. Non usare acqua distillata. Introdurre completamente il serbatoio fino allo scatto.
- 2 Versare una goccia di detergente per stoviglie nella vaschetta sul fondo del vano cottura. Chiudere lo sportello.
- 3 Girare la manopola delle funzioni di uno scatto a sinistra. Posizionare la manopola della temperatura a sinistra sulla posizione "Funzioni speciali". Appare il menu di pulizia. La durata di pulizia è visualizzata.
- 4 Avviare con il tasto . La pulizia ha inizio.
- 5 Al termine del tempo regolato risuona un segnale. Sul menu appare la seconda fase, il risciacquo.
- 6 Rimuovere con una spugna lo sporco disincrostato nel vano cottura e nella vaschetta. Svuotare il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua fresca ed introdurlo nell'apparecchio.
- 7 Chiudere lo sportello. Avviare con il tasto . L'apparecchio sciacqua.
- 8 Dopo 2 minuti risuona un segnale. Rimuovere l'acqua dalla vaschetta con una spugna.
- 9 Chiudere lo sportello. Con il tasto  avviare il secondo risciacquo.

Dopo 2 minuti risuona un segnale. La pulizia è terminata. Spegnerla manopola della temperatura.

Rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta con una spugna. Asciugare il vano cottura con un panno morbido oppure utilizzare 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: Spegner 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.

Nota:

Non riscaldare il serbatoio dell'acqua nel vano cottura per asciugarlo! Il serbatoio dell'acqua viene danneggiato.

Come si regola

- 1 Girare la manopola delle funzioni di uno scatto 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 ↶.

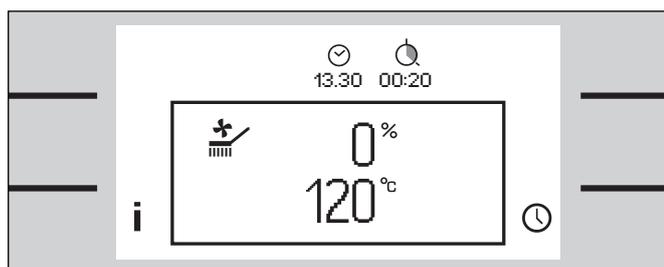
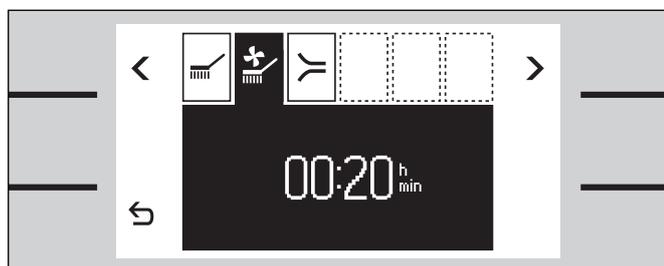
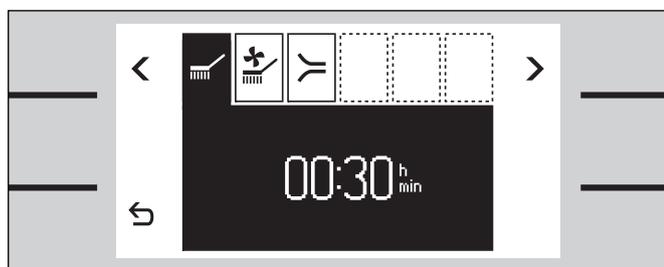
Sul display appaiono la temperatura e il grado di umidità.

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

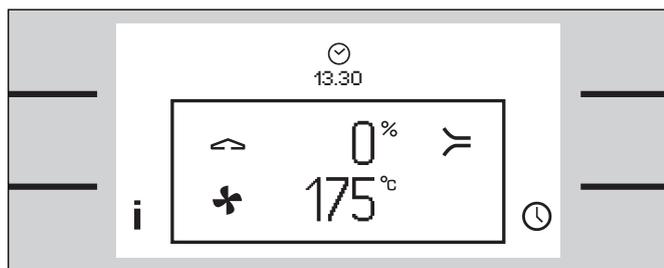
Lasciate raffreddare il CombiVapore. Quindi lucidate il vano cottura e il vetro con un panno morbido.

Nota

Se sul display compaiono tre linee: comando errato. Controllate che la manopola delle funzioni si trovi su Pulizia e la manopola delle funzioni su Strumenti.



Programma di decalcificazione



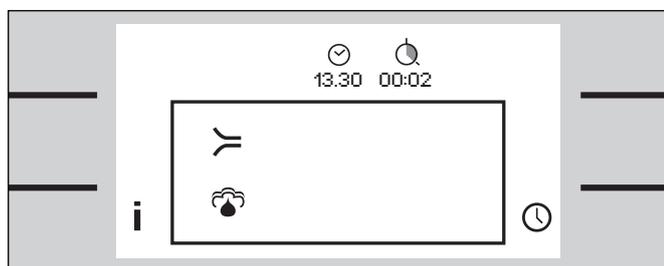
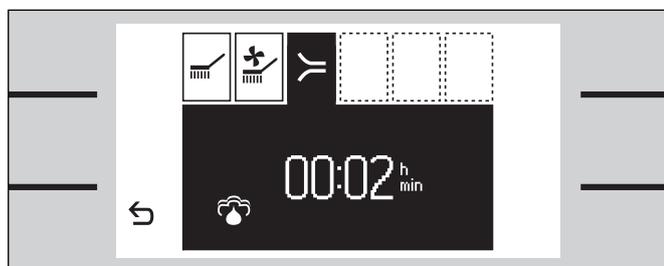
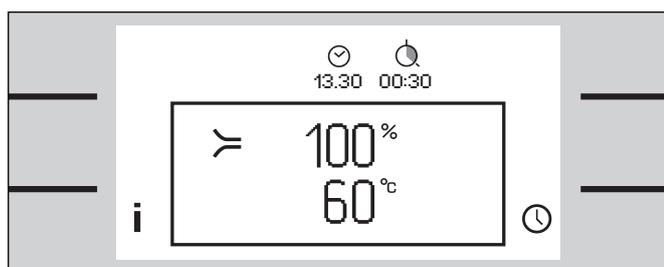
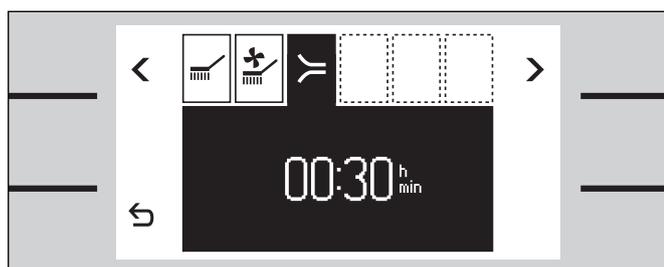
E' necessario decalcificare l'apparecchio ad intervalli regolari, per garantirne il corretto funzionamento. Decalcificare l'apparecchio quando appare il simbolo \approx sul display.

Il programma è composto da tre fasi: decalcificazione e doppio risciacquo. Il programma di decalcificazione dura complessivamente ca. 34 minuti. Lasciate sempre completare il programma di decalcificazione. La luce nel vano cottura resta spenta durante il programma di decalcificazione.

Dopo ogni fase è necessario svuotare la vaschetta con una spugna.

Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di procedere alla decalcificazione. Rimuovete gli accessori dal 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.



Come procedere

- 1 Riempire 350 ml di soluzione decalcificante nel serbatoio dell'acqua. Chiudere lo sportello.
- 2 Girare la manopola delle funzioni di uno scatto a sinistra.
- 3 Posizionare la manopola della temperatura a sinistra sulla posizione "Funzioni speciali". Appare il menu di pulizia.
- 4 Con il tasto di menu \approx si seleziona la funzione "Decalcificazione" \approx . La durata è visualizzata.
- 5 Avviare con il tasto \leftarrow .
- 6 Il programma di decalcificazione viene svolto. Dopo 30 minuti risuona un segnale.
- 7 Rimuovere il decalcificante dalla vaschetta con una spugna. Sciacquare bene il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua ed introdurlo nell'apparecchio. Chiudere lo sportello.
- 8 Avviare con il tasto \leftarrow . L'apparecchio sciacqua. Dopo 2 minuti risuona un segnale.
- 9 Rimuovere l'acqua dalla vaschetta con una spugna. Chiudere lo sportello. Con il tasto \leftarrow avviare il secondo risciacquo.

Dopo 2 minuti risuona un segnale. La decalcificazione è terminata. Spegner la manopola della temperatura.

Dopo aver usato il decalcificatore usare il detergente per il vano cottura Gaggenau. Per l'uso del suddetto detergente osservare le indicazioni allegate.

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

Pulite il vano cottura con una spugna ed asciugatelo con un panno morbido oppure utilizzate la funzione "Asciugatura".

Consiglio

Potete decalcificare la vaschetta anche di tanto in tanto. Riempite la vaschetta con della soluzione ed il serbatoio solo con acqua. Avviate il programma di decalcificazione.

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.

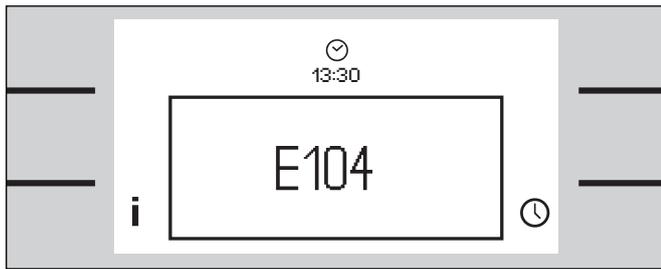
Per garantire la sicurezza dal punto di vista elettrico, è consentito eseguire le riparazioni solo ai tecnici autorizzati.

⚠ 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

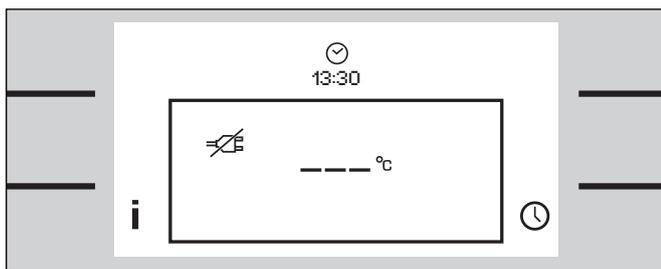
In presenza di un disturbo e se l'apparecchio non riscalda più, sul display lampeggia una segnalazione di errore.

Se sul display lampeggia E003, E303, E115 oppure E215, l'apparecchio è surriscaldato. Spegnerne 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.

Dopo un'interruzione di corrente di più giorni, sul display appare il menu „Prime regolazioni”.
Regolate l'orario.

Nota: le regolazioni di base restano memorizzate anche dopo un'interruzione di corrente di più giorni.



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.

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

9000186362 EB 8805 it

GAGGENAU