SIEMENS

Per rendere la preparazione dei piatti piacevole quanto la loro degustazione

leggere le presenti istruzioni per l'uso in modo da poter sfruttare al meglio tutti i vantaggi tecnici del forno a vapore.

Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e si impara a conoscere i singoli componenti del nuovo apparecchio. Inoltre vengono illustrate passo passo le fasi di impostazione. La procedura è estremamente semplice.

Le tabelle indicano i parametri di impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette comuni. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni utili per eliminare autonomamente i piccoli guasti.

Un accurato indice consente altresì di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta che augurarvi Buon Appetito!

Istruzioni per l'uso

HB36D.72.
HB36D582.

it **9000 349 799**

900426

Indice

Norme di sicurezza **5**
Cause dei danni 6
Il nuovo apparecchio **8**
Pannello di comando 8
Modalità di funzionamento 9
Vano di cottura e accessori 10
Serbatoio 12
Calibratura automatica 14
Prima di iniziare a utilizzare il forno **14**
Regolazioni iniziali 14
Impostazione della durezza dell'acqua 15
Pulizia 16
Comandi dell'apparecchio **17**
Attivazione apparecchio 17
Disattivazione apparecchio 18
Dopo ogni utilizzo 19
Consigli 19
Funzioni durata **21**
Impostazione del contaminuti 21
Impostazione della durata 22
Rinvio dell'ora di fine cottura 23
Impostazione dell'ora 25
Programmazione automatica **26**
Impostazione del programma 26
Avvertenze sui programmi 28
Tabelle dei programmi 28

Indice

Memory **38**

Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory 38

Avvio della Memory 38

Sicurezza bambino **39**

Impostazioni base **40**

Spegnimento automatico **42**

Cura e pulizia **42**

Detergente 43

Sistema ausiliario di pulizia 45

Decalcificazione 47

Smontaggio e montaggio della porta 49

Pulizia dei supporti 50

Pulizia dei pannelli della porta 51

Cosa fare in caso di guasto? **52**

Sostituzione della lampadina nel vano di cottura . . . 54

Sostituzione della guarnizione della porta 55

Servizio di assistenza tecnica **56**

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD) 56

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico **57**

Risparmio energetico 57

Smaltimento ecocompatibile 57

Tabelle e consigli **58**

Cottura a vapore 58

Aria calda 59

Aria calda + Cottura a vapore 59

Indice

Verdure 59
Contorni e legumi 61
Carne, pollame, pesce 62
Cottura delicata della carne 68
Sformati, paste da brodo 69
Dolci, composta 69
Dolci e biscotti 71
Rigenerazione delle pietanze 75
Scongelamento 75
Lievitazione dell'impasto 77
Centrifuga 77
Sterilizzazione 78
Prodotti surgelati 78
Pietanze sperimentate 80

⚠ Norme di sicurezza

Leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono mai utilizzare l'apparecchio da soli:

- se non sono nelle condizioni fisiche e mentali
- o se mancano loro le istruzioni e l'esperienza per utilizzarlo in modo sicuro.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!
Non toccare mai le superfici calde degli elementi per il riscaldamento e la cottura, oppure le superfici calde all'interno del vano di cottura. Aprire la porta del vano di cottura con cautela. Può fuoriuscire vapore caldo. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!
Non conservare mai oggetti infiammabili nel vano di cottura.

Pericolo di corto circuito!
Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai rimanere impigliato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di scottature!
Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura possono prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Accessori caldi

Pericolo di scottature!
Non estrarre mai gli accessori caldi dall'apparecchio senza utilizzare le presine.

Acqua bollente

Pericolo di bruciature!
Non pulire subito dopo lo spegnimento. L'acqua all'interno della vaschetta dell'evaporatore è ancora calda. Aspettare fino al raffreddamento dell'apparecchio.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Se l'apparecchio è guasto, disattivare il fusibile o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Lasciare libero il fondo del vano di cottura

Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio. Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre sulla griglia oppure nel recipiente forato.

Pellicola in alluminio

Nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.

Stoviglie

Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato ad aria calda e vapore.

Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.

Cottura a vapore con recipiente forato

Per la cottura a vapore con un recipiente forato, inserire sempre la teglia al di sotto in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Alimenti umidi

Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Potrebbero causare corrosione nel vano di cottura.

Fuoriuscita del succo della frutta

Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.

Guarnizione della porta molto sporca

Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Tenere sempre pulita la guarnizione della porta ed eventualmente sostituirla.

Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio

Non appoggiare nulla sulla porta dell'apparecchio aperta. L'apparecchio può danneggiarsi.

Trasporto dell'apparecchio

Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. La maniglia può rompersi.

Cura e manutenzione

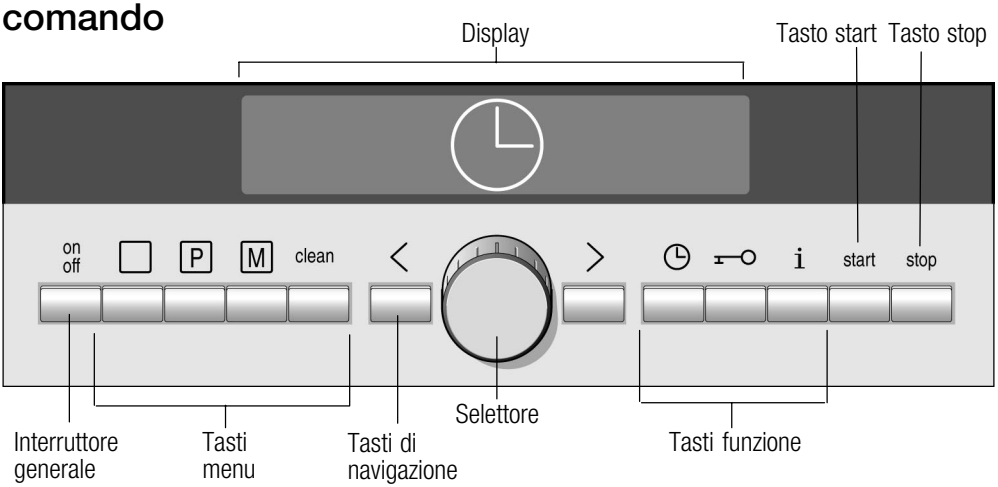
Il vano di cottura dell'apparecchio è fabbricato in acciaio inossidabile pregiato. Una manutenzione errata può causare corrosione nel vano di cottura. Osservare le avvertenze su cura e manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso. Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- modalità di funzionamento
- vano di cottura e accessori

Pannello di comando



Elemento di comando		Tipo di utilizzo
Interruttore generale	on off	Attivare e disattivare l'apparecchio
Tasti menu	☐	Selezionare le modalità di funzionamento
	P	Selezionare la programmazione automatica (vedere capitolo: Programmazione automatica)
	M	Memorizzare e richiamare la funzione Memory (vedere capitolo: Memory)
	clean	Selezionare la pulizia (vedere capitolo: Cura e pulizia)
Tasti di navigazione	< >	Per spostarsi verso sinistra o verso destra sul display. Le modifiche vengono inoltre memorizzate
Selettore		Modificare i valori di ora, durata, peso, ecc. Premere il selettore per estrarlo e reinserirlo

Elemento di comando		Tipo di utilizzo
Tasti funzione	◷	Selezionare la Funzione durata (vedere capitolo: Funzioni durata)
	⊸	Attivare o disattivare la sicurezza bambino (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
	i	Apparecchio acceso: controllo delle informazioni attuali Apparecchio spento: selezione delle impostazioni di base (vedere capitolo: Impostazioni di base)
Tasto start	start	Avviare il funzionamento
Tasto stop	stop	Premendo brevemente si interrompe il funzionamento (pausa) Premendo a lungo termina il funzionamento

Modalità di funzionamento

Mediante il tasto ☐ si giunge alle diverse modalità di funzionamento dell'apparecchio.

Modalità di funzionamento		Uso
Aria calda	30 - 230 °C	per dolci imbevuti, biscotti, stufati. Una ventola posta sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano di cottura in maniera uniforme.
Cottura a vapore	35 - 100 °C	per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e sbollentare.
Aria calda + Cottura a vapore	120 - 230 °C	per carne, sformati e pasticcini. Aria calda e vapore vengono combinati insieme.
Rigenerazione	100 - 180 °C	per piatti e prodotti da forno. I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti.
Fare lievitare	35 - 50 °C	per pasta lievitata e pasta acida. L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. Vapore e aria calda vengono combinati, così la superficie dell'impasto non si asciuga.
Scongelamento	35 - 60 °C	per verdure, carne, pesce e frutta. Vapore e aria calda vengono combinati insieme. L 'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.
Cottura delicata	60 - 120 °C	per roast beef, cosciotto di agnello. La carne cotta risulta particolarmente tenera e sugosa.

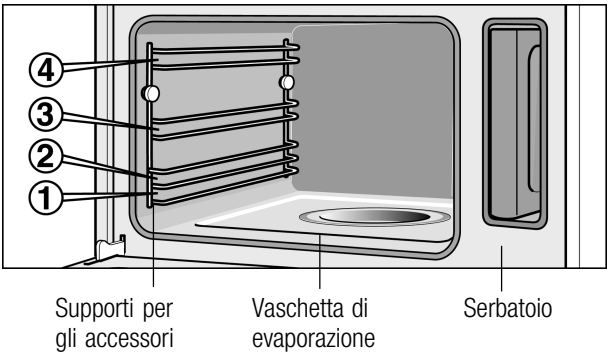
Modalità di funzionamento		Uso
Preriscaldamento	30 - 70 ˚C	per stoviglie in porcellana. Gli alimenti posti in stoviglie preriscaldate si raffreddano meno velocemente. Le bevande restano calde più a lungo.
Scaldavivande	60 - 100 ˚C	per mantenere caldi gli alimenti già cotti fino a due ore.

Vano di cottura e accessori

Il vano di cottura è provvisto di quattro livelli di inserimento che vengono contati dal basso verso l'alto.

Attenzione!

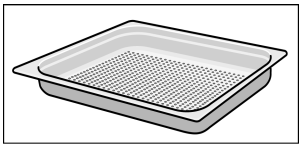
- Non coprire la vaschetta di evaporazione. Non collocare alcun tipo di stoviglie sul fondo del vano di cottura.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra i livelli di inserimento, potrebbe rovesciarsi.



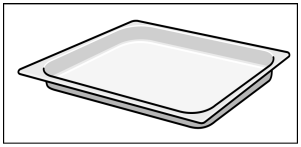
Accessori

Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione oppure quelli disponibili presso il servizio di assistenza clienti: sono quelli perfettamente adeguati all'apparecchio.

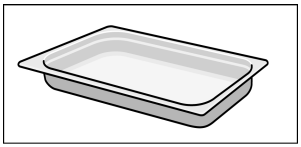
Il forno è dotato degli accessori seguenti:



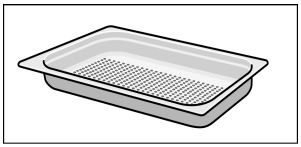
Recipiente, forato, GN $^{2}/_{3}$, profondità 40 mm
per la cottura a vapore di pesci interi o di grandi quantità di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, ecc.



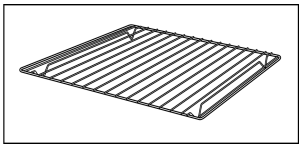
Recipiente, non forato, GN $^{2}/_{3}$, profondità 28 mm (teglia)
per la cottura al forno di dolci in teglia e per la raccolta dei liquidi versati durante la cottura a vapore



Recipiente, non forato, GN $^{1}/_{3}$, profondità 40 mm
per la cottura di riso, legumi e cereali



Recipiente, forato, GN $^{1}/_{3}$, profondità 40 mm
per la cottura a vapore di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, per lo scongelamento, ecc.



Griglia
per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrosti

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	Nº d'ordine
Recipiente, non forato, GN $^{2}/_{3}$, profondità 40 mm	HZ36D533
Recipiente, forato, GN $^{2}/_{3}$, profondità 40 mm	HZ36D533G
Recipiente, non forato, GN $^{2}/_{3}$, profondità 28 mm (teglia)	HZ36D532
Recipiente, non forato, GN $^{1}/_{3}$, profondità 40 mm	HZ36D513
Recipiente, forato, GN $^{1}/_{3}$, profondità 40 mm	HZ36D513G
Griglia	HZ36DR
Set per arrosti	HZ36DB
Spugna per pulizia	643 254
Decalcificante	311 138
Panno in microfibra a nido d'ape	460 770

Mentre il forno è in funzione può succedere che i recipienti si deformino. Questo fenomeno è dovuto alle notevoli differenze di temperatura nell'accessorio. Ciò può verificarsi se viene utilizzata solo una parte dell'accessorio oppure se viene disposto un cibo surgelato, coma la pizza, sull'accessorio.

Serbatoio

Aprendo la porta dell'apparecchio, sulla destra è visibile il serbatoio.

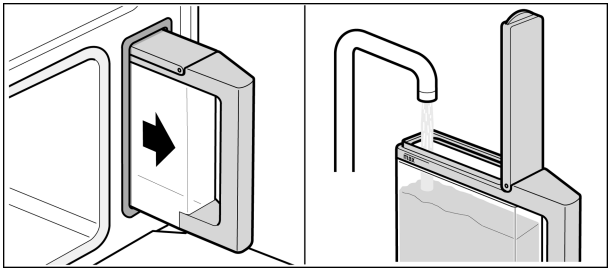
Riempire il serbatoio solo con acqua fresca di rubinetto o con acqua presente in commercio purché priva di anidride carbonica.
Se l'acqua risulta troppo calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita.

Se l'acqua di rubinetto contiene un'elevata quantità di cloruri (> 40 mg/l), utilizzare acqua minerale non gassata a basso contenuto in cloruri. Le informazioni sull'acqua di rubinetto sono disponibili presso la propria centrale idrica.

Prima del primo utilizzo, inumidire la guarnizione del coperchio del serbatoio con un po' d'acqua.

Attenzione!

Non introdurre acqua distillata o altre sostanze liquide all'interno del serbatoio. L'apparecchio potrebbe venire danneggiato.



Prima di ogni utilizzo

Riempire il serbatoio prima di ogni utilizzo.

1. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max".
2. Chiudere il coperchio del serbatoio fino allo scatto.
3. Spingere il serbatoio fino all'arresto.

Dopo l'utilizzo

Dopo ogni utilizzo svuotare il serbatoio

1. Estrarre il serbatoio dall'apparecchio lentamente e tenendolo in orizzontale, affinché dalla valvola non possa gocciolare acqua residua.
2. Versare via l'acqua residua.
3. Asciugare accuratamente il vano del serbatoio nell'apparecchio e la guarnizione del coperchio.

Messaggio "Riempire serbatoio dell'acqua"

Quando il serbatoio è vuoto viene emesso un segnale acustico. Nel display compare "Riempire serbatoio dell'acqua". Il funzionamento viene interrotto.

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Può fuoriuscire vapore.
2. Estrarre il serbatoio, riempirlo fino all'indicazione e riposizionarlo correttamente.
3. Premere il tasto start.

Messaggio “Riempire serbatoio dell’acqua?”

Questo messaggio appare quando è stata avviata una modalità di funzionamento e il serbatoio è pieno solo per metà.

Se si ritiene che l’acqua contenuta nel serbatoio sia sufficiente, si può riavviare l’apparecchio.
In caso contrario, riempire il serbatoio fino a “max”, riposizionarlo e avviare quindi l’apparecchio.

Calibratura automatica

La temperatura di ebollizione dell’acqua dipende dalla pressione dell’aria. Durante la calibratura l’apparecchio viene impostato su determinate condizioni di pressione in base al luogo di collocazione. Durante la prima cottura a vapore raggiunge automaticamente i 100 ºC. In tal modo si sviluppa più vapore del solito.

Dopo un trasloco

Per fare in modo che l’apparecchio riprenda a funzionare automaticamente nel nuovo luogo di collocazione, ripristinare le impostazioni predefinite (vedere capitolo: Impostazioni di base).

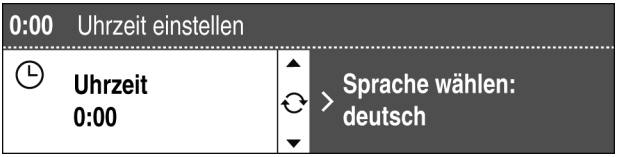
Prima di iniziare a utilizzare il forno

Questo capitolo descrive,

- come impostare l’orologio dopo aver collegato l’apparecchio alla rete elettrica
- come modificare la lingua del display
- come modificare la durezza dell’acqua
- come pulire l’apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta

Regolazioni iniziali

Dopo aver effettuato l’allacciamento dell’apparecchio nuovo, il display visualizza “Ora” e ”Selezionare lingua”. Impostare l’ora e, se occorre, la lingua del display.



Impostazione dell'ora e modifica della lingua

1. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore.
2. Con il tasto > passare a "Selezionare lingua".
3. Servendosi del selettore, impostare la lingua desiderata.
4. Premere il tasto ◷.

Lingua e ora sono memorizzate. Viene mostrata l'ora attuale.

Impostazione della durezza dell'acqua

Decalcificare l'apparecchio a intervalli regolari. Solo così sarà possibile evitare danni.

L'apparecchio segnala automaticamente quando è necessario decalcificarlo. È preimpostato su una durezza dell'acqua II. Se l'acqua utilizzata è più dolce o più dura, cambiare il valore.

Verifica della durezza dell'acqua

È possibile verificare la durezza dell'acqua con le apposite strisce analitiche fornite in dotazione o rivolgendosi alla centrale idrica.

Acqua addolcita

Solo se si utilizza esclusivamente acqua addolcita non è necessario decalcificare l'apparecchio. In questo caso posizionare la durezza dell'acqua su "addolcita".

Modifica della durezza dell'acqua

È possibile modificare la durezza dell'acqua nelle Impostazioni di base, quando l'apparecchio è spento.

1. Tenere premuto il tasto i finché sul display compare "Selezionare lingua".
2. Ruotare il selettore finché non compare "Durezza dell'acqua".
3. Premere il tasto >.

   Sul display è evidenziato "2-media".

4. Modificare la durezza dell'acqua servendosi del selettore. Valori possibili:

addolcita	
1-dolce	I
2-media	II
3-dura	III
4-molto dura	IV

5. Premere il tasto i per abbandonare le Impostazioni di base.

   La modifica è stata memorizzata.

Pulizia

Prima del primo utilizzo, riscaldare una volta l'apparecchio vuoto e pulire gli accessori.

Riscaldamento dell'apparecchio

1. Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
2. Premere il tasto on/off per accendere l'apparecchio.

   Dopo circa 4 secondi compare la modalità di funzionamento "Aria calda".
3. Ruotare il selettore finché non compare "Cottura a vapore".
4. Premere il tasto avvio.

   L'apparecchio si riscalda automaticamente a 100 °C e dopo 20 minuti si spegne. Viene emesso un segnale acustico.
5. Premere il tasto stop per terminare il funzionamento.

Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio si sarà raffreddato.

Pulizia preliminare degli accessori

Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente gli accessori con una soluzione alcalina di lavaggio e un canovaccio.

Comandi dell’apparecchio

Questo capitolo descrive,

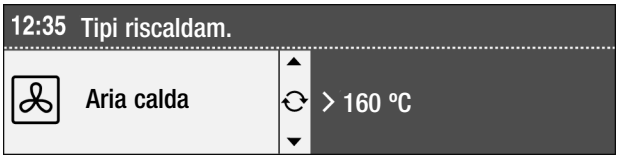
- come accendere e spegnere l’apparecchio
- che cosa fare dopo ogni utilizzo

Attivazione apparecchio

1. Premere il tasto on/off per accendere l’apparecchio.
   Sul display compare per circa 4 secondi il logo. Poi viene automaticamente visualizzato il menu “Tipi riscaldam.”.

Selezione del tipo di riscaldamento

È possibile richiamare il menu “Tipi riscaldam.” anche direttamente mediante il tasto □.



2. Servendosi del selettore impostare il tipo di riscaldamento desiderato.

Selezione della temperatura

3. Premere il tasto >.
   La temperatura predefinita è evidenziata.
4. Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.

Selezione della durata

5. Premere il tasto ◷.
   Sul display viene visualizzato “Contaminuti”.
6. Passare alla durata con il tasto >.
7. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.
8. Premere il tasto ◷.
9. Premere il tasto start per avviare l’apparecchio.
   L’apparecchio scalda. Per la modalità di funzionamento Cottura a vapore la durata appare solo dopo il tempo di riscaldamento.

Temperatura attuale

Premere il tasto i. La temperatura attuale viene visualizzata per 10 secondi.

Le barre del controllo del riscaldamento, vicino all'ora, indicano l'aumento di temperatura all'interno del vano di cottura.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualunque momento servendosi del selettore. La modifica viene registrata automaticamente.

Disattivazione apparecchio

⚠ Pericolo di bruciature!
Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio al termine del processo di cottura.

La durata è trascorsa

Se è stata impostata una durata, l'apparecchio si spegne automaticamente. Viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto ◷ per interrompere il segnale.

Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pausa

Premere brevemente il tasto stop. La ventola di raffreddamento resta in funzione. Per avviare premere il tasto start.

Se la porta dell'apparecchio viene aperta durante il funzionamento, questo si arresta immediatamente. Per riavviarlo, chiudere la porta e premere il tasto start.

Se l'impostazione di base "Riprend. cottura dopo chius.porta" è stata impostata su "automatico", non è necessario un nuovo avvio (vedere capitolo: Impostazioni di base).

Interruzione

Premere a lungo il tasto stop per interrompere il funzionamento.
Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Quando si apre la porta dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Dopo ogni utilizzo

Svuotamento del serbatoio

Svuotare il serbatoio. Asciugare bene la guarnizione del coperchio del serbatoio e il vano serbatoio nell'apparecchio.

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

Asciugare il vano di cottura

Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.

⚠ Pericolo di bruciature!
L'acqua all'interno della vaschetta di evaporazione potrebbe essere calda. Farla raffreddare prima di pulire la vaschetta.

Pulire il vano di cottura e la vaschetta di evaporazione con la spugna allegata e asciugare accuratamente con un panno morbido.

Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato. I resti carbonizzati sono molto più difficili da togliere in seguito.

Asciugare mobili e maniglie nel caso in cui si sia formata della condensa.

Consigli

Se si seleziona una pietanza dai consigli, i valori di regolazione ottimali sono già predefiniti.
È possibile scegliere tra varie categorie diverse.
I nostri consigli riguardano un'ampia varietà di pietanze, da dolci, pane, pollame, carne, pesce e selvaggina a sformati e a cibi pronti. La temperatura e la durata possono essere modificati. La modalità di funzionamento è fissa.

Tramite i vari livelli di selezione si visualizzano le singole pietanze. Non resta che provare e scoprire la varietà delle nostre pietanze.

Scelta della pietanza

1. Premere il tasto ☐.
   Sul display vengono visualizzate la modalità di funzionamento Aria calda e 160 ºC.
2. Ruotare a sinistra il selettore su ▥ Consigli.
3. Premendo il tasto > passare alla prima categoria di alimenti ed effettuare la selezione servendosi del selettore.

Passare al livello successivo con il tasto >. Effettuare la selezione successiva servendosi ogni volta del selettore.
Alla fine, viene visualizzata l'impostazione consigliata per la pietanza prescelta.

4. Premere il tasto start.

La cottura inizia. Il parametro di durata predefinito I→I scorre sul display.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Nel display viene visualizzato I→I 0:00. Premere il tasto ◷ per interrompere il segnale.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento servendosi del selettore.

Modifica della durata

Premere il tasto ◷ e passare alla durata mediante il tasto >. Modificare la durata con il selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

Richiesta di informazioni

Premere brevemente il tasto i. Per ulteriori informazioni premere nuovamente il tasto i.

Funzioni durata

Per richiamare le funzioni durata premere il tasto ◷. Sono disponibili le seguenti funzioni:

Se l'apparecchio è spento:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione dell'ora

Se l'apparecchio è acceso:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione della durata
- Rinvio dell'ora di fine cottura

Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata

1. Premere il tasto ◷.
2. Con il tasto < o > passare alla funzione desiderata.
3. Impostare il tempo o la durata servendosi del selettore.
4. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

La procedura per l'impostazione delle singole funzioni viene descritta nei dettagli in seguito.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dall'apparecchio. Lo si può utilizzare e regolare in qualsiasi momento come un normale timer da cucina.

1. Premere il tasto ◷.
2. Impostare il tempo del contaminuti servendosi del selettore.
3. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

Il display passa allo stato precedente. Vengono visualizzati il simbolo 🔔 per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Modifica del tempo del contaminuti

Premere il tasto ◷. Nei secondi successivi, modificare il tempo del contaminuti servendosi del selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

Una volta trascorso il tempo del contaminuti

Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare 🔔 0:00.
Premere il tasto ◷ per interrompere il segnale.

Cancellazione del tempo del contaminuti

Premere il tasto ◷. Servendosi del selettore riportare il tempo del contaminuti su 0:00. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

Impostazione della durata

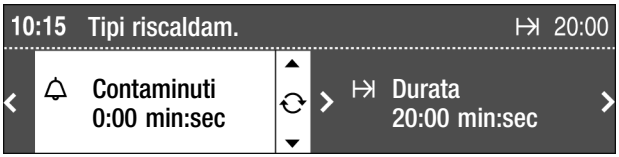
Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il funzionamento termina automaticamente. L'apparecchio non riscalda più.

Con le modalità di funzionamento a vapore occorre impostare sempre una durata.

Esempio: cottura a vapore per 45 minuti a 100 °C.

Condizione indispensabile:
occorre impostare una modalità di funzionamento e una temperatura.

1. Premere il tasto ◷.



2. Passare alla durata premendo il tasto > o < e impostare la durata servendosi del selettore.

3. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.
4. Se la cottura non si è ancora avviata, premere il tasto start.
   La durata ⊢→⊣ scorre sul display.

Per la modalità di funzionamento Cottura a vapore la durata appare solo dopo il tempo di riscaldamento.

Modifica della durata

Premere il tasto ◷. Passare alla durata premendo il tasto > o < e modificare la durata servendosi del selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non riscalda più. Sul display compare la durata I→I 0:00. Premere il tasto ◷ per interrompere il segnale.

Cancellazione della durata

Premere il tasto ◷. Passare alla durata premendo il tasto > o < e, servendosi del selettore, impostare la durata su 0:00. Vengono visualizzate la modalità di funzionamento impostata e la temperatura. Con Aria calda: premere il tasto start, la cottura riprende a funzionare senza durata.

Rinvio dell'ora di fine cottura

È possibile posticipare l'ora in cui la pietanza deve essere pronta. L'apparecchio si avvia automaticamente e la cottura termina all'ora impostata.
È possibile ad es. inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano cottura e non deperiscano.

Per alcuni programmi non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.

Per la cottura a vapore, il calcolo della durata deve includere anche il tempo di riscaldamento. L'ora di fine cottura impostata deve quindi tenere conto del tempo di riscaldamento necessario.

Esempio: sono le 9:30, la pietanza richiede 45 minuti di cottura, ma deve essere pronta solo alle 12:45.

Condizione indispensabile:
il funzionamento impostato non è iniziato. Vi è una durata impostata. Le funzioni durata ◷ sono disponibili.

1. Passare all'ora di fine cottura con il tasto >.

2. Servendosi del selettore posticipare l'ora di fine cottura.
3. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.
4. Confermare con il tasto start.

L'impostazione è acquisita. L'apparecchio è in modalità standby. Sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura →I. L'apparecchio entra in funzione all'ora prestabilita. La durata scorre sul display.

Modifica dell'ora di fine cottura

Questa operazione è possibile finché l'apparecchio si trova in standby. Premere il tasto ◷. Passare all'ora di fine cottura premendo il tasto > o < e servendosi del selettore correggere l'ora di fine cottura. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non riscalda più. La durata è impostata su I→I 0:00. Premere il tasto ◷ per interrompere il segnale.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

Questa operazione è possibile finché l'apparecchio si trova in standby. Premere il tasto ◷. Passare all'ora di fine cottura con il tasto > o <. Ruotare il selettore verso sinistra finché l'indicazione non scompare. La durata impostata inizia immediatamente a scorrere.

Impostazione dell'ora

Per poter impostare o modificare l'ora, l'apparecchio deve essere spento.

Dopo un'interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente, il display visualizza "Impostazione dell'ora".

1. Impostare l'ora servendosi del selettore.

In seguito a un'interruzione di corrente la lingua resta inalterata.

2. Premere il tasto ◷.
   L'ora è acquisita.

Modifica dell'ora

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere il tasto ◷.
2. Premendo il tasto > passare all'ora ◷ e modificarla servendosi del selettore.
3. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

Modifica della visualizzazione dell'ora

Quando l'apparecchio è spento, sul display viene visualizzata l'ora attuale. È possibile modificare o disattivare tale visualizzazione (vedere capitolo: Impostazioni di base).

Programmazione automatica

Questo capitolo descrive,

- come impostare un programma dalla Programmazione automatica
- le avvertenze e i consigli sui programmi
- quali programmi si possono installare (tabelle dei programmi)

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Ci sono 16 gruppi di programmi con 70 programmi in totale.

Impostazione del programma

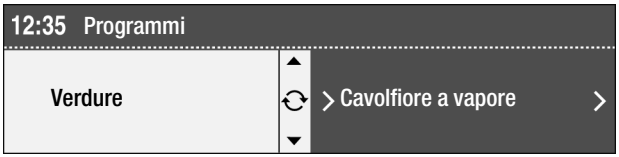
Esempio: si desidera cuocere a vapore 500 g di petto di pollo fresco.

Osservare le avvertenze relative ai programmi. Scegliere il programma adatto nella tabella dei programmi.

Esempio:

- Gruppo di programmi “Pollame”
- Programma “Petto di pollo, fresco, al vapore”

Selezione del gruppo di programmi



1. Premere il tasto P.

   Sul display viene visualizzato il primo gruppo di programmi “Verdure”.

2. Ruotare il selettore verso destra, finché compare il gruppo di programmi desiderato.

Selezione del programma

3. Premere il tasto >, per evidenziare il primo programma del gruppo.

4. Ruotare il selettore, finché compare il programma desiderato.

Impostazione del peso

5. Premere il tasto >, per evidenziare il peso predefinito.
6. Ruotare il selettore, per impostare il peso della pietanza.

Impostazione separata del risultato di cottura

7. Premere il tasto >.

   Nel display compare l'impostazione personalizzata – ❑❑❑❑❑■❑ +.
8. Ruotare il selettore per adattare il risultato di cottura.

   verso sinistra: si imposta un risultato di cottura più delicato

   verso destra: si imposta un risultato di cottura più intenso

È anche possibile impostare in modo permanente il risultato di cottura contemporaneamente per tutti i programmi
(vedere capitolo: Impostazioni di base).

9. Premere il tasto start per avviare il programma.

Il parametro di durata del programma scorre sul display. Non compare alcun controllo del riscaldamento.

Rinvio dell'ora di fine cottura

Per alcuni programmi è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Il programma viene avviato più tardi, e termina all'ora desiderata (vedere capitolo: Funzioni durata).

Fine del programma

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio si spegne.
Premere il tasto stop.

⚠ Pericolo di bruciature!
Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Dopo la cottura, aprire la porta dell'apparecchio con molta attenzione.

Interruzione programma

Premere a lungo il tasto stop.

Avvertenze sui programmi

Tutti i programmi sono predisposti per la cottura su un livello.

Tuttavia il risultato di cottura può variare a seconda della dimensione e della qualità degli alimenti.

Stoviglie

Usare le stoviglie proposte, già testate in precedenza. Adoperando stoviglie diverse il risultato di cottura potrebbe variare.

Per la cottura in recipienti forati inserire anche il recipiente non forato sempre al livello 1, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Quantità/ peso

Mettere gli alimenti negli accessori a 4 cm max. d'altezza.

Per la programmazione automatica è necessario inserire il peso degli alimenti. In caso di pezzi separati, inserire sempre il peso del pezzo più grande. Il peso totale della pietanza deve essere compreso entro i limiti del peso prestabilito.

Tempo di cottura

Dopo l'avvio del programma viene visualizzato il tempo di cottura. Può modificarsi entro i primi 10 minuti, poiché il tempo di riscaldamento dipende tra l'altro dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.

Tabelle dei programmi

Questo capitolo descrive tutti i gruppi di programmi e i relativi programmi. Prima di preparare una pietanza con un programma, fare attenzione alle avvertenze.

Verdure

Condire le verdure solo dopo la cottura.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Cavolfiore a vapore / a pezzetti*	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + teglia	3 1
Rosette broccoli al vapore*	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + teglia	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Fagiolini al vapore*	-	Recipiente forato + teglia	3 1
Carote a rondelle al vapore*	Rondelle spesse 3 mm circa	Recipiente forato + teglia	3 1
Cavolo rapa a rondelle a vapore*	Rondelle spesse 3 mm circa	Recipiente forato + teglia	3 1
Cavol. Bruxelles al vapore*	-	Recipiente forato + teglia	3 1
Asparagi al vapore / asparagi bianchi*	-	Recipiente forato + teglia	3 1
Asparagi al vapore / asparagi verdi*	-	Recipiente forato + teglia	3 1
Verdure miste, congelate, al vapore	-	Recipiente forato + teglia	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Patate

Condire le patate solo dopo la cottura.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Patate lesse*	Media grandezza, tagliate in quattro, peso di ciascun pezzo 30 - 40 g	Recipiente forato + teglia	3 1
Patate lesse*	Media grandezza, Ø 4 - 5 cm	Recipiente forato + teglia	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Cereali

Pesare la pietanza e aggiungere acqua nella corretta proporzione:

Riso	1 : 1,5
Cous cous	1 : 1
Miglio	1 : 3
Lenticchie	1 : 2

Inserire il peso senza liquido.

Mescolare i cereali dopo la cottura. L'acqua in eccesso viene così assorbita velocemente.

Preparazione del risotto
Aggiungere acqua al risotto in proporzione 1 : 2. Come peso, indicare la quantità totale compresa l'acqua. Il messaggio "girare" compare dopo circa 15 minuti. Girare il risotto e premere il tasto avvio.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Riso / riso a chicco lungo	Max. 0,75 kg	Recipiente non forato	2
Riso / riso basmati	Max. 0,75 kg	Recipiente non forato	2
Riso / riso integrale	Max. 0,75 kg	Recipiente non forato	2
Cous cous	Max. 0,75 kg	Recipiente non forato	2
Miglio	Max. 0,55 kg	Recipiente non forato	2
Risotto	Max. 2 kg	Recipiente non forato	2
Lenticchie	Max. 0,55 kg	Recipiente non forato	2

Sformato

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Sformato, salato, ingredienti cotti*	Altezza max. 4 cm	Griglia + stampo per sformato	2
Sformato, dolce*	Altezza max. 4 cm	Griglia + stampo per sformato	2

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Pollame

Mettere i petti di pollo o le porzioni di pollo all'interno della stoviglia evitando di sovrapporli.
Le porzioni di pollo possono essere precedentemente marinate.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Pollo, fresco	Peso totale 0,7 - 1,5 kg	Griglia + teglia	2
Porzioni di pollo, fresco	Peso di ciascuna porzione 0,04 - 0,35 kg	Griglia + teglia	2
Anatra, fresca	Peso totale 1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2 - 1,5 kg	Recipiente forato + teglia	3 1

Carne di manzo

Per il roastbeef, utilizzare di preferenza il roastbeef alto.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Stufato, fresco*	1 - 1,5 kg	Teglia	2
Roastbeef, fresco, al sangue / Roastbeef, medio**	Peso totale 1 - 2 kg	Teglia	2
Roastbeef, fresco, al sangue / Roastbeef, all'inglese**	Peso totale 1 - 2 kg	Teglia	2

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

** Prima rosolare la carne a fuoco vivo

Carne di vitello

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Arrosto, fresco / arrosto magro*	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Arrosto, fresco / arrosto con venat. di grasso*	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Petto, ripieno*	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Carne di maiale

Incidere la cotenna, prima dal centro verso l'esterno.

L'arrosto in crosta riesce meglio con un pezzo di carne della spalla.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Arrosto di coppa senza osso, fresco*	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Arrosto in crosta, fresco*	0,8 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Würstel lessi*	-	Recipiente forato + non forato	3 1

* per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Carne d'agnello

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Cosciotto, fresco / disossato, ben cotto	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Cosciotto, fresco / disossato, cott. media, delicata*	1 - 2 kg	Teglia	2

* prima rosolare la carne a fuoco vivo

Polpettone

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
di carne tritata fresca	Peso totale 0,5 - 2 kg	Teglia	2

Pesce

Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.

Non mettere pesci interi, filetti di pesce o bastoncini di pesce uno sopra l'altro. Inserire il peso del pesce più pesante e scegliere possibilmente pezzi della stessa grandezza.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	Recipiente forato + teglia	3 1
Filetto di pesce al vapore / filetto di pesce, fresco	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + teglia	3 1
Filetto di pesce al vapore / pesce, surgelato	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + teglia	3 1
Cozze	-	Recipiente forato + teglia	3 1
Anelli di calamari impanati congelati	0,5 - 1,25 kg	Teglia + carta	2
Bastoncini di pesce	0,5 - 1 kg	Teglia + carta	2

Dolci, dessert

Cottura al forno della treccia lievitata
Lasciare riposare la pasta lievitata nel forno a vapore per mezz'ora a 40 °C.

Preparazione di una composta di frutta
Il programma è indicato solo per frutta con nocciolo o con semi. Pesare la frutta, aggiungere ⅓ circa della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie.

Preparazione del riso al latte
Pesare il riso e aggiungere 2 parti e mezza di latte. Mettere il riso e il latte negli accessori per un max di 2,5 cm di altezza. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Preparazione dello yogurt
Riscaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Infine lasciarlo raffreddare a 40 °C. Non occorre riscaldare il latte a lunga conservazione.

Per ogni 100 ml di latte aggiungere mescolando uno/due cucchiaini di yogurt naturale o la quantità corrispondente di fermenti di yogurt. Versare questa miscela in vasetti puliti e richiuderli.

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Treccia lievitata	0,6 - 1,8 kg	Teglia + carta da forno	2
Torte morbide	0,8 - 2 kg	Stampo a cerniera Ø 26 cm, imburrato + griglia	2
Composta di frutta*	-	Teglia	2
Riso al latte	-	Teglia	2
Yogurt in vasetti	-	Vasetti + recipiente forato	2

* per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Pane, pagnotte

Cottura al forno del pane

I programmi si riferiscono al pane con forme a piacere, senza stampo. L'impasto non deve essere troppo morbido. Prima della cottura al forno, incidere l'impasto più volte con un coltello affilato, per una profondità di circa 1 cm.

Fare lievitare e cuocere l'impasto per pane

Il messaggio "Incidere il pane" compare dopo circa 20 minuti. Incidere l'impasto e premere il tasto avvio.

Cuocere pagnotte fresche

Le pagnotte dovrebbero essere tutte dello stesso peso. Inserire il peso di una singola pagnotta.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Pane misto / cottura al forno*	0,6 - 2 kg	Teglia + carta da forno	2
Pane misto / fare lievitare e cuocere	fare attenzione al messaggio	Teglia + carta da forno	2
Pane di segale / cottura al forno*	0,6 - 2 kg	Teglia + carta da forno	2
Pane di segale / fare lievitare e cuocere	fare attenzione al messaggio	Teglia + carta da forno	2
Pane bianco / cottura al forno*	0,4 - 2 kg	Teglia + carta da forno	2
Pane bianco / fare lievitare e cuocere	fare attenzione al messaggio	Teglia + carta da forno	2

* per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Cuocere pagnotte/pagnotte fresche*	Peso di ciascuna porzione 0,05 - 0,1 kg	Teglia + carta da forno	2
Cuocere pagnotte/pagnotte surgelate	Peso totale 0,2 - 1 kg	Teglia + carta da forno	2

* per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Rigenerazione

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
1 porzione*	-	Griglia	2
2 porzioni*	-	Griglia	2
Contorni, cotti*	-	Teglia	2
Verdura, cotta*	-	Teglia	2
Pizza, cotta al forno / pizza con fondo sottile*	-	Griglia + teglia	3
Pizza, cotta al forno / pizza con fondo spesso*	-	Griglia + teglia	3

* per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Scongelamento

Congelare gli alimenti a –18 °C, possibilmente in piano e già divisi in porzioni. Evitare di congelare quantità troppo grandi. Una volta scongelati, gli alimenti non si possono più conservare e si deteriorano più velocemente di quelli freschi.

Scongelare gli alimenti nel sacchetto per congelare, su un piatto oppure nel recipiente forato. Inserire sempre sotto la teglia. In questo modo gli alimenti non rimangono immersi nell'acqua dello scongelamento e il vano di cottura resta pulito.

Tutti i programmi di scongelamento si riferiscono ad alimenti crudi.

Se necessario, tagliarli a pezzi ed estrarre dall'apparecchio quelli già scongelati.

Dopo lo scongelamento lasciare riposare ancora per 5-15 minuti.

⚠ Rischio per la salute!
Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formasi deve essere assolutamente rimosso e non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro.
Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda.

Scongelare filetto di pesce
Non mettere mai i filetti di pesce uno sopra l'altro.

Scongelare pollame intero
Prima dello scongelamento togliere la confezione. Dopo lo scongelamento lasciare riposare il pollame. Nel caso di pollame di grandi dimensioni, come il tacchino, è possibile estrarre le interiora dopo 30 minuti circa.

Scongelare carne
Con questo programma è possibile scongelare singoli pezzi di arrosto.

Ammorbidire la frutta
Se si vuole solo ammorbidire la frutta, impostare in modo personalizzato il risultato di cottura.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Pesce / pesce intero	3 cm max. di spessore	Recipiente forato + teglia	3 1
Pesce / filetto di pesce	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + teglia	3 1
Pollame intero	Max. 1,5 kg	Recipiente forato + teglia	3 1
Carne	Peso max. del pezzo 1,5 kg	Recipiente forato + teglia	3 1
Frutti di bosco	-	Recipiente forato + teglia	3 1

Speciale

Sterilizzare biberon

Pulire sempre i biberon subito dopo l'uso con uno scovolino. Successivamente lavarli in lavastoviglie.

Posizionare i biberon nel recipiente forato in modo che non si tocchino.

Dopo la disinfezione asciugarli con un panno pulito. Il procedimento equivale alla normale bollitura.

Sterilizzazione

Il programma è indicato per la frutta con nocciolo o con semi, oltre che per le verdure (tranne i fagioli).

Sbollentare la zucca prima della sterilizzazione.

Il programma è stato progettato per vasi da 1 litro. Per vasi più grandi o più piccoli impostare separatamente il risultato di cottura.

Dopo la fine del programma aprire la porta dell'apparecchio per evitare il surriscaldamento. Lasciare raffreddare i vasi per alcuni minuti nel vano di cottura.

Il programma è adatto a frutta dura. Se la frutta utilizzata non è più tanto dura, impostare personalmente il tempo di sterilizzazione.

Cuocere le uova

Forare le uova prima della cottura. Non mettere le uova l'una sopra l'altra. La grandezza M corrisponde a un peso di ca. 50 g per ciascun pezzo.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Sterilizzare biberon*	-	Recipiente forato	2
Sterilizzazione	in vasi da 1 litro	Recipiente forato + teglia	3 1
Uova / uova sode*	Uova grandezza M, max. 1,8 kg	Recipiente forato + teglia	3 1
Uova / uova alla coque*	Uova grandezza M, max. 1 kg	Recipiente forato + teglia	3 1

* per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Memory

Con la funzione Memory è possibile memorizzare un proprio programma e richiamarlo con la semplice pressione di un tasto.
La funzione Memory è utile per le pietanze che si preparano frequentemente.

Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

1. Impostare la modalità di funzionamento desiderata. Non avviare.
2. Tenere premuto il tasto M finché sul display non compare il messaggio “Memory salvata”.

L’impostazione è memorizzata e può essere avviata in qualunque momento.

Memorizzazione di un’altra impostazione

Effettuare una nuova impostazione e memorizzarla con il tasto M. La vecchia impostazione viene sovrascritta.

Avvio della Memory

L’impostazione salvata può essere avviata in qualunque momento.

1. Premere brevemente il tasto M.
2. Premere il tasto start.

L’impostazione Memory si avvia.

Modifica dell’impostazione

L’impostazione può essere modificata in qualunque momento. La volta successiva in cui si avvia la Memory, viene nuovamente visualizzata l’impostazione memorizzata in origine.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare una modalità di cottura in corso, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

Attivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto ⊸ per circa 4 secondi, finché non viene visualizzato il simbolo ⊸.

Il pannello di comando è bloccato.

Disattivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto ⊸ finché il simbolo ⊸ non scompare. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.

Avvertenza

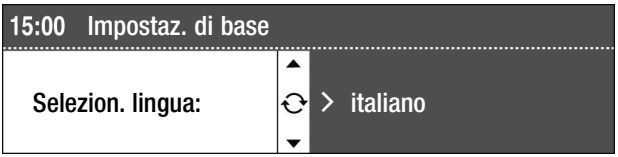
Nonostante la sicurezza bambino sia attiva è possibile spegnere l'apparecchio, disattivare il segnale con il tasto ◷, arrestare il funzionamento con il tasto stop e impostare il contaminuti.

Impostazioni base

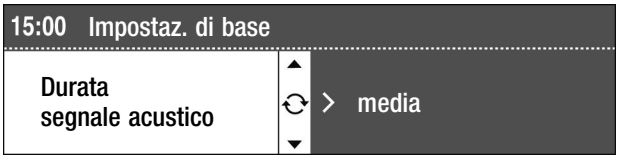
L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base predefinite che all'occorrenza possono essere modificate.

Se si desidera annullare tutte le modifiche effettuate, è possibile ripristinare le impostazioni inziali.

L'apparecchio deve essere spento.



1. Tenere premuto il tasto i per circa 4 secondi, finché sul display compare "Selezion. lingua".



2. Ruotare il selettore, finché compare l'impostazione desiderata.

3. Premere il tasto > per evidenziare il valore.
4. Ruotare il selettore, finché compare il valore desiderato.
5. Tenere premuto il tasto i per circa 4 secondi, per abbandonare le Impostazioni di base.

   La modifica è stata memorizzata.

È possibile modificare le seguenti impostazioni di base:

Impostaz. base	Funzione	Impostazioni possibili
Selezionare lingua	Modificare la lingua del display	30 lingue diverse
Durata segnale acustico	Impostare la durata del segnale acustico al termine del funzionamento	breve media lunga
Tono tasti	Attivare o disattivare il segnale acustico premendo un tasto	OFF ON
Luminosità display	Modificare la luminosità del display	giorno media notte
Contrasto	Modificare il contrasto del display	7 livelli – ❑❑❑❑❑■❑ +
Display dell'ora	Visualizzare l'ora quando l'apparecchio è spento	OFF analogico 1 analogico 2 analogico 3 digitale
Riprend. cottura dopo chius.porta	Dopo l'apertura della porta l'apparecchio non si riavvia	OFF automaticamente
Impostare separat.	Impostare i risultati di cottura dei programmi generalmente più delicati o più intensi	7 livelli – ❑❑❑❑❑■❑ +
Display logo	Attivare o disattivare il display del logo all'accensione dell'apparecchio	ON OFF
Durezza dell'acqua	Impostare la durezza dell'acqua per l'indicazione della decalcificazione	addolcita 1-dolce 2-media 3-dura 4-molto dura
Segnale di riscaldamento cottura a vapore	Indica la fine della fase di riscaldamento per le modalità di funzionamento con vapore	OFF ON
Ripristino impostazioni predefinite	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio – tutte le modifiche alle Impostazioni di base vengono cancellate – l'impostazione Memory viene cancellata – la calibratura automatica viene eseguita di nuovo	non ripristinare ripristinare

Spegnimento automatico

Se le impostazioni dell'apparecchio non vengono modificate per diverse ore, si attiva lo spegnimento automatico. Il display visualizza il testo "Spegnimento automatico".

Premere un tasto a piacere per disattivare lo spegnimento automatico. È ora possibile effettuare una nuova impostazione.

Cura e pulizia

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Detergenti
- Modalità di funzionamento Pulizia
- Modalità di funzionamento Decalcificare

⚠ Pericolo di corto circuito!
Non pulire l'apparecchio utilizzando detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Attenzione!

Danni alle superfici! Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti per forno,
- detergenti corrosivi o contenenti cloro,
- detergenti a elevato contenuto di alcol.

Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato. I resti carbonizzati sono molto più difficili da togliere in seguito.

In caso di notevole sporcizia utilizzare il sistema ausiliario di pulizia (vedere capitolo: Sistema ausiliario di pulizia).

I sali sono molto aggressivi e possono causare macchie di ruggine. Eliminare dal vano di cottura i resti di salse piccanti (Ketchup, senape) o di pietanze salate subito dopo il raffreddamento.

Spugna per pulizia

La spugna per pulizia allegata è molto assorbente. Utilizzare la spugna per pulizia solo per pulire il vano di cottura e per rimuovere l'acqua residua nella vaschetta di evaporazione.

Lavare bene la spugna per pulizia nuova prima di utilizzarla. La spugna per pulizia si può lavare in lavatrice (programma capi resistenti).

Panno in microfibra

Il panno in microfibra a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio (Cod. articolo460 770, disponibile anche on-line nell'eShop). Rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.

Detergente

Esterno dell'apparecchio	Soluzione alcalina di lavaggio - utilizzare un panno morbido.
con parte frontale in alluminio	Rimuovere il detergente per vetri con un panno morbido o in microfibra con movimenti orizzontali e senza fare pressione sulle superfici.
con parte frontale in acciaio inox	Soluzione alcalina di lavaggio - utilizzare un panno morbido. Rimuovere immediatamente macchie di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.

Interno del vano di cottura	Soluzione alcalina di lavaggio molto calda o acqua e aceto Utilizzare la spugna per pulizia allegata o una spazzola morbida. Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive! Il vano di cottura si può arrugginire. In caso di sporco resistente utilizzare esclusivamente il gel per la pulizia del grill e del forno raccomandato dal servizio assistenza (Nº articolo 463582, disponibile anche online nell'eShop). Attenersi alle indicazioni del produttore. Detergenti per il forno di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Lampadina del vano di cottura e guarnizioni della porta, lampadina e vaschetta di evaporazione non devono entrare in contatto con il gel. Lasciare agire per un massimo di 12 ore e non accendere l'apparecchio durante questo lasso di tempo. Successivamente sciacquare a fondo il vano di cottura (ades. con uno spruzzino) per eliminare tutti i residui di gel.
Vaschetta di evaporazione	Soluzione alcalina di lavaggio molto calda o acqua e aceto
Guarnizione esterna del vano di cottura	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Serbatoio	Soluzione alcalina di lavaggio, non lavare in lavastoviglie!
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo
Guarnizione del coperchio	Asciugare dopo ogni utilizzo
Supporti	Con una soluzione alcalina di lavaggio calda o in lavastoviglie
Vetri della porta	Detergente per vetri
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugnetta o lavare in lavastoviglie. In caso di macchie dovute ad alimenti contenenti amido (ad es. riso) pulire con acqua e aceto.

Sistema ausiliario di pulizia

Mediante il vapore, il sistema ausiliario di pulizia scioglie la sporcizia nel vano di cottura che si può poi rimuovere facilmente.

Il sistema ausiliario di pulizia dura ca. 30 minuti.

Avvertenza:

Se il sistema ausiliario di pulizia viene interrotto, l'apparecchio viene bloccato. L'apparecchio può essere nuovamente utilizzato soltanto dopo il 1° o il 2° risciacquo in modo tale che nell'apparecchio non rimangano resti di detersivo.

Preparazione

Far raffreddare il vano di cottura ed estrarre gli accessori. Pulire la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.

Riempire il serbatoio con acqua fino all'indicazione "max". Versare una goccia di detersivo nella vaschetta di evaporazione nel fondo del vano di cottura.

Avviare il sistema ausiliario di pulizia

1. Premere il tasto clean.

   Sul display compare "Pulizia".

2. Premere il tasto avvio.

   Il sistema ausiliario di pulizia è avviato. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

1° risciacquo

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display compare "Svuotare la vaschetta e pulire l'apparecchio".

1. Estrarre i supporti dal vano di cottura e pulirli (vedere capitolo: Sganciare i supporti)
2. Rimuovere lo sporco scioltosi nel vano di cottura e nella vaschetta di evaporazione utilizzando una spazzola morbida e la spugna per pulizia.
3. Riempire event. il serbatoio con acqua e inserirlo nuovamente.
4. Premere il tasto avvio.

   L'apparecchio risciacqua. Sul display viene visualizzato "1° risciacquo".

2° risciacquo

Dopo breve tempo compare "Svuotare la vaschetta".

1. Risciacquare bene la spugna per pulizia.
2. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
3. Premere il tasto avvio.

   L'apparecchio risciacqua. Nel display viene visualizzato "2° risciacquo".

Dopo il secondo risciacquo compare "Svuotare la vaschetta".

4. Premere il tasto stop.

Eliminazione dell'acqua in eccesso

Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.

Interruzione del sistema ausiliario di pulizia

1. Premere a lungo il tasto stop.

   Il sistema ausiliario di pulizia si interrompe.

Affinché nell'apparecchio non rimangano resti di detersivo, dopo un'interruzione è necessario risciacquare 2 volte.

2. Premere il tasto avvio.

   Sul display compare "Svuotare la vaschetta e pulire l'apparecchio".

Ora procedere come descritto nella sezione "1° risciacquo".

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo a intervalli di tempo regolari. Il display lo ricorda con l'indicazione "Decalcificare apparecchio".

La decalcificazione dura ca. 30 minuti.

Solo se si utilizza esclusivamente acqua addolcita non è necessario decalcificare l'apparecchio.

Avvertenza:

Se il processo di decalcificazione viene interrotta, l'apparecchio viene bloccato. L'apparecchio può essere nuovamente utilizzato soltanto dopo il 1° o il 2° risciacquo in modo tale che nell'apparecchio non rimangano resti di decalcificante liquido.

Decalcificante

Per la decalcificazione, utilizzare solo un decalcificante liquido raccomandato dal servizio assistenza (N° articolo 311138, disponibile anche on-line nell'eShop). Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.

1. Preparare una soluzione decalcificante con 300 ml di acqua e 60 ml di decalcificante liquido.
2. Svuotare il serbatoio e riempirlo con la soluzione decalcificante.

Attenzione!

Non utilizzare la soluzione decalcificante sul pannello di controllo o sulle altre superfici delicate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione con acqua.

Avvio della decalcificazione

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

1. Premere il tasto clean.
   Sul display compare "Pulizia".
2. Ruotare il selettore finché non compare "Decalcificazione".
3. Premere il tasto avvio.
   La decalcificazione è avviata. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

1° risciacquo

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display viene visualizzato “Svuotare la vaschetta e riempire il serbatoio acqua”.

1. Rimuovere il decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.
2. Pulire a fondo il serbatoio, riempire con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Premere il tasto avvio.

   L’apparecchio risciacqua. Sul display viene visualizzato “1° risciacquo”.

2° risciacquo

Dopo breve tempo compare “Svuotare la vaschetta”.

1. Risciacquare bene la spugna per pulizia.
2. Rimuovere l’acqua in eccesso all’interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
3. Premere il tasto avvio.

   L’apparecchio risciacqua. Nel display viene visualizzato “2° risciacquo”.

Dopo il secondo risciacquo compare “Svuotare la vaschetta”.

4. Premere il tasto stop.

Eliminazione dell’acqua in eccesso

Rimuovere l’acqua in eccesso all’interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.

Interruzione della decalcificazione

1. Premere a lungo il tasto stop.

   La decalcificazione si interrompe.

Affinché nell’apparecchio non rimangano resti di soluzione decalcificante, dopo un’interruzione è necessario risciacquare 2 volte.

2. Premere il tasto avvio.

   Sul display viene visualizzato “Svuotare la vaschetta e riempire il serbatoio acqua”.

Ora procedere come descritto nella sezione “1° risciacquo”.

Decalcificazione della sola vaschetta di evaporazione

Se non si desidera decalcificare l'intero apparecchio, ma solo la vaschetta di evaporazione nel vano di cottura, si può comunque utilizzare la modalità di funzionamento Decalcificazione.

Unica differenza:

1. Preparare una soluzione decalcificante con 100 ml di acqua e 20 ml di decalcificante liquido.
2. Riempire completamente la vaschetta di evaporazione con la soluzione decalcificante.
3. Riempire il serbatoio solo con acqua.
4. Avviare la modalità di funzionamento Decalcificazione come descritto.

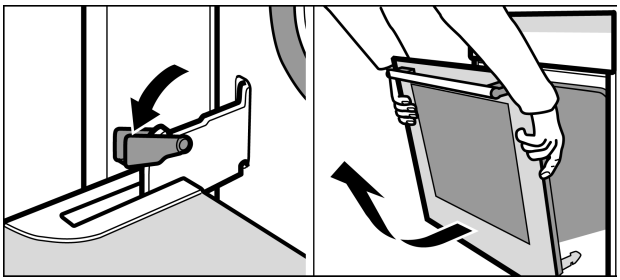
È possibile decalcificare la vaschetta di evaporazione anche manualmente, senza modalità di funzionamento.

Smontaggio e montaggio della porta

Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere la porta dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di lesioni!

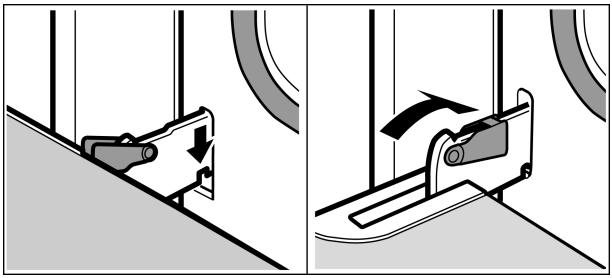
- Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Agganciare e sganciare la porta dell'apparecchio ruotando i due dispositivi di arresto sino allo scatto.
- Se la porta dell'apparecchio è stata rimossa senza ruotare i due dispositivi di arresto fino allo scatto, la cerniera può richiudersi. Non toccare la cerniera. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.



1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Spostare le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra.
3. Mettere la porta dell'apparecchio di sbieco. Afferrare con entrambe le mani poste in alto a destra e a sinistra. Chiudere leggermente la porta e rimuoverla.

Montaggio della porta dell'apparecchio

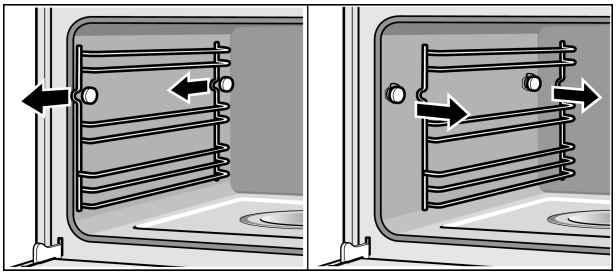
Dopo la pulizia rimontare la porta dell'apparecchio.



1. Inserire le cerniere della porta nelle aperture a destra e sinistra del vano di cottura. Le tacche sulla cerniera devono scattare su entrambi i lati.
2. Aprire completamente la porta e chiudere abbassando le leve di bloccaggio.
3. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.



A tal scopo tirare in avanti il supporto e sganciarlo.

Pulire i supporti con detersivo per piatti servendosi di una spugna o di una spazzola oppure lavarli in lavastoviglie.

Agganciare i supporti

Agganciare il supporto dal basso in avanti e spingere verso il basso fino allo scatto.

Ogni supporto può essere utilizzato solo su un lato.

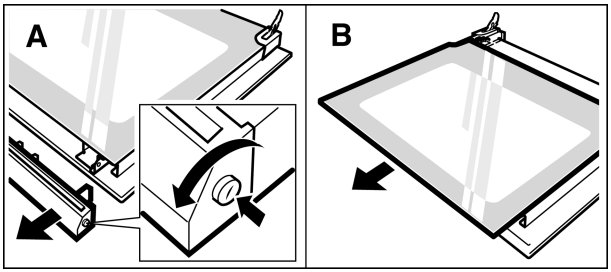
Pulizia dei pannelli della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere il pannello interno della porta dell'apparecchio.

Attenzione!

L'apparecchio potrà essere utilizzato nuovamente soltanto dopo aver montato correttamente il pannello e la porta.

1. Sganciare la porta dell'apparecchio e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.



2. Svitare la copertura dall'alto della porta, in modo da allentare le viti a destra e a sinistra. (Figura A)
3. Estrarre il pannello. (Figura B)

Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Montaggio del pannello della porta

1. Inserire nuovamente il pannello.
   Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno e quella stampata verso l'interno.
2. Applicare e avvitare la copertura.
3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza adeguatamente qualificati. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente.
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano.
	Il dispositivo di sicurezza è guasto	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 10 secondi.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa.	Chiudere la porta dell'apparecchio.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio, sul display compare "Pulizia" oppure "Decalcificazione"	È stato interrotto il sistema ausiliario di pulizia oppure la decalcificazione	Risciacquare 2 volte l'apparecchio (ved. capitolo Interruzione del sistema ausiliario di pulizia oppure Interruzione della decalcificazione).
Sul display compare "Ora"	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora (v. capitolo Funzioni durata).
L'apparecchio non è in funzione Sul display viene visualizzata una durata	Il selettore è stato azionato inavvertitamente	Premere il tasto stop.
	Non è stato premuto il tasto avvio dopo aver effettuato l'impostazione	Premere il tasto avvio oppure cancellare l'impostazione con il tasto stop.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Sul display viene visualizzato “Spegnimento automatico”.	È attivo lo spegnimento automatico.	Premere un tasto qualsiasi.
Il serbatoio è pieno, ma è visualizzata l’indicazione “Riempire serbatoio dell’acqua”.	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all’arresto.
	Il sistema di diagnosi non funziona	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Compare “Riempire serbatoio dell’acqua” anche se il serbatoio non è ancora vuoto, oppure il serbatoio è vuoto ma il messaggio “Riempire serbatoio dell’acqua” non compare	Il serbatoio è sporco. Gli indicatori mobili del livello dell’acqua sono bloccati	Smuovere e pulire il serbatoio. Se i componenti non si staccano, procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio assistenza.
Il serbatoio si svuota senza motivo apparente. La vaschetta di evaporazione trabocca	Il serbatoio non è stato chiuso in modo corretto	Chiudere il coperchio fino allo scatto.
	La guarnizione del coperchio del serbatoio è sporca	Pulizia della guarnizione.
	La guarnizione del coperchio del serbatoio è guasta	Procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio assistenza.
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Spingere il serbatoio fino all’arresto.
	Il condotto di alimentazione è ostruito	Decalcificare l’apparecchio. Controllare se la durezza dell’acqua è stata impostata correttamente.
Sul display compare “Svuotare/pulire serbatoio acqua?”	L’apparecchio non è stato utilizzato per almeno 2 giorni e il serbatoio dell’acqua è pieno	Svuotare e pulire il serbatoio. Dopo la cottura, svuotare sempre il serbatoio.
Durante la cottura si sente un rumore simile a un “plopp”	Effetto freddo/caldo con i cibi surgelati causato dal vapore	Si tratta di un comportamento normale.
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L’apparecchio viene calibrato automaticamente	Si tratta di un comportamento normale.
Durante la cottura a vapore si sviluppa di nuovo moltissimo vapore	Per tempi di cottura molto brevi l’apparecchio non riesce a calibrarsi automaticamente	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell’apparecchio (v. capitolo Impostazioni di base). Poi avviare la cottura a vapore per 20 minuti a 100 ºC.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione		Si tratta di un comportamento normale.
L'apparecchio non cuoce più bene	Presenza di calcare nell'apparecchio	Avviare il programma di decalcificazione.
Sul display compare un messaggio d'errore "E...".	Difetto tecnico	Premere il tasto ◷ per cancellare il messaggio d'errore, event. impostare nuovamente l'ora. Se compare nuovamente il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Sul display compare il messaggio d'errore "E011"	Un tasto è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato	Premere il tasto ◷ per cancellare il messaggio d'errore. Premere tutti i tasti singolarmente e verificare che siano puliti.
L'apparecchio non riscalda più Sul display viene visualizzato "Demo"	È stata premuta una combinazione di tasti	Interrompere l'alimentazione elettrica, e ripristinarla dopo 10 secondi. Entro due minuti, premere il tasto ⊸ per 4 secondi.

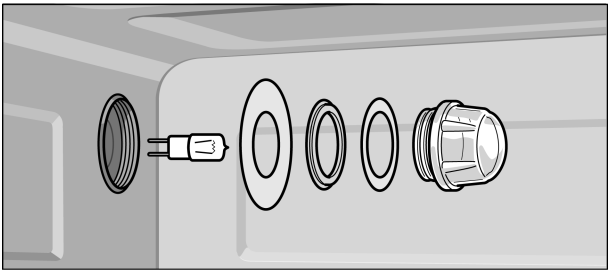
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

La lampadina alogena 230V/25 W a temperatura costante con guarnizioni è disponibile presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di scottature!
Far raffreddare il vano di cottura e la lampadina al suo interno prima di sostituirla.

Estrarre sempre dalla confezione la lampadina alogena con un panno asciutto, altrimenti la sua durata potrebbe ridursi.

1. Disattivare l'interruttore di sicurezza nella valvoliera e togliere la spina.
2. Svitare la copertura verso sinistra.
3. Estrarre la lampadina e sostituirla con una dello stesso tipo.
4. Inserire nel giusto ordine le nuove guarnizioni e l'anello di bloccaggio sulla copertura in vetro.



5. Avvitare nuovamente la copertura in vetro con le guarnizioni.
6. Collegare l'apparecchio alla corrente e reimpostare l'ora.

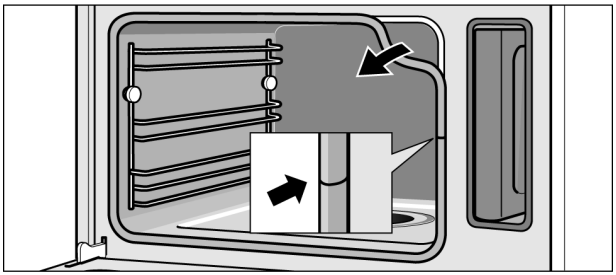
Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la copertura in vetro e le guarnizioni.

Sostituzione della protezione in vetro o delle guarnizioni

Se danneggiate, la copertura in vetro o le guarnizioni devono essere necessariamente sostituite. Specificare al servizio assistenza il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Sostituzione della guarnizione della porta

Quando la guarnizione esterna della porta è guasta, è necessario sostituirla. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.



1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Togliere la vecchia guarnizione.
3. Inserire la guarnizione nuova da un lato e tutt'intorno. Il punto di giuntura deve essere posizionato lateralmente.
4. Verificare ancora una volta la posizione della guarnizione, controllando soprattutto gli angoli.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica resta a disposizione per qualunque tipo di riparazione dell'apparecchio. L'indirizzo e il numero telefonico del centro più vicino del servizio di assistenza tecnica sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta con i numeri è visibile aprendo la porta dell'apparecchio, sul lato sinistro in basso. Per evitare di dover cercare a lungo i dati necessari in caso di anomalia, annotare subito qui i codici relativi all'apparecchio.

E-Nr.	FD

Servizio di assistenza tecnica ☎

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli per risparmiare energia e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.

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

Cottura al forno

Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno a vapore rimane caldo e si riduce il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno a vapore 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Cottura a vapore

La cottura a vapore consente di cuocere su più livelli contemporaneamente. Nel caso di pietanze con tempi di cottura diversi, inserire prima quelle che richiedono il tempo di cottura più lungo.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La direttiva indica i requisiti necessari ai fini della ripresa in consegna e dello smaltimento degli apparecchi dismessi validi a livello europeo.

Tabelle e consigli

Nelle tabelle sono indicati alcuni alimenti che possono essere preparati nel forno a vapore. Controllare la modalità di funzionamento, gli accessori e il tempo di cottura consigliati. Salvo diversamente riportato, le indicazioni si riferiscono alle pietanze introdotte nell'apparecchio non preriscaldato.

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

Per la cottura a vapore nel recipiente forato, inserire sempre una teglia al di sotto, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Stoviglie

Se si utilizza una stoviglia, collocarla sempre al centro della griglia.

Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. L'utilizzo di stoviglie con pareti spesse prolunga i tempi di cottura.

Coprire con pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria (ad es.quando si fa fondere il cioccolato).

Cottura a vapore

La cottura a vapore è un tipo di cottura particolarmente delicato. Il vapore avvolge gli alimenti evitando la perdita di sostanze nutritive. La cottura viene eseguita senza una pressione eccessiva. In tal modo la forma, il colore e l'aroma tipo degli alimenti restano inalterati.

Tempi di cottura e quantità

Nella cottura a vapore i tempi di cottura non dipendono dalla quantità totale, ma dalle dimensioni delle porzioni degli alimenti. L'apparecchio può cuocere a vapore un massimo di 2 kg di alimenti.

Rispettare le dimensioni delle porzioni indicate nelle tabelle. Per porzioni più piccole il tempo di cottura si riduce, per porzioni più grandi si prolunga. Anche la qualità e il grado di maturazione influiscono notevolmente sul tempo di cottura. Per questo motivo, i valori riportati servono solo come linee guida.

Distribuzione regolare degli alimenti

Distribuire sempre gli alimenti nelle stoviglie in modo uniforme. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura non sarà uniforme.

Alimenti sensibili alla pressione

Non collocare gli alimenti sensibili alla pressione troppo in alto nel recipiente. Si consiglia di utilizzare due contenitori.

Un menù completo

Con il vapore è possibile cuocere un intero menù, senza alcuna contaminazione di sapori. Inserire per primi gli alimenti con il tempo di cottura più lungo e gli altri al momento giusto. Tutti gli alimenti saranno così pronti contemporaneamente.

Nella cottura di un menù completo i tempi di cottura aumentano, perché a ogni apertura della porta fuoriesce del vapore ed è necessario un nuovo riscaldamento.

Aria calda

La modalità Aria calda è ideale per la preparazione di torte dolci e salate, stufati e diversi dolci.

Aria calda + Cottura a vapore

La modalità di funzionamento Aria calda + Cottura a vapore si adatta soprattutto alla preparazione di arrosti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.

Arrosto e pollo risultano croccanti all’esterno e teneri all’interno e il loro peso varia di poco.

Prodotti da forno come dolci lievitati e pane raggiungono una perfetta doratura in superficie e non si asciugano.

Verdure

Collocare le verdure nel recipiente forato e inserirlo al livello 3. Inserire la teglia al di sotto, al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Carciofi	intero	forato + teglia	cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	intero	forato + teglia	cottura a vapore	100	30 - 40
Cavolfiore	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Broccoli	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	8 - 10
Piselli	-	forato + teglia	cottura a vapore	100	5 - 10
Finocchio	a fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 14
Verdure ripiene (zucchine, melan-zane, peperoni)	non precuocere le verdure	Teglia a livello 2	aria calda + cottura a vapore	160 - 180	15 - 30
Flan di verdure	-	stampo per bagnomaria da 1,5 l + griglia a livello 2	cottura a vapore	100	50 - 70
Fagiolini	-	forato + teglia	cottura a vapore	100	15 - 20
Carote	a fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 20
Cavolo rapa	a fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	15 - 20
Porri	a fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	4 - 6
Bietole	a listarelle	forato + teglia	cottura a vapore	100*	8 - 10
Asparagi, verdi	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100*	7 - 12
Asparagi, bianchi	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100*	10 - 15

* Preriscaldare l’apparecchio

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Spinaci	-	forato + teglia	cottura a vapore	100*	2 - 3
Cavolo romanesco	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	8 - 10
Cavolini di Bruxelles	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	intera	forato + teglia	cottura a vapore	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	a listarelle	forato + teglia	cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	a listarelle	forato + teglia	cottura a vapore	100	25 - 35
Zucchine	a fette	forato + teglia	Cottura a vapore	100	2 - 3
Piselli	-	forato + teglia	Cottura a vapore	100	8 - 12

* Preriscaldare l'apparecchio

Contorni e legumi

Aggiungere acqua o liquido nelle proporzioni indicate. Esempio: 1 : 1,5 = per 100 g di riso, aggiungere 150 ml di liquido.

Selezionare a piacere il livello di inserimento del recipiente non forato.

Alimenti	Proporzioni/ Avvertenze	Accessori/ livello	Modalità di funziona-mento	Tempera-tura in ºC	Tempo di cottura in min.
Patate lesse (con buccia)	Dimensioni medie	forato (livello 3) + teglia (livello 1)	Cottura a vapore	100	35 - 45
Patate lesse	Tagliate in quattro	forato (livello 3) + teglia (livello 1)	Cottura a vapore	100	20 - 25

Alimenti	Proporzioni/ Avvertenze	Accessori/ livello	Modalità di funziona-mento	Tempera-tura in ºC	Tempo di cottura in min.
Gratin di patate	-	Teglia (livello 2)	Aria calda	170 - 180	35 - 45
Riso integrale	1 : 1,5	non forato	Cottura a vapore	100	30 - 40
Riso a chicco lungo	1 : 1,5	non forato	Cottura a vapore	100	20 - 30
Riso basmati	1 : 1,5	non forato	Cottura a vapore	100	20 - 30
Riso parboiled	1 : 1,5	non forato	Cottura a vapore	100	15 - 20
Lenticchie	1 : 2	non forato	Cottura a vapore	100	30 - 45
Fagioli bianchi, in ammollo	1 : 2	non forato	Cottura a vapore	100	65 - 75
Cous cous	1 : 1	non forato	Cottura a vapore	100	6 - 10
Spelta, macinata	1 : 2,5	non forato	Cottura a vapore	100	15 - 20
Miglio, intero	1 : 2,5	non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Frumento, intero	1 : 1	non forato	Cottura a vapore	100	60 - 70
Gnocchi	-	forato (livello 3) + teglia (livello 1)	Cottura a vapore	95	20 - 25

Carne, pollame, pesce

Inserire la griglia e la teglia su un unico livello.

Lasciare riposare l'arrosto ancora 10 min. nel forno spento e chiuso, in modo da ottenere una carne più tenera.

Con la modalità di funzionamento Aria calda + Cottura a vapore la carne risulterà tenera all'interno e croccante all'esterno.

Pollame

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Pollo, intero	1,2 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	180 - 190	50 - 60
Pollo, tagliato a metà	da 0,4 kg ciascuno	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	180 - 190	35 - 45
Petto di pollo	da 0,15 kg ciascuno	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	15 - 25
Porzioni di pollo	da 0,12 kg ciascuna	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	180 - 200	20 - 35
Anatra intera	2 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	170	60 - 80
				aria calda	210	15 - 20
Petto d'anatra*	da 0,35 kg ciascuno	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	170 - 180	10 - 15
Rolata di tacchino	1,5 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	150 - 160	70 - 90
Petto di tacchino	1 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	150 - 160	60 - 80

* prima rosolare

Carne di manzo

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Brasato di manzo*	1,5 kg	griglia + teglia	2	rigenerazione	140 - 150	100 - 140
Filetto di manzo, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	rigenerazione	170 - 180	20 - 28
Roastbeef basso, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	aria calda	170 - 180	40 - 55
Roastbeef alto, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	aria calda	170 - 180	45 - 60

* prima rosolare

Carne di vitello

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Arrosto di vitello	1,5 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	160 - 180	50 - 70
Sella di vitello*	1 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	160 - 180	15 - 25
Petto di vitello, ripieno	1,5 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	140 - 160	75 - 120

* Prima rosolare

Carne di maiale

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Arrosto senza cotenna (collo)	1,5 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	170 - 180	70 - 80
Arrosto con cotenna (arrosto in crosta)	1,5 kg	griglia + teglia	2	cottura a vapore	100	20 - 25
				aria calda + cottura a vapore	140 - 160	40 - 50
				aria calda	210 - 220	20
Filetto di maiale*	0,5 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	160 - 180	20 - 30
Filetto in pasta sfoglia	1 kg	teglia	2	aria calda + cottura a vapore	180 - 200	40 - 60
Costata di maiale con osso	1 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	120 - 140	60 - 70
Costolette di maiale	a fette	teglia	2	cottura a vapore	100	15 - 20
Rolata	1,5 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	170 - 180	70 - 80

* Prima rosolare

Altro

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Polpettone	di 0,5 kg carne tritata	teglia	2	aria calda + cottura a vapore	140 - 150	45 - 60
Lombata di capriolo con osso*	0,6 - 0,8 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	150 - 170	15 - 30
Cosciotto d'agnello disossato	1,5 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	170 - 180	60 - 80
Costolet. agnello con osso*	1,5 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	160 - 170	15 - 25
Coniglio in pezzi	1,5 kg	griglia + teglia	2	aria calda + cottura a vapore	150 - 160	40 - 60
Würstel	-	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 85	12 - 18
Salsicce bianche	-	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 85	15 - 20

* Prima rosolare

Pesce

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Orata, intera	da 0,3 kg ciascuno	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	15 - 25
Filetto di orata	da 0,15 kg ciascuno	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Terrina di pesce	stampo per bagnomaria da 1,5 l	griglia	2	cottura a vapore	70 - 80	40 - 80

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Trota, intera	da 0,2 kg ciascuna	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	12 - 15
Filetto di merluzzo	da 0,15 kg ciascuno	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 14
Filetto di salmone	da 0,15 kg ciascuno	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	8 - 10
Frutti di mare	1,5 kg	teglia	2	cottura a vapore	100	10 - 15
Filetto di scorfano	da 0,15 kg ciascuno	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Involtini di sogliola, ripieni	-	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 20

Consigli per l'arrosto

Utilizzare il set per arrosti.	Se si utilizza il set per arrosti si ottengono risultati di cottura ottimali e il vano di cottura resta più pulito. Il set per arrosti è disponibile come accessorio presso i rivenditori specializzati (vedere capitolo: vano di cottura e accessori).
Quando è pronto l'arrosto?	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaio". Premere l'arrosto con il cucchiaio. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La volta successiva scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande oppure aggiungere meno liquido.

Cottura delicata della carne

La funzione di cottura delicata è ideale per la carne tenera che deve risultare al sangue o cotta al punto giusto. La carne resta in questo modo particolarmente sugosa e tenera.

Inserire la teglia nel forno a vapore e riscaldare impostando la modalità di funzionamento Preriscaldare Cottura delicata.

Rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati.

Mettere nel forno riscaldato e continuare la cottura delicata.

Dopo la cottura guarnire su un piatto preriscaldato e servire con una salsa calda.

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cosciotto d'agnello disossato	1 - 1,5 kg	Teglia	2	80	140 - 160
Roastbeef	1,5 - 2,5 kg	Teglia	2	80	150 - 180
Filetto di maiale	–	Teglia	2	80 - 90	50 - 70
Medaglioni di maiale	–	Teglia	2	80	60 - 80
Bistecche di manzo	spessore ca. 3 cm	Teglia	2	80	40 - 60
Petto d'anatra	–	Teglia	2	80	35 - 55

Sformati, paste da brodo ...

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Lasagne	teglia	2	aria calda + cottura a vapore	160 - 170	35 - 45
Soufflé	stampini + griglia	2	aria calda + cottura a vapore	180 - 200	15 - 25
Uova sbattute	non forato	2	cottura a vapore	90	15 - 20
Gnocchi di semolino	forato + teglia	3 1	cottura a vapore	90 - 95	7 - 10

Dolci, composta

Composta
Pesare la frutta, aggiungere ⅓ circa della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie

Riso al latte
Pesare il riso e aggiungere 2 parti e mezza di latte. Mettere il riso e il latte negli accessori a 2,5 cm max di altezza. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Yogurt
Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Infine lasciarlo raffreddare a 40 °C. Il latte a lunga conservazione non necessita di essere scaldato.

Per ogni 100 ml di latte aggiungere mescolando uno/due cucchiaini di yogurt naturale o la quantità corrispondente di fermenti di yogurt. Versare questa miscela in vasetti puliti, e richiuderli.

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Alimenti	Accessori	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Gnocchi ripieni	teglia	cottura a vapore	100	20 - 25
Crème caramel	stampini + griglia	cottura a vapore	90 - 95	15 - 20
Sformato dolce (ad es. sformato di semolino)	stampo per sformato + griglia	aria calda + cottura a vapore	160 - 170	50 - 60
Riso al latte*	teglia	cottura a vapore	100	25 - 35
Yogurt*	bicchieri monodose + griglia	cottura a vapore	40	300 - 360
Composta di mele	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di pere	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di ciliegie	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di susine	teglia	cottura a vapore	100	15 - 20

* È possibile utilizzare anche il programma apposito (vedere capitolo Programmazione automatica).

Dolci e biscotti

Utilizzare di preferenza stampi per dolci scuri in metallo.

Temperatura e tempo di cottura dipendono dalla quantità e dalla qualità dell'impasto. A tal proposito consultare le tabelle Ambiti di temperatura. Inizialmente impostare la temperatura più bassa, per consentire una doratura uniforme. All'occorrenza, successivamente, scegliere una temperatura più alta.

Non riempire troppo la griglia o la teglia.

Dolci in stampi

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Tempe-ratura in °C	Tempo di cottura in min.
Torte morbide	Stampo a ciambella/rettangolare	2	Aria calda	150 - 160	60 - 70
Fondi di torta semi liquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	Aria calda	150 - 160	30 - 45
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	45 - 55
Fondo di pan di Spagna (2 uova)	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	Aria calda	180 - 190	12 - 16
Torta 4 quarti (6 uova)	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	25 - 35
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	40 - 50
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Stampo a cerniera	2	Aria calda	180 - 190	35 - 60
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	2	Aria calda + Cottura a vapore	150 - 160	35 - 45
Torte salate (ad es. quiche)	Stampo per quiche	2	Aria calda	180 - 190	35 - 60
Crostata di mele	Stampo per crostata	2	Aria calda	170 - 190	35 - 50

Dolci in teglia

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Tempe-ratura in °C	Tempo di cottura in min.
Torte lievitate con copertura asciutta	Teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	150 - 160	35 - 45
Torte lievitate con copertura succosa (frutta)	Teglia	2	Aria calda	150 - 160	35 - 45
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	2	Aria calda	180 - 200	10 - 15
Treccia lievitata (500 g di farina)	Teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	150 - 160	25 - 35
Strudel, dolce	Teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	160 - 180	40 - 60
Torta di cipolle	Teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	170 - 180	30 - 40

Pane, pagnotte

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Tempe-ratura in °C	Tempo di cottura in min.
Pane bianco (750 g di farina)	Teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	200 - 210	15 - 20
			Aria calda	160 - 170	20 - 25
Pane fermentato (750 g di farina)	Teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	200 - 220	15 - 25
			Aria calda	150 - 160	40 - 60
Pane misto (750 g di farina)	Teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	200 - 220	15 - 20
			Aria calda	160 - 170	25 - 40
Pane integrale (750 g di farina)	Teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	200 - 220	20 - 30
			Aria calda	140 - 150	40 - 60

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Tempe-ratura in °C	Tempo di cottura in min.
Pane di segale (750 g di farina)	Teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	200 - 220	20 - 30
			Aria calda	150 - 160	50 - 60
Pagnotte (da 70 g ciascuna)	Teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	190 - 200	25 - 30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci (da 70 g ciascuna)	Teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	170 - 180	20 - 30

Pasticcini

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Tempe-ratura in °C	Tempo di cottura in min.
Meringa	Teglia	2	Aria calda	80 - 90	120 - 180
Amaretti	Teglia	2	Aria calda	140 - 160	15 - 25
Dolci pasta sfoglia	Teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	170 - 190	10 - 20
Muffin	Teglia per muffin	2	Aria calda	170 - 180	20 - 30
Bignè	Teglia	2	Aria calda	170 - 190	27 - 35
Biscottini	Teglia	2	Aria calda	150 - 160	12 - 17
Dolci di pasta lievitata	Teglia	2	Aria calda	150 - 160	15 - 20

Si vuole seguire una propria ricetta.	Per dolci simili fare riferimento alle tabelle di cottura.
Si potrà in questo modo capire se il dolce è cotto regolarmente.	Dieci minuti prima della fine della cottura consigliata, bucherellare con uno stecchino la superficie del dolce. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido o diminuire la temperatura di cottura di 10 ºC. Rispettare il tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro sotto.	Non mettere lo stampo direttamente sul fondo del forno ma al centro utilizzando gli accessori.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 ºC e diminuire i tempi di cottura o usare il tipo di riscaldamento Modalità combinata
Il pane o il dolce ha un bell'aspetto, ma all'interno è umido.	La prossima volta usare meno liquido. Cuocere più a lungo a una temperatura più bassa. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato e guarnire. Prestare attenzione al tempo di cottura indicato nella ricetta.
La doratura del dolce non è uniforme.	La prossima volta scegliere una temperatura più bassa.

Rigenerazione delle pietanze

Durante la Rigenerazione i piatti vengono riscaldati con cura. Sono gustosi e sembrano appena fatti. È possibile cuocere prodotti da forno preparati il giorno prima.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cibi nel piatto	griglia	2	rigenerazione	120	12 - 18
Verdure	teglia	3	rigenerazione	100	12 - 15
Pasta, patate, riso	teglia	3	rigenerazione	100	5 - 10
Pagnotte*	griglia	2	aria calda + cottura a vapore	170 - 180	6 - 8
Baguette*	griglia	2	aria calda + cottura a vapore	170 - 180	5 - 10
Pane*	griglia	2	aria calda + cottura a vapore	170 - 180	8 - 12
Pizza	griglia + teglia	3	rigenerazione	170 - 180	12 - 15

* Preriscaldare per 5 minuti

Scongelamento

Congelare gli alimenti a –18 °C, possibilmente in piano e già divisi in porzioni. Evitare di congelare quantità troppo grandi. Una volta scongelati, gli alimenti non si possono più conservare e vanno a male più velocemente di quelli freschi.

Scongelare gli alimenti nel sacchetto per congelare, su un piatto oppure nel recipiente forato, Inserire sempre sotto la teglia. In questo modo gli alimenti non rimangono immersi nell'acqua dello scongelamento e il vano di cottura resta pulito.

Utilizzare la modalità di funzionamento Scongelamento.

Se necessario, tagliarli a pezzi ed estrarre dall'apparecchio quelli già scongelati.

Dopo lo scongelamento lasciare riposare ancora per 5-15 min.

⚠ Rischio per la salute!
Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido che si forma deve essere assolutamente rimosso e non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro.
Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda.

Scongelare carne
Scongelare le fettine di carne da impanare, in modo che le spezie e l'impanatura non si stacchino.

Scongelare pollame
Prima di scongelare, rimuovere la confezione. È indispensabile buttare il liquido di scongelamento.

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pollo	1 kg	forato + teglia	3 1	45 - 50	60 - 70
Cosce di pollo	0,4 kg	forato + teglia	3 1	45 - 50	30 - 35
Verdure congelate in cubetti (ad es. spinaci)	0,4 kg	forato + teglia	3 1	45 - 50	20 - 30
Frutti di bosco	0,3 kg	forato + teglia	3 1	45 - 50	5 - 8
Filetto di pesce	0,4 kg	forato + teglia	3 1	45 - 50	15 - 20
Gulasch		forato + teglia	3 1	45 - 50	40 - 50
Arrosto di manzo		forato + teglia	3 1	45 - 50	70 - 80

Lievitazione dell'impasto

La modalità di funzionamento Fare lievitare è utile per far lievitare la pasta molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente.

È possibile scegliere liberamente il livello di inserimento per la griglia oppure posizionare quest'ultima con cautela sul fondo del vano di cottura.

Attenzione: non graffiare il fondo del vano di cottura!

Mettere l'impasto in una ciotola e posizionarlo sulla griglia. Non coprire.

Alimenti	Quantità	Stoviglie	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pasta lievitata	1 kg	Ciotola + griglia	40	20 - 30
Pasta acida	1 kg	Ciotola + griglia	40	20 - 30

Centrifuga

Prima di procedere con la centrifuga, mettere i frutti di bosco in una ciotola con zucchero. Lasciare macerare per almeno un'ora ed estrarre il succo.

Versare i frutti di bosco nel recipiente forato e inserirlo al livello 3. Inserire il recipiente non forato al livello 1 per raccogliere il succo.

Infine, avvolgere i frutti di bosco in un panno e spremere il succo rimanente.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Lamponi	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	30 - 45
Ribes	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	40 - 50

Sterilizzazione

Se possibile, conservare gli alimenti freschi. Una conservazione prolungata diminuisce il contenuto di vitamine e gli alimenti fermentano leggermente.

Utilizzare solo frutta e verdura in perfette condizioni.

Controllare i vasetti per le conserve, le guarnizioni in gomma, la chiusura a molla e a stantuffo.

Lavare con acqua calda le guarnizioni in gomma e i vasetti. Per pulire i vasetti si può utilizzare anche il programma “Sterilizzare biberon”.

Mettere i vasetti nel recipiente forato. Evitare di toccarli.

Aprire la porta del vano di cottura dopo il tempo di cottura indicato.

Estrarre i vasetti per conserva dall’apparecchio solo quando si sono raffreddati completamente.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Temperatura in ºC	Tempo di cottura in min.
Verdure	Vasetti per conserva da 1 litro	2	Cottura a vapore	100	30 - 120
Frutta con nocciolo	Vasetti per conserva da 1 litro	2	Cottura a vapore	100	25 - 30
Frutta con semi	Vasetti per conserva da 1 litro	2	Cottura a vapore	100	25 - 30

Prodotti surgelati

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

I tempi di cottura indicati valgono in caso di inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Tempe-ratura in ºC	Tempo di cottura in min.
Patate fritte	Teglia + carta da forno	2	Aria calda	170 - 190	25 - 35
Crocchette	Teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22

* Aggiungere un po’ di liquido

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Tempe-ratura in ºC	Tempo di cottura in min.
Rösti di patate	Teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	25 - 30
Farinacei freschi congelati*	Teglia	2	Cottura a vapore	100	5 - 10
Lasagne, surgelate	Teglia + griglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	190 - 210	35 - 55
Pizza, fondo sottile	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	15 - 23
Pizza, fondo spesso	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelata	Teglia	2	Aria calda	170 - 180	12 - 17
Baguette al burro alle erbe, surgelata	Teglia	2	Aria calda	180 - 200	15 - 20
Pagnotte, baguette, surgelate	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Brezen, surgelati	Teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Croissant, surgelati	Teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	180 - 200	20 - 25
Panini o baguette da riscaldare, precotti	Teglia + carta da forno	2	Aria calda	150 - 170	12 - 15
Strudel, surgelato	Teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	160 - 180	45 - 60
Bastoncini di pesce	Teglia + carta da forno	2	Aria calda	195 - 205	20 - 24
Trota	Forato + teglia	3 1	Cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Piatti pronti con pesce, surgelati	Teglia + griglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	180 - 200	35 - 50

* Aggiungere un po’ di liquido

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funziona-mento	Tempe-ratura in ºC	Tempo di cottura in min.
Filetto di salmone	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Anelli di calamari	Teglia + carta da forno	2	Aria calda	190 - 210	25 - 30
Broccoli	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Cavolfiore	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 8
Fagioli	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Piselli	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Carote	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	3 - 5
Verdure miste	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	4 - 8
Cavolini di Bruxelles	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 10

* Aggiungere un po' di liquido

Pietanze sperimentate

Sec.DIN 44547 e EN 60350.

I valori della tabella valgono in caso di inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo.

Alimenti	Stampo/teglia	Livello	Modalità di funzionamento	Tempera-tura in ºC	Tempo di cottura in min.
Biscotti	Teglia	2	Aria calda	160 - 170	17 - 20
Small cakes	Teglia	2	Aria calda	160 - 170	25 - 33
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera 26 cm	2	Aria calda	150 - 160	35 - 40
Dolce in teglia, lievitato	Teglia	2	Aria calda	150 - 160	36 - 44
Torta di mele ricoperta	Stampo a cerniera 20 cm	2	Aria calda	160 - 170	60 - 70