

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 della vaporiera.

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

HB26D552.

it

9000 350 115

Indice

Norme di sicurezza	4
Cause dei danni	5
Il nuovo apparecchio	7
Pannello di comando	7
Modalità di funzionamento	8
Vano di cottura e accessori	8
Serbatoio	10
Calibratura automatica	12
Prima di iniziare a utilizzare il forno	12
Regolazioni iniziali	12
Impostazione della durezza dell'acqua	13
Pulizia	14
Comandi dell'apparecchio	15
Attivazione apparecchio	15
Disattivazione apparecchio	16
Dopo l'utilizzo	17
Consigli	17
Funzioni durata	19
Impostazione del contaminuti	19
Impostazione della durata	20
Rinvio dell'ora di fine cottura	21
Impostazione dell'ora	23
Programmazione automatica	24
Impostazione del programma	24
Avvertenze sui programmi	26
Tabelle dei programmi	27
Memory	33
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory	33
Avvio della Memory	33

Indice

Sicurezza bambino	34
Impostazioni base	34
Cura e pulizia	37
Detergente	38
Sistema ausiliario di pulizia	39
Decalcificazione	41
Smontaggio e montaggio della porta	43
Pulizia dei supporti	44
Pulizia dei pannelli della porta	45
Cosa fare in caso di guasto?	46
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura ...	49
Sostituzione della guarnizione della porta	50
Servizio di assistenza tecnica	51
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	51
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	52
Risparmio energetico	52
Smaltimento ecocompatibile	52
Tabelle e consigli	53
Verdure	54
Contorni e legumi	56
Carne, pollame, pesce	57
Paste da brodo	59
Dolci, composta	59
Rigenerazione degli alimenti	60
Scongelo	61
Lievitazione dell'impasto	62
Centrifuga	62
Sterilizzazione	63
Prodotti surgelati	64

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.

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, inserire sempre il recipiente non forato sotto quello forato 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.

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

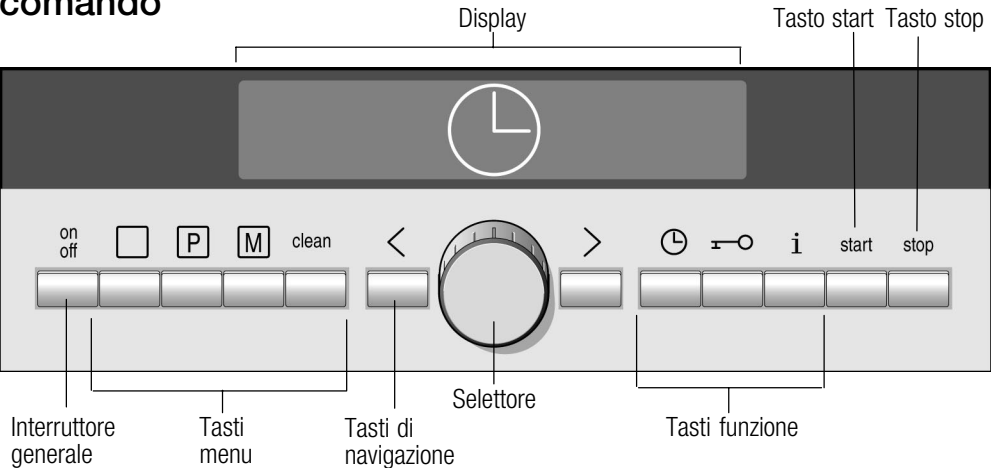
Il vano di cottura dell'apparecchio è fabbricato in acciaio inossidabile pregiato. Una manutenzione errata può causare corrosione nel vano di cottura. Osservare le avvertenze su cura e manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso. Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio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

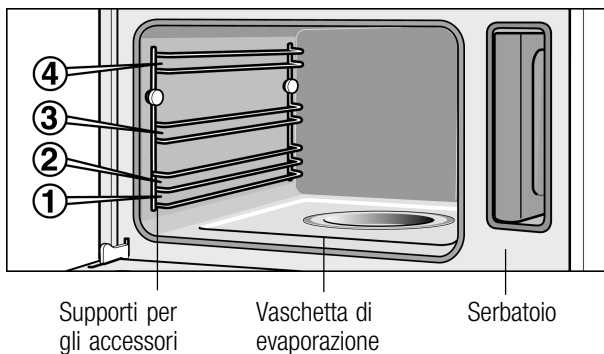
Modalità di funzionamento		Uso
Cottura a vapore	35 - 100 °C	per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e sbollentare.
Rigenerazione	80 - 100 °C	per piatti e prodotti da forno. I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti.
Fare lievitare	35 - 50 °C	per pasta lievitata e pasta acida. L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
Scongelamento	35 - 60 °C	per verdure, carne, pesce e frutta. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.

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!

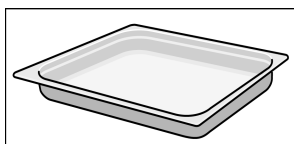
- Non coprire la vaschetta di evaporazione. Non collocare alcun tipo di stoviglie sul fondo del vano di cottura.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra i livelli di inserimento, potrebbe rovesciarsi.



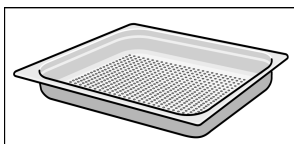
Accessori

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

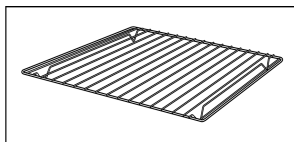
Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Recipiente, non forato, GN 2/3, profondità 40 mm
per la raccolta dei liquidi versati durante la cottura a vapore o per la cottura di riso, legumi e cereali



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.



Griglia
per stoviglie come vasetti per conserve, stampi per sformati e budini

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	N° d'ordine
Recipiente, non forato, GN $\frac{2}{3}$, profondità 40 mm	HZ36D533
Recipiente, forato, GN $\frac{2}{3}$, profondità 40 mm	HZ36D533G
Recipiente, non forato, GN $\frac{2}{3}$, profondità 28 mm (teglia)	HZ36D532
Recipiente, non forato, GN $\frac{1}{3}$, profondità 40 mm	HZ36D513
Recipiente, forato, GN $\frac{1}{3}$, profondità 40 mm	HZ36D513G
Griglia	HZ36DR
Spugna per pulizia	643 254
Decalcificante	311 138
Panno in microfibra a nido d'ape	460 770

Serbatoio

Aperto 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.

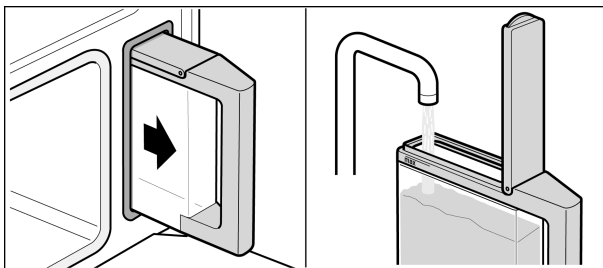
Se l'acqua risulta troppo calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita.

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 °C. 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).

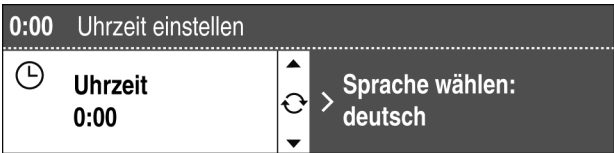
Prima di iniziare a utilizzare il forno

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

Riscaldamento dell'apparecchio

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

1. Riempire serbatoio dell'acqua e inserirlo.
2. Premere il tasto $\frac{\infty}{\text{off}}$ per accendere l'apparecchio.

Dopo circa 4 secondi compare la modalità di funzionamento "Cottura a vapore".

3. Premere il tasto avvio.

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 100 °C e dopo 20 minuti si spegne. Viene emesso un segnale acustico.

4. 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

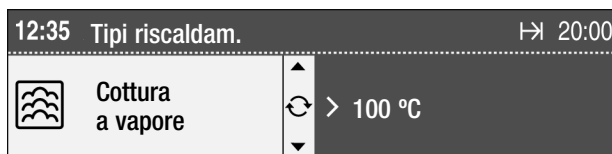
Attivazione apparecchio

1. Premere il tasto  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 .



Selezione della temperatura

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

Una volta trascorsa la durata l'apparecchio si spegne automaticamente. Viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto **⏸** per interrompere il segnale.

Premere il tasto **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 **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 l'utilizzo

Svuotare il 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 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.

Asciugare i mobili e le maniglie con un panno se vi si è depositata acqua di 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 sfornati 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 Cottura a vapore e 100 °C.

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→ scorre sul display.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Nel display viene visualizzato 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 servendosi del 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:

Quando l'apparecchio è spento:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione dell'ora

Quando 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 dettagliatamente 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

Cancellazione del tempo del contaminuti

Impostazione della durata

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

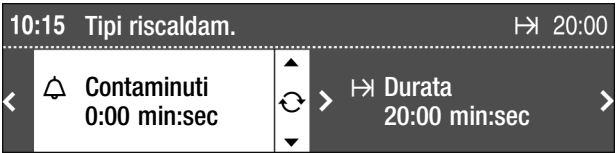
Premere il tasto . Servendosi del selettore riportare il tempo del contaminuti su 0:00. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

Con la durata viene impostato il tempo di cottura per la pietanza. Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente.

Esempio nella figura: 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. Premere il tasto start.
L'apparecchio scalda. 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 $\rangle$ o $\langle$ 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 $\rightarrow$ 0:00. Premere il tasto per interrompere il segnale.

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 nella figura: sono le 9:30, la durata della cottura è di 45 minuti, ma deve terminare soltanto 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 ritardare 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 →. 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 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

Dopo un'interruzione di corrente

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

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 9 gruppi di programmi con 40 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 “Carne, pollame”
- Programma “Petto di pollo, fresco, al vapore”

Selezione del gruppo di programmi



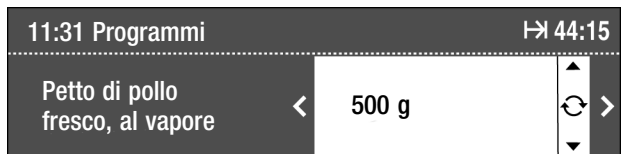
1. Premere il tasto .
Sul display viene visualizzato il primo gruppo di programmi “Verdure”.
2. Ruotare il selettore verso destra, finché compare il gruppo di programmi desiderato.

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.
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.

Impostazione separata del risultato di cottura

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!

Aperto 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 + non forato	3 1
Cavolfiore a vapore/ cavolfiore, intero*	-	recipiente forato + non forato	3 1
Rosette broccoli al vapore*	pezzi della stessa dimensione	recipiente forato + non forato	3 1
Fagiolini al vapore*	-	recipiente forato + non forato	3 1
Carote a rondelle al vapore*	rondelle dello spessore di circa 3 mm	recipiente forato + non forato	3 1
Cavolo rapa a rondelle al vapore*	rondelle dello spessore di circa 3 mm	recipiente forato + non forato	3 1
Cavol. Bruxelles al vapore*	-	recipiente forato + non forato	3 1
Asparagi al vapore / asparagi bianchi*	-	recipiente forato + non forato	3 1
Asparagi al vapore / asparagi verdi*	-	recipiente forato + non forato	3 1
Verdure miste, congel., al vapore		recipiente forato + non forato	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	3
		+ non forato	1
Patate lesse con la buccia*	media grandezza, Ø 4 - 5 cm	recipiente forato	3
		+ non forato	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

Carne, pollame

Mettere la carne o il pollame all'interno della stoviglia evitando di sovrapporli.

I petti di pollo possono essere precedentemente marinati.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Petto di pollo, fresco, al vapore	peso totale 0,2 - 1,5 kg	recipiente forato + non forato	3 + 1
Costata di maiale, fresca, a fette*	-	recipiente forato + non forato	3 + 1
Würstel lessi*	-	recipiente forato + non forato	3 + 1

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

Pesce

Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.

Non mettere i pesci interi o i filetti 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 + non forato	3 1
Filetto di pesce, al vapore / filetto di pesce fresco	2,5 cm max. di spessore	recipiente forato + non forato	3 1
Filetto di pesce, al vapore / pesce, surgelato	2,5 cm max. di spessore	recipiente forato + non forato	3 1
Cozze	-	recipiente forato + non forato	3 1

Dolci, dessert

Preparazione di una composta di frutta

Il programma è indicato solo per frutta con nocciolo o con semi. Pesare la frutta, aggiungere $\frac{1}{3}$ 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

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.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Composta di frutta*	-	recipiente non forato	2
Riso al latte	-	recipiente non forato	2
Yogurt in vasetti	-	vasetti + recipiente forato	2

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

Rigenerazione

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Contorni, cotti*	-	recipiente non forato	2
Verdura, cotta*	-	recipiente non forato	2

* 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.

Tutti i programmi di scongelamento si riferiscono ad alimenti crudi.



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 la vaporiera per 15 minuti a 100°C .

Scongelare filetto di pesce

Non mettere 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 i tacchini, è possibile estrarre le interiora dopo 30 min. 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	2,5 cm max. di spessore	recipiente forato	3
		+ non forato	1
Pesce / filetto di pesce	2,5 cm max. di spessore	recipiente forato	3
		+ non forato	1
Pollame intero	max. 1,5 kg	recipiente forato	3
		+ non forato	1
Carne	peso max del pezzo 1,5 kg	recipiente forato	3
		+ non forato	1
Frutti di bosco	-	recipiente forato	3
		+ non forato	1

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 personalmente il risultato di cottura.

Dopo la fine del programma aprire la porta del vano di cottura, per evitare un 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	3
		+ non forato	1
Uova / uova sode*	uova grandezza M, max. 1,8 kg	recipiente forato	3
		+ non forato	1
Uova / uova alla coque*	uova grandezza M, max. 1 kg	recipiente forato	3
		+ non forato	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

Memorizzazione di un'altra impostazione

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.

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 iniziali.

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 –  +

Impostaz. base	Funzione	Impostazioni possibili
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

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. articolo 460 770, 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 delicato utilizzando un panno morbido o in microfibra e 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
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 sciolto 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.

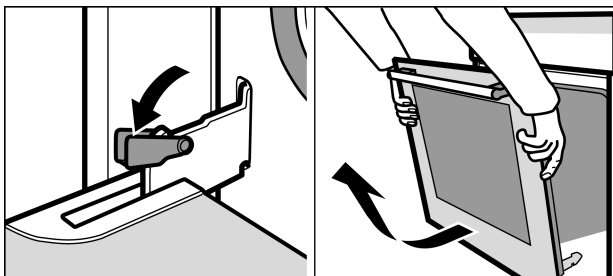
Smontaggio e montaggio della porta



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

Pericolo di lesioni!

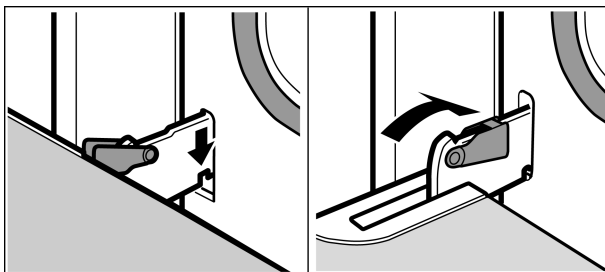
- Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Agganciare e sganciare la porta dell'apparecchio ruotando i due dispositivi di arresto sino allo scatto.
- Se la porta dell'apparecchio è stata rimossa senza ruotare i due dispositivi di arresto fino allo scatto, la cerniera può richiudersi.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

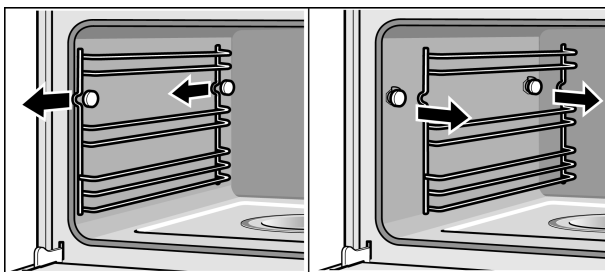
Dopo la pulizia rimontare la porta dell'apparecchio.



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.

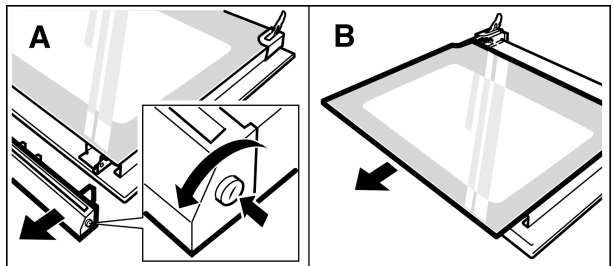
Pulizia dei pannelli della porta

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 °C.

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

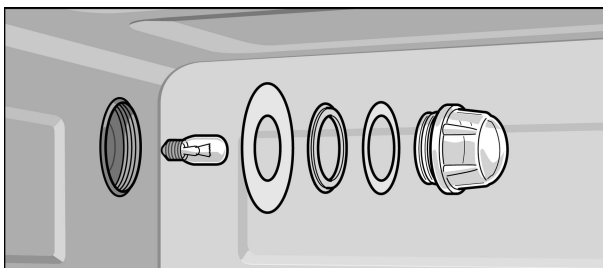


La lampada 25 W, 220/240 V a temperatura costante, l'attacco lampada E14 e le guarnizioni sono forniti dal servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

Far raffreddare il vano di cottura e la lampadina prima di sostituire la lampadina nel vano di cottura.

1. Disattivare l'interruttore di sicurezza nella valvoliera e togliere la spina.
2. Svitare la copertura verso sinistra.
3. Svitare la lampada verso sinistra 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.

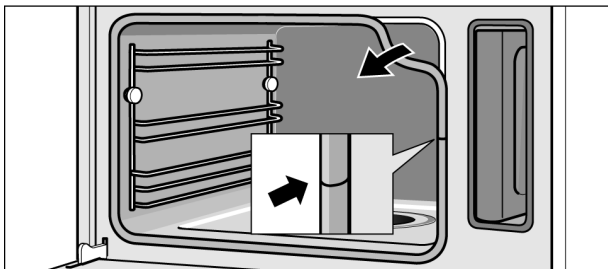
Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la copertura in vetro e le guarnizioni.

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.

La cottura a vapore consente di cuocere su più livelli contemporaneamente. Nel caso di pietanze con tempi di cottura diversi, collocare prima quelle che richiedono una cottura prolungata.

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

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.

Le tabelle contengono una scelta di piatti adatti alla cottura con la vaporiera. 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, inserire sempre il recipiente non forato sotto quello forato, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Stoviglie

Se si utilizza una stoviglia, collocarla sempre al centro del recipiente forato.

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).

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.

Verdure

Collocare le verdure nel recipiente forato e inserirlo al livello 3, e collocarvi sotto quello non forato, inserendolo al livello 1, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	intero	forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	intero	forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 40
Cavolfiore	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Broccoli	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Piselli	-	forato + non forato	Cottura a vapore	100	5 - 10
Finocchio	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 14
Flan di verdure	-	stampo per bagnomaria da 1,5 l + recipiente forato al livello 2	Cottura a vapore	100	50 - 70

* Preriscaldare l'apparecchio

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Fagiolini	-	forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 25
Carote	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 20
Cavolo rapa	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	15 - 20
Porri	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	4 - 6
Bietole*	a listarelle	forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Asparagi, verdi*	interi	forato + non forato	Cottura a vapore	100	7 - 12
Asparagi, bianchi*	interi	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Spinaci*	-	forato + non forato	Cottura a vapore	100	2 - 3
Cavolo romanesco	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Cavolini di Bruxelles	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	intera	forato + non forato	Cottura a vapore	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	a listarelle	forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	a listarelle	forato + non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Zucchine	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	2 - 3
Piselli	-	forato + non forato	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 funzionamento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Patate lesse (con buccia)	dimensioni medie	forato (livello 3) + non forato (livello 1)	Cottura a vapore	100	35 - 45
Patate lesse	tagliate in quattro	forato (livello 3) + non forato (livello 1)	Cottura a vapore	100	20 - 25
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) + non forato (livello 1)	Cottura a vapore	95	20 - 25

Carne, pollame, pesce

Inserire il recipiente forato al livello 3 e quello non forato al livello 1.

Lasciare riposare l'arrosto ancora 10 min. nella vaporiera spenta e chiusa, in modo da ottenere una carne più tenera.

Pollame

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Li- vello	Modalità di funzionamento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Petto di pollo	da 0,15 kg ciascuno	non forato	2	Cottura a vapore	100	15 - 25
Petto d'anatra*	da 0,35 kg ciascuno	non forato	2	Cottura a vapore	100	12 - 18
* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola						

Carne di manzo

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Li- vello	Modalità di funzionamento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Roastbeef basso, medio*	1 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	25 - 35
Roastbeef alto, medio*	1 kg	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	30 - 40
* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola						

Carne di maiale

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Li- vello	Modalità di funziona- mento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di maiale*	0,5 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 12
Medaglioni di maiale*	spessore ca. 3 cm	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 12
Costolette di maiale	a fette	non forato	2	Cottura a vapore	100	15 - 20

* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Salsiccia

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Li- vello	Modalità di funziona- mento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Würstel	-	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 85	12 - 18
Salsicce bianche	-	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 85	15 - 20

Pesce

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Li- vello	Modalità di funziona- mento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Orata, intera	da 0,3 kg ciascuna	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	15 - 25
Filetto di orata	da 0,15 kg ciascuno	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Terrina di pesce	stampo per bagnomaria da 1,5 l	non forato	2	Cottura a vapore	70 - 80	40 - 80
Trota, intera	da 0,2 kg ciascuno	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	12 - 15

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Li- vello	Modalità di funziona- mento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di merluzzo	da 0,15 kg ciascuno	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 14
Filetto di salmone	da 0,15 kg ciascuno	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	8 - 10
Frutti di mare	1,5 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 15
Filetto di scorfano	da 0,15 kg ciascuno	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Involtini di sogliola ripieni		forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20

Paste da brodo

Alimenti	Accessori	Li- vello	Modalità di funzionamento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Uova sbattute	non forato	2	Cottura a vapore	90	15 - 20
Gnocchi di semolino	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	90 - 95	7 - 10

Dolci, composta

Composta

Pesare la frutta, aggiungere $\frac{1}{3}$ 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 funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Gnocchi ripieni	recipiente non forato	Cottura a vapore	100	20 - 25
Crème caramel	stampini + recipiente forato	Cottura a vapore	90 - 95	15 - 20
Riso al latte*	recipiente non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Yogurt*	bicchieri monodose + recipiente forato	Cottura a vapore	40	300 - 360
Composta di mele	recipiente non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di pere	recipiente non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di ciliegie	recipiente non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	recipiente non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di susine	recipiente non forato	Cottura a vapore	100	15 - 20

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

Rigenerazione degli alimenti

Durante la Rigenerazione gli alimenti vengono riscaldati con cura. Sono gustosi e sembrano appena fatti.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdure	recipiente non forato	3	Rigenerazione	100	12 - 15
Pasta, patate, riso	recipiente non forato	3	Rigenerazione	100	5 - 10

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, e collocarvi sempre sotto quello non forato. 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.

Di tanto in tanto, 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 la vaporiera per 15 minuti a 100 °C con la modalità Cottura a vapore.

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 + non forato	3 1	45 - 50	60 - 70
Cosce di pollo	0,4 kg	forato + non forato	3 1	45 - 50	30 - 35

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdure congelate in cubetti (ad es. spinaci)	0,4 kg	forato + non forato	3 1	45 - 50	20 - 30
Frutti di bosco	0,3 kg	forato + non forato	3 1	45 - 50	5 - 8
Filetto di pesce	0,4 kg	forato + non forato	3 1	45 - 50	15 - 20
Gulasch		forato + non forato	3 1	45 - 50	40 - 50
Arrosto di manzo		forato + non forato	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 funzionamento	Temperatura in °C	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 indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

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

Alimenti	Accessori	Li- vello	Modalità di funzionamento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Farinacei freschi congelati*	recipiente non forato	2	Cottura a vapore	100	5 - 10
Trota	recipiente + forato + non forato	3 + 1	Cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Filetto di salmone	recipiente + forato + non forato	3 + 1	Cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Broccoli	recipiente + forato + non forato	3 + 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Cavolfiore	recipiente + forato + non forato	3 + 1	Cottura a vapore	100	5 - 8
Fagioli	recipiente + forato + non forato	3 + 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Piselli	recipiente + forato + non forato	3 + 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Carote	recipiente + forato + non forato	3 + 1	Cottura a vapore	100	3 - 5
Verdure miste	recipiente + forato + non forato	3 + 1	Cottura a vapore	100	4 - 8
Cavolini di Bruxelles	recipiente + forato + non forato	3 + 1	Cottura a vapore	100	5 - 10

* Aggiungere un po' di liquido