

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

**HB24D.52.
HB24D582.**

it

9000 350 172

Indice

Norme di sicurezza	4
Cause dei danni	5
Il nuovo apparecchio	7
Pannello comandi	7
Modalità di funzionamento	8
Vano di cottura e accessori	8
Serbatoio	10
Calibratura automatica	11
Prima di iniziare a utilizzare il forno	12
Impostazione dell'ora	12
Impostazione della durezza dell'acqua	12
Pulizia	13
Comandi dell'apparecchio	14
Attivazione apparecchio	14
Disattivazione apparecchio	15
Dopo l'utilizzo	16
Impostazione delle funzioni durata	17
Impostazione del contaminuti	17
Impostazione della durata	18
Rinvio dell'ora di fine cottura	19
Impostazione dell'ora	21
Programmazione automatica	22
Impostazione del programma	22
Avvertenze sui programmi	23
Tabella dei programmi	25
Sicurezza bambino	27

Indice

Impostazioni di base	28
Cura e manutenzione	30
Detergente	31
Decalcificare	32
Smontaggio e montaggio della porta	34
Pulizia dei supporti	35
Pulizia dei pannelli della porta	36
Cosa fare in caso di guasto?	37
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura	40
Sostituzione della guarnizione della porta	41
Servizio di assistenza tecnica	42
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	42
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	43
Risparmio energetico	43
Smaltimento ecocompatibile	43
Tabelle e consigli	44
Verdure	45
Contorni e legumi	47
Carne, pollame, pesce	48
Paste da brodo	50
Dolci, composta	51
Scongelamento	52
Lievitazione dell'impasto	53
Centrifuga	54
Sterilizzazione	54
Prodotti surgelati	55

⚠ 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 comandi



Elemento di comando	Tipo di utilizzo
Selettore modalità di funzionamento	<input type="checkbox"/> Selezionare modalità di funzionamento
Tasti funzione	 <input type="checkbox"/> Selezionare le Funzioni durata (vedere capitolo: Funzioni durata). <input type="checkbox"/> Modificare i valori di Ora, Durata, Peso ecc <input type="checkbox"/> Impostare il peso della pietanza (vedere capitolo: Programmazione automatica) <input type="checkbox"/> Attivare o disattivare la sicurezza bambino (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
Tasto start/stop	 <input type="checkbox"/> Premendo brevemente, si avvia il funzionamento e si interrompe (Pausa) <input type="checkbox"/> Premendo a lungo termina il funzionamento
Selettore temperatura	<input type="checkbox"/> Impostare la temperatura (vedere capitolo: Attivazione apparecchio)

Manopole di regolazione a scomparsa

I selettori della modalità di funzionamento e della temperatura sono a scomparsa. Premere per estrarli e reinserirli.

Modalità di funzionamento

Con il selettore delle modalità di funzionamento è possibile impostare le seguenti modalità di funzionamento.

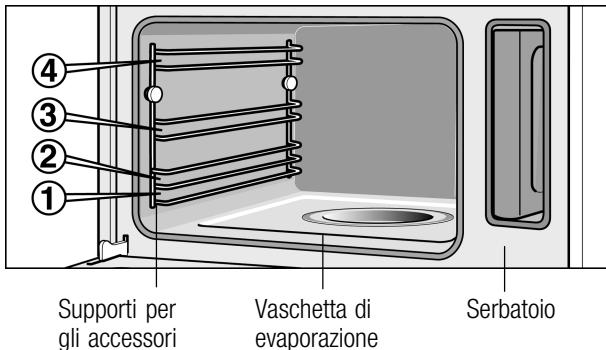
Modalità di funzionamento	Impiego	
Cottura a vapore	35 - 100 °C	Per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e per sbollentare. Per fare lievitare la pasta (a 35 °C). Gli alimenti vengono completamente avvolti dal vapore.
Scongelamento	35 - 60 °C	Per verdure, carne, pesce e frutta. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.
Decalcificare		Per decalcificare il sistema dell'acqua e la vaschetta di evaporazione (vedere capitolo: Decalcificare)
Programmazione automatica		Per selezionare programmi predefiniti (vedere capitolo: Programmazione automatica).

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!

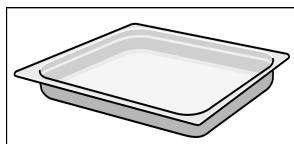
- Non coprire la vaschetta di evaporazione. Non collocare alcun tipo di stoviglie sul fondo del vano di cottura.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra i livelli di inserimento, potrebbe rovesciarsi.



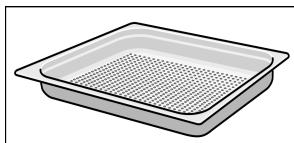
Accessori

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.

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

Accessori	Nº d'ordine
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

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

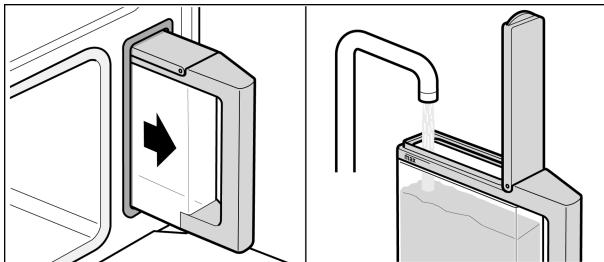
Riempire il serbatoio solo con acqua fresca di rubinetto o con acqua presente in commercio purché priva di anidride carbonica. Se l'acqua risulta troppo calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita.

Se l'acqua di rubinetto contiene un'elevata quantità di cloruri ($> 40 \text{ mg/l}$), utilizzare acqua minerale non gassata a basso contenuto di cloruri. Le informazioni sull'acqua di rubinetto sono disponibili presso la 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.** Buttare via l'acqua residua.
- 3.** Asciugare accuratamente il vano del serbatoio nell'apparecchio e la guarnizione del coperchio.

Display

Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato il simbolo . Il funzionamento viene interrotto.

- 1.** Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
Può fuoriuscire vapore.
- 2.** Estrarre il serbatoio, riempirlo con acqua e inserirlo nuovamente.
- 3.** Premere il pulsante  ^{start}_{stop}.

Calibrazione automatica

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibrazione 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'ora dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica
- come modificare, se occorre, la durezza dell'acqua
- come pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sul display lampeggiano il simbolo \odot e tre zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto \odot .
Sul display viene visualizzata l'ora 12:00.
2. Impostare l'ora con il tasto $+$ o $-$.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

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.

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

Verifica della durezza dell'acqua

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

Acqua addolcita

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

Modifica della durezza dell'acqua

1. Disattivare l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto , finché sul display non compare **c02**.
3. Premere il tasto  finché non si visualizza **c52**.
4. Premere il tasto **-** oppure **+**, per modificare la durezza dell'acqua.

Valori possibili:

c50	addolcita	
c51	1-dolce	I
c52	2-media	II
c53	3-dura	III
c54	4-molto dura	IV

5. Tenere premuto il tasto , 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 il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
 2. Portare il selettore delle modalità di funzionamento su Cottura a vapore .
 3. Portare il selettore della temperatura su 100 °C.
 4. Premere il tasto .
- L'apparecchio si riscalda a 100 °C e dopo 20 minuti si spegne automaticamente. Viene emesso un segnale acustico.
5. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione 0 per terminare il funzionamento.

Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non 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. Impostare il selettore delle modalità di funzionamento sulla modalità di funzionamento desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura per impostare la temperatura.

Modalità di funzionamento	Ambito di temperatura
 Cottura a vapore	35 - 100 °C
 Scongelamento	35 - 60 °C
 Decalcificare	Utilizzo vedere capitolo: Decalcificare
 Programmazione automatica	Utilizzo vedere capitolo: Programmazione automatica

Sul display compare una durata predefinita.

3. Impostare la durata con il tasto **+** o **-**.
4. Premere il tasto ^{start}_{stop}.

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

Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualunque momento. A questo scopo ruotare il selettore della temperatura.

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 trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente. Viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto \odot per interrompere il segnale.

Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione o. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pausa

Premere il tasto $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$. La ventola di raffreddamento resta in funzione. Per avviare premere il tasto $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$.

Se la porta dell'apparecchio viene aperta durante il funzionamento, questo si arresta immediatamente. Per riavivarlo, chiudere la porta e premere il tasto $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$.

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

Disattivazione

Premere il tasto $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione o. 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.

Impostazione delle funzioni durata

L'apparecchio è dotato di varie funzioni durata.

Con il tasto  è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. I simboli di tempo restano accesi per tutto il tempo in cui è possibile effettuare le impostazioni. La freccia  indica la funzione selezionata.

Una funzione durata già impostata può essere modificata direttamente tramite il tasto  oppure  se è presente la freccia  davanti al simbolo di tempo.

Verifica delle impostazioni di tempo

Premere il tasto  finché la freccia  non si posiziona davanti al simbolo desiderato. Per alcuni secondi il display visualizza il valore in questione.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come timer da cucina. Funziona indipendentemente dall'apparecchio. Il contaminuti dispone di un proprio segnale acustico che segnala quando è trascorso il tempo impostato oppure una durata.

1. Premere il tasto .
Il display visualizza i simboli di tempo, la freccia  si trova prima di .
2. Impostare il tempo del contaminuti mediante il tasto  o 
Valore predefinito tasto  = 10 minuti
Valore predefinito tasto  = 5 minuti

Dopo alcuni secondi viene acquisito il valore impostato. Il contaminuti si avvia. Vengono visualizzati il simbolo   per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Con il tasto  o  modificare il tempo del contaminuti.
Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare 0:00. Disattivare il contaminuti con il tasto .

Modifica del tempo del contaminuti

Una volta trascorso il tempo del contaminuti

Cancellazione del tempo del contaminuti

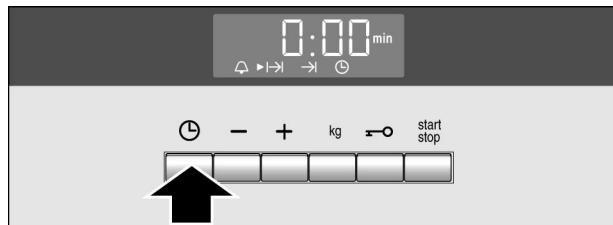
Servendosi del tasto  impostare di nuovo il tempo del contaminuti su 0:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Impostazione della durata

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: durata di 45 minuti.

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



1. Premere il tasto \odot finché la freccia \blacktriangleright non si posiziona davanti a \rightarrow .

I simboli di tempo si illuminano. Sul display compare 0:00.



2. Impostare la durata con il tasto $+$ o $-$.

Valore predefinito tasto $+$ = 30 minuti

Valore predefinito tasto $-$ = 10 minuti

3. Premere il tasto $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$.

L'apparecchio scalda. Il display visualizza lo scorrere della durata e il simbolo $\blacktriangleright\rightarrow$ si illumina.

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

Modifica della durata

Modificare la durata con il tasto **+** o **-**. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto .

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non riscalda più. Premere il tasto  per interrompere il segnale.

Riportare il selettori delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione **o**. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

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.

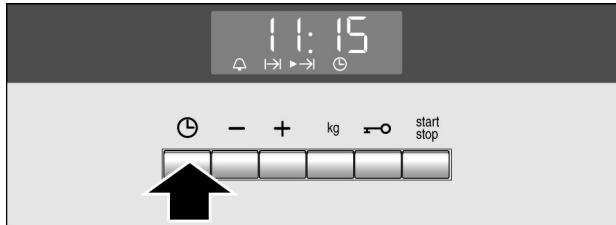
Per alcuni programmi non è possibile spostare il termine della cottura.

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 10:30, la pietanza richiede 45 minuti di cottura, ma deve essere pronta solo alle 12:30.

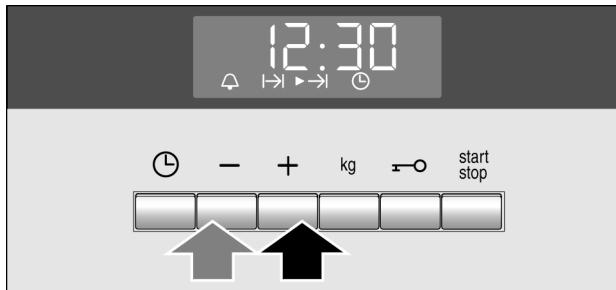
Condizione indispensabile:
occorre impostare una modalità di funzionamento e una temperatura.

1. Premere il tasto  finché la freccia non si posiziona davanti alla durata  .
2. Impostare la durata con il tasto **+** o **-**.



3. Premere il tasto ⊖.

La freccia ► si trova prima di →|. Viene visualizzata l'ora in cui la pietanza sarà pronta.



4. Posticipare l'ora di fine cottura con il tasto + o -.

Dopo alcuni secondi l'apparecchio acquisisce le impostazioni e passa in standby. Sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura ►→|.

L'apparecchio entra in funzione all'ora prestabilita. Il display visualizza lo scorrere della durata.

Modifica dell'ora di fine cottura

Modificare l'ora di fine cottura con il tasto + o -.

Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto ⊖ finché la freccia non si posiziona davanti all'ora di fine cottura ►→|.

Non modificare l'ora di fine cottura mentre scorre la durata. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non riscalda più. Sul display compare 0:00. Premere il tasto \odot . Mediante il tasto $+$ o $-$ è possibile reimpostare una durata. Oppure premere due volte il tasto \odot e portare il selettori delle modalità di funzionamento in posizione zero. L'apparecchio è spento.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

Mediante il tasto $-$ reimpostare l'ora di fine cottura sull'ora attuale. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. L'apparecchio si avvia.

Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto \odot finché la freccia non si posiziona davanti all'ora di fine cottura $\blacktriangleright\!\!\!\rightarrow$.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o in seguito a un calo di corrente, sul display lampeggiano il simbolo \odot e tre zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto \odot .

Sul display viene visualizzata l'ora 12:00.

2. Regolare l'ora mediante il tasto $+$ o $-$.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Modifica dell'ora

Non deve essere impostata nessun'altra funzione durata.

1. Premere il tasto \odot finché sul display la freccia \blacktriangleright non si posiziona davanti a \odot .

2. Modificare l'ora mediante il tasto $+$ o $-$.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta in modo che sia visibile solo quando l'apparecchio è in funzione (vedere capitolo Impostazioni di base).

Programmazione automatica

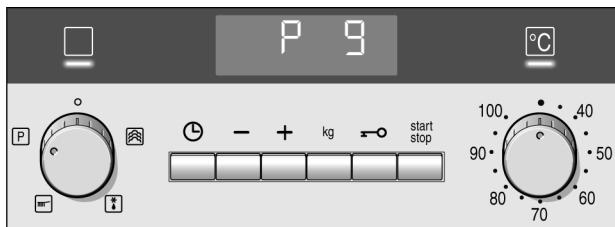
Questo capitolo descrive

- come impostare un programma dalla Programmazione automatica
- le avvertenze e i consigli sui programmi
- quali programmi si possono impostare

Con 20 programmi diversi è possibile preparare gli alimenti in modo semplice.

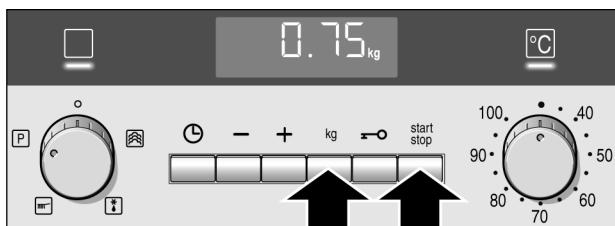
Impostazione del programma

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



1. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su **P**.
Sull'indicatore viene visualizzato il primo programma **P 1**.
2. Impostare il programma desiderato con i tasti **- +**.

Impostazione del peso



3. Premere il tasto kg.

Sull'indicatore compare un peso predefinito.

Per alcuni programmi non bisogna inserire il peso degli alimenti. In tali casi compare 0.00 kg.

4. Impostare il peso della pietanza da cuocere con i tasti **- +**.

5. Premere il tasto **start stop**.

Sull'indicatore viene mostrato lo scorrere della durata del programma.

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. Riportare il selettori delle modalità di funzionamento su o.



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.

Interruzione programma

Premere il tasto **start stop** e riportare il selettori delle modalità di funzionamento in posizione o.

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 inoltre 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. 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.								
Preparazione delle verdure P 1 - P 5	Condire le verdure solo dopo la cottura.								
Preparazione di cereali/lenticchie P 7 - P10	<p>Pesare la pietanza e aggiungere acqua nella corretta proporzione:</p> <table> <tr> <td>Riso basmati</td> <td>1 : 1,5</td> </tr> <tr> <td>Riso integrale</td> <td>1 : 1,5</td> </tr> <tr> <td>Cous cous</td> <td>1 : 1</td> </tr> <tr> <td>Lenticchie</td> <td>1 : 2</td> </tr> </table> <p>Inserire il peso senza liquido.</p> <p>Mescolare i cereali dopo la cottura. L'acqua in eccesso viene così assorbita velocemente.</p>	Riso basmati	1 : 1,5	Riso integrale	1 : 1,5	Cous cous	1 : 1	Lenticchie	1 : 2
Riso basmati	1 : 1,5								
Riso integrale	1 : 1,5								
Cous cous	1 : 1								
Lenticchie	1 : 2								
Petto di pollo al vapore P11	Mettere i petti di pollo all'interno del piatto evitando di sovrapporli.								
Pesce al vapore P12 - P13	<p>Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.</p> <p>Non mettere i filetti di pesce l'uno sopra l'altro. Inserire il peso del filetto più pesante, e scegliere possibilmente pezzi della stessa grandezza.</p>								
Preparazione di composte di frutta P14	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 di riso al latte**P15**

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.

Preparazione dello yogurt**P16**

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.

Sterilizzare biberon**P18**

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.

Cuocere le uova**P19 - P20**

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

Tabella dei programmi

In questo capitolo vengono descritti tutti i programmi della vostra vaporiera. Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
P 1*	Rosette cavolf. al vapore pezzi della stessa dimensione	recipiente forato + non forato	3 1
P 2*	Rosette broccoli al vapore pezzi della stessa dimensione	recipiente forato + non forato	3 1

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

Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
P 3*	Fagiolini al vapore	-	recipiente forato + non forato
			3 1
P 4*	Carote a rondelle al vapore	rondelle dello spessore di circa 3 mm	recipiente forato + non forato
			3 1
P 5	Verdure miste, congel., al vapore	-	recipiente forato + non forato
			3 1
P 6*	Patate lesse (con buccia)	media grandezza, Ø 4 - 5 cm	recipiente forato + non forato
			3 1
P 7	Riso basmati	max. 0,75 kg	recipiente non forato
P 8	Riso integrale	max. 0,75 kg	recipiente non forato
P 9	Cous cous	max. 0,75 kg	recipiente non forato
P10	Lenticchie	max. 0,55 kg	recipiente non forato
P11	Petto di pollo, fresco, al vapore	peso totale 0,2 - 1,5 kg	recipiente forato + non forato
P12	Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	recipiente forato + non forato
P13	Filetto di pesce fresco al vapore	2,5 cm max. di spessore	recipiente forato + non forato
P14*	Composta di frutta	-	recipiente non forato
P15	Riso al latte	-	recipiente non forato
P16	Yogurt in vasetti	-	vasetti + recipiente forato
P17*	Rigenerazione contorni cotti	-	recipiente non forato
P18*	Sterilizzare biberon	-	recipiente forato
P19*	Uova sode	uova grandezza M, max. 1,8 kg	recipiente forato + non forato
P20*	Uova alla coque	uova grandezza M, max. 1 kg	recipiente forato + non forato

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

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 di 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.

1. Disattivare l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto \oplus , finché sull'indicatore non compare $c\text{02}$.
3. Premere il tasto \ominus , finché non si visualizza l'impostazione di base desiderata.
4. Premere il tasto $-$ oppure $+$ per modificare l'impostazione di base.
5. Tenere premuto il tasto \ominus , per abbandonare le Impostazioni di base.

La modifica è stata memorizzata.

È possibile modificare le seguenti impostazioni di base:

Impostazione di base	Funzione	Impostazioni possibili
$c\text{02}$	Luminosità display:	$c\text{01}$ = scuro $c\text{02}$ = medio $c\text{03}$ = chiaro
$c\text{12}$	Durata segnale acustico: impostare la durata del segnale acustico al termine del funzionamento	$c\text{11}$ = breve (10 secondi) $c\text{12}$ = media (2 minuti) $c\text{13}$ = lunga (5 minuti)
$c\text{21}$	Visualizzare l'ora quando l'apparecchio è spento	$c\text{20}$ = OFF $c\text{21}$ = ON
$c\text{31}$	Riprendere cottura dopo chiusura porta. Dopo l'apertura della porta l'apparecchio non si riavvia	$c\text{30}$ = OFF $c\text{31}$ = ON
$c\text{42}$	Tempo che trascorre fino alla memorizzazione automatica delle modifiche	$c\text{41}$ = breve (2 secondi) $c\text{42}$ = medio (5 secondi) $c\text{43}$ = lungo (10 secondi)

Impostazione di base	Funzione	Impostazioni possibili
c52	Impostare la durezza dell'acqua per l'indicazione della decalcificazione	c50 = addolcita c51 = 1-dolce c52 = 2-media c53 = 3-dura c54 = 4-molto dura
c60	Segnale di riscaldamento cottura a vapore	c60 = OFF c61 = ON
c70	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio – tutte le modifiche alle impostazioni di base vengono cancellate, – la calibratura automatica viene eseguita di nuovo	c70 = non ripristinare c71 = ripristinare

Cura e manutenzione

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Detergenti
- 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.

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 dalla 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

Decalcificare

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo a intervalli di tempo regolari. L'indicazione "calc" lo ricorda.

La decalcificazione dura ca. 30 minuti.

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

Avvertenza:

Se la decalcificazione viene interrotta, l'apparecchio viene bloccato. L'apparecchio può essere nuovamente utilizzato soltanto dopo il 1° e 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 (Cod. 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. Portare il selettore delle modalità di funzionamento su Decalcificare .
2. Premere il tasto .

La decalcificazione è avviata. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

1° risciacquo

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Compare il simbolo  (Riempire serbatoio dell'acqua).

1. Pulire a fondo il serbatoio, riempire con acqua e reinserirlo correttamente.

Compare il simbolo  (Svuotare la vaschetta di evaporazione).

2. Rimuovere il decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.
3. Premere il tasto .

L'apparecchio risciacqua.

2° risciacquo

Dopo breve tempo compare il simbolo  per la seconda volta.

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

L'apparecchio risciacqua. Al termine della decalcificazione compaiono sull'indicatore **00:00** e .

4. Premere il tasto  e riportare il selettore delle modalità di funzionamento in posizione o.

Eliminazione dell'acqua residua

Rimuovere l'acqua residua 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 .

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 .

Compare il simbolo .

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 Decalcificare.

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 Decalcificare come descritto.

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

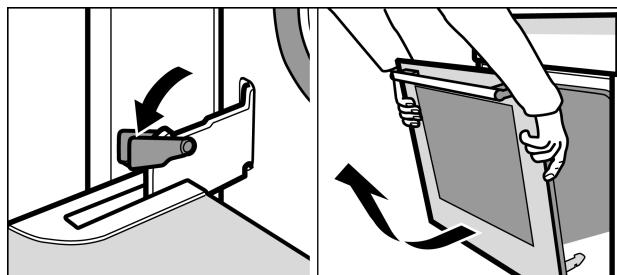
Smontaggio e montaggio della porta



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

Pericolo di lesioni!

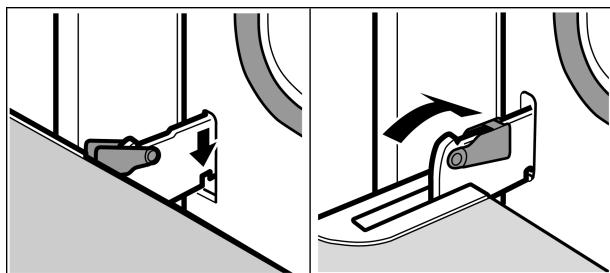
- Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Agganciare e sganciare la porta dell'apparecchio ruotando i due dispositivi di arresto sino allo scatto.
- Se la porta dell'apparecchio è stata rimossa senza ruotare i due dispositivi di arresto fino allo scatto, la cerniera può richiudersi.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



Montaggio della porta dell'apparecchio

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.

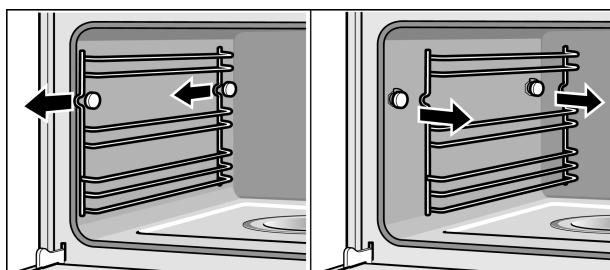
Dopo la pulizia rimontare la porta dell'apparecchio.



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.

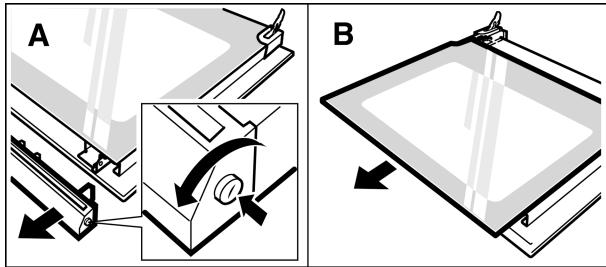
Pulizia dei pannelli della porta

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 fusibile 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.
	La decalcificazione è stato interrotta	Ruotare il selettori delle modalità di funzionamento su e risciacquare 2 volte l'apparecchio (vedere capitolo Interruzione della decalcificazione).
Sul display si illuminano ⓧ e tre zeri	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora (v. capitolo Funzioni durata).

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non è in funzione Sul display viene visualizzata una durata	Una manopola è stata azionata 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.
	La decalcificazione è stata interrotta	Ruotare il selettori delle modalità di funzionamento su e risciacquare 2 volte l'apparecchio (vedere capitolo Interruzione della decalcificazione).
Sul display compare "F8"	È attivo lo spegnimento automatico.	Premere un tasto qualsiasi.
Compare l'indicazione anche se il serbatoio è pieno	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 l'indicazione anche se il serbatoio non è ancora vuoto oppure il serbatoio è vuoto ma l'indicazione 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.
Compare l'indicazione	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.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp"	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei 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.
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 viene visualizzato un messaggio d'errore "E...".	Difetto tecnico	Premere il tasto  per cancellare il messaggio d'errore, event. impostare nuovamente l'ora. Se compare di nuovo il messaggio d'errore rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Sul display viene visualizzato 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 lampeggiano i due punti	È stata premuta una combinazione di tasti	Impostare la modalità di funzionamento Cottura a vapore a 35 °C, poi tenere premuto il tasto  fino a quando non viene emesso un segnale acustico. Premere brevemente il tasto  ancora una volta.

Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

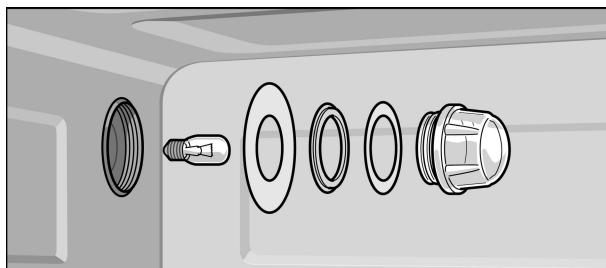
La lampada 25 W, 220/240 V a temperatura costante, l'attacco lampada E14 e le guarnizioni sono forniti dal servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.



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.

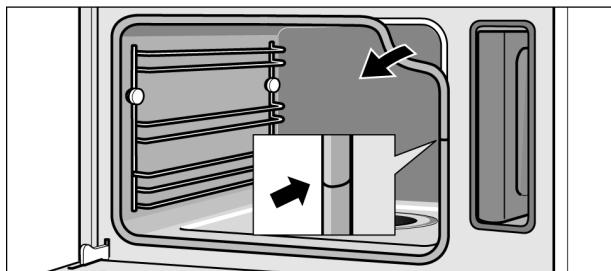
Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la copertura in vetro e le guarnizioni.

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 tavole 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 tavole. 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

* Preriscaldare l'apparecchio

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Flan di verdure	-	stampo per bagnomaria da 1,5 l + recipiente forato al livello 2	Cottura a vapore	100	50 - 70
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

* Preriscaldare l'apparecchio

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
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	Temperatura 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

Alimenti	Proporzioni/ avvertenze	Accessori/livello	Modalità di funzionamento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
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

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Li- vello	Modalità di funziona- mento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
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
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 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 cucchiai 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).

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
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 Cottura a vapore 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	35	20 - 30
Pasta acida	1 kg	Ciotola + griglia	35	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	Temperatura 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

* Aggiungere un po' di liquido

Alimenti	Accessori	Li-vello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
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					