



HB38D5.5.

Forno a vapore

SIEMENS

Norme di sicurezza	4	Servizio di assistenza tecnica	26
Avvertenze per la sicurezza.....	4	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD).....	26
Cause dei danni.....	4	Tutela dell'ambiente	26
Il nuovo apparecchio	5	Smaltimento ecologico.....	26
Pannello comandi.....	5	Consigli per il risparmio energetico.....	26
Selettore.....	5	Tabelle e consigli	27
Display.....	5	cottura a vapore.....	27
Controllo della temperatura.....	6	Aria calda.....	27
Tipi riscaldam.....	6	Aria calda + Cottura a vapore.....	27
Vano di cottura.....	7	Verdure.....	27
Accessori.....	7	Contorni e legumi.....	28
Calibratura automatica.....	7	Pollame e carne.....	29
Sensore umidità.....	7	Pesce.....	31
Prima del primo utilizzo	8	Cottura delicata della carne.....	31
Impostazione dell'ora e della lingua.....	8	Sformati, paste da brodo... ..	32
Impostazione della durezza dell'acqua.....	8	Dolci, composta.....	32
Prima messa in funzione.....	8	Dolci e biscotti.....	32
Pulizia preliminare degli accessori.....	8	Rigenerazione degli alimenti.....	34
Aggancio del filtro dei grassi.....	8	Scongelamento.....	34
Comandi dell'apparecchio	9	Lievitazione dell'impasto.....	35
Riempire il serbatoio dell'acqua.....	9	Centrifuga.....	35
Attivazione dell'apparecchio.....	9	Sterilizzazione.....	35
Disattivazione dell'apparecchio.....	10	Prodotti surgelati.....	36
Dopo ogni utilizzo.....	10	Pietanze sperimentate	37
Consigli.....	10		
Funzioni durata	11		
Impostazione del contaminuti.....	11		
Impostazione della durata.....	11		
Rinvio dell'ora di fine cottura.....	11		
Impostazione dell'ora.....	12		
Programmazione automatica	12		
Impostazione del programma.....	12		
Avvertenze sui programmi.....	13		
Tabelle dei programmi.....	13		
Memory	17		
Memorizzazione della Memory.....	17		
Avvio Memory.....	17		
Sensore della temperatura	17		
Inserire il sensore della temperatura nella pietanza.....	17		
Impostazione della temperatura interna.....	18		
Valori indicativi per la temperatura interna.....	18		
Sicurezza bambino	19		
Attivazione della sicurezza bambino.....	19		
Disattivare la sicurezza bambino.....	19		
Impostazioni di base	19		
Spegnimento automatico	19		
Cura e manutenzione	20		
Detergente.....	20		
Sistema ausiliario di pulizia.....	21		
Decalcificazione.....	21		
Smontaggio e montaggio della porta.....	22		
Pulizia dei pannelli della porta.....	23		
Pulizia dei supporti.....	24		
Che cosa fare in caso di guasto?	24		
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura.....	25		
Sostituzione della guarnizione della porta.....	26		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.siemens-home.com e l'eShop www.siemens-eshop.com

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Avvertenze per la sicurezza

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 assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Pericolo di bruciature!

Aperto la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Durante l'apertura dell'apparecchio non piegare la porta dello stesso. Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.

Pericolo di scottature!

Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.

Pericolo di incendio!

Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno che, vicino a superfici molto calde, può incendiarsi. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Pericolo di bruciature!

Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato 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 potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

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.

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 del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Attenzione!

- 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 in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- 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.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia o il recipiente non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Potrebbero causare corrosione nel vano di cottura.
- Il succo della frutta può lasciare macchie nel vano di cottura. Eliminarlo sempre immediatamente, pulire con un panno umido e asciugare.
- 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.
- Non appoggiare nulla sulla porta dell'apparecchio aperta. L'apparecchio può danneggiarsi.
- Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. In quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- 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.

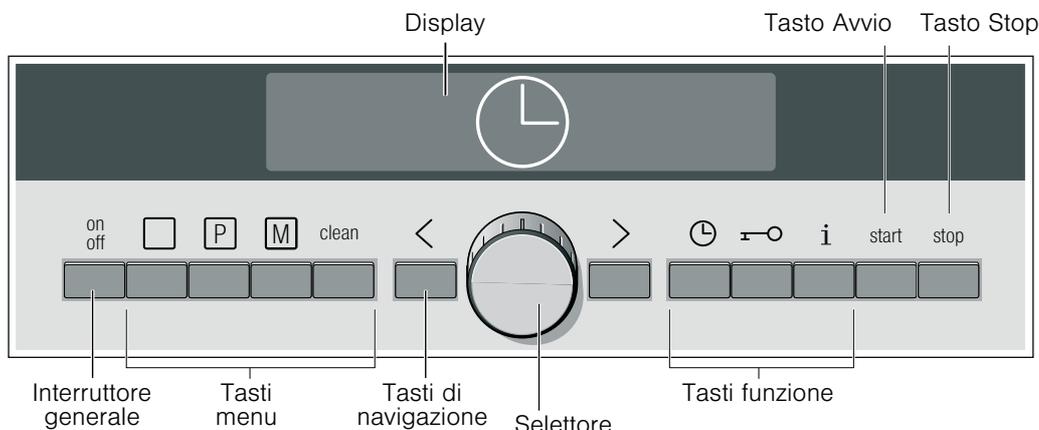
Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- tipi di riscaldamento

- vano di cottura
- accessori
- calibratura automatica

Pannello comandi



Elemento di comando		Tipo di utilizzo
Interruttore generale	on off	Attivazione e disattivazione dell'apparecchio
Tasti menu	<input type="checkbox"/>	Selezione del tipo di riscaldamento
	P	Selezione del programma (vedere capitolo: Programmazione automatica)
	M	Memorizzare e richiamare la funzione Memory (vedere capitolo: Memory)
Tasti di navigazione	clean	Selezionare Sistema ausiliario di pulizia e Decalcificare (vedere capitolo: Cura e pulizia)
	< >	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.
Tasti funzione		Selezionare la funzione durata (vedere capitolo: Funzioni durata)
		Attivare o disattivare la sicurezza bambino (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
	i	Apparecchio attivato: richiamare le informazioni attuali Apparecchio disattivato: selezionare le impostazioni di base (vedere capitolo: Impostazioni di base)
Tasto avvio	avvio	avvio del processo di cottura
Tasto Stop	stop	Premendo brevemente: interruzione del processo di cottura (pausa)
		Premendo a lungo: fine del processo di cottura

Selettore

Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione.

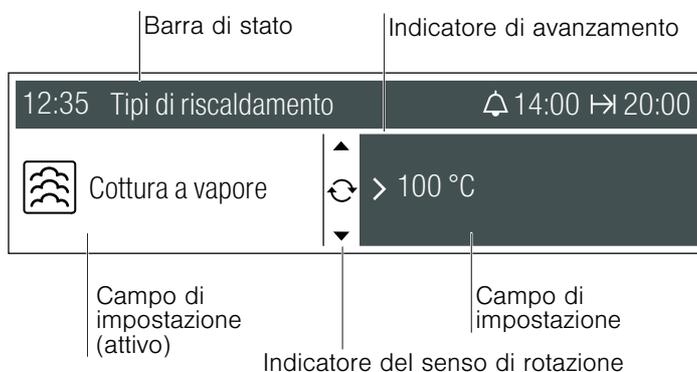
Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo.

Display

Poco dopo la disattivazione dell'apparecchio il display passa alla modalità risparmio energetico. Il display diventa più scuro.

Il display è suddiviso in campi diversi:

- Barra di stato
- Indicatore di avanzamento
- Campi di regolazione
- Indicatore del senso di rotazione



Barra di stato

La barra di stato si trova nella parte superiore del display. In essa vengono visualizzati ora, modalità di funzionamento selezionata, testi di avvertenza, informazioni e funzioni durata impostate.

Indicatore di avanzamento

L'indicatore di avanzamento consente di avere una panoramica rapida relativa alla durata. Dopo l'avvio compare sotto forma di linea al di sotto della barra di stato. La linea parte da sinistra e si allunga man mano che la durata trascorre. Quando la durata è trascorsa del tutto, la linea raggiunge il bordo destro del display.

Campi di impostazione

Nei due campi di impostazione vengono visualizzati i valori predefiniti modificabili. Il campo di impostazione attivo è chiaro con la scritta in nero. Qui è possibile modificare l'impostazione.

Con i tasti di navigazione < e > è possibile passare da un campo di impostazione a quello successivo. La direzione in cui è possibile spostarsi usando i tasti di navigazione è indicata dalle frecce < e > nei campi di impostazione.

Dopo l'avvio entrambi i campi di impostazione sono scuri con scritta in chiaro.

Indicatore del senso di rotazione

L'indicatore  mostra la direzione nella quale è possibile spostare il selettore.

 = ruotare il selettore verso destra

 = ruotare il selettore verso sinistra

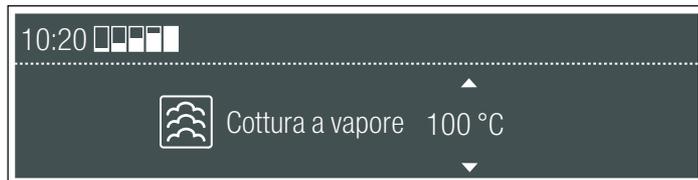
Se vengono visualizzate le due frecce, è possibile spostare il selettore in entrambe le direzioni.

Controllo della temperatura

Le cinque barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano di cottura.

Controllo del riscaldamento

Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento di temperatura nel vano di cottura.



Con i livelli di pulizia le barre non compaiono.

Durante la fase di riscaldamento è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente mediante il tasto **i**. Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

Calore residuo

Dopo lo spegnimento, il controllo della temperatura indica il calore residuo all'interno del vano di cottura. Quando compare anche l'ultima barra, il vano di cottura ha raggiunto una temperatura di circa 300 °C. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60 °C.

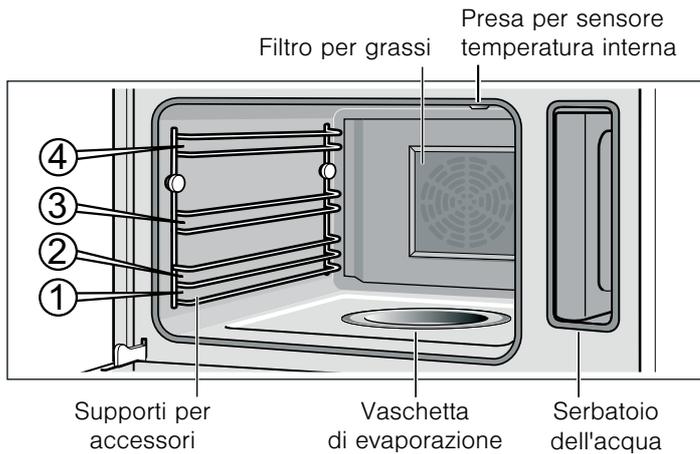
Tipi riscaldam

Mediante il tasto  è possibile impostare diversi tipi di uso dell'apparecchio.

Tipo di riscaldamento		Utilizzo
Aria calda	30 - 230 °C	Per dolci imbevuti, biscotti, stufati. Una ventola posta sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano di cottura in maniera uniforme.
cottura a vapore	35 - 100 °C	per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e sbollentare.
Aria calda + Cottura a vapore	60 - 230 °C	Per carne, sformati e dolci. Aria calda e vapore vengono combinati insieme.
Rigenerazione	100 - 180 °C	Per piatti pronti 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. Aria calda e vapore vengono combinati, così la superficie dell'impasto non si asciuga
Scongellamento	35 - 60 °C	Per verdure, carne, pesce e frutta. Aria calda e vapore vengono combinati insieme. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.
Cottura delicata	60 - 120 °C	Per roast beef, cosciotto di agnello. La carne cotta risulta particolarmente tenera e sughosa.
Preriscaldamento	30 - 70 °C	Per stoviglie in porcellana. Gli alimenti posti in stoviglie preriscaldate si raffreddano meno velocemente. Le bevande restano calde più a lungo.
Scaldavivande	60 - 100 °C	Per mantenere caldi gli alimenti già cotti fino a due ore

Vano di cottura

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



Attenzione!

- 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 in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra i livelli di inserimento, potrebbe rovesciarsi.

Accessori

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

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



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



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



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



Recipiente, forato, GN $\frac{1}{3}$, profondità 40 mm
per la cottura a vapore di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, per lo scongelamento



griglia
per stoviglie, stampi per dolci e sfornati e per arrostiti



Sensore della temperatura
Il sensore della temperatura permette una cottura perfetta



Filtro dei grassi
Protegge dallo sporco la ventola collocata sulla parete posteriore del vano di cottura (ades. dagli spruzzi)

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	N° d'ordine
Recipiente, non forato, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm di profondità	HZ36D533
Recipiente, forato, GN $\frac{2}{3}$ 40 mm di profondità	HZ36D533G
Recipiente, non forato, GN $\frac{2}{3}$ 28 mm di profondità (teglia)	HZ36D532
Recipiente, non forato, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm di profondità	HZ36D513
Recipiente, forato, GN $\frac{1}{3}$ 40 mm di profondità	HZ36D513G
Recipiente in porcellana, non forato, GN $\frac{2}{3}$	HZ36D533P
Recipiente in porcellana, non forato, GN $\frac{1}{3}$	HZ36D513P
Griglia	HZ36DR
Set per arrostiti	HZ36DB
Spugna per pulizia	643 254
Decalcificante	311 138
Panno in microfibra a nido d'ape	460 770
Sensore della temperatura	644 777
Filtro dei grassi	HZ36DF

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

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. Avviene automaticamente durante la prima messa in funzione (vedere capitolo: Prima messa in funzione). Si sviluppa più vapore del solito.

È importante che l'apparecchio funzioni a vapore senza interruzioni per 20 minuti a 100 °C. Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio.

Se l'apparecchio non è riuscito a calibrarsi automaticamente (ad es. perché è stata aperta la porta), la calibratura verrà effettuata nuovamente alla successiva messa in funzione.

Dopo un trasloco

Per fare in modo che l'apparecchio si adatti automaticamente al nuovo luogo di collocazione, ripristinare le impostazioni predefinite (vedere capitolo: Impostazioni di base) e ripetere la prima messa in funzione (vedere capitolo: Prima messa in funzione).

Dopo un'interruzione di corrente

L'apparecchio salva le impostazioni della calibratura anche in caso di interruzione di corrente o se l'apparecchio è scollegato dalla presa elettrica. Non è necessario effettuare nuovamente la calibratura.

Sensore umidità

Il sensore umidità si trova in alto a destra sulla parete superiore del vano di cottura. Con i tipi di riscaldamento a vapore misura la quantità di vapore nel vano di cottura.

Si risparmiano energia e acqua poiché viene prodotta solo la quantità di vapore davvero necessaria.

Il vapore si condensa sul sensore umidità e l'acqua gocciola. Si tratta di un fenomeno normale.

Attenzione!

Non schiacciare o piegare il sensore umidità durante la pulizia. Potrebbero insorgere difetti di funzionamento.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo si apprendono le operazioni da compiere prima del primo utilizzo:

- impostazione dell'ora e della lingua
- impostazione della durezza dell'acqua
- come effettuare la prima messa in funzione
- come effettuare la pulizia preliminare degli accessori
- come applicare il filtro dei grassi

Impostazione dell'ora e della lingua

A seguito di un'interruzione di corrente sul display compare "Ora" e "Selezionare lingua". Impostare l'ora e, se necessario, la lingua del display.



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 "media". 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.

Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare 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".

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

1. Premere event. il tasto off per spegnere l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto **i** finché sul display non compare "Selezionare lingua".
3. Premere il tasto > finché non compare "Durezza dell'acqua". 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.

Prima messa in funzione

Prima del primo utilizzo, riscaldare l'apparecchio vuoto per 20 minuti a 100 °C con il tipo di riscaldamento "Cottura a vapore". Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio. L'apparecchio viene calibrato automaticamente (vedere capitolo: Calibratura automatica).

1. Premere il tasto off per accendere l'apparecchio. Dopo circa 4 secondi compare il tipo di riscaldamento "Aria calda".
2. Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo (vedere capitolo: Riempire serbatoio dell'acqua). Prima del primo utilizzo, inumidire la guarnizione del coperchio del serbatoio con un po' d'acqua.
3. Ruotare il selettore finché non compare "Cottura a vapore".
4. Premere il tasto start. L'apparecchio si riscalda a 100 °C. La durata di 20 minuti inizia a scorrere quando viene raggiunta la temperatura impostata. Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio. Il processo di cottura termina automaticamente e viene emesso un segnale acustico.
5. Premere il tasto off per spegnere l'apparecchio. Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.

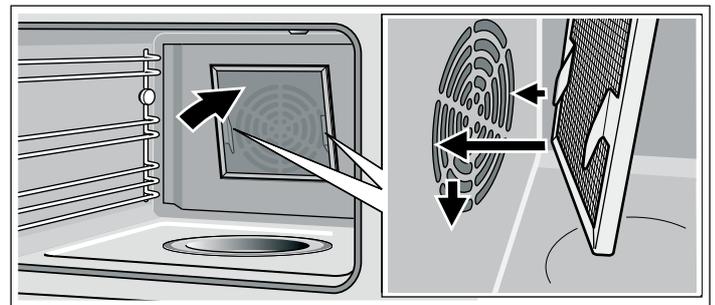
Pulizia preliminare degli accessori

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

Aggancio del filtro dei grassi

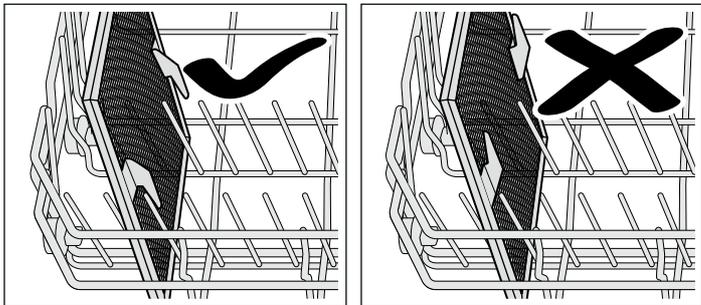
Agganciare il filtro dei grassi fornito in dotazione alla griglia presente sulla parete posteriore del vano di cottura.

Lasciare sempre il filtro dei grassi nel vano di cottura per tutte le modalità d'utilizzo.



⚠ Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa dei ganci del filtro dei grassi. Pulire il filtro dei grassi sempre con estrema attenzione. Posizionare il filtro dei grassi in lavastoviglie in modo che i ganci per il montaggio siano rivolti verso il basso.



Pulire il filtro dei grassi con una soluzione di lavaggio calda o in lavastoviglie ogni volta che l'apparecchio è rimasto molto sporco dopo l'utilizzo.

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive

- come riempire il serbatoio dell'acqua
- come accendere e spegnere l'apparecchio
- che cosa fare dopo ogni utilizzo
- come utilizzare le Impostazioni consigliate

Riempire il serbatoio dell'acqua

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

Attenzione!

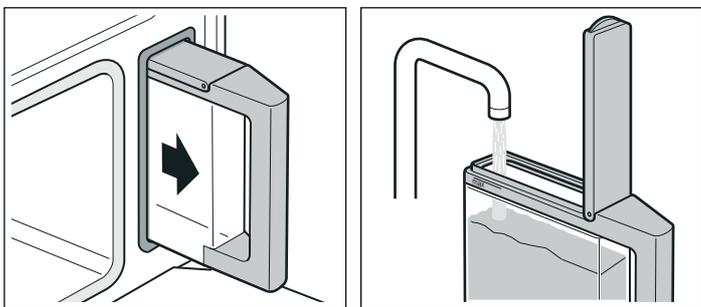
Danni all'apparecchio causati dall'utilizzo di liquidi non adatti

- Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto fresca, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.
- Se l'acqua del rubinetto risulta troppo calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita.
- Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

Le informazioni sull'acqua del rubinetto sono disponibili presso la centrale idrica. La durezza dell'acqua si può misurare con le strisce reattive fornite in dotazione.

Riempire sempre il serbatoio dell'acqua prima dell'uso:

1. Aprire la porta dell'apparecchio ed estrarre il serbatoio dell'acqua.
2. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max".

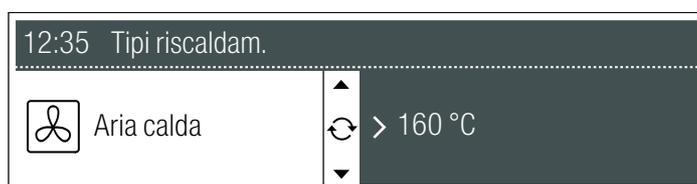


3. Chiudere il coperchio del serbatoio fino allo scatto.
4. Spingere il serbatoio fino all'arresto.

Attivazione dell'apparecchio

1. Premere il tasto per accendere l'apparecchio. Sul display compare per circa 4 secondi il logo. In seguito il display passa automaticamente al menu "Tipi di riscaldamento". Oppure premere il tasto per passare direttamente al menu "Tipi di riscaldamento".

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



3. Premere il tasto . Viene evidenziata la temperatura predefinita.
4. Servendosi del selettore impostare la temperatura desiderata.

Tipo di riscaldamento	Ambito di temperatura
Aria calda	30 - 230 °C
Cottura a vapore	35 - 100 °C
Aria calda + cottura a vapore	60 - 230 °C
Rigenerazione	100 - 180 °C
Fare lievitare	35 - 50 °C
Scongelamento	35 - 60 °C
Cottura delicata	60 - 120 °C
Preriscaldamento	30 - 70 °C
Scaldavivande	60 - 100 °C

Con i tipi di riscaldamento a vapore occorre impostare ora una durata (vedere anche capitolo: Funzioni durata):

5. Premere il tasto . Sul display viene visualizzato "Contaminuti".
6. Con il tasto passare alla "Durata".
7. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.
8. Premere il tasto .
9. Premere il tasto Avvio per avviare il processo di cottura. L'apparecchio scalda. Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata compare solo dopo il tempo di riscaldamento.

Messaggio "Riempire serbatoio dell'acqua?"

Questo messaggio compare quando si imposta un tipo di riscaldamento e il serbatoio è pieno solo per metà.

Se si ritiene che l'acqua contenuta nel serbatoio sia sufficiente per il processo di cottura, si può riavviare l'apparecchio. In caso contrario, riempire il serbatoio dell'acqua fino all'indicazione "max", riposizionarlo e avviare quindi il processo di cottura.

Temperatura attuale

Premere il tasto **i**.

La temperatura attuale viene visualizzata per 10 secondi.

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

Modifica della temperatura

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

Pausa

Premere brevemente il tasto stop per interrompere il processo di cottura (pausa). La ventola di raffreddamento resta in funzione. Per avviare premere il tasto avvio.

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

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

Messaggio "Riempire serbatoio dell'acqua"

Quando il serbatoio è vuoto viene emesso un segnale acustico. Sul display compare "Riempire serbatoio dell'acqua". Viene interrotto il processo di cottura.

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

Disattivazione dell'apparecchio

Pericolo di bruciature!

Aperto la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Durante l'apertura dell'apparecchio non piegare la porta dello stesso. Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.

Premere a lungo il tasto stop per terminare il processo di cottura. Se è stata impostata una durata, il processo di cottura termina automaticamente. Viene emesso un segnale acustico.

Premere il tasto  per spegnere l'apparecchio.

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

Dopo ogni utilizzo

Svuotare il serbatoio dell'acqua

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
Può fuoriuscire vapore caldo!
2. Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
3. Asciugare accuratamente la guarnizione del coperchio e il vano del serbatoio nell'apparecchio.

Attenzione!

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

Asciugatura del vano di cottura

Pericolo di bruciature!

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

1. Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.
2. Una volta raffreddati, pulire il vano di cottura e la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata e asciugare accuratamente con un panno morbido.
3. 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.
4. Asciugare mobili e maniglie nel caso in cui si sia formata della condensa.

Consigli

Se si seleziona una pietanza dalle Impostazioni consigliate, i valori di regolazione ottimali sono già predefiniti.

È possibile scegliere tra varie categorie diverse. I consigli contengono un'ampia varietà di pietanze, da pollame, carne, pesce a cibi pronti.

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

1. Premere il tasto .
Sul display compare "Cottura a vapore, 100 °C".
2. Ruotare a sinistra il selettore su  "Consigli".
Sul display compare la prima categoria di alimenti.
3. Premendo il tasto  passare alla 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. È possibile modificare la temperatura e la durata, non il tipo di riscaldamento.
4. Premere il tasto Avvio.
Si avvia il processo di cottura. Il parametro di durata  compare e scorre sul display.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Sul display viene visualizzato  "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 . Con il tasto  passare alla durata e modificarla con il selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

Richiesta di informazioni

Premere il tasto **i**.

Per ulteriori informazioni premere nuovamente il tasto **i**.

Funzioni durata

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

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 durata desiderata.
3. Impostare il tempo o la durata servendosi del selettore.
4. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dal processo di cottura. Lo si può utilizzare e regolare in qualsiasi momento come un normale timer da cucina.

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

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

Modifica del tempo del contaminuti

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

Una volta trascorso il tempo del contaminuti

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

Cancellazione del tempo del contaminuti

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

Impostazione della durata

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

Con i tipi di riscaldamento a vapore occorre impostare sempre una durata.

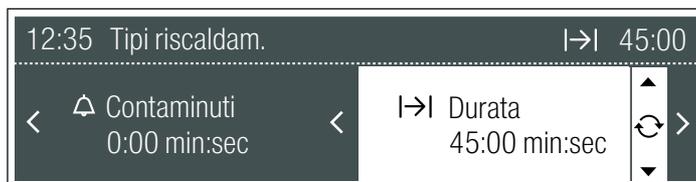
Esempio nella figura: impostare una durata di 45 minuti.

Condizione indispensabile: occorre impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.

1. Premere il tasto .



2. Passare alla durata con il tasto .
3. Impostare la durata servendosi del selettore.



4. Chiudere le funzioni durata con il tasto .
5. Se la cottura non si è ancora avviata, premere il tasto Avvio. La durata  scorre sul display. Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata compare solo dopo il tempo di riscaldamento.

Modifica della durata

Premere il tasto . Con il tasto  passare alla durata e modificarla con il selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Sul display viene visualizzata la durata  "0:00". Premere il tasto  per interrompere il segnale.

Cancellazione della durata

Premere il tasto . Con il tasto  passare alla durata e, servendosi del selettore, impostare la durata su "0:00". Chiudere le funzioni durata con il tasto .

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. Si può peres. 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 di cottura e non deperiscano.

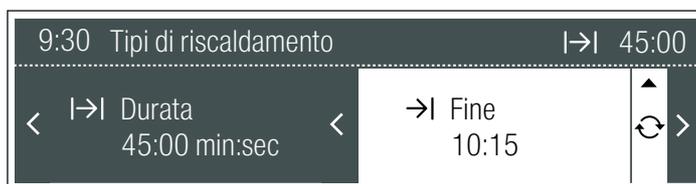
Per alcuni programmi non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.

Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata compare solo dopo 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 pietanza necessita di 45 minuti di cottura, ma deve essere pronta soltanto alle 12:45.

Condizione indispensabile: il processo di cottura impostato non è ancora iniziato. Vi è una durata impostata. Le funzioni durata  sono disponibili.

1. Con il tasto  passare a  "Fine". Viene visualizzato il momento in cui termina il funzionamento.



2. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore.



3. Chiudere le funzioni durata con il tasto \odot .

4. Confermare con il tasto Avvio.

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

Modifica dell'ora di fine cottura

È possibile modificare l'ora di fine cottura fintanto che l'apparecchio si trova in modalità standby. Premere il tasto \odot . Con il tasto \rightarrow passare a \rightarrow "Fine" e modificare l'ora di fine cottura con il selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto \odot .

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Sul display viene visualizzata la durata \rightarrow "0:00". Premere il tasto \odot per interrompere il segnale.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

È possibile cancellare l'ora di fine cottura fintanto che l'apparecchio si trova in modalità standby. Premere il tasto \odot . Con il tasto \rightarrow passare a \rightarrow "Fine". Riportare all'indietro l'ora di fine cottura finché l'indicatore non si spegne. Chiudere le

funzioni durata con il tasto \odot . La durata impostata inizia immediatamente a scorrere.

Impostazione dell'ora

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

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

1. Disattivare l'apparecchio.
2. Premere il tasto \odot .
3. Con il tasto \rightarrow passare all'ora \odot .
4. Modificare l'ora servendosi del selettore.
5. Chiudere le funzioni durata con il tasto \odot .

Dopo un'interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente, sul display compare "Impostazione dell'ora". Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto \odot . L'ora è acquisita.

Modifica dell'indicatore dell'ora

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

Programmazione automatica

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

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)

Impostazione del programma

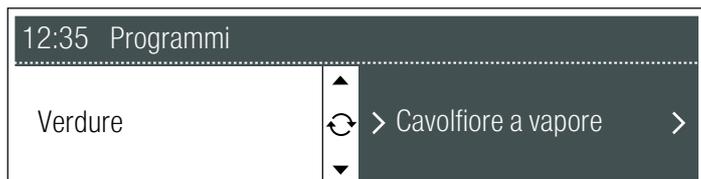
Scegliere il programma adatto nella tabella dei programmi. Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Esempio nella figura: Si desidera cuocere a vapore 500 g di petto di pollo fresco.

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

Selezione del gruppo di programmi

1. Premere il tasto off per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto P .
Sul display viene visualizzato il primo gruppo di programmi "Verdure".
3. Ruotare il selettore verso destra finché non compare il gruppo di programmi desiderato.



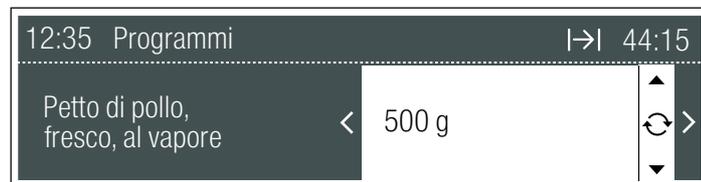
Selezione del programma

4. Premere il tasto \rightarrow .
Il primo programma del gruppo di programmi selezionato è evidenziato.
5. Ruotare il selettore finché non compare il programma desiderato.



Impostazione del peso

6. Premere il tasto \rightarrow .
Il peso predefinito è evidenziato.
7. Ruotare il selettore per impostare il peso della pietanza.



Impostazione personalizzata del risultato di cottura

8. Premere il tasto \rightarrow .
L'impostazione personalizzata è evidenziata "- □□□□■□ +".
9. 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 intensoÈ anche possibile impostare in modo permanente il risultato di cottura per tutti i programmi contemporaneamente (vedere capitolo: Impostazioni di base).
10. Premere il tasto avvio per avviare il programma.
Il parametro di durata del programma scorre sul display. Non compare alcun controllo del riscaldamento.

Rinvio dell'ora di fine cottura

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

Interruzione del programma

Premere a lungo il tasto stop.

Fine del programma

Viene emesso un segnale acustico. Viene terminata la cottura. Premere il tasto off per spegnere l'apparecchio.

Pericolo di bruciature!

Aperto la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Durante l'apertura dell'apparecchio non piegare la porta dello stesso. Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.

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.

Tablette dei programmi

Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Verdure

Condire le verdure solo dopo la cottura.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Cavolfiore a vapore/a pezzetti*	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + Teglia	3 1
Rosette broccoli al vapore*	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + Teglia	3 1
Fagiolini al vapore*	-	Recipiente forato + Teglia	3 1
Carote a rondelle, al vapore*	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipiente forato + Teglia	3 1
Cavolo rapa a rondelle, al vapore*	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipiente forato + Teglia	3 1
Cavolini Bruxelles al vapore*	-	Recipiente forato + Teglia	3 1
Asparagi al vapore/asparagi bianchi*	-	Recipiente forato + Teglia	3 1
Asparagi al vapore/asparagi verdi*	-	Recipiente forato + Teglia	3 1
Verdure miste, congel., al vapore	-	Recipiente forato + Teglia	3 1

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

Patate

Condire le patate solo dopo la cottura.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Patate lesse*	Media grandezza, tagliate in quattro, 30 - 40 g ciascuna	Recipiente forato + Teglia	3 1
Patate lesse*	Media grandezza, Ø 4 - 5 cm	Recipiente forato + Teglia	3 1

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

Cereali

Pesare la pietanza e aggiungere acqua nella corretta proporzione:

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

Inserire il peso senza liquido.

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

Adoperando stoviglie diverse il risultato di cottura potrebbe variare.

Per la cottura in recipienti forati inserire inoltre la teglia al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Quantità/peso

Mettere gli alimenti negli accessori fino a max. 4 cm 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 di peso prestabiliti.

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.

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

Sformato

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

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

Pollame

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

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Pollo, fresco	Peso totale 0,7 - 1,5 kg	griglia + teglia	2
Porzioni di pollo, fresco	Peso di ciascuna porzione 0,04 - 0,35 kg	griglia + teglia	2
Anatra, fresca	Peso totale 1 - 2 kg	griglia + teglia	2
Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2 - 1,5 kg	recipiente forato + teglia	3 1

Carne di manzo

Per il roastbeef, utilizzare di preferenza il roastbeef alto.

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

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

** Prima rosolare la carne a fuoco vivo

Carne di vitello

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

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

Carne di maiale

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

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

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

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

Carne d'agnello

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Cosciotto, fresco/disossato, ben cotto	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
Cosciotto, fresco/ disossato, cottura media, delicata*	1 - 2 kg	Teglia	2

* Prima rosolare la carne a fuoco vivo

Polpettone

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
di carne tritata fresca	Peso totale 0,5 - 2 kg	teglia	2

Pesce

Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.

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

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

Dolci, dessert

Cottura al forno della treccia lievitata

Far lievitare la pasta a 40 °C per mezz'ora nel forno a vapore.

Preparazione di composte di frutta

Il programma è indicato solo per frutta con nocciolo o con semi. Pesare la frutta, aggiungere ca. 1/3 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. Poi lasciarlo raffreddare a 40 °C. Non occorre riscaldare il latte a lunga conservazione.

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

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

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

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

Pane, pagnotte

Cottura al forno del pane

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

Fare lievitare e cuocere l'impasto per pane

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

Cottura di pagnotte fresche

Le pagnotte dovrebbero avere tutte lo stesso peso. Inserire il peso di una singola pagnotta.

Programma	Osservazioni	Stoviglie/accessori	Livello
Pane misto / cottura al forno*	0,6 - 2 kg	teglia + carta da forno	2
Pane misto / fare lievitare e cuocere	Fare attenzione al messaggio	teglia + carta da forno	2

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

Programma	Osservazioni	Stoviglie/accessori	Livello
Pane di segale / cottura al forno*	0,6 - 2 kg	teglia + carta da forno	2
Pane di segale / fare lievitare e cuocere	Fare attenzione al messaggio	teglia + carta da forno	2
Pane bianco / cottura al forno*	0,4 - 2 kg	teglia + carta da forno	2
Pane bianco / fare lievitare e cuocere	Fare attenzione al messaggio	teglia + carta da forno	2
Cuocere pagnotte/pagnotte fresche*	Peso di ciascuna porzione 0,05 - 0,1 kg	teglia + carta da forno	2
Pagnotte / cuocere pagnotte surgelate	Peso totale 0,2 - 1 kg	teglia + carta da forno	2

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

Rigenerazione

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

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

Scongelamento

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

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

Tutti i programmi di scongelamento si riferiscono ad alimenti crudi.

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

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

Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formatosi deve essere assolutamente rimosso e non

deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro. Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda.

Scongelamento filetto di pesce

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

Scongelare pollame intero

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

Scongelamento della 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	Accessori	Livello
Pesce/pesce intero	3 cm max. di spessore	Recipiente forato + Teglia	3 1
Pesce/filetto di pesce	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + Teglia	3 1
Pollame intero	Max. 1,5 kg	Recipiente forato + Teglia	3 1
Carne	Peso max. del pezzo 1,5 kg	Recipiente forato + Teglia	3 1
Frutti di bosco	-	Recipiente forato + Teglia	3 1

Speciale

Sterilizzare biberon

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

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

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

Sterilizzazione

Il programma è indicato per frutta con nocciolo o con semi e per le verdure (tranne i fagioli).

Sbollentare la zucca prima della sterilizzazione.

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

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

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

Cottura delle uova

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.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Sterilizzare biberon*	-	Recipiente forato	2
Sterilizzazione	In vasi da 1 litro	Recipiente forato + Teglia	3 1
Uova / uova sode*	Uova grandezza M, max. 1,8 kg	Recipiente forato + Teglia	3 1
Uova / uova alla coque*	Uova grandezza M, max. 1 kg	Recipiente forato + Teglia	3 1

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

Memory

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

Memorizzazione della Memory

1. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura ed eventualmente una durata o una temperatura interna per la pietanza desiderata. Non avviare.
2. Tenere premuto il tasto **M** finché non compare il messaggio "Memory salvata".
L'impostazione Memory è memorizzata.

Se viene memorizzata un'altra impostazione con il tasto **M**, la vecchia impostazione viene sovrascritta.

Avvio Memory

L'impostazione memorizzata può essere avviata in qualunque momento.

1. Premere brevemente il tasto **M**.
2. Premere il tasto start.
L'impostazione Memory si avvia.

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

Sensore della temperatura

Il sensore della temperatura permette una cottura perfetta e precisa. Misura la temperatura all'interno della pietanza tra 30 °C e 99 °C.

Utilizzare esclusivamente il sensore della temperatura fornito in dotazione. È possibile acquistarlo come ricambio presso il servizio di assistenza clienti (cod. ord. 644 777, disponibile anche on-line nell'eShop).

Il sensore della temperatura può danneggiarsi se la temperatura supera i 250 °C. Pertanto può essere utilizzato solo nel forno a vapore (max. 230 °C).

Tipi di riscaldamento appropriati:

- Aria calda
- cottura a vapore
- Aria calda + Cottura a vapore
- Rigenerazione
- Cottura delicata

La temperatura impostata per il vano di cottura deve essere almeno di 10 °C superiore a quella interna impostata per la carne.

Dopo averlo usato, togliere sempre il sensore della temperatura dal vano di cottura. Non riporlo mai nel vano di cottura.

Dopo ogni utilizzo pulire il sensore della temperatura servendosi di un panno umido. Non lavarlo in lavastoviglie!

Inserire il sensore della temperatura nella pietanza

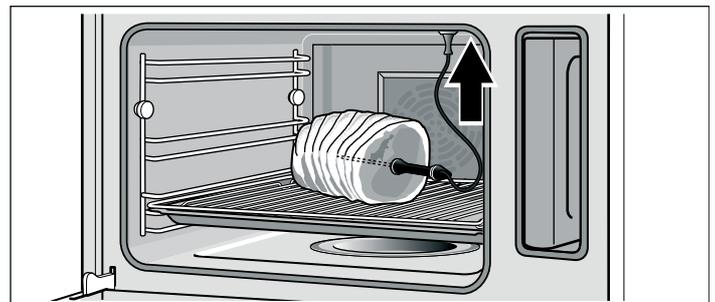
Inserire il sensore della temperatura nella pietanza prima di introdurla nel vano di cottura.

Infilare la punta di metallo nel punto più spesso della pietanza e fare in modo che raggiunga all'incirca il centro. La punta non deve toccare un osso o il recipiente, né una zona di grasso.

Se ci sono più pezzi, infilare il sensore della temperatura al centro di quello più spesso.

Inserire il sensore della temperatura il più in fondo possibile.

Per il pollame verificare che la punta del sensore della temperatura non si posizioni nella cavità centrale ma bensì nella carne tra il petto e la coscia.



Collocare la pietanza al centro della griglia o del recipiente forato.

Impostazione della temperatura interna

1. Premere il tasto on/off per accendere l'apparecchio.

Pericolo di scottature!

Se si inserisce il sensore della temperatura quando l'apparecchio è già in funzione, le superfici interne del vano di cottura e gli accessori possono essere molto caldi. Utilizzare le presine!

2. Inserire il sensore della temperatura nella presa in alto a destra nel vano di cottura e chiudere la porta dell'apparecchio.

Fare in modo che il cavo del sensore della temperatura non rimanga incastrato!

Sul display viene visualizzato .

3. Impostare il tipo di riscaldamento con il selettore.

4. Premere il tasto $>$ e servendosi del selettore impostare la temperatura del vano di cottura.

5. Premere il tasto $>$ e servendosi del selettore impostare la temperatura interna per la pietanza.

6. Premere il tasto avvio per avviare il processo di cottura.

Quando la pietanza ha raggiunto una temperatura interna di 30 °C, sul display, accanto al simbolo , compare la temperatura interna attuale.

La temperatura interna impostata può essere modificata in qualsiasi momento.

Una volta raggiunta la temperatura interna impostata viene emesso un segnale acustico. Il processo di cottura termina automaticamente.

7. Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.

Pericolo di scottature!

Il sensore della temperatura e il vano di cottura sono molto caldi. Aspettare che il vano di cottura si sia raffreddato prima di estrarre il sensore della temperatura oppure utilizzare le presine.

Avvertenza: Se al termine del processo di cottura la pietanza viene lasciata ancora per un po' nel vano di cottura, aumenta la temperatura interna a causa del calore residuo ancora presente all'interno dell'apparecchio.

Interruzione della cottura con temperatura interna

Estrarre il sensore della temperatura dalla presa utilizzando le presine. L'apparecchio prosegue con il processo di cottura normale.

Valori indicativi per la temperatura interna

Utilizzare solo alimenti freschi, non surgelati. I dati riportati nella tabella sono indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche dei cibi.

Per motivi d'igiene, il pesce e altri alimenti "critici" dovrebbero avere dopo la cottura una temperatura interna di almeno 62 - 65 °C.

Pietanza	Valore indicativo per la temperatura interna
Manzo	
Roastbeef, filetto di manzo, entrecôte	
molto al sangue	45 - 47 °C
al sangue	50 - 52 °C
leggermente al sangue	57 - 60 °C
ben cotto	65 - 75 °C
Arrostato di manzo	80 - 85 °C
Maiale	
Arrostato di maiale	75 - 85 °C

Pietanza	Valore indicativo per la temperatura interna
Maiale	
Lonza di maiale	
leggermente al sangue	65 - 70 °C
ben cotto	75 °C
Polpettone	85 - 90 °C
Filetto di maiale	65 - 70 °C
Vitello	
Arrostato di vitello, ben cotto	
75 - 80 °C	
Petto di vitello, ripieno	
75 - 80 °C	
Sella di vitello	
leggermente al sangue	58 - 60 °C
ben cotto	65 - 70 °C
Filetto di vitello	
al sangue	50 - 52 °C
leggermente al sangue	58 - 60 °C
ben cotto	70 - 75 °C
Selvaggina	
Lombata di capriolo	
60 - 70 °C	
Cosciotto di capriolo	
70 - 75 °C	
Bistecche di lombata di cervo	
65 - 70 °C	
Lombata di lepre/coniglio	
65 - 70 °C	
Pollame	
Pollo	
80 - 85 °C	
Petto di pollo	
75 - 80 °C	
Oca, tacchino, anatra	
80 - 85 °C	
Petto d'anatra	
leggermente al sangue	55 - 60 °C
ben cotto	70 - 80 °C
Pollo grande	
80 - 85 °C	
Petto di tacchino	
80 °C	
Agnello	
Cosciotto di agnello	
leggermente al sangue	60 - 65 °C
ben cotto	70 - 80 °C
Costolette di agnello	
leggermente al sangue	55 - 60 °C
ben cotto	65 - 75 °C
Pesce	
Filetto	
62 - 65 °C	
Intero	
65 °C	
Terrina	
62 - 65 °C	
Altro	
Pane	
90 °C	
Vol au vents	
72 - 75 °C	
Terrina	
60 - 70 °C	
Foie gras	
45 °C	

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare una impostazione, 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.

Nonostante la sicurezza bambino sia attiva è possibile spegnere l'apparecchio, far terminare il segnale mediante il tasto , arrestare il funzionamento con il tasto Stop e impostare il contaminuti.

Disattivare la sicurezza bambino

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

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base predefinite. Le impostazioni di base possono essere modificate in base alle proprie esigenze.

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

L'apparecchio deve essere spento.

1. Disattivare l'apparecchio.

2. Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi finché sul display non compare "Selezionare lingua".

3. Premere il tasto  finché non viene visualizzata l'impostazione di base desiderata.

4. Ruotare il selettore per modificare l'impostazione.

5. Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi 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
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
Indicatore dell'ora	Visualizzazione dell'ora quando l'apparecchio è spento	Analogico 1 / analogico 2 / analogico 3 / digitale
Riprend. cottura dopo chius.porta:	Dopo che la porta è stata aperta e poi richiusa non è necessario un nuovo avvio	OFF / automaticamente
Impostare separat.	Impostare i risultati di cottura dei programmi generalmente più delicati o più intensi	7 livelli -  +
Display logo:	Attivare o disattivare l'indicatore 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	Segnale acustico alla fine della fase di riscaldamento durante la cottura a vapore	OFF / ON
Ripristino impostazioni predefinite	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio: ■ Tutte le modifiche alle impostazioni di base vengono cancellate ■ L'impostazione Memory viene cancellata ■ La calibratura automatica viene eseguita di nuovo	Non ripristinare / ripristinare

Spegnimento automatico

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

Premere un tasto qualsiasi per disattivare lo spegnimento automatico. Ora è possibile effettuare una nuova impostazione.

Cura e manutenzione

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Sistema ausiliario di pulizia
- Decalcificazione

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.

Attenzione!

Danni alle superfici: Se il decalcificante o il gel per la pulizia del grill e del forno dovessero venire a contatto con la parte frontale o altre superfici delicate, 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 sporco ostinato 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.

Non utilizzare spugnette dure o abrasive.

Detergente

Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in alluminio)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere il detergente per vetri con un panno morbido o in microfibra con movimenti orizzontali e senza fare pressione sulla parte frontale in alluminio.
Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in acciaio inox)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume. 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 con vaschetta di evaporazione	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: utilizzare la spugna per pulizia allegata o una spazzola morbida. Attenzione! Il vano di cottura si può arrugginire. Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive. In caso di sporco ostinato utilizzare esclusivamente il gel per la pulizia del grill e del forno raccomandato dal servizio assistenza (cod. ord. 463 582, disponibile anche online nell'eShop). Attenersi alle indicazioni del produttore. Detergenti per il forno di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Lampadina del vano di cottura e guarnizioni della porta, lampadina e vaschetta di evaporazione non devono entrare in contatto con il gel. Lasciare agire per un massimo di 12 ore e non accendere l'apparecchio durante questo lasso di tempo. Successivamente sciacquare a fondo il vano di cottura (ades. con uno spruzzino) per eliminare tutti i residui di gel.
Sensore umidità (sulla parete superiore del vano di cottura)	Non schiacciare o piegare durante la pulizia del vano di cottura!
Filtro dei grassi	Estrarre il filtro dei grassi dalla parete posteriore del vano di cottura tirandolo verso l'alto e lavarlo con una soluzione di lavaggio calda o in lavastoviglie. Pulire il filtro dei grassi ogni volta che l'apparecchio è rimasto molto sporco dopo l'utilizzo. ⚠ Pericolo di lesioni! Pericolo di lesioni a causa dei ganci del filtro dei grassi. Pulire il filtro dei grassi sempre con estrema attenzione. Posizionare il filtro dei grassi in lavastoviglie in modo che i ganci per il montaggio siano rivolti verso il basso.
Sensore della temperatura	Dopo ogni utilizzo pulire con un panno umido, non lavare in lavastoviglie!
Serbatoio dell'acqua	Soluzione alcalina di lavaggio, non lavare in lavastoviglie!
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo
Guarnizione del coperchio del serbatoio dell'acqua	Asciugare dopo ogni utilizzo
Supporti	Vedere capitolo: Pulizia dei supporti
Pannelli della porta	Vedere capitolo: Pulizia dei pannelli della porta Attenzione! Danni alle superfici. Asciugare i pannelli della porta dopo averli puliti con il detergente per vetri, altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugna o lavare in lavastoviglie. In caso di macchie dovute ad alimenti contenenti amido (ad es. riso) pulire con acqua e aceto

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 in eccesso dalla vaschetta di evaporazione.

Lavare bene la spugna per pulizia prima del primo utilizzo. 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.

Set per arrosti

Se possibile utilizzare per gli arrosti l'apposito set (cod ord. HZ36DB, disponibile anche on-line nell'eShop). In questo modo si riduce notevolmente nel vano di cottura lo sporco dovuto agli spruzzi.

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 prevede:

- pulizia (ca. 30 minuti), in seguito svuotare la vaschetta di evaporazione e pulire l'apparecchio
- 1° risciacquo (20 secondi), svuotare successivamente la vaschetta di evaporazione
- 2° risciacquo (20 secondi), rimuovere successivamente l'acqua residua

Le tre fasi devono essere eseguite debitamente. Solo al termine del 2° risciacquo l'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.

Preparazione

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

Versare una goccia di detersivo nella vaschetta di evaporazione sul fondo del vano di cottura.

Avvio del sistema ausiliario di pulizia

1. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto **clean**.
Sul display compare "Pulizia".
3. Riempire il serbatoio con acqua fino all'indicazione "max" e inserirlo.
4. Premere il tasto Avvio.
Il sistema ausiliario di pulizia è avviato. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

Svuotare la vaschetta di evaporazione e pulire l'apparecchio

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display compaiono "Svuotare la vaschetta e pulire l'apparecchio" e "I→I 0:40".

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Apparecchio pronto per il risciacquo".
2. Estrarre i supporti dal vano di cottura e pulirli (vedere capitolo: Pulizia dei supporti).
3. Rimuovere lo sporco sciolto nel vano di cottura e nella vaschetta di evaporazione utilizzando una spazzola morbida e la spugna per pulizia.
4. Riempire event. il serbatoio con acqua e inserirlo nuovamente.
5. Chiudere la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Proseguire la cottura con 'avvio'".

1° risciacquo

Premere il tasto Avvio.

L'apparecchio risciacqua. Sul display compare "1° risciacquo" e la durata I→I.

Svuotare la vaschetta di evaporazione

Dopo 20 secondi compaiono sul display "Svuotare la vaschetta" e "I→I 0:20".

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Apparecchio pronto per il risciacquo".
2. Risciacquare bene la spugna per pulizia.
3. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Proseguire la cottura con 'avvio'".

2° risciacquo

Premere il tasto Avvio.

L'apparecchio risciacqua. Sul display compare "2° risciacquo" e la durata I→I.

Eliminazione dell'acqua residua

Dopo 20 secondi compare sul display "Svuotare la vaschetta".

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
Sul display compaiono "Fine" e "I→I 0:00"
2. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
3. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.
4. Premere il tasto  per spegnere l'apparecchio.

Il sistema ausiliario di pulizia è terminato.

Interruzione del sistema ausiliario di pulizia

Avvertenza: Dopo l'interruzione del sistema ausiliario di pulizia pulire due volte l'apparecchio. Fino al termine della seconda procedura di risciacquo sono bloccate tutte le altre funzioni dell'apparecchio.

1. Premere il tasto stop per interrompere il sistema ausiliario di pulizia.
Sul display compaiono "Proseguire la cottura con 'avvio' " e "Pulizia".
Affinché nell'apparecchio non rimangano resti di detersivo, dopo un'interruzione è necessario risciacquare due volte.
2. Premere il tasto avvio.
Sul display compare "Svuotare la vaschetta e pulire l'apparecchio".
3. Eventualmente riempire il serbatoio con acqua, reinserirlo e premere il tasto avvio.

Ora procedere come descritto nella sezione "Svuotare la vaschetta e pulire l'apparecchio".

Decalcificazione

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

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

Il processo di decalcificazione prevede:

- decalcificazione (ca. 30 minuti), in seguito svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua
- 1° risciacquo (20 secondi), svuotare successivamente la vaschetta di evaporazione
- 2° risciacquo (20 secondi), rimuovere successivamente l'acqua residua

Le tre fasi devono essere eseguite debitamente. Solo al termine del 2° risciacquo l'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.

Decalcificante

Per la decalcificazione, utilizzare solo un decalcificante liquido raccomandato dal servizio assistenza (cod. ord. 311 138, 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!

Danni alle superfici: Se il decalcificante dovesse venire a contatto con la parte frontale o con superfici delicate, pulire immediatamente con acqua le parti interessate.

Avvio della decalcificazione

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

1. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto **clean**.
Sul display compare "Pulizia".
3. Ruotare il selettore finché non compare "Decalcificare".
4. Inserire il serbatoio dell'acqua contenente la soluzione decalcificante e chiudere la porta dell'apparecchio.
5. Premere il tasto Avvio.
La decalcificazione si avvia. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

Svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display compaiono "Svuotare la vaschetta e riempire il serbatoio acqua" e "I→ 0:40".

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Rimuovere la soluzione decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.
3. Pulire a fondo il serbatoio, riempire con acqua e reinserirlo correttamente.
Sul display compare "Apparecchio pronto per il risciacquo".
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Proseguire la cottura con 'avvio'".

1° risciacquo

Premere il tasto Avvio.
L'apparecchio risciacqua. Sul display compare "1° risciacquo" e la durata I→.

Svuotare la vaschetta di evaporazione

Dopo 20 secondi compaiono sul display "Svuotare la vaschetta" e "I→ 0:20".

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Apparecchio pronto per il risciacquo".
2. Risciacquare bene la spugna per pulizia.
3. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Proseguire la cottura con 'avvio'".

2° risciacquo

Premere il tasto Avvio.
L'apparecchio risciacqua. Sul display compare "2° risciacquo" e la durata I→.

Eliminazione dell'acqua residua

Dopo 20 secondi compare sul display "Svuotare la vaschetta".

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
Sul display compaiono "Fine" e "I→ 0:00".
2. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
3. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.
4. Premere il tasto  per spegnere l'apparecchio.
La decalcificazione è conclusa.

Interruzione della decalcificazione

Avvertenza: Al termine della decalcificazione pulire due volte l'apparecchio. Fino al termine della seconda procedura di risciacquo sono bloccate tutte le altre funzioni dell'apparecchio.

1. Premere a lungo il tasto stop per interrompere la decalcificazione.
Sul display compaiono "Proseguire la cottura con 'avvio' " e "Decalcificare".
Affinché nell'apparecchio non rimangano resti di soluzione decalcificante, dopo un'interruzione è necessario risciacquare due volte.
2. Premere il tasto avvio.
Sul display viene visualizzato "Svuotare la vaschetta e riempire il serbatoio acqua".

Procedere come descritto nella sezione "Svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua".

Decalcificazione della sola vaschetta di evaporazione

Se non si desidera decalcificare l'intero apparecchio, ma solo la vaschetta di evaporazione nel vano cottura, si può comunque utilizzare la funzione "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 funzione "Decalcificare" come descritto.

È possibile decalcificare la vaschetta di evaporazione anche manualmente.

Smontaggio e montaggio della porta

Per agevolare la pulizia è possibile smontare la porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

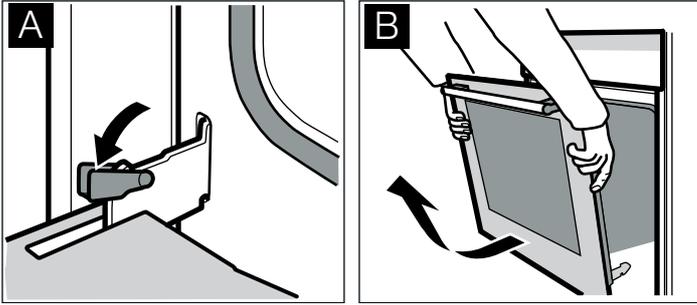
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

Pericolo di lesioni!

Se la porta dell'apparecchio si è sganciata solo da una parte, non toccare la cerniera poiché potrebbe richiudersi con violenza. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

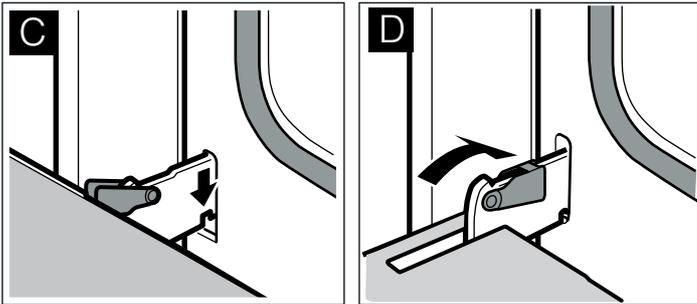
1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Aprire le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.
3. Chiudere la porta dell'apparecchio finché non si avverte una resistenza.
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).



Montaggio della porta dell'apparecchio

Dopo la pulizia rimontare la porta dell'apparecchio.

1. Inserire le cerniere nei supporti a destra e sinistra (figura C).
La scanalatura su entrambe le cerniere deve inserirsi completamente.
2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
3. Richiudere le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura D).



La porta dell'apparecchio è ben fissata e non può più essere sganciata.

4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli della porta dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di lesioni!

I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio. Indossare guanti protettivi.

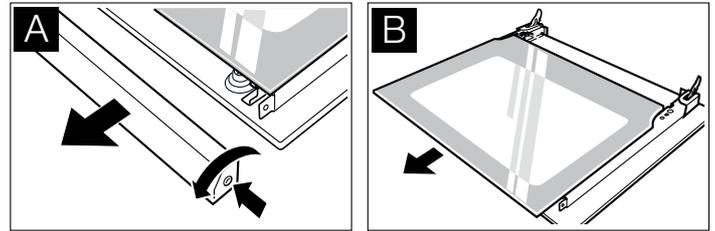
⚠ Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio del pannello della porta

Avvertenza: Prima di smontare il pannello, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.

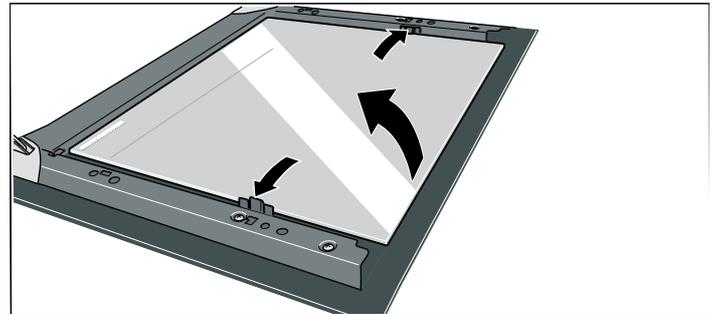
1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Smontare la protezione sulla parte superiore della porta svitando le viti a destra e sinistra (figura A).
3. Sollevare ed estrarre il pannello (figura B).



Smontaggio del pannello intermedio

Prima di smontare il pannello intermedio, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.

1. Spingere in fuori i supporti a destra e a sinistra.
2. Sollevare leggermente il pannello intermedio ed estrarlo.



Pulizia

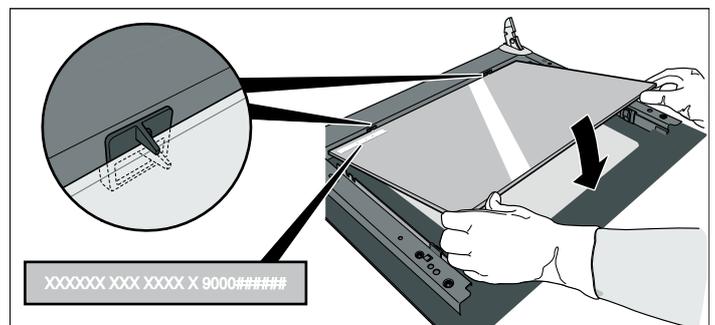
Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Attenzione!

Non utilizzare né detersivi abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio del pannello intermedio

1. Inserire il pannello intermedio nei punti di aggancio a destra e a sinistra.
2. Spingere il pannello intermedio verso il basso nei supporti.



Montaggio del pannello della porta

1. Spingere il pannello fino a inserirlo completamente.
2. Applicare e avvitare la protezione.
3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

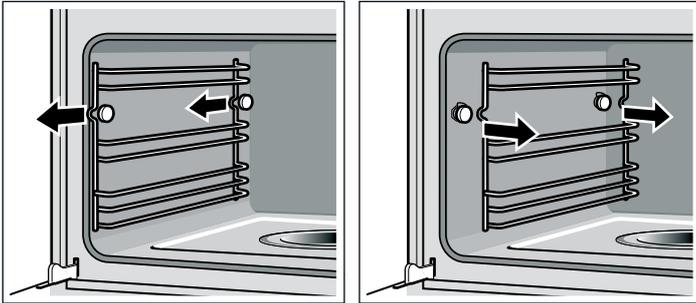
Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

⚠ Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

1. Tirare in avanti il supporto e sganciarlo di lato.



2. Pulire i supporti con detersivo per piatti servendosi di una spugna o di una spazzola oppure lavarli in lavastoviglie.
3. Agganciare i supporti dal basso in avanti e spingerli verso il basso fino allo scatto. Ogni supporto può essere utilizzato solo su un lato.

Che 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 di assistenza adeguatamente qualificati. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- Gli interventi sul sistema elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti in completa assenza di corrente. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

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 difettoso	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.
Quando non si riesce ad avviare l'apparecchio, sul display compaiono "Proseguire la cottura con 'avvio' " "Decalcificare"	La decalcificazione è stata interrotta	Premere il tasto start. Poi risciacquare due volte l'apparecchio (vedere capitolo: Decalcificare. Procedere come descritto nella sezione "Svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua")
Quando non si riesce ad avviare l'apparecchio, sul display compaiono "Proseguire la cottura con 'avvio' " "Pulizia"	Il sistema ausiliario di pulizia è stato interrotto	Premere il tasto start. Poi risciacquare due volte l'apparecchio (vedere capitolo: Sistema ausiliario di pulizia. Procedere come descritto nella sezione "Svuotare la vaschetta di evaporazione e pulire l'apparecchio")
Sul display compare "Ora"	Interruzione di corrente	Regolare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Funzioni durata)
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare 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.
Sul display compare "Spegnimento automatico"	È attivo lo spegnimento automatico.	Premere un tasto qualsiasi.
Il serbatoio è pieno, nonostante venga 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.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
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 di 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	Pulire la guarnizione
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	La guarnizione del coperchio del serbatoio è guasta	Procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza.
	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Spingere il serbatoio fino all'arresto
Il condotto di alimentazione è ostruito	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Decalcificare l'apparecchio. Controllare se la durezza dell'acqua è stata impostata correttamente
	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 due 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 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 (vedere 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
Con i tipi di riscaldamento a vapore gocciola acqua dal sensore umidità sulla parete superiore del vano di cottura		Si tratta di un fenomeno normale. Il vapore si condensa sul sensore umidità
L'apparecchio non cuoce più bene	Presenza di calcare nell'apparecchio	Avviare il programma di decalcificazione.
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
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 nuovamente il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti
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 2 minuti premere il tasto  per 4 secondi

Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

Le lampade alogene termostabili da 230 V/25 W con guarnizioni sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

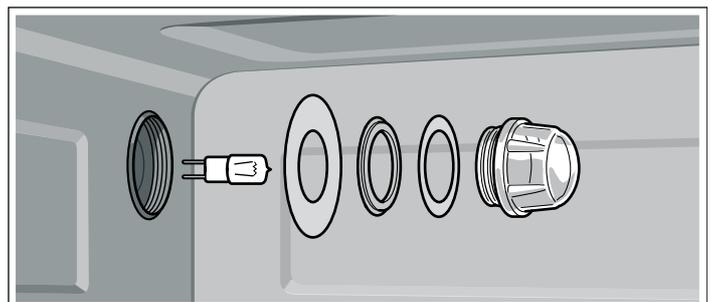
Pericolo di scottature!

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

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

1. Disattivare l'interruttore di sicurezza nella valvoliera e togliere la spina.
2. Svitare la copertura verso sinistra.
3. Estrarre la lampadina e sostituirla con una dello stesso tipo.

4. Inserire nel giusto ordine le nuove guarnizioni e l'anello di bloccaggio sulla copertura in vetro.



5. Avvitare nuovamente la copertura in vetro con le guarnizioni.
6. Collegare l'apparecchio alla corrente e reimpostare l'ora.
Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la protezione in vetro e le guarnizioni!

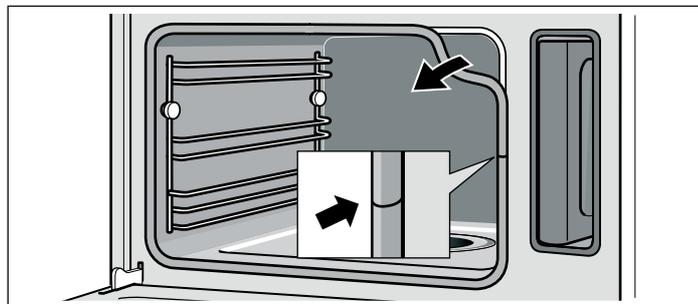
Sostituzione della protezione in vetro o delle guarnizioni

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 è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri è visibile aprendo la porta dell'apparecchio, sul lato sinistro in basso.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
-------------------------	---------------------------

Servizio di assistenza tecnica ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecologico



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Consigli per il 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.
- Utilizzare per la cottura al forno teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno a vapore rimane caldo e si riduce il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno a vapore 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.
- La cottura a vapore consente di cuocere su più livelli contemporaneamente. Nel caso di pietanze con tempi di cottura diversi, inserire prima quelle che richiedono il tempo di cottura più lungo.

Tabelle e consigli

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

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

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

Stoviglie

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

Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.

L'utilizzo di stoviglie con pareti spesse prolunga i tempi di cottura.

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

Filtro dei grassi

Lasciare sempre il filtro dei grassi nel vano di cottura per tutte le modalità d'utilizzo.

cottura a vapore

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

Tempi di cottura e quantità

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

Rispettare le dimensioni delle porzioni indicate nelle tabelle.

Per porzioni più piccole il tempo di cottura si riduce, per porzioni più grandi si prolunga. Anche la qualità e il grado di

maturazione influiscono notevolmente sul tempo di cottura. Per questo motivo, i valori riportati servono solo come linee guida.

Distribuzione regolare degli alimenti

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

Alimenti sensibili alla pressione

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

Un menù completo

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

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

Aria calda

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

Aria calda + Cottura a vapore

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

Arrostito e pollo risultano croccanti all'esterno e teneri all'interno e il loro peso varia di poco.

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

Verdure

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

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100	30 - 40
Cavolfiore	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Broccoli	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	8 - 10
Piselli	-	forato + teglia	cottura a vapore	100	5 - 10
Finocchio	A fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 14
Verdure ripiene (Zucchine, melanzane, peperoni)	non precuocere le verdure	Teglia a livello 2	Aria calda + Cottura a vapore	160 - 180	15 - 30
Flan di verdure	-	stampo per bagnomaria da 1,5 l + griglia a livello 2	cottura a vapore	100	50 - 70
Fagiolini	-	forato + teglia	cottura a vapore	100	15 - 20
Carote	A fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 20

* preriscaldare l'apparecchio

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cavolo rapa	A fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	15 - 20
Porri	A fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	4 - 6
Mais	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100	25 - 35
Bietole*	a listarelle	forato + teglia	cottura a vapore	100	8 - 10
Asparagi, verdi*	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100	7 - 12
Asparagi, bianchi*	interi	forato + teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Spinaci*	-	forato + teglia	cottura a vapore	100	2 - 3
Cavolo romanesco	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	8 - 10
Cavolini di Bruxelles	rosette	forato + teglia	cottura a vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	Intera	forato + teglia	cottura a vapore	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	a listarelle	forato + teglia	cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	a listarelle	forato + teglia	cottura a vapore	100	25 - 35
Zucchine	A fette	forato + teglia	cottura a vapore	100	2 - 3
Piselli	-	forato + teglia	cottura a vapore	100	8 - 12

* preriscaldare l'apparecchio

Contorni e legumi

Aggiungere acqua o del 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	Rapporto	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Patate lesse con la buccia (dimensioni medie)	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	35 - 45
Patate lesse (tagliate in quattro)	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	20 - 25
Gratin di patate	-	teglia	2	Aria calda	170 - 180	35 - 45
Riso integrale	1:1,5	Non forato	-	cottura a vapore	100	30 - 40
Riso a chicco lungo	1:1,5	Non forato	-	cottura a vapore	100	20 - 30
Riso basmati	1:1,5	Non forato	-	cottura a vapore	100	20 - 30
Riso parboiled	1:1,5	Non forato	-	cottura a vapore	100	15 - 20
Risotto	1:2	Non forato	-	cottura a vapore	100	30 - 35
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

Alimenti	Rapporto	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
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 + teglia	3 1	cottura a vapore	95	20 - 25

Pollame e carne

Inserire la griglia e la teglia su un unico livello.

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

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

Le indicazioni nelle tabelle costituiscono valori indicativi. Per un miglior controllo, utilizzare il sensore della temperatura e tenere conto dei valori indicativi (vedere capitolo: sensore della temperatura).

Pollame

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pollo, intero	1,2 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + cottura a vapore	180 - 190	50 - 60
Pollo, intero**	1,2 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + cottura a vapore	inizialmente 90 infine 200	50 - 70 20 - 25
Pollo, tagliato a metà	da 0,4 kg ciascuno	griglia + teglia	2	Aria calda + cottura a vapore	180 - 190	35 - 45
Petto di pollo	da 0,15 kg ciascuno	Forato + teglia	3 1	Cottura a vapore	100	15 - 25
Porzioni di pollo	da 12 kg ciascuno	griglia + teglia	2	Aria calda + cottura a vapore	180 - 200	20 - 35
Anatra/oca, intera	2 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + cottura a vapore	170	60 - 80
				Aria calda	210	15 - 20
Anatra/oca, intera **	2 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + cottura a vapore	inizialmente 90 infine 200	70 - 90 20 - 25
Petto d'anatra*	da 35 kg ciascuno	griglia + teglia	2	Aria calda + cottura a vapore	170 - 180	10 - 15
Rolata di tacchino	1,5 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + cottura a vapore	150 - 160	70 - 90
Petto di tacchino	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + cottura a vapore	150 - 160	60 - 80

* prima rosolare

** con questa alternativa la cottura dura più a lungo, ma dà come risultato pietanze più tenere e saporite

Carne di manzo

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Brasato di manzo*	1,5 kg	griglia + teglia	2	Rigenerazione	140 - 150	100 - 140
Arrosto all'agro*	1,5 kg	teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	130	120 - 180
Filetto di manzo, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	Rigenerazione	170 - 180	20 - 28
Roastbeef basso, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	40 - 55
Roastbeef basso, all'inglese*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	30 - 45
Roastbeef alto, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	45 - 60

* prima rosolare

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Roastbeef alto, all'inglese*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	35 - 50
Bollito	1,5 kg	teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	100	120 - 150

* prima rosolare

Carne di vitello

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Arrosto di vitello, con venature di grasso	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	160 - 170	60 - 70
Arrosto di vitello, magro	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	160 - 170	50 - 60
Sella di vitello*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	160 - 180	15 - 25
Petto di vitello, ripieno	1,5 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	140 - 160	75 - 120
Bollito	1,5 kg	Teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	100	120 - 150

* prima rosolare

Carne di maiale

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

* prima rosolare

Altro

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Polpettone	di 0,5 kg carne tritata	teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	140 - 150	45 - 60
Lombata capriolo con osso*	0,6 - 0,8 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	150 - 170	15 - 30
Cosciotto di agnello disossato	1,5 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	inizialmente 150	fino a temperatura interna di 65 °C
					infine 60	20
Costolette di agnello con osso*	1,5 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	160 - 170	15 - 25
Coniglio in pezzi	1,5 kg	griglia + teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	150 - 160	40 - 60
Würstel	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 85	12 - 18

* prima rosolare

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Salsicce bianche	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 85	15 - 20
Insaccati (Fleischkäse)	1 - 1,5 kg	Stampo su griglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	110	fino a temperatura interna di 80 °C
Involtini*	da 0,15 kg ciascuno	teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	90	80

* prima rosolare

Consigli per l'arrosto

Utilizzare il set per arrosti	Se si utilizza il set per arrosti si ottengono risultati di cottura ottimali e il vano di cottura resta più pulito. Il set per arrosti è disponibile come accessorio presso i rivenditori specializzati (vedere capitolo: Accessori)
Quando è pronto l'arrosto?	Utilizzare il sensore della temperatura fornito in dotazione
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata	Controllare il livello di inserimento e la temperatura
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato	La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso	La volta successiva scegliere una teglia più grande oppure aggiungere meno liquido

Pesce

Le indicazioni nelle tabelle costituiscono valori indicativi. Per un miglior controllo, utilizzare il sensore della temperatura e tenere

conto dei valori indicativi (vedere capitolo: sensore della temperatura).

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Orata, intera	da 0,3 kg ciascuna	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	15 - 25
Filetto di orata	da 0,15 kg ciascuno	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Terrina di pesce	Stampo per bagnomaria da 1,5 l	griglia	2	cottura a vapore	70 - 80	40 - 80
Trota, intera	da 0,2 kg ciascuna	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	12 - 15
Filetto di merluzzo	da 0,15 kg ciascuno	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 14
Filetto di salmone	da 0,15 kg ciascuno	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	8 - 10
Frutti di mare	1,5 kg	teglia	2	cottura a vapore	100	10 - 15
Filetto di scorfano	da 0,15 kg ciascuno	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Involtini di sogliola ripieni	-	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 90	10 - 20

Cottura delicata della carne

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

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

Rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati.

Mettere nel forno preriscaldato e continuare la cottura delicata.

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

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

Sformati, paste da brodo...

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato + griglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	150 - 170	30 - 40
Sformato dolce	Stampo per sformato + griglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	150 - 170	30 - 40
Lasagne	teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	160 - 170	35 - 45
Soufflé	stampini + griglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	180 - 200	15 - 25
Uova sbattute	Non forato	2	cottura a vapore	90	15 - 20
Gnocchi di semolino	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	90 - 95	7 - 10
Uova sode (grandezza M, max. 1,8 kg)	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	10 - 12
Uova alla coque (grandezza M, max. 1 kg)	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	6 - 8

Dolci, composta

Composta

Pesare la frutta, aggiungere ca. 1/3 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 per un max. di 2,5 cm di altezza. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Yogurt

Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Poi lasciarlo raffreddare a 40 °C. Non occorre riscaldare il latte a lunga conservazione.

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

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Alimenti	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Gnocchi ripieni	teglia	cottura a vapore	100	20 - 25
Crème caramel	stampini + griglia	cottura a vapore	90 - 95	15 - 20
Sformato dolce (ades. sformato di semolino)	Stampo per sformato + griglia	Aria calda + Cottura a vapore	160 - 170	50 - 60
Riso al latte*	teglia	cottura a vapore	100	25 - 35
Yogurt*	Vasetti monodose + griglia	cottura a vapore	40	300 - 360
Composta di mele	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di pere	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di ciliegie	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	teglia	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di susine	teglia	cottura a vapore	100	15 - 20

* È possibile utilizzare anche il rispettivo programma (vedere capitolo: Programmazione automatica)

Dolci e biscotti

Utilizzare di preferenza stampi per dolci scuri in metallo.

Temperatura e tempo di cottura dipendono dalla quantità e dalla qualità dell'impasto. A tal proposito consultare le tabelle Ambiti di temperatura.

Inizialmente impostare la temperatura più bassa, per consentire una doratura uniforme. All'occorrenza, successivamente, scegliere una temperatura più alta.

Non riempire troppo la griglia o la teglia.

Dolci in stampi

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Torte morbide	Stampo a ciambella/retangolare	2	Aria calda	150 - 160	60 - 70
Fondi di torta semi-liquidi	stampo per fondi di dolci alla frutta	2	Aria calda	150 - 160	30 - 45
Dolce alla frutta, impasto semi-liquido	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	45 - 55

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Fondo di pan di Spagna (2 uova)	stampo per fondi di dolci alla frutta	2	Aria calda	180 - 190	12 - 16
Torta 4 quarti (6 uova)	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	25 - 35
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	40 - 50
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Stampo a cerniera	2	Aria calda	180 - 190	35 - 60
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	2	Aria calda + Cottura a vapore	150 - 160	35 - 45
Torte salate (ades. quiche)	stampo per quiche	2	Aria calda	180 - 190	35 - 60
Crostata di mele	Stampo per crostata	2	Aria calda	170 - 190	35 - 50

Dolci in teglia

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

Pane, pagnotte

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pane bianco (750 g di farina)	teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	200 - 210	15 - 20
			Aria calda	160 - 170	20 - 25
Pane fermentato (750 g di farina)	teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	200 - 220	15 - 25
			Aria calda	150 - 160	40 - 60
Pane misto (750 g di farina)	teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	200 - 220	15 - 20
			Aria calda	160 - 170	25 - 40
Pane integrale (750 g di farina)	teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	200 - 220	20 - 30
			Aria calda	140 - 150	40 - 60
Pane di segale (750 g di farina)	teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	200 - 220	20 - 30
			Aria calda	150 - 160	50 - 60
Pagnotte (da 70 g ciascuna)	teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	190 - 200	25 - 30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci (da 70 g ciascuna)	teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	170 - 180	20 - 30

Pasticcini

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Meringa	teglia	2	Aria calda	80 - 90	120 - 180
Amaretti	teglia	2	Aria calda	140 - 160	15 - 25
Dolci pasta sfoglia	teglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	170 - 190	10 - 20
Muffin	teglia per muffin	2	Aria calda	170 - 180	20 - 30
Bigné	teglia	2	Aria calda	170 - 190	27 - 35

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Biscottini	teglia	2	Aria calda	150 - 160	12 - 17
Dolci di pasta lievitata	teglia	2	Aria calda	150 - 160	15 - 20

Consigli per la cottura al forno

Si desidera seguire una propria ricetta	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle
Si potrà in questo modo capire se le torte morbide sono cotte regolarmente	Circa 10 minuti prima della fine della cottura consigliata, bucherellare con uno stecchino la superficie del dolce nel punto più spesso. Quando la pasta non aderisce più allo stecchino, il dolce è pronto
Il dolce si sgonfia	La prossima volta usare meno liquido o diminuire la temperatura di cottura di 10 °C. Mescolare per il tempo indicato nella ricetta
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro sotto.	Non mettere lo stampo direttamente sul fondo del forno ma al centro utilizzando gli accessori
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, bucherellare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire i tempi di cottura oppure utilizzare la modalità di funzionamento Aria calda + Cottura a vapore
Il pane o il dolce ha un bell'aspetto, ma all'interno è umido.	La prossima volta usare meno liquido. Cuocere più a lungo a una temperatura più bassa. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato e guarnire. Prestare attenzione al tempo di cottura indicato nella ricetta
La doratura del dolce non è uniforme	La prossima volta scegliere una temperatura più bassa

Rigenerazione degli alimenti

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

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

* Preriscaldare per 5 minuti

Scongelamento

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

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

Utilizzare la modalità di funzionamento Scongelamento.

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

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

Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formatosi deve essere assolutamente rimosso e non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi

potrebbero passare da un alimento all'altro.

Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda.

Scongelamento della carne

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

Scongelare il pollame

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

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

Lievitazione dell'impasto

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

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

del vano di cottura.

Attenzione: non graffiare il fondo del vano di cottura!

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

Alimenti	Quantità	Accessori	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. Per raccogliere il succo inserire la teglia al livello 1.

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

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Lamponi	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	30 - 45
Ribes	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	40 - 50

Sterilizzazione

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

Utilizzare solo frutta e verdura in perfette condizioni.

Con questo apparecchio non è possibile sterilizzare i seguenti alimenti:

il contenuto di scatolette di latta, carne, pesce oppure paté.

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 dell'apparecchio dopo il tempo di cottura indicato.

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

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	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 istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Patate fritte	teglia + carta da forno	2	Aria calda	170 - 190	25 - 35
Crocchette	teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Rösti di patate	teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	25 - 30
Farinacei freschi congelati*	teglia	2	cottura a vapore	100	5 - 10
Lasagne, surgelate	Teglia + griglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	190 - 210	35 - 55
Pizza, fondo sottile	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	15 - 23
Pizza, fondo spesso	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelata	teglia	2	Aria calda	170 - 180	12 - 17
Baguette al burro alle erbe, surgelata	teglia	2	Aria calda	180 - 200	15 - 20
Pagnotte, baguette, surgelate	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Brezen, surgelati	teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Croissant, surgelati	teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	180 - 200	20 - 25
Panini o baguette da riscaldare, precotti	teglia + carta da forno	2	Aria calda	150 - 170	12 - 15
Strudel, surgelato	teglia + carta da forno	2	Aria calda + Cottura a vapore	160 - 180	45 - 60
Bastoncini di pesce	teglia + carta da forno	2	Aria calda	195 - 205	20 - 24
Trota	Forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Piatti pronti con pesce, surgelati	Teglia + griglia	2	Aria calda + Cottura a vapore	180 - 200	35 - 50
Filetto di salmone	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Anelli di calamari	teglia + carta da forno	2	Aria calda	190 - 210	25 - 30
Broccoli	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	4 - 6
Cavolfiore	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	5 - 8
Fagioli	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	4 - 6
Piselli	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	4 - 6
Carote	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	3 - 5
Verdure miste	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	4 - 8
Cavolini di Bruxelles	recipiente forato + teglia	3 1	cottura a vapore	100	5 - 10

* Aggiungere un po' di liquido

Pietanze sperimentate

Secondo EN 50304/ EN 60350 (2009), e IEC 60350.

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

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Biscotti	teglia	2	Aria calda	160 - 170	17 - 20
Small cakes	teglia	2	Aria calda	160 - 170	25 - 33
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera 26 cm	2	Aria calda	150 - 160	35 - 40
Torta di mele ricoperta	Stampo a cerniera 20 cm	2	Aria calda	160 - 170	60 - 70



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000698549 910816