



Vaporiera

[it] ISTRUZIONI PER L'USO

C17DR02.1



Indice

	Conformità d'uso	4
	Importanti avvertenze di sicurezza	4
	Cause dei danni	5
	Tutela dell'ambiente	6
	Risparmio energetico	6
	Smaltimento ecocompatibile	6
	Conoscere l'apparecchio	7
	Pannello di comando	7
	Elementi di comando	7
	Menu principale	8
	Menu Cottura al vapore	8
	Funzioni del vano di cottura	8
	Accessori	9
	Accessori forniti	9
	Inserimento degli accessori	9
	Accessorio speciale	9
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	10
	Prima della prima messa in funzione	10
	Prima messa in funzione	10
	Calibrare l'apparecchio e pulire il vano di cottura	10
	Pulizia degli accessori	11
	Uso dell'apparecchio	11
	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	11
	Riempire il serbatoio dell'acqua	11
	Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio	12
	Modifica o interruzione del funzionamento dell'apparecchio	13
	Dopo ogni utilizzo	13
	Funzioni durata	14
	Mostrare e nascondere le funzioni durata	14
	Impostazione del contaminuti	14
	Impostazione della durata	14
	Funzionamento posticipato - "Pronto alle"	14
	Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni	14
	Programmi	15
	Selezionare il programma	15
	Avvertenze sui programmi	15
	Tabella	16
	Sicurezza bambino	18
	Sicurezza bambini automatica	18
	Sicurezza bambini singola	18
	Impostazioni di base	19
	Modifica delle impostazioni di base	19
	Elenco delle impostazioni di base	19
	Pulizia	20
	Detergente	20
	Decalcificazione	21
	Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio	22
	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta	22
	Pulizia dei supporti	23
	Malfunzionamento, che fare?	24
	Tabella dei guasti	24
	Sostituzione della lampadina nel vano di cottura	25
	Sostituzione della copertura in vetro o delle guarnizioni	26
	Sostituzione della guarnizione della porta	26
	Servizio assistenza clienti	26
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	26
	Tabelle e consigli	27
	Accessori	27
	Stoviglia:	27
	Tempi di cottura e quantità	27
	Distribuzione regolare degli alimenti	27
	Alimenti sensibili alla pressione	27
	Un menù completo	27
	Verdura	27
	Contorni e legumi	28
	Pollame e carne	29
	Pesce	30
	Paste da brodo, altro	30
	Dolci, composta	31
	Rigenerazione degli alimenti	31
	Sottovuoto	31
	Scongelamento	35
	Livello di lievitazione	35
	Estrazione del succo	35
	Sterilizzazione	36
	Prodotti surgelati	36
	Pietanze sperimentate	37

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

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. → "Accessori" a pagina 9

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- Durante il funzionamento può fuoriuscire del vapore caldo. Non toccare le aperture di aerazione. Tenere lontano i bambini.

Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Dopo lo spegnimento, l'acqua presente nella vaschetta di evaporazione è ancora calda. Non svuotare la vaschetta di evaporazione subito dopo lo spegnimento. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- I liquidi infiammabili possono prendere fuoco nel vano di cottura caldo (deflagrazione). Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

⚠ Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

- 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 guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

 Cause dei danni**Attenzione!**

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio. 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.
- Stoviglie: le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- Stoviglie con punti arrugginiti: non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Liquidi che gocciolano: per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato. In questo modo i liquidi che gocciolano vengono raccolti.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione. → *"Pulizia" a pagina 20*
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervi sopra o appendervi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- Cura dell'apparecchio: il vano di cottura dell'apparecchio è fabbricato in acciaio inox 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.
- Acqua calda nel relativo serbatoio: l'acqua calda può danneggiare la pompa. Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.
- Pulizia del serbatoio dell'acqua: non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie, altrimenti si danneggia. Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.



Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo, e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

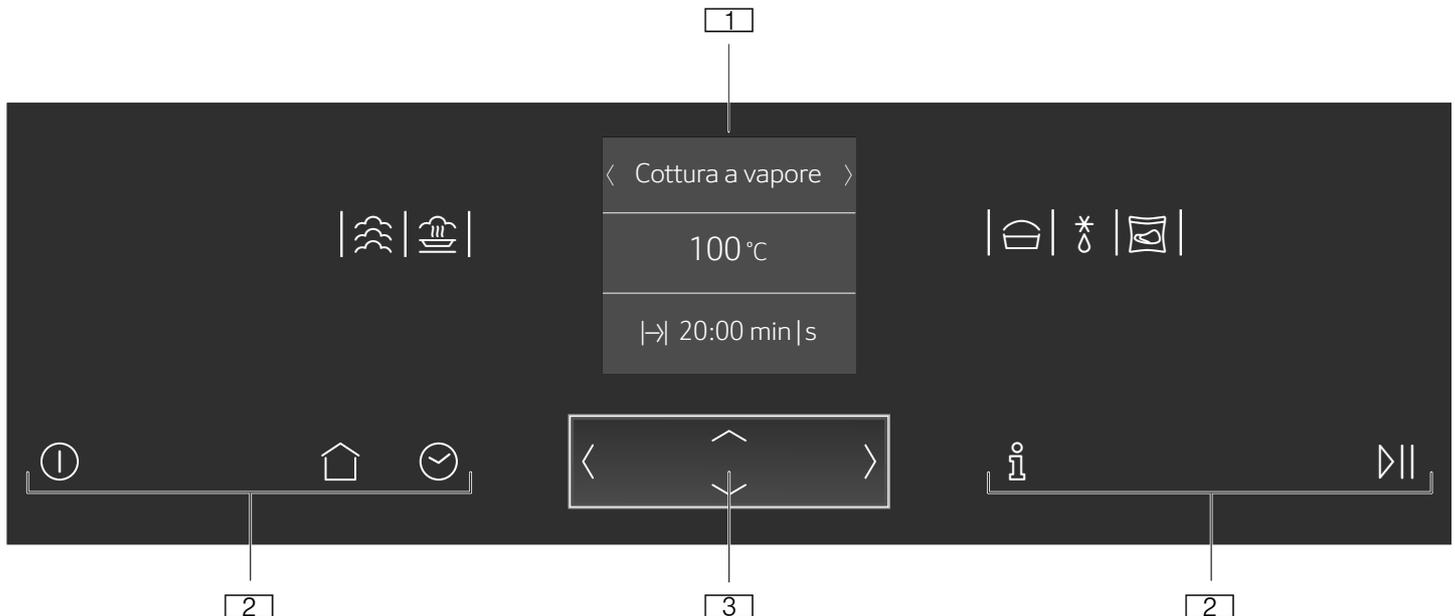
Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.



- 1 Display
- 2 Tasti tattili
- 3 Elemento di comando ShiftControl

Elementi di comando

Con l'ausilio degli elementi di comando è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Tasti tattili

Al di sotto dei tasti tattili si trovano i sensori. Per selezionare una funzione, premere sul relativo tasto tattile.

Tasto tattile	Tipo di utilizzo
 ON/OFF	Accensione e spegnimento dell'apparecchio → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 11
 Menu principale	Selezionare le modalità di funzionamento le impostazioni → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 12
 Funzioni durata	Cambiamento del tempo nei contaminuti o nella durata impostazione del funzionamento "Pronto alle" → "Funzioni durata" a pagina 14
Sicurezza bambini	Attivare o disattivare la sicurezza bambini → "Sicurezza bambino" a pagina 18

	Informazione	Visualizzare ulteriori informazioni Visualizzare la temperatura attuale → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 12
	Start/Stop	Avviare o sospendere il funzionamento → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 12

Elemento di comando ShiftControl

L'elemento di comando ShiftControl consente di navigare tra le righe nel display e selezionare le impostazioni. Le impostazioni che possono essere modificate hanno una freccia < > a destra e a sinistra.

Tasto	Tipo di utilizzo
<	sinistra per navigare nel display verso sinistra
>	destra per navigare nel display verso destra
^	In alto per navigare nel display verso l'alto
v	In basso per navigare nel display verso il basso

Avvertenza: E' possibile anche scorrere velocemente i valori d'impostazione tenendo premuto un tasto. Non appena il tasto viene rilasciato, lo scorrimento rapido si interrompe.

Menu principale

Premere il tasto tattile  per accedere al menu principale.

Menu	Tipo di utilizzo
	Cuocere al vapore Impostare il tipo di cottura a vapore adatta e avviare. → "Uso dell'apparecchio" a pagina 11
	Programmi con vapore Preparazione delle pietanze con il vapore.

Menu Cottura al vapore

L'apparecchio dispone di diversi tipi di riscaldamento. Dopo l'accensione dell'apparecchio si accede direttamente al menu Cottura al vapore, in cui si trovano i tipi di riscaldamento.

Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Cottura a vapore 30-100 °C	Per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e sbollentare
	Rigenerazione 80-100 °C	Per piatti pronti I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso fa in modo che gli alimenti non si asciugino completamente
	Livello di lievitazione 30-50 °C	Per pasta lievitata L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga
	Sottovuoto 50 - 95°C	Cuocere "sottovuoto" a basse temperature tra 50 e 95°C e 100% di vapore: adatto per carne, pesce, verdura e dessert. Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in uno speciale sacchetto da cottura resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.
	Livello di scongelamento 30-60 °C	Per verdura e frutta L'umidità trasmette il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni nel vano di cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrariscaldamento.

Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Avvertenza: Con alcuni tipi di riscaldamento, il funzionamento continua anche con la porta dell'apparecchio aperta.

Illuminazione del vano di cottura

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne.

	Impostazioni di base Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze. → "Impostazioni di base" a pagina 19
	Decalcificazione → "Pulizia" a pagina 20

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione interna si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Avvertenza: Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento. → "Impostazioni di base" a pagina 19

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

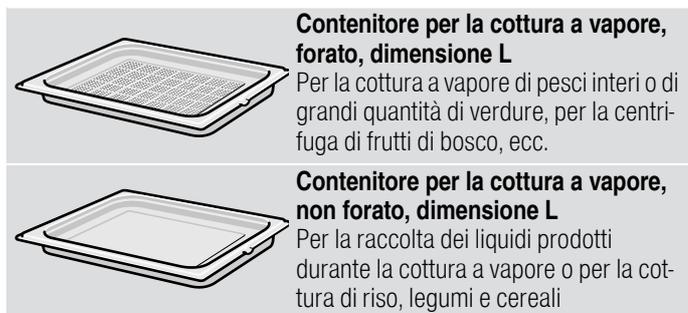
Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola. → "Impostazioni di base" a pagina 19

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



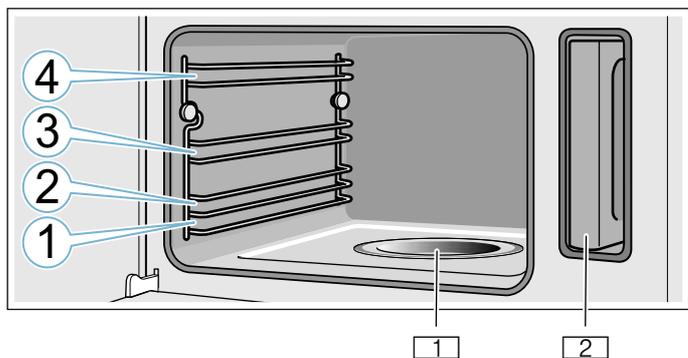
Utilizzare solo gli accessori originali. In quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

Sul vano di cottura, in alcuni apparecchi, il livello di inserimento maggiore è contrassegnato con un simbolo del grill.



- 1 Vaschetta di evaporazione
- 2 Serbatoio dell'acqua nel vano serbatoio

Attenzione!

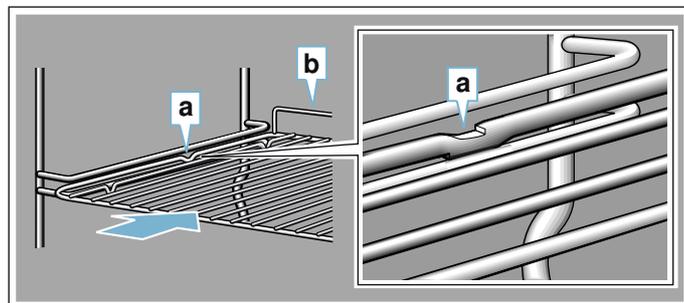
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio. Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Non inserire alcun accessorio a metà tra i livelli di inserimento, potrebbe rovesciarsi.

Funzione d'arresto

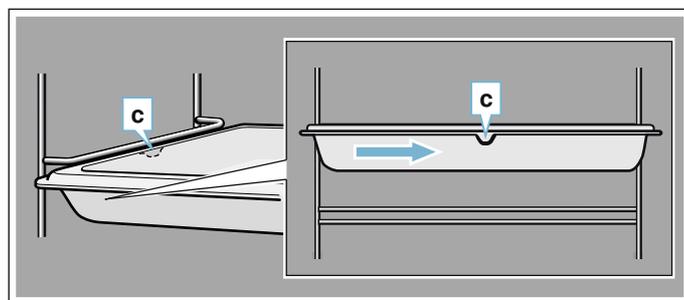
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto

evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione che la tacca di arresto **b** sia rivolta verso il basso e che la staffa di sicurezza **a** della griglia sia rivolta verso la parte posteriore e verso l'alto.



Durante l'inserimento dei contenitori per la cottura a vapore, prestare attenzione che la tacca di arresto **c** sia rivolta verso il basso.



Accessorio speciale

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei cataloghi o sul sito Internet del produttore.

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Avvertenza: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 26

Accessorio speciale

Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione S
Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione S
Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione L
Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione L
Griglia per vaporiere
Recipiente in porcellana, non forato, dimensione S
Recipiente in porcellana, non forato, dimensione L
Listello decorativo



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

Prima della prima messa in funzione

Prima di eseguire la prima messa in funzione, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente.

Affinché l'apparecchio vi possa ricordare in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta la durezza dell'acqua.

Attenzione!

Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

Avvertenze

- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
- Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima deve essere non gassata.

Durezza dell'acqua	Impostazione
0	0 addolcita
1 (fino a 1,3 mmol/l)	1 dolce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (oltre i 3,8 mmol/l)	4 molto dura

Prima messa in funzione

Non appena l'apparecchio è stato collegato alla rete elettrica, compare sul display la prima impostazione "Lingua".

Impostazione della lingua

1. Passare alla riga più in basso con il tasto \downarrow .
2. Selezionare la lingua con il tasto $\langle \circ \rangle$.
3. Tornare alla voce "Lingua" con il tasto \wedge .
4. Selezionare la prossima impostazione con il tasto \rangle .

Impostazione dell'ora

1. Passare alla riga successiva con il tasto \downarrow .
2. Selezionare l'ora corrente con il tasto $\langle \circ \rangle$.
3. Premere il tasto \wedge .
4. Selezionare la prossima impostazione con il tasto \rangle .

Impostazione della data

1. Passare alla riga successiva con il tasto \downarrow .
2. Selezionare il giorno corrente con il tasto $\langle \circ \rangle$.
3. Tornare alla voce "Giorno" con il tasto \wedge .
4. Selezionare la prossima impostazione con il tasto \rangle .
5. Passare alla riga successiva con il tasto \downarrow .
6. Selezionare il mese corrente con il tasto $\langle \circ \rangle$.
7. Tornare alla voce "Mese" con il tasto \wedge .
8. Selezionare la prossima impostazione con il tasto \rangle .
9. Passare alla riga successiva con il tasto \downarrow .
10. Selezionare l'anno corrente con il tasto $\langle \circ \rangle$.
11. Tornare alla voce "Anno" con il tasto \wedge .
12. Selezionare la prossima impostazione con il tasto \rangle .

Impostazione della durezza dell'acqua

1. Passare alla riga più in basso con il tasto \downarrow .
2. Selezionare la durezza dell'acqua con il tasto $\langle \circ \rangle$.
3. Tornare alla voce "Durezza dell'acqua" con il tasto \wedge .
4. Con il tasto \rangle accettare le impostazioni.
La prima messa in funzione è terminata.

Avvertenze

- È sempre possibile modificare queste impostazioni nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 19
- In seguito all'allacciamento o all'interruzione di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

Calibrare l'apparecchio e pulire il vano di cottura

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. Ciò avviene automaticamente durante la prima cottura a vapore. In tal modo si sviluppa più vapore.

Preparazione della calibratura

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Rimuovere i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo, dal vano di cottura.
3. Prima della calibratura, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.

Calibrare l'apparecchio e pulire il vano di cottura

Avvertenze

- La calibratura può essere avviata soltanto quando il vano di cottura è freddo (temperatura ambiente).
- Durante la calibratura, non aprire la porta dell'apparecchio, altrimenti la calibratura viene interrotta.

1. Accendere l'apparecchio con il tasto touch ①.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua. → *"Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 11*
3. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata indicati e avviare il funzionamento dell'apparecchio. → *"Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 12*

Impostazioni	
Tipo di riscaldamento	Cottura a vapore ☁
Temperatura	100 °C
Durata	20 minuti

4. Spegnerlo con il tasto touch ①.
5. Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.
6. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
7. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura. → *"Dopo ogni utilizzo" a pagina 13*

Avvertenze

- Per fare in modo che l'apparecchio si adatti alla nuova collocazione, ripristinare le impostazioni di fabbrica. Ripetere la prima messa in funzione e la calibratura.
- 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.

Pulizia degli accessori

Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.



Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazioni dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

Aperto la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

Dopo lo spegnimento, l'acqua presente nella vaschetta di evaporazione è ancora calda. Non svuotare la vaschetta di evaporazione subito dopo lo spegnimento. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto touch ① per accendere o spegnere l'apparecchio.

Dopo uno spegnimento dell'apparecchio, sul display compare la temperatura del calore residuo nel vano di cottura.

Display	Significato
-h-	Calore residuo (tra 60°C e 100°C)

Avvertenze

- Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display anche ad apparecchio spento, ad es. il calore residuo nel vano di cottura.
- Dopo un funzionamento dell'apparecchio si sente ancora la ventola di raffreddamento funzionante finché il vano di cottura non è notevolmente raffreddato.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Riempire il serbatoio dell'acqua

Aperto la porta dell'apparecchio, sulla destra è visibile il serbatoio. Riempire sempre il serbatoio dell'acqua prima di ogni utilizzo.

Accertarsi che il range di durezza dell'acqua sia impostato correttamente. → *"Impostazioni di base" a pagina 19*

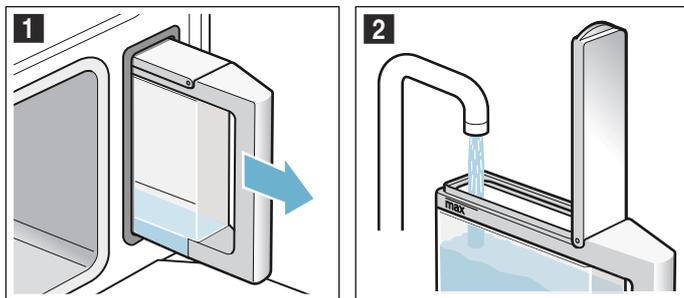
Attenzione!

Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

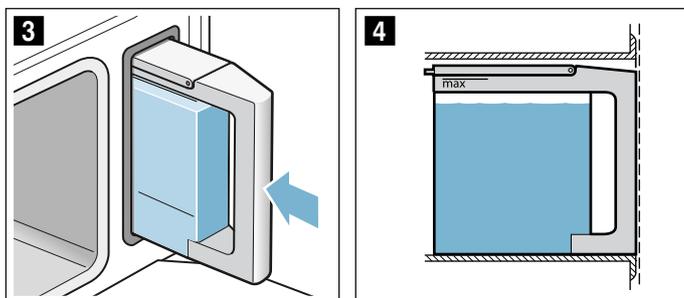
Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

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

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio (fig. 1).
3. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max". (Figura 2).



4. Chiudere il coperchio del serbatoio fino allo scatto.
5. Utilizzare il serbatoio dell'acqua riempito (Figura 3).
6. Controllare che il serbatoio dell'acqua sia spinto a filo con il vano serbatoio (Figura 4).



7. Chiudere la porta dell'apparecchio. Il serbatoio acqua è riempito. Ora è possibile avviare il funzionamento.

Rabboccare il serbatoio dell'acqua

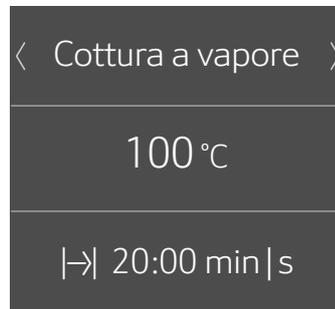
Quando il serbatoio è vuoto, viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua. Il funzionamento viene interrotto.

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
2. Estrarre e riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Reinserrire il serbatoio dell'acqua e chiudere la porta dell'apparecchio.
4. Avviare. Il funzionamento prosegue.

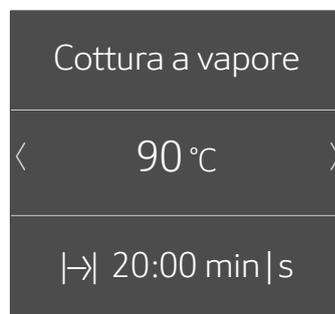
Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio

Esempio: 15 minuti di cottura al vapore ☁ a 90°C

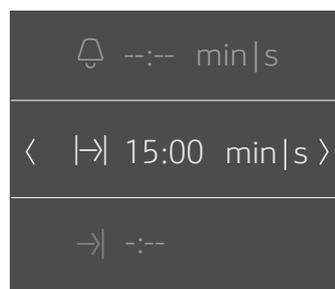
1. Premere il tasto touch ⊕ per accendere l'apparecchio. Si accede direttamente al menu Cottura al vapore ☁.



2. Selezionare il tipo di riscaldamento con il tasto < o >.
3. Passare alla riga successiva con il tasto ∨.
4. Selezionare la temperatura con il tasto < o >.



5. Passare alla riga successiva con il tasto ∨.
6. Modificare la durata con il tasto < o >. Si accede al menu Funzioni durata.
7. Selezionare la durata con il tasto < o >.



8. Con il tasto ⊖ uscire dal menu Funzioni durata.
9. Premere il tasto touch ▷||. L'apparecchio avvia il funzionamento.

Avvertenze

- Se è stata avviata la modalità di riscaldamento Cottura al vapore ☁, la durata inizia a scorrere quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- Se si apre la porta dell'apparecchio durante la cottura al vapore, il funzionamento si ferma. Dopo che si è richiusa la porta dell'apparecchio, si deve ripristinare la temperatura impostata prima che la durata continui a scorrere.
- Se, dopo l'avvio, si desidera passare direttamente al menu principale ⊕, selezionare la voce Menu principale nel capitolo Impostazioni di base sotto "Funzionamento dopo l'avvio".

Valori predefiniti

Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Barra di controllo del riscaldamento

Non appena è avviato un tipo di riscaldamento, sul display compare la barra di controllo riscaldamento. La barra di controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura.

Avvertenza: Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore  non compare la barra di controllo riscaldamento.

Visualizzare la temperatura attuale

Per visualizzare la temperatura sul display, premere il tasto touch .

La temperatura attuale viene visualizzata brevemente e solo durante il riscaldamento.

Ulteriori informazioni

Se si illumina il tasto touch , è possibile visualizzare delle informazioni. A tale scopo premere il tasto touch . L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi.

Modifica o interruzione del funzionamento dell'apparecchio

Modifica del funzionamento dell'apparecchio

1. Con il tasto touch  arrestare il funzionamento.
2. Con il tasto  o  scorrere la riga dell'impostazione che deve essere modificata.
3. Modificare l'impostazione con il tasto  o .
4. Con il tasto touch  avviare il funzionamento modificato.

Avvertenza: Durante un'interruzione del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Interruzione del funzionamento dell'apparecchio

Tenere premuto il tasto touch  finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.

Avvertenza: Il processo di decalcificazione non può essere interrotto.

Dopo ogni utilizzo

Avviso – Pericolo di bruciature!

Aperto la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Dopo ogni funzionamento nel vano di cottura rimangono tracce di sporco e umidità. Asciugare e pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Inoltre svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso.

Asciugatura del vano di cottura

Avviso – 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. Rimuovere subito lo sporco dal vano di cottura.
3. Una volta raffreddati, pulire il vano di cottura e la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata e asciugare con un panno morbido.
4. Asciugare i mobili adiacenti nel caso in cui si sia formata della condensa.

Svuotare il serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua deve essere svuotato e asciugato dopo ogni funzionamento col vapore.

Attenzione!

- Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.
- Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Estrarre il serbatoio e svuotarlo dell'acqua residua.
3. Asciugare accuratamente la guarnizione del coperchio e il vano del serbatoio nell'apparecchio.
4. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua nell'apposito vano.
5. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

Funzione durata	Tipo di utilizzo
 Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente.
 Durata	Trascorso il tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente.
 Pronto alle	L'apparecchio si accende automaticamente e una volta trascorsi il tempo impostato e l'ora di fine cottura si spegne automaticamente.

Avvertenza: Se viene impostata una funzione durata, l'intervallo di tempo aumenta quando vengono impostati valori elevati. Esempio: è possibile impostare di minuto in minuto una durata massima fino a 1 ora; è possibile impostare durate oltre un'ora a intervalli di 5 minuti alla volta.

Mostrare e nascondere le funzioni durata

Per mostrare o nascondere le funzioni durata, premere il tasto touch .

Avvertenza: Una volta trascorso il tempo determinato, le funzioni durata visualizzate vengono automaticamente nascoste. Se è già stata impostata una durata, questa viene acquisita.



Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere impostato sia ad apparecchio acceso che ad apparecchio spento.

1. Premere il tasto touch .
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
2. Selezionare la durata con il tasto .
Avvertenza: Ad apparecchio acceso passare alla riga  Contaminuti con il tasto  e infine selezionare la durata con il tasto .
3. Avviare il contaminuti premendo il tasto touch .
Sul display compare il simbolo . Il contaminuti scorre.

Avvertenza: Non appena è trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .

Impostazione della durata

Trascorso la durata impostata l'apparecchio si spegne automaticamente. La funzione può essere utilizzata soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

1. Toccare il tasto touch .
2. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
3. Toccare il tasto touch .
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
4. Impostare la durata con il tasto  o .
– Valore predefinito tasto  10 minuti
– Valore predefinito tasto  30 minuti
5. Toccare il tasto touch  per avviare la durata impostata.

Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, toccare il tasto touch .

Funzionamento posticipato - "Pronto alle"

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne in automatico al momento impostato per la fine del funzionamento. A tal proposito impostare la durata e determinare la fine del funzionamento.

Il funzionamento differito può essere utilizzato soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

Avvertenze

- Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.
- Non tutte i tipi di riscaldamento possono essere attivati con il funzionamento differito.

1. Inserire le pietanze sull'accessorio adatto all'interno del vano di cottura e chiudere la porta dell'apparecchio.
2. Premere il tasto touch .
3. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
4. Premere il tasto touch .
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
5. Selezionare la durata con il tasto .
6. Con il tasto  passare alla riga " Pronto alle".
7. Selezionare l'ora di fine cottura con il tasto .
8. Premere il tasto touch .
Prima di avviare il funzionamento, l'apparecchio attende fino al momento opportuno.

Non appena viene raggiunta la fine cottura viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .

Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni

1. Premere il tasto touch .
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
2. Con il tasto  o  spostarsi tra le righe.
3. Se necessario, modificare l'impostazione con il tasto  o . Per la cancellazione di una funzione orologio, impostare "00:00".
L'impostazione viene registrata automaticamente.

Programmi

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. La funzione di programmazione adotta l'impostazione ottimale.

Selezionare il programma

Avviso – 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.

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

Avvertenza: È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

1. Premere il tasto touch .
2. Con il tasto < o > selezionare "Programmi con vapore .
3. Passare alla riga successiva con il tasto . Le pietanze diventano visibili.
4. Selezionare il programma desiderato mediante i tasti < o >.
5. Passare alla riga successiva con il tasto .
6. Premere il tasto touch . Il programma si avvia.

Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .

Per alcuni programmi l'apparecchio offre la possibilità di proseguire la cottura delle pietanze.

Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, con il tasto selezionare  "Termina".

Se non si è soddisfatti del risultato, proseguire la cottura delle pietanze.

Proseguimento della cottura

1. Con il tasto  selezionare "Proseguimento della cottura". Sul display compare la durata predefinita.
2. Se necessario adattare la durata predefinita con il tasto < o >.
3. Avviare la funzione "Proseguimento della cottura" premendo il tasto touch  oppure attendere finché l'apparecchio non acquisisce automaticamente le impostazioni.

Spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.

Interruzione

Tenere premuto il tasto touch  finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.

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, con le quali sono state testate tutte le ricette in precedenza. Adoperando stoviglie diverse il risultato di cottura potrebbe variare.

Per la cottura in un contenitore per la cottura a vapore forato inserire inoltre il contenitore per la cottura a vapore non forato 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.

Il peso totale della pietanza deve essere compreso entro i limiti di peso prestabiliti.

Tempo di cottura

Nei primi minuti è possibile che cambi la durata indicata, poiché il tempo di riscaldamento dipende ad es. dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.

Preparazione di verdure

Condire le verdure solo dopo la cottura.

Preparazione di cereali/lenticchie

Pesare la pietanza e aggiungere acqua nella corretta proporzione:

Riso basmati 1:1,5

Cous cous 1:1

Riso integrale 1:1,5

Lenticchie 1:2

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

Petto di pollo al vapore

Mettere i petti di pollo all'interno del piatto evitando di sovrapporli.

Pesce al vapore

Per la preparazione del pesce, ungere il contenitore per la cottura a vapore forato.

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

Preparazione dello yogurt

Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Poi lasciarlo raffreddare a 40 °C. Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).

Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti. Posizionare le tazze o i vasetti in un recipiente per la cottura a vapore e procedere all'impostazione come indicato nella tabella. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

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 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.

Sterilizzazione biberon

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

Posizionare i biberon nel contenitore per la cottura a vapore forato in modo che non si tocchino.

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

Cottura delle uova

Prima della cottura bucherellare le uova. Non mettere le uova l'una sopra l'altra.

Tabella

Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Programma	Osservazioni	Accessori	Altezza
Rosette di cavolfiore al vapore*	Rosette della stessa dimensione	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Rosette broccoli al vapore*	Rosette della stessa dimensione	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Fagiolini al vapore*	-	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Carote a rondelle, al vapore*	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Verdure miste, congelate, al vapore	-	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Patate lesse*	Medie, Ø 4-5 cm	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Riso basmati	max. 0,75 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Riso integrale	max. 0,75 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Cous cous	max. 0,75 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Lenticchie	max. 0,55 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Rigenerazione contorni cotti*		Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2-1,5 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Filetto di pesce fresco al vapore	2,5 cm max. di spessore	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1

* Per questo programma è possibile impostare un funzionamento in differita

Programma	Osservazioni	Accessori	Altezza
Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Yogurt in vasetti	-	Vasetti + Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Riso al latte	-	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Composta di frutta*	-	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Sterilizzare biberon*		Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Uova alla coque*	Uova grandezza M, max. 1 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Uova sode*	Uova grandezza M, max. 1,8 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
* Per questo programma è possibile impostare un funzionamento in differita			

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

L'apparecchio dispone di due diversi tipi di blocco.

Blocco	Attivazione/disattivazione
Sicurezza bambini automatica	Dal menu Impostazioni → "Impostazioni di base" a pagina 19
Sicurezza bambini singola	Dal tasto touch 

Avvertenza: Non appena si attiva la sicurezza bambini, viene bloccato il pannello di comando. Ad eccezione dei tasti touch  e . È sempre possibile disattivare la sicurezza bambini.

Sicurezza bambini automatica

Il pannello di comando viene bloccato, in modo tale che l'apparecchio non si possa accendere. Per accenderlo, interrompere la sicurezza bambini. Dopo il funzionamento dell'apparecchio il pannello di comando viene bloccato automaticamente.

Attivazione

1. Toccare il tasto touch .
2. Toccare il tasto touch .
3. Con il tasto  o  selezionare "Impostazioni".
4. Passare alla riga successiva con il tasto .
5. Con il tasto  o  selezionare "Sicurezza bambini automatica".
6. Passare alla riga successiva con il tasto .
7. Con il tasto  o  selezionare "Attivata".
8. Toccare il tasto touch .
9. Passare alla riga successiva con il tasto  per salvare l'impostazione.
La "Sicurezza bambini automatica" è attiva. Dopo la disattivazione sul display compare il simbolo .

Interruzione

1. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Toccare il tasto touch .
3. Accendere il funzionamento dell'apparecchio desiderato.

Disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Toccare il tasto touch .
3. Toccare il tasto touch .
4. Con il tasto  o  selezionare "Impostazioni".
5. Passare alla riga successiva con il tasto .
6. Con il tasto  o  selezionare "Sicurezza bambini automatica".
7. Passare alla riga successiva con il tasto .
8. Con il tasto  o  selezionare "Disattivata".
9. Toccare il tasto touch .
10. Passare alla riga successiva con il tasto  per salvare l'impostazione.
La "Sicurezza bambini automatica" è disattivata.
11. Toccare il tasto touch .

Sicurezza bambini singola

Il pannello di comando viene bloccato, in modo tale che l'apparecchio non si possa accendere. Per accenderlo, disattivare la sicurezza bambini singola. Dopo la disattivazione il pannello di comando non viene più bloccato.

Attivazione e disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini attivata".
È attivata la sicurezza bambini.
2. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
La sicurezza bambini è disattivata.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni di base

1. Toccare il tasto touch .
2. Toccare il tasto touch .
3. Con il tasto < o > selezionare "Impostazioni .
4. Passare alla riga successiva con il tasto .
5. Selezionare l'impostazione con il tasto < o >.
6. Passare alla riga successiva con il tasto .
7. Selezionare l'impostazione con il tasto < o >.
8. Toccare il tasto touch .
9. Per salvare l'impostazione, portarsi con il tasto  su "Salva".
Per scartare l'impostazione, portarsi con il tasto  su "Scarta".

Elenco delle impostazioni di base

Impostazione	Selezione
Lingua	Selezionare la lingua
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Durezza dell'acqua	0 (addolcita)
	1 (dolce)
	2 (media)
	3 (dura)
	4 (molto dura)
Durata segnale acustico	Breve
	Media
	Lunga
Tono tasti	Disattivato (eccezione: il tono tasti resta attivo con il tasto touch )
	Attivato
Luminosità del display	Regolabile in 5 livelli
Indicatore dell'ora	digitale
	OFF
Illuminazione	Durante il funzionamento accesa
	Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini automatica	Disattivata
	Attivata
Funzionamento dopo l'attivazione	Cottura a vapore
	Menu principale
	Programmi con vapore
Spegnimento notturno	Disattivato
	Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)
Logo del marchio	Visualizza
	Non visualizzare

Tempo di postfunzionamento ventola	Consigliato
	Minimo
Impostazioni di fabbrica	Carica

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Avviso – 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.

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.
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 delle porte	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 spugnetta 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).

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.

Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

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.

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.

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi. Per motivi igienici la decalcificazione deve essere completamente terminata prima di poter riutilizzare l'apparecchio.

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

Se il programma di decalcificazione viene interrotto (ad es. a causa di un'interruzione di corrente o dello spegnimento dell'apparecchio), dopo la riaccensione dell'apparecchio viene richiesto di far proseguire la decalcificazione.

La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Non appena restano disponibili da 1 a 5 funzionamenti con vapore, l'apparecchio vi ricorda di eseguire la decalcificazione mostrando un messaggio sul display. La quantità dei restanti funzionamenti viene indicata al momento dell'accensione. In questo modo è possibile preparare per tempo la decalcificazione.

Avvia

Attenzione!

- Danni all'apparecchio: per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto per la decalcificazione da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Codice ordine anticalcare 311 680
 - Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante o un decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.
1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 300 ml di acqua con 60 ml di decalcificante liquido.
 2. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
 3. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
 4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
 5. Toccare il tasto touch .
 6. Toccare il tasto touch .
 7. Con il tasto < o > selezionare "Decalcificazione .
 8. Passare alla riga successiva con il tasto . Viene indicata la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
 9. Passare alla riga successiva con il tasto .
 10. Toccare il tasto touch . L'apparecchio viene decalcificato. La durata scorre sul display. Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Primo risciacquo

1. Rimuovere la soluzione decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere la porta dell'apparecchio.
4. Premere il tasto touch . L'apparecchio esegue un risciacquo. Dopo circa 20 secondi, termina il primo ciclo di risciacquo.
5. Aprire la porta dell'apparecchio.
6. Risciacquare bene la spugna per pulizia con l'acqua.
7. Togliere l'acqua residua all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
8. Proseguire con un secondo ciclo di risciacquo.

Secondo risciacquo

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
2. Chiudere la porta dell'apparecchio.
3. Premere il tasto touch . L'apparecchio esegue un risciacquo. Dopo circa 20 secondi, termina il secondo ciclo di risciacquo.
4. Togliere l'acqua residua all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
5. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e infine asciugarlo con un panno morbido.
6. Spegnere l'apparecchio. La decalcificazione è terminata e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

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. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 100 ml di acqua con 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.

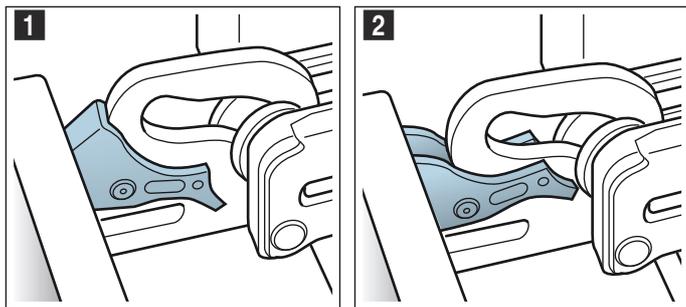
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

È possibile rimuovere la porta dell'apparecchio per pulire o per smontare i pannelli della porta.

Le cerniere della porta dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio.

Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura **1**), la porta dell'apparecchio è bloccata. Non è possibile sganciarla.

Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta dell'apparecchio (figura **2**), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.



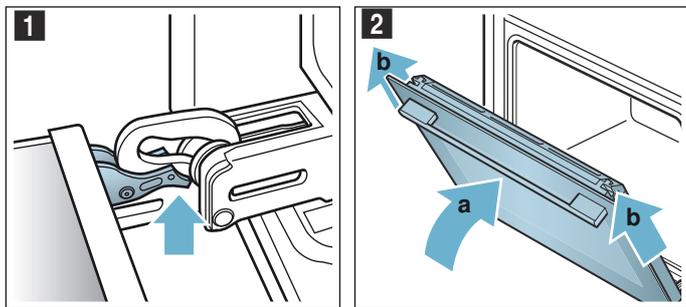
⚠ Avviso

Pericolo di lesioni!

- Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta dell'apparecchio, che siano completamente aperte.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire completamente la porta e premere in direzione dell'apparecchio.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura **1**).
3. Chiudere la porta dell'apparecchio fino all'innesto **a**. Afferrarla da entrambi i lati con le mani, richiuderla leggermente ed estrarla dall'alto (figura **2**).



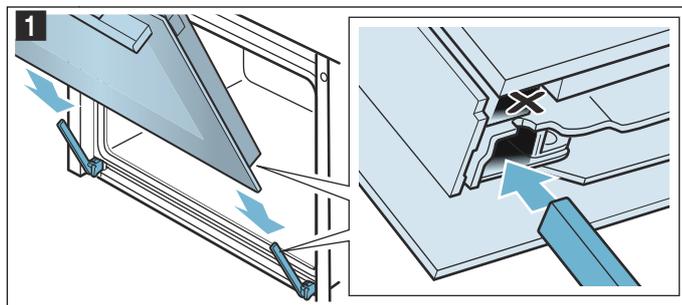
Montaggio della porta dell'apparecchio

Riagganciare la porta dell'apparecchio eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

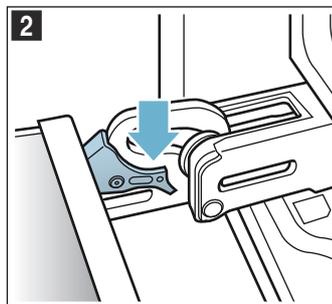
1. Quando si rimonta la porta dell'apparecchio, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura **1**).

Posizionare entrambe le cerniere sotto al pannello esterno e utilizzarle come guida.

Accertarsi che le cerniere vengano inserite nella giusta apertura. L'inserimento deve avvenire con cautela e senza attrito. Qualora si avvertisse una resistenza, verificare che le cerniere siano inserite nella giusta apertura.



2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura **2**).



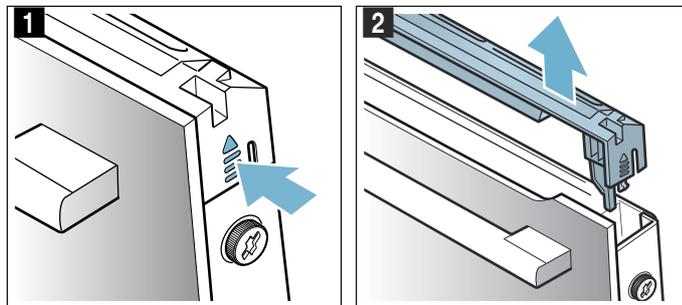
3. Chiudere la porta del vano di cottura.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

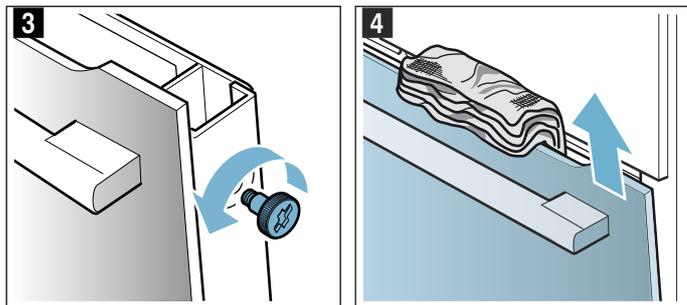
Smontaggio con apparecchio in sede

1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura **1**).
3. Rimuovere la copertura (figura **2**).



4. Allentare e rimuovere le viti a destra e a sinistra della porta dell'apparecchio (figura **3**).

5. Prima di chiudere di nuovo la porta, poggiare un panno da cucina piegato più volte (figura 4). Rimuovere il pannello frontale dall'alto e posizionarlo con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.



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

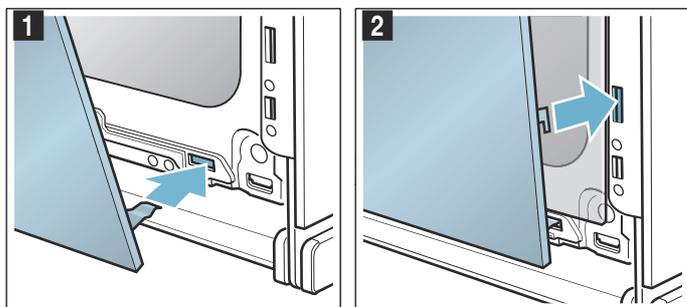
⚠ Avviso

Pericolo di lesioni!

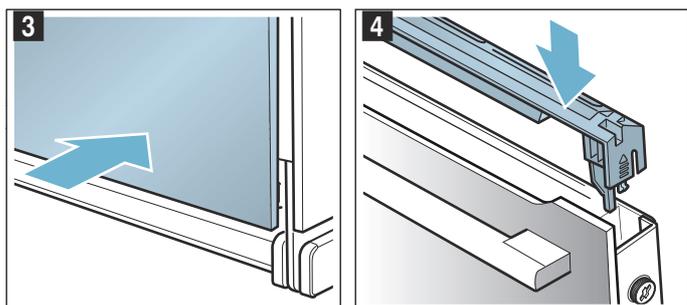
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Montaggio con apparecchio in sede

1. Inserire il pannello frontale in basso nei supporti (figura 1).
2. Chiudere il pannello frontale finché entrambi i ganci superiori siano in corrispondenza dell'apertura (figura 2).



3. Spingere il pannello frontale in basso finché non si aggancia con uno scatto (figura 3).
4. Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio e rimuovere il panno da cucina.
5. Riavvitare le viti a sinistra e a destra.
6. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 4).



7. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Attenzione!

Il vano di cottura potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

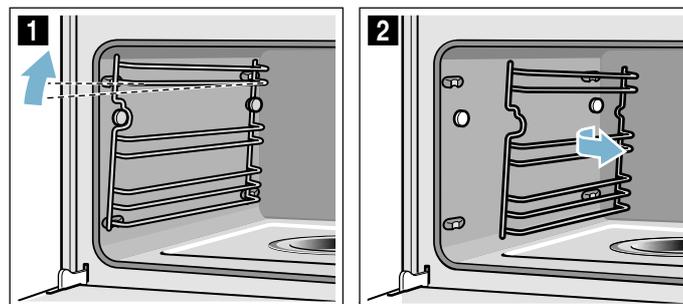
⚠ Avviso – Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

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

Sgancio dei supporti

Avvertenza: Piegarlo il supporto anteriore al massimo finché non si avverte una resistenza, poiché altrimenti la parete laterale dell'apparecchio potrebbe piegarsi.

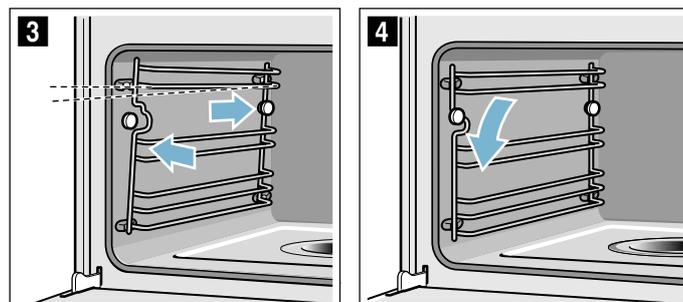
1. Premere con cautela il supporto anteriore verso l'alto finché non si disinnesta e si allenta lateralmente dal fissaggio (figura 1).
2. Disinnestare e rimuovere il supporto dal fissaggio (figura 2).



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

Riaggancio dei supporti

1. Allineare il supporto con la parte curva rivolta verso l'alto.
2. Agganciare il supporto da dietro e spingere verso la parte posteriore fino allo scatto (figura 3).
3. Agganciare il supporto al fissaggio da davanti e premere verso la parte posteriore finché non viene innestato e non è nuovamente fissato in posizione orizzontale nell'apparecchio (figura 4).



Ogni supporto può essere utilizzato solo su un lato.

Malf funzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Consiglio: Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo "Testati nel nostro laboratorio". Si trovano molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

Tabella dei guasti

Avviso – 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 dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
L'apparecchio non può essere acceso, sul display viene visualizzato il simbolo 	La sicurezza bambini automatica è attivata	Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare
Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo 	La sicurezza bambini è attivata	Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare
L'apparecchio non si riscalda, sul display viene visualizzato 	La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base.	Staccare per ca. 10 secondi l'apparecchio dalla rete (staccare il fusibile nella scatola corrispondente) e disattivare la modalità Demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 19
Sul display compare "EXXX" ad es. "E0111"	Problema tecnico	Spegnere e riaccendere l'apparecchio Se il messaggio appare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti autorizzato
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa	Chiudere la porta dell'apparecchio
	L'apparecchio non è spento	Spegnere e riaccendere l'apparecchio
L'apparecchio richiede la pulizia del vano di cottura e il riempimento del serbatoio dell'acqua	Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento	Dopo la riaccensione dell'apparecchio risciacquare due volte
Dopo l'impostazione di una modalità di funzionamento, sul display compare un messaggio che indica che la temperatura è troppo alta	L'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato	Lasciare raffreddare l'apparecchio e impostare di nuovo la modalità di funzionamento
L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compaia il contatore	Il range di durezza dell'acqua impostato è troppo basso	Eseguire la decalcificazione Verificare il range di durezza dell'acqua impostato ed eventualmente adattarlo

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

I tasti lampeggiano	Si tratta di un fenomeno normale causato dall'acqua di condensa dietro al pannello comandi	Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all'arresto
	Il condotto di alimentazione al serbatoio dell'acqua è ostruito	Decalcificare l'apparecchio Verificare il range di durezza dell'acqua impostato ed eventualmente adattarlo
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 guarnizione del coperchio del serbatoio è guasta	Procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza clienti
Viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua, anche se è pieno.	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all'arresto
	Il sistema di diagnosi non funziona	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato
Viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua, anche se non è ancora vuoto o è vuoto, ma sul display non compare il relativo messaggio	Il serbatoio è sporco. Gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati	Smuovere e pulire il serbatoio. Se i componenti incastrati non si staccano, procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza clienti
Nel display compare "Apparecchio in riscaldamento", ma l'apparecchio non raggiunge la temperatura selezionata	Valori di taratura automatica non ottimali	Resettare l'apparecchio sull'impostazione di fabbrica e ripetere la prima messa in funzione → "Impostazioni di base" a pagina 19 → "Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta" a pagina 10 Alla prossima cottura a vapore a 100° C la calibrazione parte automaticamente creando più vapore
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente	Processo 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 e ripetere la calibrazione
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione	Processo normale	Impossibile

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.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

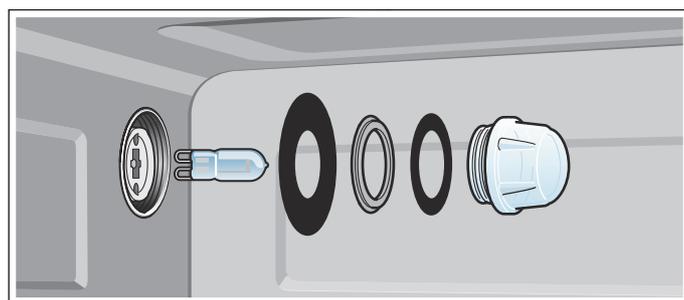
L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili o togliere la spina.
2. Svitare la copertura verso sinistra.
3. Estrarre la lampadina.
Inserire la lampadina nuova facendo attenzione alla posizione delle spine. Premere la lampadina in modo che si innesti saldamente in posizione.

Attenzione!

Mettere in funzione l'apparecchio solo con la protezione in vetro e le guarnizioni inserite.

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 rete elettrica e ripetere la prima messa in funzione.

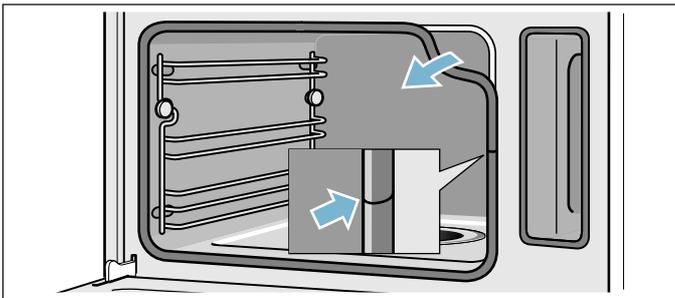
Sostituzione della copertura in vetro o delle guarnizioni

Se la copertura in vetro della lampadina alogena o le guarnizioni sono danneggiate, occorre sostituirle. Riceverete una nuova copertura in vetro presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto E e il codice 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.



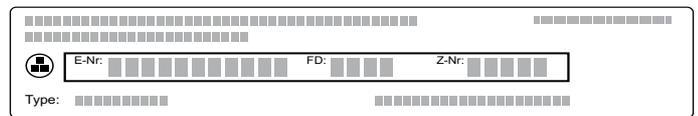
Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

Se l'apparecchio è dotato del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova a destra nella parte posteriore del pannello.



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

Codice prodotto (E)

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti 

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti 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 800-522822

Linea verde

CH 0848 840 040

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

Tabelle e consigli

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

Le tabelle contengono una scelta di piatti adatti alla cottura con la vaporiera. Controllare il tipo di riscaldamento, gli accessori e la temperatura 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 in un contenitore per la cottura a vapore forato inserirvi sempre sotto il contenitore per la cottura a vapore non forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Stoviglia:

Se si utilizza una stoviglia, collocarla sempre al centro del contenitore per la cottura a vapore forato.

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

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

Verdura

Disporre le verdure nel contenitore per la cottura a vapore forato e inserirlo al livello 3. Collocarvi sotto

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 contenitore per la cottura a vapore. Si consiglia di utilizzare due contenitori per la cottura a vapore.

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

quello non forato, inserendolo al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	interi	forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	intero	forato + non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Cavolfiore	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Broccoli	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Piselli	-	forato + non forato	Cottura a vapore	100	5 - 10
Finocchio	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 14
Flan di verdure	-	Stampo per bagnomaria da 1,5 l + griglia al livello 2	Cottura a vapore	100	50 - 70

* Preriscaldare l'apparecchio

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Fagiolini	-	forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 25
Carote	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 20
Cavolo rapa	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 25
Porro	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	6 - 9
Mais	intero	forato + non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Bietole*	a listarelle	forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Asparagi, verdi*	interi	forato + non forato	Cottura a vapore	100	7 - 12
Asparagi, bianchi*	interi	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Spinaci*	-	forato + non forato	Cottura a vapore	100	2 - 3
Cavolo romanesco	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Cavolini di Bruxelles	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	intera	forato + non forato	Cottura a vapore	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	a listarelle	forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	a listarelle	forato + non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Zucchine	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	3 - 4
Taccole	-	forato + non forato	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 contenitore per la cottura a vapore non forato.

Alimenti	Rapporto	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Patate lesse (dimensioni medie)	-	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	35 - 45
Patate lesse in acqua salata (tagliate in quattro)	-	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	20 - 25
Riso integrale	1:1,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	35 - 45
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

Alimenti	Rapporto	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
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	35 - 50
Fagioli bianchi, in ammollo	1:2	non forato	-	Cottura a vapore	100	65 - 75
Cous cous	1:1	non forato	-	Cottura a vapore	100	6 - 10
Spelta, macinata	1:2,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	15 - 20
Miglio, intero	1:2,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	25 - 35
Fruento, intero	1:1	non forato	-	Cottura a vapore	100	60 - 70
Gnocchi	-	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	95	20 - 25

Pollame e carne

Pollame

Alimento	Quantità	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Petto di pollo	0,15 kg ciascuno	non forato	2	Cottura a vapore	100	15 - 25
Petto d'anatra*	0,35 kg ciascuno	non forato	2	Cottura a vapore	100	12 - 18

* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di manzo**

Alimento	Quantità	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Roastbeef basso, medio*	1 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	25 - 35
Roastbeef alto, medio*	1 kg	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	30 - 40

* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di maiale

Alimenti	Quantità	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di maiale	0,5 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	16 - 20
Medaglioni di maiale*	spessore ca. 3 cm	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 12
Costolette di maiale	a fette	non forato	2	Cottura a vapore	100	15 - 20

* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Salsicce

Alimenti	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Würstel	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	12 - 18
Salsicce bianche	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	20 - 25

Pesce

Alimento	Quantità	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Orata, intera	0,30 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	15 - 25
Filetto di orata	0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Terrina di pesce	Stampo per bagnomaria da 1,5 l	non forato	2	Cottura a vapore	70 - 80	40 - 80
Trota, intera	0,20 kg ciascuna	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	12 - 15
Filetto di merluzzo	0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 14
Filetto di salmone	0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	8 - 10
Frutti di mare	1,5 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 15
Filetto di scorfano	0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Involtini di sogliola ripieni		Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20

Paste da brodo, altro

Alimento	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Uova sbattute	non forato	2	Cottura a vapore	90	15 - 20
Gnocchi di semolino	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	90 - 95	7 - 10
Uova sode (grandezza M, max. 1,8 kg)	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	10 - 12
Uova alla coque (grandezza M, max. 1 kg)	Forato + non forato	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 nell'accessorio 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. Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.

Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero). Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti. Posizionare le tazze o i vasetti in un recipiente per la cottura a vapore e procedere all'impostazione come indicato in tabella.

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Alimenti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Gnocchi ripieni	non forato	Cottura a vapore	100	20 - 25
Crème caramel	stampini + forato	Cottura a vapore	80	15 - 20
Riso al latte*	non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Yogurt*	vasetti monodose + forato	Cottura a vapore	40	300 - 360
Composta di mele	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di pere	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di ciliegie	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di susine	non forato	Cottura a vapore	100	15 - 20

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

Rigenerazione degli alimenti

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

Alimenti	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdura	Contenitore per la cottura a vapore non forato	3	Rigenerazione	100	12 - 15
Pasta, patate, riso	Contenitore per la cottura a vapore non forato	3	Rigenerazione	100	5 - 25

Sottovuoto

Cuocere sottovuoto significa cuocere "senza aria" a temperature basse tra 50 - 95° e il 100% di vapore.

Cuocere sottovuoto è una forma di preparazione delicata per carne, pesce, verdure e dessert. Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in uno speciale sacchetto sottovuoto resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana.

Grazie all'involucro protettivo del sacchetto sottovuoto si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi. Le basse temperature e la trasmissione diretta del calore permettono di raggiungere qualsiasi punto di cottura desiderato. Cuocere troppo le pietanze è quasi impossibile.

Porzioni

Prendere nota delle quantità e delle dimensioni dei pezzi indicate nella tabella. In caso di quantità o pezzi più grandi, è necessario adeguare di conseguenza il tempo di cottura. L'apparecchio può cuocere al massimo 2 kg di pietanze sottovuoto.

Le quantità indicate per pesce, carne e pollame corrispondono a 1-2 porzioni. Nel caso delle verdure e dei dessert si è optato per quantità per quattro persone.

Livelli di inserimento

È possibile cuocere al massimo su due livelli. A tale scopo inserire sempre al livello 1 il recipiente di cottura non forato per raccogliere la condensa che gocciola. Posizionare il recipiente forato al di sopra.

Igiene

Avviso – Rischi per la salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature di cottura. Attenersi pertanto scrupolosamente alle seguenti avvertenze per l'uso e igieniche:

- Usare soltanto alimenti freschi, di ottima e ineccepibile qualità.
- Lavarsi le mani e disinfettarle. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina o da griglia.
- Alimenti critici dal punto di vista igienico, come per es. pollame, uova e pesce, vanno preparati con particolare attenzione.
- Pulire sempre con cura la frutta e la verdura e/o sbucciarla.
- Tenere sempre pulite le superfici e i taglieri. Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
- Mantenere la catena del freddo. Interromperla solamente poco prima per la preparazione degli alimenti e in seguito, conservare le pietanze sottovuoto nuovamente nel frigorifero prima di iniziare il procedimento di cottura. Conservare gli alimenti preparati al massimo 24 ore.
- Le pietanze sono adatte solo per essere consumate immediatamente. Dopo il procedimento di cottura delle pietanze consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non sono adatte a essere riscaldate un'altra volta.

Consiglio: Poiché sulla superficie di praticamente tutti gli alimenti si trovano dei germi, il modo migliore per neutralizzarli è tenere gli alimenti sottovuoto e non ancora cotti per massimo 3 secondi in acqua bollente. In questo modo i cibi sono privi di germi e preparati al meglio dal punto di vista igienico per la cottura sottovuoto. Infine inserire il sacchetto sottovuoto nel vano di cottura per cuocere sottovuoto gli alimenti.

Sacchetti sottovuoto

Per la cottura sottovuoto utilizzare solamente sacchetti sottovuoto resistenti al calore, previsti per questo scopo.

Il sacchetto sottovuoto può essere utilizzato una volta soltanto. Non riutilizzarlo più volte.

Non cuocere le pietanze nei sacchetti in cui sono state acquistate (per es. porzioni di pesce). Tali sacchetti non sono adatti per la cottura sottovuoto.

Messa sottovuoto

Per la messa sottovuoto delle pietanze, utilizzare solamente una confezione sottovuoto a campana, che sia in grado di aspirare l'aria al 99%. Solo in questo modo è possibile una trasmissione del calore uniforme, raggiungendo così il risultato di cottura perfetto.

Avvertenza: Per riempire il sacchetto sottovuoto avvolgere il bordo del sacchetto per 3 - 4 cm e posizionarlo in un recipiente, ad es. in un recipiente graduato.

Prima della cottura accertarsi che il sacchetto sia effettivamente sottovuoto. Prestare attenzione ai seguenti punti:

- Assenza di aria nel sacchetto sottovuoto.
- La striscia di sigillatura è perfettamente chiusa.

- Assenza di fori nel sacchetto sottovuoto. Non utilizzare la termosonda.
- Non posizionare i pezzi di carne o pesce sovrapposti l'uno all'altro.
- Verdura e dessert sono stati messi sottovuoto in modo da essere il più possibile appiattiti.
- Affinché la striscia di sigillatura sia senza difetti, è importante che sul bordo del sacchetto sottovuoto, nell'area della striscia di sigillatura, non siano presenti resti di alimenti.

In caso di dubbio, mettere la pietanza in un nuovo sacchetto e mettere nuovamente sottovuoto.

Gli alimenti dovrebbero essere messi sottovuoto al massimo un giorno prima del procedimento di cottura. Solo in questo modo è possibile evitare che i gas che ostacolano la trasmissione del calore fuoriescano dagli alimenti (per es. nel caso delle verdure) oppure che si alteri la struttura delle pietanze e di conseguenza la loro reazione alla cottura.

Qualità degli alimenti

La qualità del risultato di cottura è condizionata al 100% dallo stato dei prodotti utilizzati. Utilizzare solo alimenti freschi della qualità migliore. Solo così è possibile garantire un risultato di cottura sicuro, saporito e ineccepibile.

Preparazione

Grazie alla cottura sottovuoto non possono fuoriuscire gli aromi. Non bisogna dimenticare che le abituali dosi di aromi quali per es. spezie, erbe e aglio possono condizionare il sapore in modo notevolmente maggiore e intensificarlo. Iniziare quindi dapprima con un dosaggio ridotto della metà rispetto a quello che si ritiene normale.

In caso di ingredienti di alta qualità, spesso è sufficiente aggiungere solamente un piccolo pezzo di burro e un po' di sale nel sacchetto sottovuoto. Spesso a intensificare il gusto sono sufficienti gli aromi naturali degli alimenti.

Questi ingredienti influenzano la preparazione degli alimenti

- Sale e zucchero accorciano i tempi di cottura
- Gli ingredienti acidi, come ad esempio limone o aceto, fanno diventare gli alimenti più duri
- Alcool o aglio conferiscono agli alimenti un retrogusto sgradevole

Non sovrapporre e non sistemare le pietanze troppo vicine tra loro nel recipiente di cottura forato. Per una distribuzione uniforme del calore gli alimenti non dovrebbero toccarsi. Inserire il recipiente di cottura non forato sempre al livello 1 per raccogliere la condensa che gocciola.

Avviso – Pericolo di scottature!

Durante la cottura si raccoglie acqua calda nel sacchetto sottovuoto. Sollevare con cautela il sacchetto sottovuoto utilizzando una presina, in modo che l'acqua calda defluisca nella leccarda o nel recipiente di cottura. Poi estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.

Una volta terminata la cottura, prima lasciar raffreddare il vano di cottura, poi rimuovere l'acqua dalla vaschetta di evaporazione usando una spugna.

Asciugare da fuori il sacchetto sottovuoto, collocarlo in un recipiente pulito e aprirlo con le forbici. Versare l'intera pietanza e il liquido in essa contenuto nel recipiente. Con il sugo o la marinata è possibile preparare una salsa.

Dopo la cottura sottovuoto è possibile terminare la preparazione della pietanza come segue:

Carne: arrostire in padella brevemente e a temperatura alta pochi secondi per parte. In questo modo si ottiene una bella crosta senza disperdere in cottura l'aroma dato dalla rosolatura.

Importante: picchiettare la carne con un panno da cucina prima di metterla nell'olio, per evitare schizzi di grasso.

Verdure: arrostire brevemente in una padella per mantenere gli aromi dati dalla rosolatura. In questo modo è possibile degustarla senza problemi oppure mescolarla ad altri ingredienti.

Pesce: condire e versarci sopra il burro fuso.

Se l'alimento non ha raggiunto il livello di cottura desiderato tramite la cottura sottovuoto, prolungare il tempo di cottura arrosto.

Servire le pietanze in piatti preriscaldati e possibilmente con una salsa o del burro caldi, dato che la cottura sottovuoto ha luogo a temperature relativamente basse.

Alimenti	Recipiente di cottura	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Consiglio/indicazione
Carne					
Bistecche di vitello, medie, spessore 2 cm	forato + non forato	Sottovuoto	60	80	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino.
Bistecca di manzo (lombata, schiena, ecc.), all'inglese, spessore 2 - 3 cm	forato + non forato	Sottovuoto	58	90	
Bistecca di manzo (lombata, schiena, ecc.), media, spessore 2 - 3 cm	forato + non forato	Sottovuoto	62	80	
Filetto di manzo, pezzo, all'inglese, spessore 3 - 4 cm	forato + non forato	Sottovuoto	58	100	
Filetto di manzo, pezzo, medio, spessore 3 - 4 cm	forato + non forato	Sottovuoto	62	90	
Medaglioni di maiale (da 80 g ciascuno)	forato + non forato	Sottovuoto	63	75	Mettere sottovuoto con burro e basilico fresco.
Costolette d'agnello, senza osso	forato + non forato	Sottovuoto	58	50	Mettere sottovuoto con un po' di sale, burro e timo.
Pancetta di maiale, 700 g	forato + non forato	Sottovuoto	65	24 ore	Mettere sottovuoto con burro, rosmarino, timo e un po' di senape.
Bollito di vitello, 1 kg	forato + non forato	Sottovuoto	62	18 ore	Mettere sottovuoto con burro, timo, alloro, pepe in grani e tuberi.
Maiale sfilacciato, 1,5 kg	forato + non forato	Sottovuoto	64	48 ore	Mettere sottovuoto con burro, salsa di soia, liquid smoke (fumo liquido), pepe, paprika e cumino in polvere.
Pollame					
Petto d'anatra (da 350 g ciascuno)	forato + non forato	Sottovuoto	62	70	Incidere lo strato di grasso, cospargere il lato della carne con un po' di pepe e sale e mettere sottovuoto con un piccolo pezzo di scorza d'arancia.
Petto di pollo (da 250 g ciascuno)	forato + non forato	Sottovuoto	65	60	Mettere sottovuoto con timo, un pizzico di sale e del timo.
Pesce e frutti di mare					
Merluzzo bianco (da 140 g ciascuno)	forato + non forato	Sottovuoto	58	25	Mettere sottovuoto con burro e poco sale.
Halibut/rombo (da 150 g ciascuno)	forato + non forato	Sottovuoto	58	30	
Luccioperca (da 140 g ciascuno)	forato + non forato	Sottovuoto	60	20	

Alimenti	Recipiente di cottura	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Consiglio/indicazione
Verdura					
Cavolfiore (500 g)	forato + non forato	Sottovuoto	85	40 - 50	Mettere sottovuoto con un po' di acqua, burro, sale e noce moscata.
Champignon, in quarti (500 g)	forato + non forato	Sottovuoto	85	20 - 25	Mettere sottovuoto con burro, rosmarino, poco aglio e sale.
Insalata belga, a metà (4 - 6 pezzi)	forato + non forato	Sottovuoto	85	40 - 45	Mettere sottovuoto con succo di arancia, zucchero, sale, burro e timo.
Asparagi verdi, interi (600 g)	forato + non forato	Sottovuoto	85	20 - 30	Sbollentandoli prima della messa sottovuoto, si mantengono verdi. Mettere sottovuoto con burro, sale, poco zucchero e pepe.
Carote, a rondelle 0,5 cm (600 g)	forato + non forato	Sottovuoto	90	70 - 80	Mettere sottovuoto con succo di arancia, curry e burro.
Patate, sbucciate, tagliate in quarti (800 g)	forato + non forato	Sottovuoto	95	35 - 45	Mettere sottovuoto con burro e sale. Ottimali come condimento per es. per insalate.
Pomodori ciliegini, interi oppure a metà (500 g)	forato + non forato	Sottovuoto	58	25 - 35	Mischiare pomodori ciliegini rossi e gialli. Mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e zucchero.
Zucca, in cubetti grandi 2 x 2 cm (600°g)	forato + non forato	Sottovuoto	90	25 - 35	Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di zucca.
Zucchine, a rondelle da 1 cm (600 g)	forato + non forato	Sottovuoto	85	25 - 30	Mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e timo.
Taccole, intere (500 g)	forato + non forato	Sottovuoto	85	5 - 10	Mettere sottovuoto con burro e sale.
Dessert					
Ananas, a fette da 1,5 cm (400 g)	forato + non forato	Sottovuoto	85	70 - 80	Mettere sottovuoto con burro, miele e vaniglia.
Mele, sbucciate, fette da 0,5 cm (2 - 4 pezzi)	forato + non forato	Sottovuoto	85	15 - 25	Mettere sottovuoto con salsa al caramello. Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di mela.
Banane, intere (2 - 4 pezzi)	forato + non forato	Sottovuoto	65	20 - 25	Mettere sottovuoto con burro, miele e un baccello di vaniglia.
Pera, sbucciata a spicchi (2 - 4 pezzi)	forato + non forato	Sottovuoto	85	25 - 35	Zuccherare con miele o zucchero.
Mandarini cinesi, a metà (12 - 16 pezzi)	forato + non forato	Sottovuoto	85	75 - 80	Lavare in acqua calda, tagliare a metà e denocciare. Mettere sottovuoto con burro, baccello di vaniglia, miele e marmellata di albicocche.
Salsa alla vaniglia (0,5 l)	forato + non forato	Sottovuoto	80	15 - 25	Mescolare 0,5 l di latte, 1 uovo, 3 tuorli, 80 g di zucchero, la polpa di un baccello di vaniglia e mettere sottovuoto.

Scongelamento

La funzione di scongelamento con vapore è adatta per scongelare frutta e verdura surgelata. È preferibile far scongelare pollame, carne e pesce in frigorifero. Togliere dalla confezione gli alimenti congelati che si desidera scongelare. Collocare la frutta e la verdura surgelate nel contenitore per la cottura a vapore forato e inserirvi sotto il contenitore per la cottura a vapore non forato. Così l'alimento non rimane nell'acqua scongelata, che viene raccolta. Per gli alimenti surgelati per cui deve essere conservato il liquido, ad es. gli spinaci con panna, utilizzare il contenitore per la cottura a vapore non forato o una stoviglia sulla griglia.

I tempi riportati nella tabella sono indicativi. Dipendono dalla qualità, dalla temperatura di surgelamento (-18 °C) e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

Consiglio: Gli alimenti porzionati o surgelati piatti si scongelano più rapidamente di quelli congelati in blocco.

Alimenti	Quantità	Accessori	Altezza	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Frutti di bosco	0,5 kg	forato + non forato	3 1	50 - 55	15 - 20
Verdura	0,5 kg	forato + non forato	3 1	40 - 50	15 - 50

Livello di lievitazione

La modalità di funzionamento Funzione lievitazione 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 coprirlo.

Alimenti	Quantità	Accessori	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pasta lievitata	1 kg	Ciotola + griglia	35	20 - 30

Estrazione del succo

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 contenitore per la cottura a vapore forato e inserirlo al livello 3. Inserire il

contenitore per la cottura a vapore non forato al livello 1 per raccogliere il succo.

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

Alimento	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Lamponi	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	30 - 45
Ribes	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	40 - 50

Sterilizzazione

Se possibile, 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 contenitore per la cottura a vapore 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.

Alimento	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdura	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	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Farinacei freschi congelati*	non forato	2	Cottura a vapore	100	5 - 10
Trota	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Filetto di salmone	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Broccoli	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	6 - 10
Cavolfiore	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 8
Fagioli	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	6 - 10
Piselli	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 12
Carote	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Verdure miste	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	6 - 10
Cavolini di Bruxelles	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 10

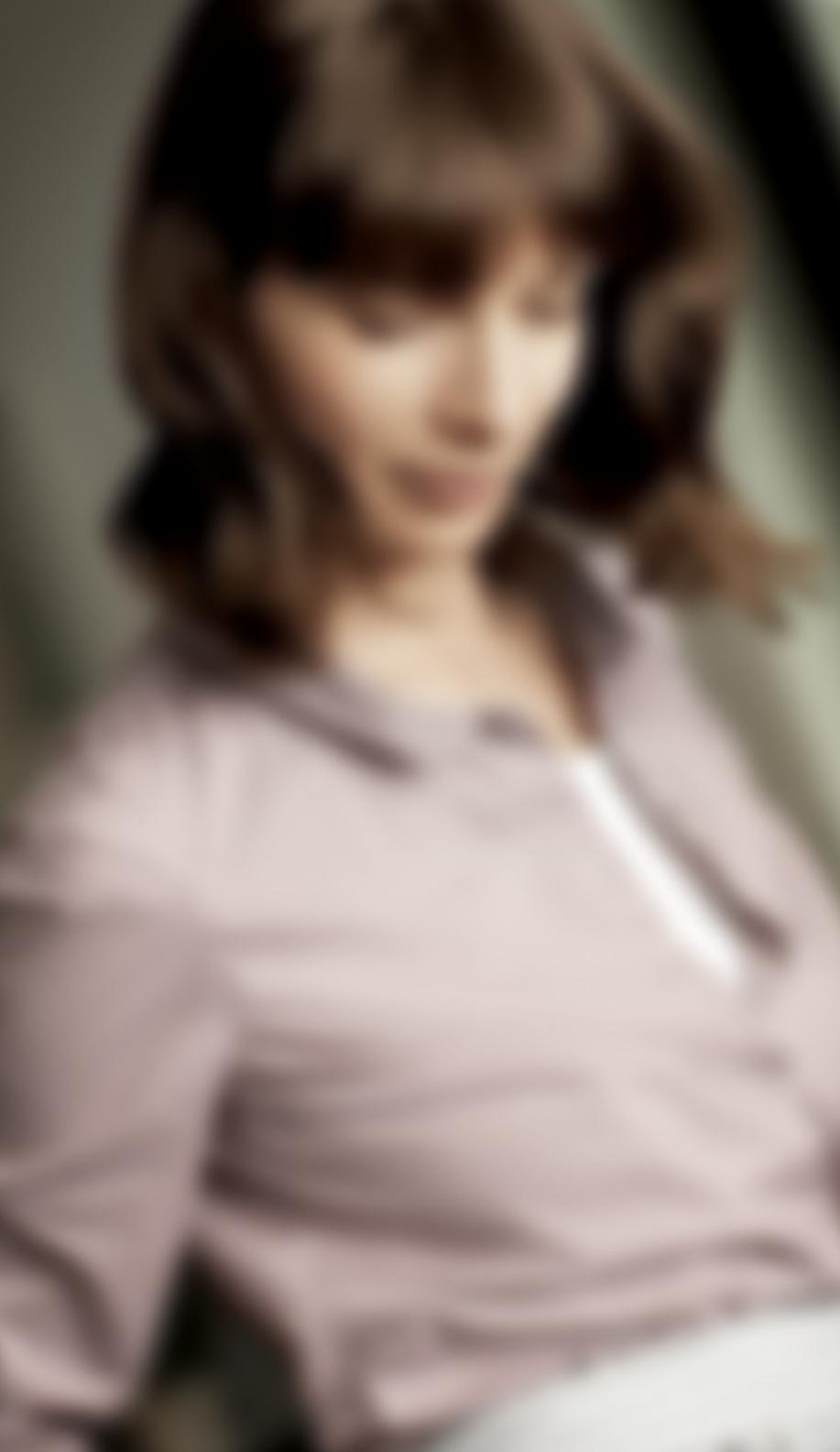
* Aggiungere un po' di liquido

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche e i test dei diversi apparecchi.

Pietanze sperimentate conformi alla norma EN 60350-1.

Alimenti	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Broccoli (distribuzione del vapore)	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	7 - 9
Broccoli (riserva di vapore)	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	7 - 9
Piselli* (quantità massima)	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 12
* Distribuire uniformemente 2,0 kg di piselli nel contenitore.					



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001244282
960901
it