



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

Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e sarà possibile conoscere le parti specifiche del nuovo apparecchio. Inoltre vengono illustrate passo dopo passo le singole fasi di impostazione. La procedura è estremamente semplice.

Nelle tabelle sono indicati i valori di impostazione e i livelli di inserimento delle portate usate più di frequente. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

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

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

Allora, buon divertimento in cucina

## Istruzioni per l'uso

---



**B8762.0**  
**B8762.0GB**

it

---

**9000 217 741**

# Indice

<b>Aspetti cui prestare attenzione</b>	<b>5</b>
Prima del montaggio	5
Norme di sicurezza	6
Avvertenze importanti sull'utilizzo	7
Cause dei danni	8
<b>Il forno a vapore</b>	<b>9</b>
Pannello di comando	9
Tasti di scelta rapida e selettore funzioni	10
Tipi di riscaldamento	11
Manopola girevole	12
Tasti di comando e display	12
Controllo del riscaldamento	13
Impugnature abbassabili	13
Vano di cottura e accessori	13
Serbatoio	16
Ventola di raffreddamento	17
Calibratura automatica	17
<b>Prima di iniziare a utilizzare il forno</b>	<b>18</b>
Impostare l'ora	18
Scegliere la lingua del display	18
Impostare la durezza dell'acqua	19
Riscaldare il vano di cottura	20
Pulizia preliminare degli accessori	20
<b>Impostazioni del forno a vapore</b>	<b>21</b>
Esempio per Cottura a vapore	22
Esempio per Cottura delicata	23

# Indice

Impostazione della durata .....	25
Modificare l'ora di fine cottura .....	27
Consigli per l'impostazione .....	29
Dopo l'utilizzo .....	30
<b>Programmazione automatica .....</b>	<b>30</b>
Avvertenze sui programmi .....	30
Tabella dei programmi .....	33
Impostare il programma .....	37
Impost. personalizzata del risultato di cottura .....	39
<b>Memory .....</b>	<b>40</b>
Impostare Memory .....	40
Avviare Memory .....	41
<b>Impostare l'ora .....</b>	<b>43</b>
<b>Sicurezza bambini .....</b>	<b>44</b>
<b>Impostare il contaminuti .....</b>	<b>45</b>
<b>Autostart .....</b>	<b>46</b>
<b>Impostazioni base .....</b>	<b>47</b>
Modificare le impostazioni di base .....	48
<b>Arresto di sicurezza .....</b>	<b>49</b>
<b>Cura e manutenzione .....</b>	<b>50</b>
Detergente .....	51
EasyClean .....	52
Smontare la porta del vano di cottura .....	54
Sganciare i supporti .....	55
Smontare le lastre della porta .....	56
Programmi di decalcificazione .....	56

# Indice

<b>Cosa fare in caso di guasto? .....</b>	<b>59</b>
Sostituire la lampada del vano di cottura .....	61
Sostituire la guarnizione .....	62
<b>Servizio di assistenza tecnica .....</b>	<b>63</b>
Sigla del prodotto e numero FD .....	63
<b>Tabelle e consigli .....</b>	<b>64</b>
Cottura a vapore .....	64
Aria calda .....	65
CircoSteam .....	65
Verdure .....	66
Riso, legumi, cereali .....	68
Carne, pollame, pesce .....	69
Cottura delicata della carne .....	72
Soufflé, budini, pastina in brodo... ..	73
Dessert, confettura .....	73
Dolci e biscotti .....	74
Far lievitare la pasta .....	77
Rigenerare gli alimenti .....	77
Scongellare .....	78
Prodotti surgelati .....	79
Conservare, centrifugare .....	81
Piatti di prova .....	82
Consigli per il risparmio energetico .....	83

---

# Aspetti cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e per il montaggio. Nel caso in cui l'apparecchio sia ceduto a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

---

## Prima del montaggio

**Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale**



Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballaggio conformemente alle normative ambientali vigenti.

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La direttiva indica i requisiti necessari ai fini della ripresa in consegna e dello smaltimento degli apparecchi dismessi validi a livello europeo.

## Dopo il disimballaggio

Non aprire la porta del vano di cottura finché l'apparecchio si trova ancora sul pavimento. La porta del vano di cottura potrebbe strisciare sul pavimento e danneggiarsi.

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

Il corretto funzionamento dell'apparecchio è stato controllato in fabbrica. Per questo motivo può contenere acqua residua.

## Installazione e allacciamento

Osservare le istruzioni di montaggio specifiche.

### Allacciamento elettrico

Qualora la linea di allacciamento fosse danneggiata, farla sostituire dal servizio di assistenza tecnica al fine di evitare eventuali pericoli.

---

## Norme di sicurezza



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

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza adeguata sorveglianza

- se non sono nella condizione fisica e mentale
- o se non dispongono di conoscenze ed esperienza necessarie a manovrare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

### Vano di cottura caldo



Pericolo di scottature!

Non toccare mai le superfici calde di stufe elettriche e apparecchi di cottura. Non toccare mai le superfici calde nel vano di cottura.

Aprire la porta del vano di cottura con cautela. Può fuoriuscire vapore caldo.

Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

Non conservare mai oggetti infiammabili nel vano di cottura.

Pericolo di cortocircuito!

Non schiacciare mai il cavo di allacciamento di apparecchi elettrici nella porta del vano di cottura caldo. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

### Accessori caldi



Pericolo di scottature!

Non estrarre mai gli accessori dall'apparecchio senza presine.

### Pulizia



Pericolo di bruciature!

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

## Riparazioni



Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza nella valvoliera e togliere la spina.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

---

## Avvertenze importanti sull'utilizzo

### Stoviglie

Non utilizzare la porta del vano di cottura come superficie d'appoggio.

Non riporre cibi dentro l'apparecchio. Questo potrebbe causare corrosione.

Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione: sono quelli perfettamente adeguati all'apparecchio.

Attenzione! Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia/il recipiente non forato sotto quello forato, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Collocare le stoviglie sempre sulla griglia oppure nel recipiente forato.

Attenzione! Non coprire la vaschetta di evaporazione.

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

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

## Cura e manutenzione

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

I sali sono molto aggressivi. Se si depositano nel vano di cottura, possono comparire macchie puntiformi di ruggine. Salse piccanti come ketchup e senape, oppure cibi salati come la carne salmistrata, contengono cloruri e acidi. Questi attaccano le superfici in acciaio inossidabile. Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo.

---

## Cause dei danni

### Guarnizione molto sporca

Se la guarnizione esterna del vano di cottura è molto sporca, durante il funzionamento la porta del vano di cottura non si chiude bene. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione.

### Porta del vano di cottura come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi o sedersi sulla porta del vano di cottura.

### Trasporto

Non trasportare o reggere l'apparecchio dall'impugnatura della porta. L'impugnatura non può sostenere il peso dell'apparecchio e pertanto rischia di rompersi.

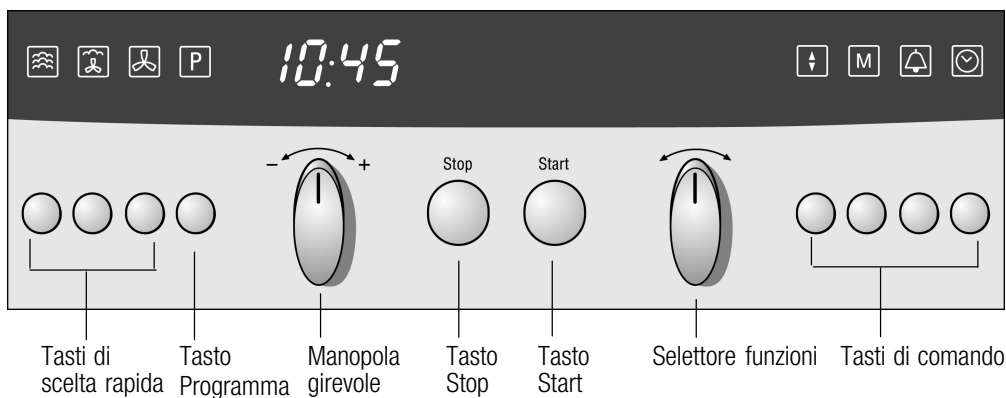


# Il forno a vapore

Questo capitolo contiene informazioni dettagliate sul nuovo apparecchio.

Verrà illustrato il pannello di comando con i tasti, i selettori e i display. Saranno fornite tutte le informazioni necessarie sui tipi di riscaldamento, il vano di cottura, il serbatoio e gli accessori.

## Pannello di comando



## Tasti di scelta rapida e selettore funzioni

Per impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura del forno a vapore. Sulla prima riga del display viene visualizzato il tipo di riscaldamento, mentre sulla seconda la temperatura.



### Tasti di scelta rapida

Con i tasti è possibile selezionare direttamente i tipi di riscaldamento usati più di frequente:

- 🌫 Livello vapore
- 🌀 CircoSteam
- 🌀 Aria calda

### Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare gli altri tipi di riscaldamento e la temperatura desiderata.

## Tipi di riscaldamento




Tipi di riscaldamento	Temperatura	Uso
 Livello vapore	40-100 °C	per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e sbollentare. Gli alimenti vengono completamente avvolti dal vapore.
 CircoSteam	120-230 °C	per carne, soufflé e pasticcini. Aria calda e vapore vengono combinati insieme.
 Aria calda	30-230 °C	per dolci imbevuti, biscotti, stufati. Un ventilatore posto sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano di cottura in maniera uniforme.
Rigenerazione	100-180 °C	per piatti e prodotti da forno. I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti. Rigenera i piatti a 120 ° e i prodotti da forno a 160 °C.
Grado di lievitazione	40-50 °C	per pasta lievitata e pasta acida. Vapore e aria calda vengono combinati insieme. Il calore viene distribuito attraverso l'umidità in maniera uniforme. La superficie dell'impasto non si asciuga.
Grado di scongelamento	40-60 °C	per verdure, carne, pesce e frutta. Vapore e aria calda vengono combinati insieme. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e deformare gli alimenti.
Cottura lenta	60-120 °C	per roast beef, cosciotto di agnello. La carne cotta risulta particolarmente tenera e sughosa.
Preriscaldamento	30-70 °C	per stoviglie di porcellana. Gli alimenti posti in stoviglie preriscaldate si raffreddano meno velocemente. Le bevande restano calde più a lungo. Togliere le stoviglie dall'apparecchio con una presina.
Scaldavivande	60-100 °C	per tenere al caldo gli alimenti. Attenzione: gli alimenti caldi si deteriorano più velocemente. Non tenere al caldo gli alimenti per più di due ore.

# Manopola girevole

Impostare con la manopola girevole l'ora, la durata, la fine della cottura, il contaminuti e la programmazione automatica e, se richiesto, anche il peso degli alimenti.

	Ambiti
Durata	1 sec - 10.00 h
Ora	0:00 - 24:00
Tempo del contaminuti	1 sec - 10.00 h
Peso	a seconda del programma

# Tasti di comando e display

Tasto	Funzione
	scegliere la riga sul display
M	selezionare Memory o impostazioni di base, consultare le informazioni
	selezionare il contaminuti
	selezionare l'ora o la fine della cottura →I
Stop	arrestare il funzionamento o cancellare l'impostazione
Start	avviare l'apparecchio

Sul display vengono visualizzati i valori impostati.

L'impostazione indicata sul display mostra il tipo di riscaldamento selezionato e la temperatura, visualizza le portate della programmazione automatica e fornisce informazioni sulle modalità di impostazione.

Il testo del display è disponibile in 13 lingue.

## Controllo del riscaldamento

Il controllo del riscaldamento, vicino alla temperatura, ne indica l'aumento all'interno del vano di cottura. Quando tutte le bande sono complete, è stata raggiunta la temperatura impostata. Con i programmi automatici il controllo del riscaldamento non viene visualizzato.



## Impugnature abbassabili

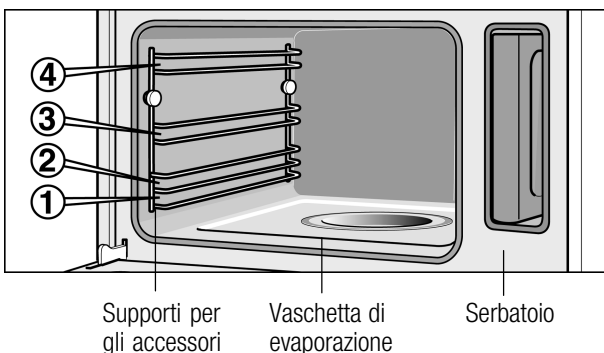
Le impugnature sono abbassabili. Per l'innesto ed il disinnesto è sufficiente premere sull'impugnatura stessa. Le impugnature possono essere fatte ruotare verso destra o verso sinistra.

## Vano di cottura e accessori

### Attenzione

Gli accessori possono essere inseriti all'interno del vano cottura su 4 livelli.

Non coprire la vaschetta di evaporazione. Non collocare alcun tipo di stoviglie sul fondo del vano di cottura.

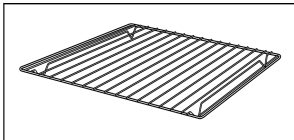


## Accessori

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

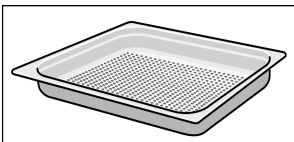
### Accessori

---

**Griglia Z1664X0**

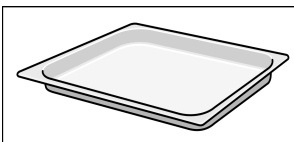
per stoviglie, stampi per dolci e per sformati e arrostiti

---

**Recipiente grande, forato, profondità 40 mm, Gastronorm (GN) 2/3 Z1682X0**

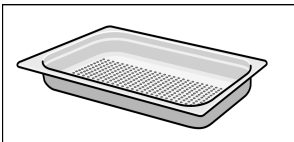
per la cottura a vapore di pesci interi o di grandi quantità di verdure, per estrarre il succo dei frutti di bosco, ecc.

---

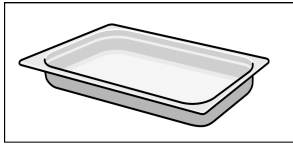
**Teglia/recipiente, non forato, profondità 28 mm, GN 2/3 Z1673X0**

per la cottura di dolci direttamente sulla teglia e per la raccolta dei liquidi versati durante la cottura a vapore

---

**Recipiente piccolo, forato, profondità 40 mm, GN 1/3 Z1662X0**

per la cottura a vapore di verdure, per estrarre il succo dei frutti di bosco, per lo scongelamento, ecc.



**Recipiente per alimenti,  
piccolo, non forato,  
profondità 40 mm, GN 1/3  
Z1663X0**  
per la cottura di riso, legumi  
e cereali

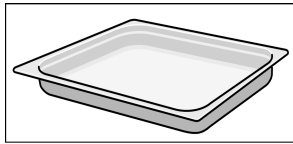
---

## Accessori speciali

Gli accessori speciali sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti. Sono quelli perfettamente adeguati all'apparecchio. Specificare il numero Z.

### Accessori speciali

---



**Recipiente grande, non  
forato, profondità 40 mm,  
GN 2/3  
Z1683X0**  
per sformati e stufati e per la  
raccolta dei liquidi versati  
durante la cottura a vapore o  
l'estrazione del succo

---

## Serbatoio

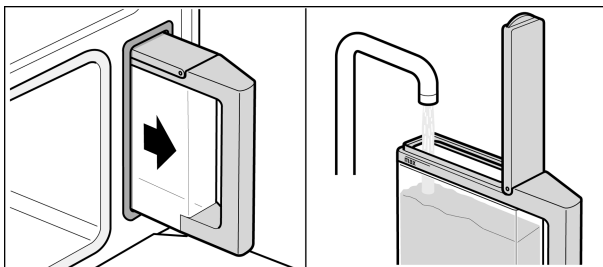
Se si apre la porta del vano di cottura, sulla destra è visibile il serbatoio.

Riempire il serbatoio solo con acqua fresca di rubinetto o con acqua presente in commercio purché priva di anidride carbonica.

Se l'acqua risulta troppo calcarea, si raccomanda di usare acqua addolcita.

### Attenzione

Non introdurre acqua distillata o altre sostanze liquide all'interno del serbatoio.



### Prima di ogni utilizzo riempire il serbatoio

Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max".

Chiudere il coperchio fino allo scatto.

Spingere il serbatoio fino all'arresto.

### Dopo ogni utilizzo svuotare il serbatoio

Sfilare lentamente il serbatoio dall'apparecchio. Se lo si sfila velocemente l'acqua potrebbe gocciolare.

Tenere il serbatoio in posizione orizzontale, affinché dall'alloggiamento della valvola non possa gocciolare acqua residua.

Versare via l'acqua residua.

Asciugare accuratamente il vano serbatoio nell'apparecchio, e la guarnizione del coperchio.

### Display "Riempire serb. acqua"

Quando il serbatoio è vuoto viene emesso un segnale acustico. Sul display appare "Riempire serb. acqua". Il funzionamento viene interrotto.

1. Aprire la porta del vano di cottura con cautela. Può fuoriuscire vapore.
2. Estrarre il serbatoio, riempirlo fino all'indicazione e riposizionarlo correttamente.
3. Premere il tasto Start.



## **Display "Riempire serb. acqua?"**

Questa segnalazione appare quando è stata avviata una modalità di cottura e il serbatoio è pieno solo per metà.

Se si ritiene che l'acqua contenuta nel serbatoio sia sufficiente, riavviare l'apparecchio. In caso contrario, riempire il serbatoio fino a "max", riposizionarlo e mettere in funzione l'apparecchio.

---

## **Ventola di raffreddamento**

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento che si accende e si spegne all'occorrenza. L'aria calda o il vapore fuoriescono al di sopra della porta.

### **Dopo la cottura**

Dopo la cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare. Ciò è indicato con "Raffreddam. forno". Quando si apre la porta del vano di cottura, la ventola di raffreddamento si accende e si spegne più volte. I rumori di funzionamento che ne derivano sono normali.

---

## **Calibratura automatica**

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibratura l'apparecchio viene impostato su determinate condizioni di pressione in base al luogo di collocazione. Durante la prima cottura a vapore raggiunge automaticamente i 100 °C. È normale che in tal modo si sviluppino più vapore del solito.

### **Dopo un trasloco**

Per fare in modo che l'apparecchio riprenda a funzionare automaticamente alla nuova altitudine, rimetterlo sul Riprist. impost. iniz. A tal proposito consultare il capitolo relativo alle impostazioni di base.

---

# Prima di iniziare a utilizzare il forno

In questo capitolo viene illustrato tutto quello che bisogna fare prima di iniziare a cucinare per la prima volta.

Impostare l'ora

Impostare, all'occorrenza, la lingua del display

Modificare, se necessario, la durezza dell'acqua

Riscaldare il forno a vapore

Pulire gli accessori.

Leggere le norme di sicurezza del capitolo "Aspetti cui prestare attenzione". Sono molto importanti.

Innanzitutto controllare se sul display lampeggiano il simbolo ☺ e tre 0. Sul display compare "Uhrzeit einstellen" (Impostare orologio).

---

## Impostare l'ora

1. Impostare l'ora attuale servendosi della manopola girevole.

2. Confermare con il tasto ☺.

Il forno a vapore è pronto per l'uso.

---

## Scegliere la lingua del display

### Cambiare la lingua

I testi sul display vengono visualizzati in tedesco. È possibile tuttavia scegliere tra 13 lingue differenti.

1. Tenere premuto il tasto "M" finché nella prima riga compare "Sprache auswählen" e nella seconda riga "Deutsch".

2. Con il tasto ⬆ passare sulla seconda riga.

3. Con il selettore funzioni scegliere la lingua.

4. Confermare con il tasto "M".

La lingua è stata memorizzata.

Per ulteriori informazioni consultare il capitolo Impostazioni di base.

---

## **Impostare la durezza dell'acqua**

È necessario decalcificare l'apparecchio a intervalli di tempo regolari. Solo così sarà possibile evitare danni.

L'apparecchio è dotato di un sistema che mostra automaticamente quando deve essere decalcificato. Tale sistema è preimpostato sulla durezza dell'acqua 2. Se l'acqua utilizzata è più dolce o più dura, cambiare il valore.


### **Controllare la durezza dell'acqua**

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

### **Acqua filtrata**

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

### **Modificare la durezza dell'acqua**

- 1.** Tenere premuto il tasto "M" fino a quando nel display compare "Selezionare lingua".
- 2.** Ruotare il selettore funzioni fino a quando non appare "Durezza dell'acqua 2-media".
- 3.** Con il tasto  passare sulla seconda riga.
- 4.** Modificare la durezza dell'acqua con il selettore funzioni.  
Possibilità:  
addolcita  
1-dolce  
2-media  
3-dura  
4-molto dura
- 5.** Confermare con il tasto "M".  
La modifica è stata memorizzata.



Per ulteriori informazioni consultare il capitolo Impostazioni di base.

---

## Riscaldare il vano di cottura

### Procedimento

Per rimuovere l'odore di nuovo, riscaldare il vano di cottura vuoto e chiuso.

1. Premere il tasto .
2. Con il selettore funzioni impostare la temperatura a 230 °C.
3. Premere il tasto . Sul display appare **20.00** min.
4. Premere il tasto Start.

Dopo 20 minuti spegnere il forno a vapore.

Sul display appare "Pronto" e "Raffreddam. forno"

Risuona un segnale acustico.

Premere il tasto Stop. Il segnale cessa e riappare l'ora.

Arieggiare la cucina quando il forno a vapore è in funzione.






---

## Pulizia preliminare degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori, pulirli accuratamente con una soluzione di lavaggio e un canovaccio.

# Impostazioni del forno a vapore

Qui di seguito sono riportate le istruzioni generali per impostare i singoli tipi di riscaldamento e in fondo sono mostrati alcuni esempi corredati di immagini.


	1.	2.	3.	4.	5.
<b>Aria calda</b>	Premere il tasto 	Se necessario, modificare la temperatura con il selettore funzioni	Premere il tasto Start		
<b>Livello vapore</b>	Premere il tasto 	Se necessario, modificare la temperatura con il selettore funzioni	Impostare la durata con la manopola girevole	Premere il tasto Start	
<b>CircoSteam</b>	Premere il tasto 	Se necessario, modificare la temperatura con il selettore funzioni	Impostare la durata con la manopola girevole	Premere il tasto Start	
<b>Rigenerazione Grado di lievitazione Grado di scongelo</b>	Ruotare il selettore funzioni verso destra su Tipo di riscaldamento	Premere il tasto 	Se necessario, modificare la temperatura con il selettore funzioni	Impostare la durata con la manopola girevole	Premere il tasto Start
<b>Cottura delicata Preriscaldamento Scaldavivande</b>	Ruotare il selettore funzioni verso destra su Tipo di riscaldamento	Premere il tasto 	Se necessario, modificare la temperatura con il selettore funzioni	Premere il tasto Start	

## Avvertenza

Il capitolo Tabelle e consigli contiene le impostazioni appropriate per molti tipi di pietanze.

## Esempio per Cottura a vapore

Livello vapore 80 °C, durata (tempo di cottura)  
18 minuti

1. Premere il tasto di scelta rapida .  
Nella prima riga compare il tipo di riscaldamento, nella seconda riga la temperatura proposta. Il display orologio visualizza una durata proposta pari a 20.00 minuti.



2. Impostare la temperatura utilizzando il selettore funzioni.



3. Impostare la durata con la manopola girevole.



#### 4. Premere il tasto Start.

Con il tipo di riscaldamento Livello vapore, la durata scorre solo se il tempo di riscaldamento è terminato. Con tutti gli altri tipi di riscaldamento la durata scorre subito.



#### Al termine della durata impostata

Risuona un segnale acustico. Il forno a vapore si spegne. Appare “Pronto” e “Raffreddam. forno”. Aprire la porta del vano di cottura con cautela o premere una volta il tasto Stop.

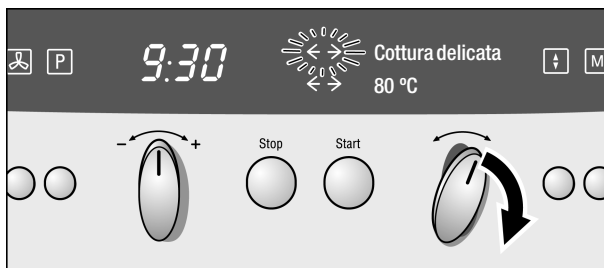


Aprendo la porta del vano di cottura potrebbe fuoriuscire del vapore caldo.

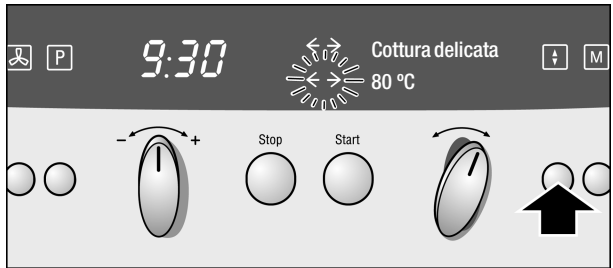
## Esempio per Cottura delicata

Cottura delicata 90 °C

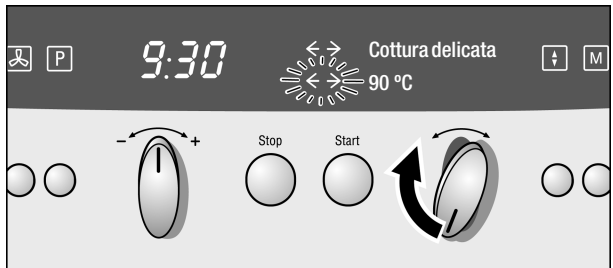
1. Ruotare il selettore funzioni verso destra finché nella prima riga del display non compare il tipo di riscaldamento desiderato.  
Nella seconda riga viene suggerita una temperatura.



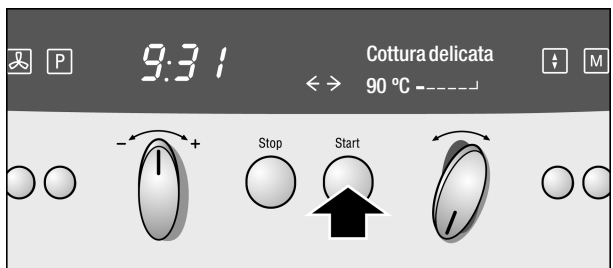
2. Passare alla seconda riga premendo il tasto .



3. Impostare la temperatura utilizzando il selettore funzioni.



4. Premere il tasto Start.



## Disattivazione

Premere 2 volte il tasto Stop oppure aprire il vano di cottura e premere il tasto Stop una sola volta.







# Impostazione della durata

Aria calda, Cottura delicata, Preriscaldamento, Scaldavivande

Con questi tipi di riscaldamento che funzionano senza vapore, normalmente non si imposta la durata. Il forno a vapore si accende e spegne manualmente.

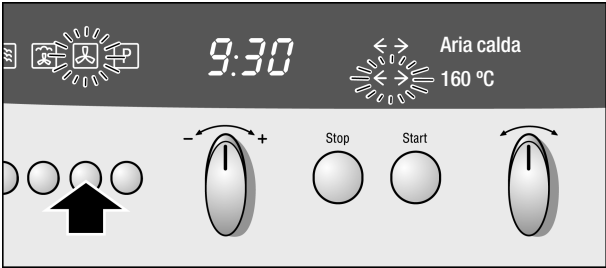
Se si desidera lo spegnimento automatico del forno a vapore, occorre inserire anche la durata.

Impostazione della durata	1.	2.	3.	4.	5.
Aria calda	Premere il tasto 	Se necessario, modificare la temperatura con il selettore funzioni	Premere il tasto 	Impostare la durata con la manopola girevole	Premere il tasto Start
Cottura delicata, Preriscaldamento, Scaldavivande	Ruotare il selettore funzioni verso destra su Tipo di riscaldamento	Premere il tasto 	Se necessario, modificare la temperatura con il selettore funzioni	Premere il tasto 	Impostare la durata con la manopola girevole e premere il tasto Start

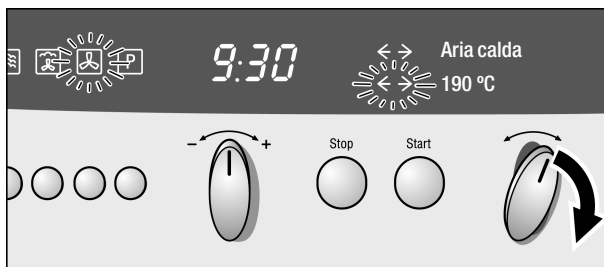
## Esempio

Aria calda, 190 °C, durata 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento con il tasto di scelta rapida .



2. Impostare la temperatura utilizzando il selettore funzioni.



3. Premere il tasto ☺.
- Il display visualizza una durata proposta pari a 20 minuti.



4. Impostare la durata desiderata con la manopola girevole.



5. Premere il tasto Start.
- Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.

## La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Il forno a vapore si spegne. Nel display appaiono "Pronto" e "Raffreddam. forno". Premere il tasto Stop oppure aprire la porta del vano di cottura.

## Modificare l'ora di fine cottura

Con tutti i tipi di riscaldamento è possibile modificare l'ora di fine cottura.

È possibile mettere una pietanza nel forno a vapore la mattina e impostare il forno in modo che sia pronta a mezzogiorno. Il forno a vapore si accende e si spegne automaticamente.

Attenzione! Non lasciare alimenti molto deperibili troppo a lungo nel vano di cottura.

Inserire il serbatoio dell'acqua pieno. Se la cottura della pietanza supera i 60 minuti potrebbe essere necessario riempire nuovamente il serbatoio.

### Esempio

Sono le ore 9:30. La pietanza deve cuocere 45 minuti ed essere pronta alle ore 12:45.

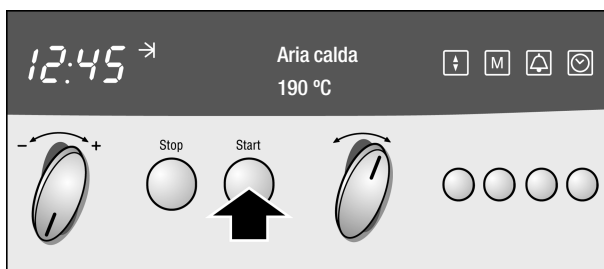
1. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata. Non avviare.
2. Premere il tasto ☺.  
Viene visualizzata l'ora di fine cottura, ossia l'ora in cui la pietanza sarà pronta.



3. Posticipare l'ora di fine cottura utilizzando la manopola girevole.



4. Confermare con il tasto Start.



L'ora di fine cottura viene visualizzata sul display. Il simbolo Fine → si illumina. Il forno a vapore è in attesa. Si avvia all'ora giusta e si spegne automaticamente.

Nell'esempio, il forno a vapore si accende automaticamente alle ore 12:00 e si spegne alle 12.45.

### Modificare l'ora di fine cottura prima dell'avvio

Premere 3 volte il tasto ☹ e modificare subito l'ora di fine cottura.

### Avvertenza per Cottura a vapore

Con il tipo di riscaldamento Livello vapore, la durata scorre solo se il tempo di riscaldamento è terminato. Per questo motivo, il forno a vapore si spegne qualche minuto dopo l'ora di fine cottura impostata.

---

## Consigli per l'impostazione

**Se non è stata impostata una durata, spegnere manualmente**

Premere 2 volte il tasto Stop oppure aprire con cautela il vano di cottura e premere il tasto Stop una sola volta.

**La durata impostata è trascorsa**

Risuona un segnale acustico. Il forno a vapore si spegne. Appare "Pronto" e "Raffreddam. forno". Aprire la porta del vano di cottura con cautela o premere una volta il tasto Stop.

**Vapore caldo**



Aprendo la porta del vano di cottura potrebbe fuoriuscire del vapore caldo.

**Modifica della temperatura**

È sempre possibile modificare la temperatura, con il selettore funzioni.

**Modifica della durata**

Modificare la durata con la manopola girevole.

**Arresto**

Premere una volta il tasto Stop oppure aprire con cautela la porta del vano di cottura. Chiudere e riavviare. L'apparecchio riprende il funzionamento. Avete dimenticato di avviare? Dopo 3 secondi risuona un segnale acustico e appare "Premere tasto invio".

**Interrompere**

Premere due volte il tasto Stop.

**Consultare Ora, Durata, Fine**

Premere il tasto ☺ finché il display non visualizza il valore desiderato.

**Avvertenze**

Quando si apre la porta del vano di cottura il ventilatore di raffreddamento può restare in funzione. Si tratta di un comportamento normale.

È anche possibile impostare prima la durata. Impostare la durata con la manopola girevole e poi il tipo di riscaldamento e la temperatura. Avviare il forno a vapore.

---

## Dopo l'utilizzo

### Svuotare il serbatoio

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

### Asciugare il vano di cottura

Lasciare la porta del vano di cottura leggermente aperta fino a quando l'apparecchio si sarà raffreddato. Pulire il vano di cottura e la vaschetta di evaporazione con la spugna e asciugare accuratamente con un panno morbido.



L'acqua all'interno della vaschetta di evaporazione potrebbe essere calda.

---

## Programmazione automatica

Con la programmazione automatica è possibile preparare gli alimenti in modo semplice. Ci sono 11 gruppi di programmazione con 52 programmi in totale.

---

## Avvertenze sui programmi

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

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

### Stoviglie

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

Per le cotture in un recipiente forato inserire anche la teglia a livello 1. Il liquido versato viene raccolto.

<b>Quantità</b>	<p>Mettere gli alimenti negli accessori a 4 cm max. d'altezza.</p> <p>In alcuni programmi è necessario inserire il peso degli alimenti; assicurarsi che rimanga entro i limiti prestabiliti.</p>
<b>Preparare riso/miglio</b>	<p>Riso: pesare il riso e aggiungere una parte e mezzo di acqua per ciascuna parte di riso. Mescolare dopo la cottura. L'acqua in eccesso viene così assorbita velocemente.</p> <p>Miglio: versare una parte di miglio nel recipiente fino a un'altezza massima di 2,5 cm e aggiungere 3 parti di acqua. Mescolare dopo la cottura. L'acqua in eccesso viene così assorbita velocemente.</p>
<b>Cuocere il pesce</b>	<p>Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.</p> <p>Non mettere pesci interi, filetti di pesce o bastoncini di pesce uno sopra l'altro.</p>
<b>Cuocere il pollame</b>	<p>Mettere i petti o le cosce di pollo all'interno del recipiente evitando di sovrapporli.</p> <p>Le cosce di pollo possono essere eventualmente marinate in precedenza.</p>
<b>Pasticcini</b>	<p>Treccia: lasciare riposare la pasta lievitata nel forno a vapore per mezz'ora a 40 °C.</p>
<b>Preparare dessert</b>	<p>Composta di frutta: il programma è indicato solo per frutta con nocciolo o con semi. Pesare la frutta e aggiungere circa <math>\frac{1}{3}</math> di acqua e zucchero a piacere.</p> <p>Riso al latte: pesare il riso e aggiungere 2 parti e mezzo latte. Mettere il riso e il latte negli accessori a 2,5 cm max di altezza. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.</p>
<b>Scongelare</b>	<p>Congelare gli alimenti a -18 °C, possibilmente in piano e già divisi in porzioni. Evitare di congelare quantità troppo grandi.</p> <p>Tutti i programmi di scongelamento si riferiscono ad alimenti crudi.</p>



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

Filetto di pesce: non mettere i filetti di pesce uno sopra l'altro.

Pollame intero: prima dello scongelamento rimuovere la confezione.

Dopo lo scongelamento lasciare riposare il pollame.

Nel caso di pollame di grandi dimensioni, come i tacchini, è possibile estrarre le interiora dopo 30 min. circa. Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda. I germi all'interno del vano di cottura vengono uccisi.

Gulasch: congelare il gulasch il più possibile in piano, e in porzioni da 500 g max. Di tanto in tanto tagliare a pezzi una o due volte e girare.

Frutta: se si vuole solo scongelare la frutta, modificare il risultato di cottura personalmente, come descritto in Impost. personalizzata del risultato di cottura.

## **Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto**

Utilizzare vasi da litro. Per vasi più grandi o più piccoli impostare personalmente il risultato di cottura, come descritto.

Dopo la fine del programma aprire la porta del vano di cottura per evitare che la cottura prosegua. Lasciare raffreddare i vasi per alcuni minuti all'interno dell'apparecchio.

Zucca: sbollentare la zucca prima di metterla in conserva.

Mele/pere: il programma è adatto a frutta dura. Se la frutta utilizzata non è più tanto dura, impostare personalmente il tempo di cottura.

## **Cuocere le uova**

Non mettere le uova l'una sopra l'altra.

## **Centrifuga**

Lasciare macerare i frutti di bosco con lo zucchero in una ciotola per un'ora circa. Disporre poi i frutti di bosco nel recipiente forato. Per ricavare più succo, non lasciare colare lo zucchero.



## Preparare lo yogurt

Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C, per poi raffreddarlo fino a 40 °C. Il latte a lunga conservazione non necessita di essere scaldato.

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

## Disinfettare biberon

Pulire sempre i biberon subito dopo l'uso con uno scovolino. Successivamente lavarli in lavastoviglie. Usare il programma per disinfettare. Mettere i biberon nel recipiente forato. Evitare di toccarli. Dopo la disinfezione asciugarli con un panno pulito. I biberon sono sterili, come dopo la bollitura.

## Tabella dei programmi

Gruppi di programmazione	Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
Verdure	Cavolfiori, cotti a vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Cavolfiore intero, cotto a vapore	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Broccoli, cotti a vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Fagiolini, cotti a vapore	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Carote a rondelle, cotte a vapore	Rondelle spesse 3 mm circa	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Cavolo rapa a fette, cotte a vapore	Rondelle spesse 3 mm circa	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Cavolini di Bruxelles, cotti a vapore	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Asparagi bianchi, cotti a vapore	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1

Gruppi di programmazione	Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
<b>Contorni</b>	Patate lesse con buccia, media grandezza	Ø 3-4 cm	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Patate bollite, media grandezza, tagliate in 4	Peso di ciascun pezzo 30-40 g	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Riso basmati	max. 750 g riso	Teglia	3
	Riso integrale	max. 750 g riso	Teglia	3
	Miglio	Riempire max. 2,5 cm.	Teglia	3
<b>Pesce</b>	Filetto di pesce, fresco, cotto a vapore	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Trota, intera, cotta a vapore	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Bastoncini di pesce, congelati, cotti	Peso 500 g - 1 kg	Teglia	2
	Cozze	Cuocere con un po' di brodo	Teglia	2
	Anelli di seppia, impanati, congelati	Peso 500 g - 1,25 kg	Teglia	2
<b>Carne/pollame</b>	Pollo intero, fresco, arrosto	Peso 700 g - 1,5 kg	Griglia con teglia	2
	Petto di pollo, cotto a vapore		Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Coscia di pollo, fresca, arrosto	Peso 200 g - 2 kg	Griglia con teglia	2
	Polpettone	Peso 500 g - 2 kg	Teglia	2

Gruppi di programmazione	Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
	Arrosto maiale, fresco	Peso 1 - 2,5 kg	Griglia con teglia	2
	Crostacei arrosto	Peso 600 g - 2 kg	Griglia con teglia	2
	Roastbeef, rosolato cottura delicata	Peso 1 - 1,5 kg	Teglia	2
	Arrosto di manzo, fresco	Peso 1 - 2,5 kg	Griglia con teglia	2
	Coscia di agnello arrosto cottura delicata	Peso disossato 1 - 1,5 kg	Teglia	2
<b>Pasticcini/dessert</b>	Treccia	Quantità dell'impasto 600 g - 1,8 kg	Teglia unta	2
	Torta morbida	Quantità dell'impasto 800 g - 2 kg	Stampo a cerniera Ø 26 cm, imburrito, sulla griglia	2
	Pane	Peso 600 g - 2 kg	Teglia	2
	Panini, congelati e precotti	200 g - 1 kg	Griglia	2
	Composta di frutta	—	Teglia	3
	Riso al latte	—	Teglia	3
<b>Rigenerazione</b>	1 porzione	—	Griglia	1
	2 porzione	—	Recipiente forato 2/3 e griglia	4 2
	Contorni cotti	—	Teglia	
	Verdure cotte	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Pizza cotta al forno	—	Griglia	2

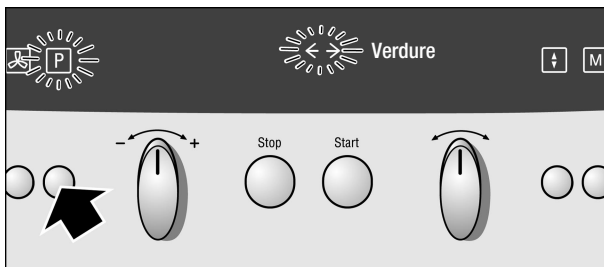
Gruppi di programmazione	Programma	Osservazioni	Pentole e accessori	Livello
<b>Scongelamento</b>	Filetto di pesce congelato	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Pollame intero congelato	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Gulasch congelato	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Arrosti di manzo congelato	Peso max del pezzo 1,5 kg	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Frutta congelata	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
<b>Conserva</b>	Zucca	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Frutta con nocciolo	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Mele/perse	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
<b>Uova</b>	Sode	Uova grandezza M	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Alla coque	Uova grandezza M	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
<b>Centrifuga</b>	Ribes	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
	Lamponi	—	Recipiente forato 2/3 e teglia	3 1
<b>Speciale</b>	Biberon disinfettare *	—	Recipiente forato 2/3	2
	Yogurt in vetro	—	Recipiente forato 2/3	3

\* I biberon sono privi di germi come in seguito a bollitura.

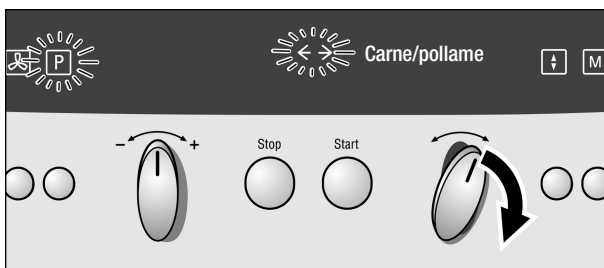
## Impostare il programma


Esempio: Carne/pollame, Coscia di pollo fresca, arrosto, 1 kg

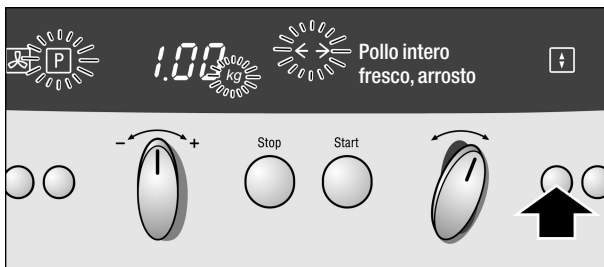
1. Premere il pulsante P.  
Viene visualizzato il primo gruppo di programmazione.



2. Selezionare il gruppo di programmazione con il selettore funzioni.



3. Premere il tasto .  
Il display visualizza il primo programma e il peso proposto.  
Per alcuni programmi non occorre impostare il peso. Il display non visualizza il peso proposto.

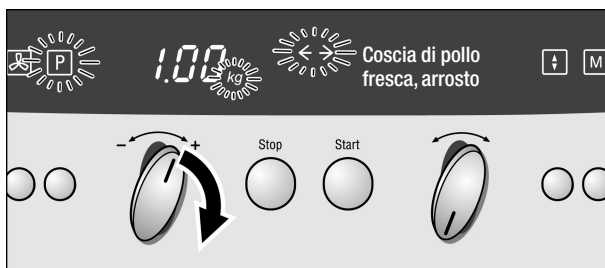


4. Con il selettore funzioni impostare il programma desiderato.



Con il tasto “M” è ora possibile consultare le informazioni sugli accessori, visualizzabili per alcuni secondi.

5. Impostare il peso desiderato utilizzando il selettore funzioni.  
Per alcuni programmi non occorre impostare il peso. Il display non visualizza il peso proposto. È possibile avviare subito.



6. Premere il tasto Start.



Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.

## Il programma è trascorso.

Risuona un segnale acustico. Il forno a vapore si spegne. Appare “Pronto” e “Raffreddam. forno”. Aprire la porta del vano di cottura con cautela o premere una volta il tasto Stop.



Aprendo la porta del vano di cottura potrebbe fuoriuscire del vapore caldo.

## Modificare la fine del programma

Attenzione! Non lasciare alimenti molto deperibili troppo a lungo nel vano di cottura.

Effettuare le impostazioni come descritto nei punti da 1 a 5.

Premere il tasto ☺ fino a quando viene visualizzato “Impostare fine cottura”.

Modificare con la manopola girevole la fine della cottura e confermare con il tasto Start.

## Modificare la durata del programma

Ciò è possibile solo con “Impost. personalizzata del risultato di cottura”.

## Interruzione programma

Premere due volte il tasto Stop.

---

## Impost. personalizzata del risultato di cottura

Se il risultato di cottura di un programma non corrisponde alle aspettative, è possibile modificarlo. Effettuare le impostazioni come descritto nei punti da 1 a 5. Tenere premuto il tasto ⬆, fino a quando compare “Impost. personalizzata”. Con il selettore funzioni modificare il campo che si illumina.  
verso sinistra = risultato di cottura più delicato  
verso destra = risultato di cottura più intenso  
Quindi avviare il programma.

Se per tutti i programmi si preferisce un risultato di cottura più delicato o più intenso consultare il capitolo Impostazioni di base.

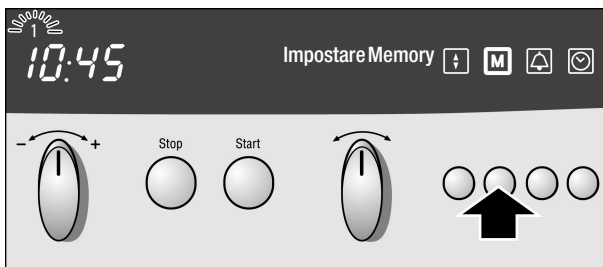
# Memory

Grazie alla funzione Memory è possibile memorizzare 6 programmi particolari che possono essere richiamati in qualunque momento. La funzione Memory è utile quando si prepara una pietanza molto spesso. Si può anche memorizzare una pietanza dal programma automatico.

## Impostare Memory

1. Premere il tasto “M”.

Il display visualizza “Impostare Memory” e 1 per la prima posizione di memoria.



Per passare a un'altra posizione di memoria, premere il tasto “M” finché compare il numero desiderato.

2. Inserire il tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata per la pietanza desiderata oppure selezionare uno dei programmi automatici.
3. Confermare le impostazioni con il tasto “M”.  
Il display visualizza l'indicazione “Memorizzato”.  
I valori memorizzati vengono visualizzati per qualche secondo. Dopodiché ricompare l'ora.

### Memorizzare il programma e avviarlo subito

Dopo aver eseguito le impostazioni invece di confermare con il tasto “M”, premere il tasto Start.

### Nuova attribuzione di una posizione di memoria

Selezionare la posizione di memoria con il tasto “M”. Le vecchie impostazioni vengono in questo modo visualizzate. Premere il tasto Stop ed effettuare le nuove impostazioni.



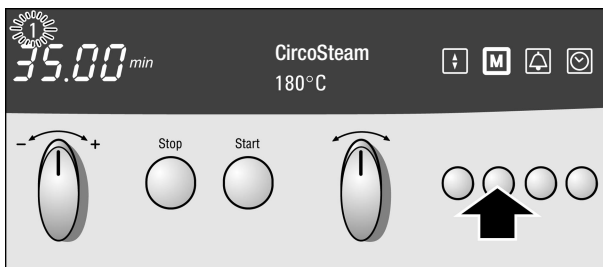
## Avviare Memory

In qualunque momento è possibile avviare facilmente i programmi memorizzati.

Esempio nell'immagine: posizione di memoria 1, CircoSteam 180 °C, 35 minuti.

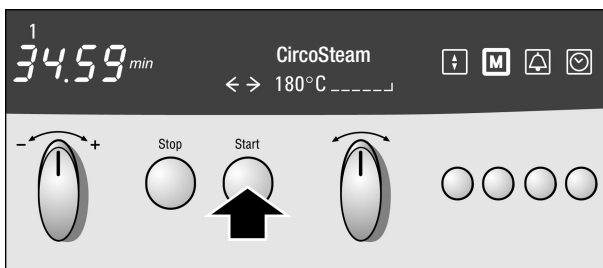
Collocare la pietanza nel forno a vapore.

1. Premere il tasto "M". Compare il numero 1 corrispondente alla posizione di memoria 1.



Per passare a un'altra posizione di memoria: premere il tasto "M" finché compare il numero desiderato.

2. Premere il tasto Start.



Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.

Eccezione:

con il tipo di riscaldamento Livello vapore, la durata scorre solo dopo il tempo di riscaldamento.

## **La durata è trascorsa**

Risuona un segnale acustico. Il forno a vapore si spegne. Compaiono le indicazioni “Pronto” e “Raffreddam. forno”. Aprire con cautela la porta del vano di cottura oppure premere una volta il tasto Stop.



Quando si apre la porta del vano di cottura può fuoriuscire vapore caldo.

## **Arresto**

Premere una volta il tasto Stop oppure aprire con cautela la porta del vano di cottura. Riavviare dopo aver richiuso. Ci si è dimenticati di avviare l'apparecchio? Dopo 3 secondi risuona un segnale acustico e compare l'indicazione “Premere tasto invio”.

## **Interruzione**

Premere due volte il tasto Stop.

## **Posticipare l'ora di fine cottura**

Selezionare la posizione di memoria con il tasto “M”. Premere il tasto ☺ e posticipare l'ora di fine cottura. Confermare con il tasto Start.

## **Cancellare le impostazioni di tutte le posizioni di memoria**

Premere il tasto “M”. Premere il tasto ☺ per sei secondi. Tutti i programmi memorizzati sono cancellati. Compare l'indicazione “Impostare Memory”. Memorizzare i programmi nuovi o uscire dalla funzione Memory premendo il tasto Stop.

## **Avvertenze**

Dopo aver effettuato l'attivazione, non è più possibile modificare la posizione di memoria.

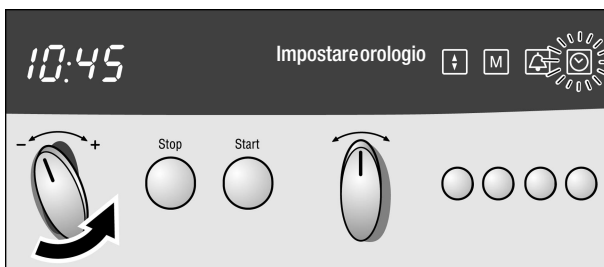
Temperatura e durata si possono modificare solo dopo l'avvio.

# Impostare l'ora

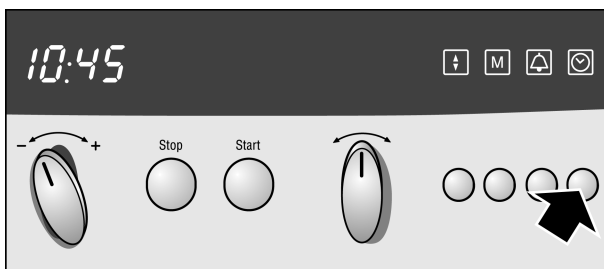
Dopo il primo allacciamento o dopo un calo di corrente, nel display lampeggiano tre zeri e il simbolo ☺. Compare l'indicazione "Impostare orologio".

Esempio nell'immagine: ora attuale 10:45.

1. Impostare l'ora servendosi della manopola girevole.



2. Confermare con il tasto ☺.




**Modificare l'ora, ad es. dall'ora legale a quella solare**

**Interrompere l'ora**

Premere il tasto ☺ e impostare seguendo le istruzioni riportate ai punti 1 e 2.

L'apparecchio è impostato in modo che l'ora sia sempre visibile.

È possibile modificare questa impostazione in "Ora solo con app. in funz." L'ora viene interrotta e compare solamente quando il forno a vapore è in funzione.

1. Tenere premuto il tasto “M” fino a quando sulla prima riga appare “Selezionare lingua”.
2. Ruotare il selettore funzioni fino a quando sulla prima riga appare “Display orologio”.
3. Eseguire la modifica con il tasto  nella seconda riga e selezionare l’impostazione “solo con app. in funz.” con il selettore funzioni.
4. Confermare con il tasto “M”. La modifica è stata memorizzata.

L’ora scorre sullo sfondo.

Per ulteriori informazioni consultare anche il capitolo “Impostazioni di base”.

## **Avvertenza**

Tra le ore 22.00 e le ore 6.00 il display orologio è solo semilluminato.

---

# **Sicurezza bambini**

L’apparecchio è dotato di una sicurezza bambini, per evitare che possano accenderlo inavvertitamente.

## **Blocco dell’apparecchio**

Tenere premuto il tasto Stop fino a quando nel display compare “Sicurezza bambini: On”.

Tutte le funzioni sono bloccate.

## **Annullamento del blocco**

Tenere premuto il tasto STOP, fino a quando “Sicurezza bambini: On” si spegne.

Il blocco viene in questo modo rimosso.

## **Avvertenze**

Il contaminuti e l’ora possono essere impostati anche in condizioni di blocco.

In seguito a una caduta di corrente, la funzione “Sicurezza bambini” resta attiva.

# Impostare il contaminuti

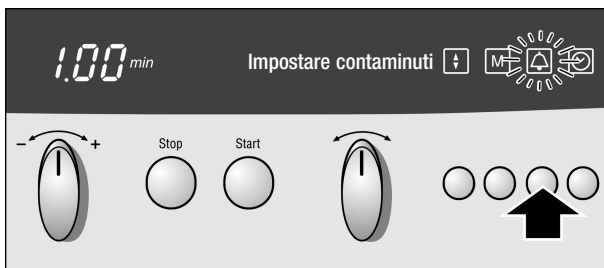
Il contaminuti può essere utilizzato come suoneria da cucina.

Scorre indipendentemente dalle altre impostazioni ed emette un segnale acustico particolare.

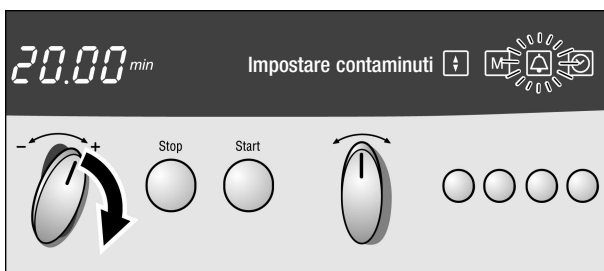
Il contaminuti può essere impostato anche quando la sicurezza bambini è attiva.


Esempio nell'immagine: 20 minuti

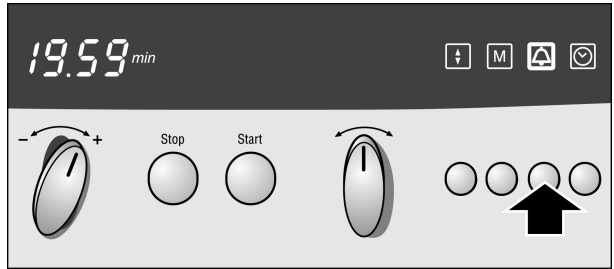
1. Premere il tasto .



2. Impostare la durata servendosi della manopola girevole.




3. Confermare con il tasto .





Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.

**Il tempo impostato è trascorso**



Risuona un segnale acustico. Premere il tasto . Viene così visualizzata l'ora.

**Modificare il tempo del contaminuti**

Premere il tasto . Modificare la durata con la manopola girevole e confermare con il tasto .

**Interrompere l'impostazione**

Premere il tasto  e poi il tasto Stop.

Se allo stesso tempo è in funzione il forno a vapore: premere il tasto  e impostare la durata su zero con la manopola girevole. Confermare con il tasto .

---

## Autostart

Con Autostart si avvia l'apparecchio come di consueto mediante il pulsante Start. Se si apre la porta durante la cottura, il funzionamento riprenderà automaticamente dopo che sarà stata richiusa. Non è quindi necessario riavviare l'apparecchio.

Consultare il capitolo Impostazioni di base per passare all'Autostart.

# Impostazioni base

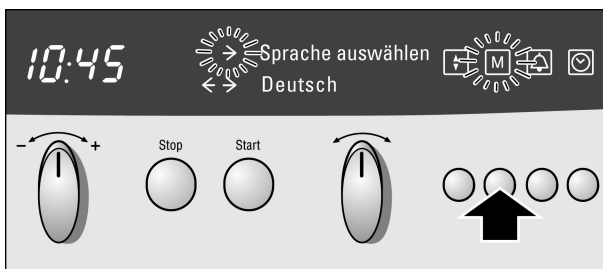
Il forno a vapore ha diverse impostazioni base. Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta si consiglia, se necessario, di verificare la lingua del display. Le impostazioni base sono in italiano. Tutte le impostazioni base possono essere modificate singolarmente in qualsiasi momento.

Impostazione base	Funzione	Modifica
"Sprache auswählen" "Deutsch"	Lingua per il display	È possibile scegliere altre lingue
"Durata segnale acust. breve" = 5 toni	Segnale dopo la fine della durata	"Durata segnale acust. medio" = 30 toni "Durata segnale acust. lungo" = 40 toni
"Volume segnale acust." = medio	Volume del segnale	"Volume segnale acust." = basso = alto
"Display orologio permanente" lampeggia sempre sul display	Display dell'ora	"Display orologio solo con app. in funz." L'ora viene visualizzata fino a quando il forno a vapore è in funzione
"Autostart OFF" = avviare il funzionamento con il tasto Start	Avviare il funzionamento	"Autostart ON" = avviare il funzionamento automaticamente senza usare il tasto Start
"Impost. personalizzata" –  +	Modificare il risultato di cottura della programmazione automatica	ad es. Impost. personalizzata Risultato di cottura in modo sempre più intenso –  +
Durezza dell'acqua 2-media	La durezza dell'acqua stabilisce quando viene visualizzata sul display l'indicazione "Decalcificare app."	addolcita Durezza dell'acqua 1-dolce Durezza dell'acqua 3-dura Durezza dell'acqua 4-molto dura
"Ripristino impost. iniz." = no	Dopo il trasloco in un'altra abitazione ad una differente altitudine è necessario procedere al Riprist. impost. iniz. (vedere calibratura automatica)	"Riprist. impost. iniz." = sì Tutte le impostazioni vengono ripristinate allo stato di fabbrica.

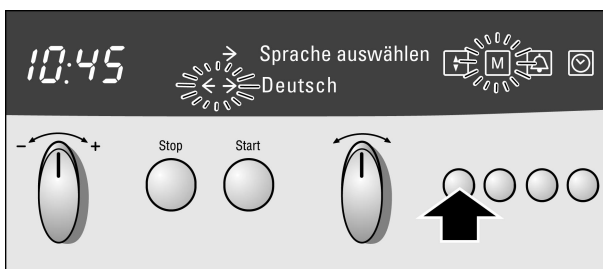
## Modificare le impostazioni di base

Esempio nell'immagine: modificare la lingua del display da tedesco a inglese.

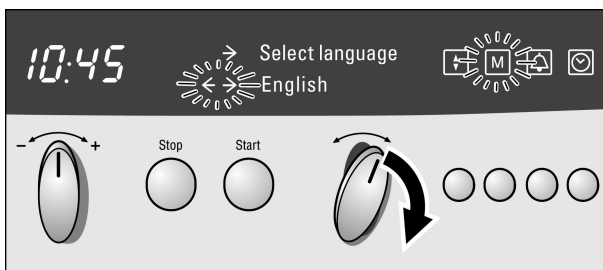
1. Tenere premuto il tasto "M" finché nella prima riga compare "Sprache auswählen" e nella seconda riga "Deutsch".



2. Con il tasto  $\blacklozenge$  passare sulla seconda riga.



3. Modificare l'impostazione con il selettore funzioni.



4. Confermare con il tasto "M". La modifica è stata memorizzata. L'ora ricompare.



## **Modificare altre impostazioni di base**

Tenere premuto il tasto “M” fino a quando compare “Selezionare lingua”.

Selezionare l'impostazione di base desiderata con il selettore funzioni.

Effettuare le modifiche come descritto nei punti da 2 a 4.

---

## **Arresto di sicurezza**

L'arresto di sicurezza si attiva qualora l'impostazione dell'apparecchio non fosse stata modificata già da parecchie ore. Il funzionamento viene interrotto.

Sul display appare un 5.

Premere Stop, il 5 si spegne.

È possibile effettuare una nuova impostazione.

### **Annullare l'arresto di sicurezza**

Se viene impostata una durata, l'apparecchio si spegne automaticamente. L'arresto di sicurezza è annullato.

---

# Cura e manutenzione



Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore. Pericolo di corto circuito!

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Ne potrebbe infatti conseguire il danneggiamento della superficie. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Non utilizzare mai detergenti per forno, oppure detersivi corrosivi o contenenti cloro. Prodotti per la pulizia aggressivi aumentano il rischio di corrosione.

## Spugna per pulizia

La spugna acclusa è molto assorbente. Utilizzarla per rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione.

Utilizzare la spugna anche per pulire il vano di cottura. La spugna si può lavare in lavatrice (programma capi resistenti).

---

## Detergente

<b>Esterno dell'apparecchio</b>	Soluzione alcalina di lavaggio - utilizzare un panno morbido.
<b>con parte frontale in alluminio</b>	Detergente per finestre - passare un panno morbido o un panno in microfibra con movimenti orizzontali e senza fare pressione sulle superfici.
<b>con parte frontale in acciaio inox</b>	Soluzione alcalina di lavaggio - utilizzare un panno morbido. Rimuovere immediatamente macchie di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo.  Specifici detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
<b>Interno del vano di cottura</b>	Soluzione alcalina di lavaggio calda, o acqua e aceto - utilizzare la spugna acclusa, o una spazzola morbida. Non utilizzare pagliette d'acciaio o spugne abrasive. Il vano di cottura si può arrugginire.
<b>Vaschetta di evaporazione</b>	Soluzione alcalina di lavaggio molto calda o acqua e aceto.  Se il vano di cottura è decisamente molto sporco, si consiglia di usare EasyClean.
<b>Guarnizione esterna del vano di cottura</b>	Soluzione alcalina di lavaggio calda.
<b>Serbatoio</b>	Acqua e aceto, non lavare in lavastoviglie.
<b>Vano serbatoio</b>	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo.
<b>Guarnizione del coperchio</b>	Asciugare dopo ogni utilizzo.
<b>Supporti</b>	Pulire con soluzione alcalina di lavaggio calda, oppure in lavastoviglie.
<b>Vetri della porta</b>	Detergente per vetri.
<b>Accessori</b>	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugnetta o lavare in lavastoviglie.

# EasyClean

Il vapore scioglie lo sporco presente nel vano di cottura che si può poi rimuovere facilmente.

EasyClean dura ca. 30 minuti.

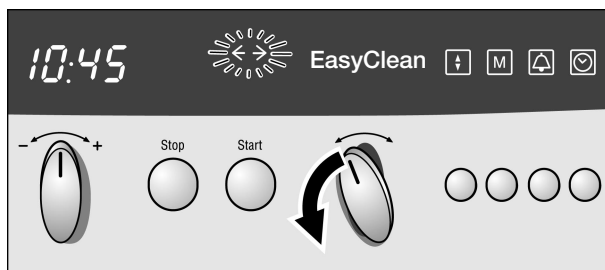
## Preparazione

Lasciare raffreddare il vano di cottura.

Togliere gli accessori dal vano di cottura. Pulire la vaschetta di evaporazione in modo che lo sporco non bruci.

## Procedimento

1. Riempire il serbatoio con acqua fino all'indicazione "max".
2. Versare una goccia di detergente nella vaschetta di evaporazione sul fondo del vano di cottura.
3. Impostare il selettore funzioni su EasyClean.



4. Premere il tasto Start.

EasyClean è avviato. La lampada nel vano di cottura è spenta.

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico.

Nel display compaiono le indicazioni "Pulire interno app." e "Riempire serb. acqua".

- 5.** Rimuovere lo sporco sciolto nel vano di cottura e nella vaschetta di evaporazione con una spazzola morbida e la spugna assorbente acclusa. È possibile anche estrarre i supporti, come descritto nella sezione “Sganciare i supporti”.  
Riempire il serbatoio con acqua e inserirlo nuovamente.

Viene emesso un segnale acustico. Sul display appare “Risciacquo” e “Premere tasto Start”.

- 6.** Premere il tasto Start.

L'apparecchio risciacqua. Sul display compare “1° risciacquo”.

Dopo poco tempo appaiono le indicazioni “Svuotare la vaschetta” e “Premere tasto Start”.

- 7.** Rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta di evaporazione con la spugna pulita e riavviare.

L'apparecchio risciacqua. Sul display compare “2° risciacquo”.

In seguito compaiono le indicazioni “Svuotare la vaschetta” e “Fine”.

- 8.** Rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta di evaporazione.

EasyClean è completato. Premere il tasto Stop.

Asciugare bene il vano di cottura con un panno morbido. I resti di detersivo non rimossi potrebbero formare schiuma durante la cottura a vapore successiva.

## **Interrompere EasyClean**

Premere il tasto Stop. Nel display compaiono le indicazioni “Pulire interno app.” e “Riempire serb. acqua”. Procedere come descritto ai punti da 5 a 8.

## Smontare la porta del vano di cottura



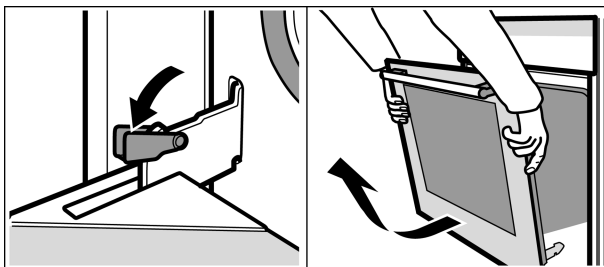
Per facilitare la pulizia dell'apparecchio è possibile smontare la porta del vano di cottura.

Non toccare le cerniere della porta. Pericolo di lesioni!

1. Aprire completamente la porta del vano di cottura.
2. Spostare le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra.

3. Mettere la porta di sbieco.

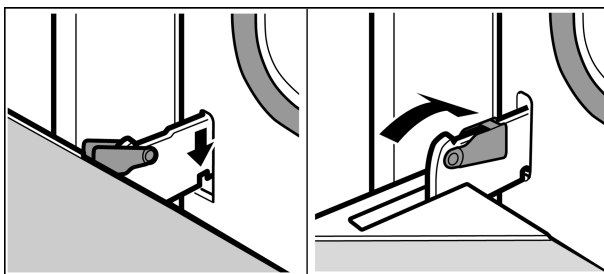
Afferrare con entrambe le mani poste in alto a destra e a sinistra. Chiudere leggermente la porta e rimuoverla.



## Montare la porta del vano di cottura

Dopo la pulizia rimontare la porta del vano di cottura.

1. Inserire le cerniere della porta nelle aperture a destra e sinistra del vano di cottura. Le tacche sulla cerniera devono scattare su entrambi i lati.

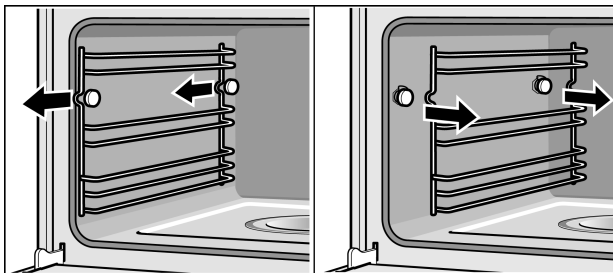


2. Aprire completamente la porta del vano di cottura e chiudere abbassando le leve di bloccaggio.
3. Chiudere la porta del vano di cottura.

## Sganciare i supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

A tal scopo tirare in avanti il supporto e sganciarlo.



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

## Agganciare i supporti

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

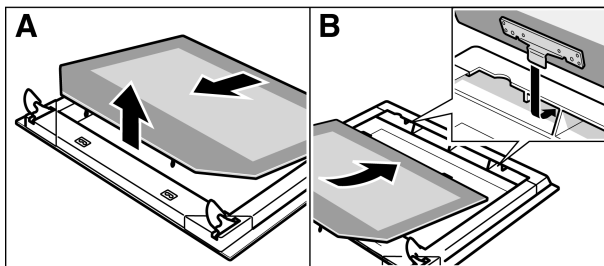
Ogni supporto può essere utilizzato solo su un lato.

---

## Smontare le lastre della porta

È possibile rimuovere la lastra di vetro dalla porta del vano di cottura per una pulizia più accurata.

1. Smontare la porta e riporla su un panno con l'impugnatura verso il basso.
2. Premere leggermente la lastra verso l'alto vicino le cerniere ed estrarla in direzione delle stesse. (Figura A)



Per la pulizia delle lastre in vetro, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

1. Montare nuovamente la lastra di vetro (Figura B) e premere in prossimità delle cerniere dall'alto verso il basso fino allo scatto.
2. Rimontare la porta del vano di cottura.

**È possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio solo dopo avere montato correttamente la lastra.**

## Montare la lastra della porta

---

## Programmi di decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, è necessario decalcificare il sistema dell'acqua a intervalli di tempo regolari. Il display lo ricorda con l'indicazione "Decalcificare app."

### Decalcificare

Per decalcificare utilizzare un prodotto decalcificante a base di limone o aceto. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.

### Durata

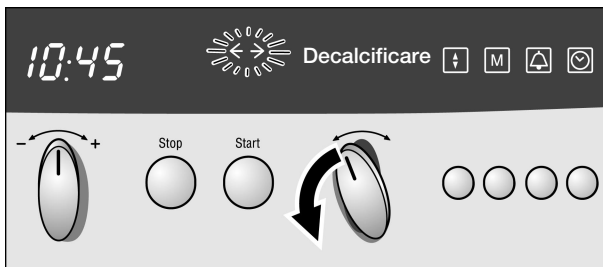
Il programma di decalcificazione dura ca. 30 minuti.



## Decalcificare il sistema dell'acqua

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

1. Preparare 350 ml di soluzione decalcificante secondo le istruzioni del fabbricante, e versarla nel serbatoio.
2. Impostare il selettore funzioni su Decalcificare.



3. Premere il tasto Start.

Il programma di decalcificazione si avvia. La lampada nel vano di cottura è spenta.

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico.

Nel display compaiono le indicazioni “Svuotare la vaschetta” e “Riempire serb. acqua”.

Quando si apre la porta del vano di cottura viene emesso un segnale acustico. Nel display compaiono le indicazioni “Risciacquo” e “Premere tasto Start”.

4. Rimuovere il decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna assorbente acclusa. Risciacquare il serbatoio, riempirlo d'acqua, inserirlo e riavviare l'apparecchio.

L'apparecchio risciacqua. Sul display compare “1° risciacquo”. Dopo poco tempo appaiono le indicazioni “Svuotare la vaschetta” e “Premere tasto Start”.

5. Rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta di evaporazione con la spugna pulita e riavviare.

L'apparecchio risciacqua. Nel display compare “2° risciacquo”. Successivamente appare “Svuotare la vaschetta” e “Fine”.

6. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna.

La decalcificazione è completata. Premere il tasto Stop.

Pulire il vano di cottura con la spugna e asciugare con un panno morbido.

### **Interrompere il programma di decalcificazione**

Premere il tasto Stop. Nel display compaiono le indicazioni "Svuotare la vaschetta" e "Riempire serb. acqua". Procedere come descritto ai punti da 4 a 6.

### **Ogni tanto decalcificare la vaschetta di evaporazione**

Utilizzare il programma di decalcificazione anche per questa operazione.

Unica differenza:

riempire completamente la vaschetta di evaporazione con la soluzione decalcificante e il serbatoio solo con acqua.

È possibile decalcificare la vaschetta di evaporazione anche manualmente.

### **Avvertenze**

Occorre decalcificare l'apparecchio altrimenti, con il tempo, smette di funzionare. Solo se si utilizza esclusivamente acqua addolcita non è necessario decalcificare l'apparecchio.

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

# Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un guasto, si tratta spesso di una cosa facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tenere presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente.
	Calo di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 10 secondi.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	L'interruttore di contatto della porta è stato ruotato inavvertitamente	Controllare se è possibile ruotare l'interruttore di contatto della porta a sinistra davanti al vano di cottura. Se sì, ruotarlo in modo che le frecce siano rivolte verso destra e verso sinistra.
	La porta del vano di cottura non è perfettamente chiusa	Chiudere la porta del vano di cottura.
Nel display dell'ora compaiono tre zeri	Calo di corrente	Regolare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione Il display visualizza una durata	La manopola girevole è stata azionata inavvertitamente	Premere il tasto Stop.
	Non è stato premuto il tasto Start dopo aver effettuato l'impostazione	Premere il tasto Start oppure cancellare l'impostazione con il tasto Stop.
Sul display dell'ora compare un "5"	Si è attivato l'arresto di sicurezza	Premere il tasto Stop.

<b>Guasto</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Avvertenze/rimedio</b>
Il serbatoio è pieno, ma è visualizzata l'indicazione "Riempire serb. acqua"	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all'arresto.
	Il sistema di diagnosi non funziona	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Appare l'indicazione "Riempire serb. acqua" anche se il serbatoio non è ancora vuoto, oppure Il serbatoio è vuoto ma l'indicazione "Riempire serb. acqua" non appare	Il serbatoio è molto sporco. Gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati	Svuotare il serbatoio e pulirlo. Se non è possibile staccare i vari pezzi, ordinare un nuovo serbatoio dell'acqua presso il servizio di assistenza clienti.
Il serbatoio dell'acqua si svuota senza un motivo apparente Dalla vaschetta di evaporazione trabocca acqua	Il serbatoio non è stato chiuso in modo corretto	Chiudere il coperchio fino allo scatto.
	La guarnizione del serbatoio è difettosa	Procurarsi un serbatoio dell'acqua nuovo presso il servizio di assistenza clienti.
	La guarnizione del serbatoio è sporca	Pulire la guarnizione.
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio dell'acqua non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all'arresto.
	Il condotto di alimentazione è intasato	Decalcificare l'apparecchio. Controllare che la durezza dell'acqua sia stata impostata correttamente
Il display visualizza "Svuotare/pulire serb.?"	L'apparecchio non è stato utilizzato per almeno 2 giorni e il serbatoio dell'acqua è pieno	Svuotare il serbatoio e pulirlo. Dopo la cottura, svuotare sempre il serbatoio dell'acqua.
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp"	Effetto freddo/caldo con i cibi surgelati causato dal vapore	Si tratta di un comportamento normale.
Durante la prima cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente	Si tratta di un comportamento normale.
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione		Si tratta di un comportamento normale.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non cuoce più bene	Presenza di calcare nell'apparecchio	Avviare il programma di decalcificazione.
Il display dell'ora visualizza il messaggio di errore "E1" o "E2"	Si è rotto il sensore della temperatura	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Il display dell'ora visualizza il messaggio di errore "E16" o "E17"	Difetto tecnico	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

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

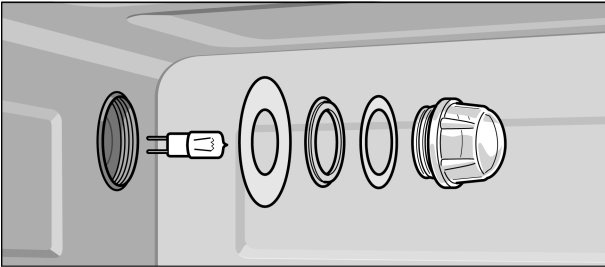
## Sostituire la lampada del vano di cottura

La lampada alogena 230V/25 W a temperatura costante con guarnizioni è disponibile presso il servizio di assistenza clienti. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

Estrarre la nuova lampada alogena dalla confezione con un panno asciutto. In questo modo non si compromette la durata della lampada.

### Procedimento:

1. Disattivare il fusibile nella relativa scatola o staccare la spina.
2. Svitare la copertura verso sinistra.
3. Estrarre la lampada e sostituirla con una nuova dello stesso modello.
4. Inserire nel giusto ordine le nuove guarnizioni e l'anello di bloccaggio sulla copertura in vetro.



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

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

## Sostituire la copertura in vetro

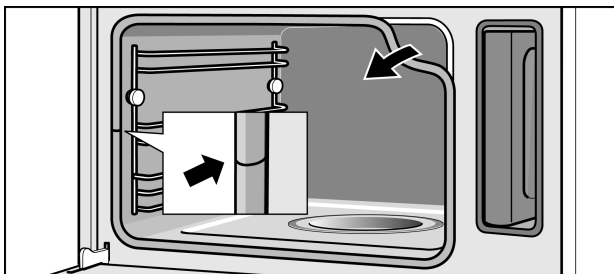
Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere necessariamente sostituita. La copertura in vetro può essere richiesta presso il servizio di assistenza clienti. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

---

## Sostituire la guarnizione

Quando la guarnizione esterna è difettosa, è necessario sostituirla. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

1. Aprire la porta del vano di cottura.
2. Togliere la vecchia guarnizione.
3. Inserire la guarnizione nuova da un lato e tutt'intorno. Il punto di giuntura deve essere posizionato lateralmente.



4. Verificare ancora una volta la posizione della guarnizione, controllando soprattutto gli angoli.

---

# Servizio di assistenza tecnica

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

---

## Sigla del prodotto e numero FD

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

Sigla del prodotto	Numero di produzione FD
Servizio di assistenza tecnica 📞	

---

# Tabelle e consigli

Nelle tabelle sono indicati alcuni alimenti che possono essere preparati nel forno a vapore. Controllare il tipo di riscaldamento, gli accessori e il tempo di cottura consigliati.

Le informazioni valgono se non sono fornite ulteriori indicazioni per l'inserimento all'interno dell'apparecchio freddo.

## Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

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

## Stoviglie

Mettere sempre le stoviglie sulla griglia.

Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.

Prestare attenzione: adoperando stoviglie più spesse si prolungano i tempi di cottura.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono preparati a bagnomaria.

---

## Cottura a vapore

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



## **Tempi di cottura**

I tempi della cottura a vapore non dipendono dalla quantità.

Qualità, grado di maturazione e dimensioni dei pezzi influiscono notevolmente sul tempo di cottura. Pertanto i valori forniti possono servire semplicemente come direttive. Fare riferimento alle dimensioni indicate. Se si desidera preparare pezzi più piccoli, diminuire il tempo di cottura, nel caso di pezzi più grandi aumentarlo.

## **Avvertenze sulla cottura a vapore**

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

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

---

## **Aria calda**

Questo tipo di riscaldamento si presta alla preparazione di torte dolci e salate, stufati e diversi dolci.

---

## **CircoSteam**

Il tipo di riscaldamento CircoSteam, attraverso la combinazione di aria calda e vapore, si adatta particolarmente bene alla preparazione di arrostiti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.

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

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

# Verdure

Disporre le verdure nel recipiente forato. Inserire sempre sotto una teglia. Il liquido versato viene raccolto.

Se non è indicato nessun livello di inserimento, scegliere un livello a piacere.

Spellare pomodori: riscaldare il forno a vapore. Tagliare a pezzi i pomodori e cuocerli a vapore per 1-2 min a 100 °C. Infine raffreddarli in acqua fredda.

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	interi	forato + teglia	Livello vapore	100	30-35
Cavolfiore	intero	forato + teglia	Livello vapore	100	30-40
Cavolfiore	rosette	forato + teglia	Livello vapore	100	10-15
Broccoli	rosette	forato + teglia	Livello vapore	100	8-10
Piselli		forato + teglia	Livello vapore	100	5-10
Verdura ripiena (zucchine, melanzane, peperoni)		teglia a livello 2	CircoSteam	160-180	15-30
Fagiolini		forato + teglia	Livello vapore	100	20-25
Cavolo rapa	a fette	forato + teglia	Livello vapore	100	15-20
Porri	a fette	forato + teglia	Livello vapore	100	4-6
Bietola*	a strisce	forato + teglia	Livello vapore	100	8-10
Carote	a fette	forato + teglia	Livello vapore	100	10-20

<b>Alimenti</b>	<b>Dimensioni delle porzioni</b>	<b>Accessori</b>	<b>Tipo di riscaldamento</b>	<b>Temperatura in °C</b>	<b>Tempo di cottura in min.</b>
Patate lesse con buccia	media grandezza	forato + teglia	Livello vapore	100	35-45
Patate bollite	tagliate in 4	forato + teglia	Livello vapore	100	20-25
Gratin di patate		teglia a livello 2	Aria calda	170-180	35-45
Asparagi verdi*	interi	forato + teglia	Livello vapore	100	7-12
Asparagi bianchi*	interi	forato + teglia	Livello vapore	100	10-15
Pelare pomodori*	interi	forato + teglia	Livello vapore	100	1-2
Cavolini di Bruxelles	rosette	forato + teglia	Livello vapore	100	20-30
Barbabietola rossa	intera	forato + teglia	Livello vapore	100	40-50
Cavolo rosso	a strisce	forato + teglia	Livello vapore	100	30-35
Cavolo bianco	a strisce	forato + teglia	Livello vapore	100	25-35
Zucchine	a fette	forato + teglia	Livello vapore	100	2-3

\* riscaldare il forno a vapore

# Riso, legumi, cereali

Aggiungere acqua o altro liquido in proporzione.  
Esempio: proporzione 1:1,5 = aggiungere ogni 100 g di riso 150 ml di acqua/altro liquido.

Selezionare a piacere il livello di inserimento della teglia.

Alimenti	Proporzione alimento/ liquido	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Riso integrale	1:1,5	teglia	Livello vapore	100	30-40
Riso a chicchi lunghi	1:1,5	teglia	Livello vapore	100	20-30
Riso basmati	1:1,5	teglia	Livello vapore	100	20-30
Riso parboiled	1:1,5	teglia	Livello vapore	100	15-20
Lenticchie	1:2	teglia	Livello vapore	100	30-45
Fagioli bianchi ammollati	1:2	teglia	Livello vapore	100	65-75
Cous cous	1:1	teglia	Livello vapore	100	6-10
Spelta macinata	1:2,5	teglia	Livello vapore	100	15-20
Miglio intero	1:2,5	teglia	Livello vapore	100	25-35
Frumento intero	1:1	teglia	Livello vapore	100	60-70

## Carne, pollame, pesce

Sono adatte tutte le stoviglie resistenti al calore. Inserire la griglia e la teglia su un unico livello.

Mettere le stoviglie sempre al centro della griglia.

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

Con il tipo di riscaldamento CircoSteam la carne risulterà tenera all'interno e croccante all'esterno.

### Carne

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto in pasta sfoglia	1-1,5 kg	teglia	2	CircoSteam	180-200	40-60
Arrosto in crosta (arrosto di maiale con cotenna)	1,5 kg	griglia con teglia	2	Livello vapore + CircoSteam + Aria calda	100 140-160 210-220	20-25 40-50 20
Arrosto di maiale (collo/spalla)	1,5 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam	170-180	70-80
Costata di maiale affumicata	1,3 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam	120-140	70-80
Rollè	1,5 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam	170-180	70-80
Arrosto di manzo	1,5 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam	140-160	70-110
Roastbeef, medio*	1,5 kg	griglia con teglia	2	Aria calda	170-180	40-60
Arrosto di vitello	1-1,5 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam	160-180	50-70
Lombata di vitello*	0,7-0,8 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam	160-180	15-25
Petto di vitello ripieno	1,5-2 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam	140-160	75-120

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Tempera- tura in °C	Tempo di cottura in min.
Lombata di capriolo*	0,6-0,8 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam	150-170	15-30
Coscia d'agnello	1-1,5 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam	170-180	60-80
Würstel lessi	-	teglia	2	Livello vapore	90	10-15
* Prima, far rosolare bene la carne						

### Pollame

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Tempe- ratura in °C	Tempo di cottura in min.
Pollo intero	1 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam	180-190	50-60
Petto di pollo	a partire da 150 g	griglia con teglia	2	Livello vapore	100	15-25
Coscia di pollo	a partire da 120 g	griglia con teglia	2	CircoSteam	180-200	20-35
Anatra intera	1,5 kg	griglia con teglia	2	CircoSteam Aria calda	170 210	60-80 15-20
Petto d'anatra	a partire da 350 g	griglia con teglia	2	Aria calda	160-180	10-15

Pesce

Alimenti	Quantità/ peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Tempe- ratura in °C	Tempo di cottura in min.
Orata	a partire da 300 g	forato + teglia	3 1	Livello vapore	80-90	15-25
Filetto di orata	a partire da 150 g	forato + teglia	3 1	Livello vapore	80-90	10-20
Terrina di pesce		griglia	2	Livello vapore	75-80	40-80
Trota intera	a partire da 200 g	forato + teglia	3 1	Livello vapore	80-90	12-15
Filetto di salmone	a partire da 150 g	forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	8-10
Molluschi	1,5 kg	teglia	2	Livello vapore	100	10-15
Filetto di scorfano	a partire da 150 g	forato + teglia	3 1	Livello vapore	80-90	10-20
Rotolini di sogliola ripieni		forato + teglia	3 1	Livello vapore	80-90	10-20

Consigli per l'arrosto

<b>Come accertarsi se l'arrosto è pronto.</b>	Utilizzare il termometro della carne (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
<b>L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.</b>	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
<b>L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.</b>	La volta successiva scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
<b>L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.</b>	La volta successiva scegliere una teglia più grande oppure aggiungere meno liquido.

# Cottura delicata della carne

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

## Procedimento

Inserire la teglia nel forno a vapore e riscaldare impostando il tipo di riscaldamento Cottura delicata.

Rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati.

Mettere nel forno riscaldato e continuare la cottura delicata.

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

Alimenti	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Coscia d'agnello, 1-1,5 kg	teglia	2	80	140-160
Roastbeef, 1,5-2,5 kg	teglia	2	80	150-180
Entrecôte	teglia	2	70	25-40
Bistecca	teglia	2	80	40-60



## Soufflé, budini, pastina in brodo...

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Lasagne	teglia	2	CircoSteam	160-170	35-45
Soufflé	stampini nel recipiente forato	2	CircoSteam	180-200	15-25
Sformato di verdure Flan di verdure	stampo a bagnomaria 1,5 l nel recipiente forato	2	Livello vapore	100	35-45
Gnocchi/ canederli	forato + teglia	3 1	Livello vapore	95	20-25
Uovo sbattuto	teglia	2	Livello vapore	90	15-20
Gnocchi di semolino	forato + teglia	3 1	Livello vapore	90-95	7-10

## Dessert, confettura

Confettura: pesare i frutti, aggiungere ca. 1/3 di acqua e zucchero a piacere.

Riso al latte: la proporzione di riso e latte è 1:2,5.

Inserire gli accessori a livello 2.

Alimenti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Canederli	teglia	Livello vapore	100	20-25
Crema	stampini	Livello vapore	90-95	15-20
Soufflé dolce	stampo per soufflé sulla griglia	CircoSteam	160-170	50-60
Riso al latte	teglia	Livello vapore	100	25-35
Confettura di mele	teglia	Livello vapore	100	10-15

Alimenti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Confettura di pere	teglia	Livello vapore	100	10-15
Confettura di ciliegie	teglia	Livello vapore	100	10-15
Confettura di rabarbaro	teglia	Livello vapore	100	10-15
Confettura di prugne	teglia	Livello vapore	100	15-20

## Dolci e biscotti

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Temperatura e tempo di cottura dipendono dalla quantità e dalla qualità dell'impasto. A tal riguardo consultare le tabelle Temperature.

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

Non occupare troppo la griglia o la teglia.

Dolci e biscotti	Stampo/teglia	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Torta morbida	stampo rettangolare	2	Aria calda	150-160	60-70
Fondi di torta di pasta morbida	stampo per fondo di dolce alla frutta	2	Aria calda	150-160	30-45
Torta morbida con copertura asciutta	stampo a cerniera	2	Aria calda	150-160	45-55
Torta di pasta frolla	stampo a cerniera	2	Aria calda	150-160	40-50
Crostata di mele	stampo per crostata	2	Aria calda	170-190	35-50
Biscotto arrotolato	teglia	2	Aria calda	180-200	10-15
Pan di Spagna (3 uova)	stampo a cerniera	2	Aria calda	150-160	25-35

<b>Dolci e biscotti</b>	<b>Stampo/teglia</b>	<b>Livello</b>	<b>Tipo di riscaldamento</b>	<b>Temperatura in °C</b>	<b>Tempo di cottura in min.</b>
Pane (1 kg)	teglia	2	CircoSteam	200-210 160-170	10-15 25-35
Panini	teglia	2	CircoSteam	190-200	25-30
Treccia lievitata con 500 g di farina	teglia	2	CircoSteam	150-160	25-35
Panettone	stampo rotondo per dolci	2	CircoSteam	150-160	35-45
Torta alla frutta	teglia	2	CircoSteam	150-160	35-45
Quiche, torta salata	stampo da crostata	2	Aria calda	180-190	50-60
Sformato di cipolle	teglia	2	CircoSteam	170-180	30-40

<b>Pasticcini</b>	<b>Accessori</b>	<b>Livello</b>	<b>Tipo di riscaldamento</b>	<b>Temperatura in °C</b>	<b>Tempo di cottura in min.</b>
Pasticcini	teglia	2 2+4	Aria calda	150-160 150-160	12-17 12-17
Meringa	teglia	2 2+4	Aria calda	80-90 80	120-180 180-200
Amaretti	teglia	2 2+4	Aria calda	140-160 140-150	15-25 20-25
Pasta sfoglia	teglia	2 2+4	CircoSteam	170-190 170-180	10-20 20-25
Bignè	teglia	2	Aria calda	170-190	27-35
Biscotti	teglia	2	Aria calda	150-160	15-20

## Consigli per la cottura in forno

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

## Far lievitare la pasta

Con il tipo di riscaldamento Grado di lievitazione la pasta lievita più velocemente che a temperatura ambiente.

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

Alimenti	Stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pasta lievitata, 1 kg	ciotola	2	40	20-30
Pasta acida, 1 kg	ciotola	2	40	20-30

## Rigenerare gli alimenti

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

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura min.
Alimenti guarniti su un piatto	griglia	2	Rigenerazione	120	12-18
Verdure	teglia	3	Rigenerazione	100	12-15
Pasta, patate, riso	teglia	3	Rigenerazione	100	5-10
Panini*	griglia	2	CircoSteam	170-180	6-8
Baguette*	griglia	2	CircoSteam	170-180	5-10
Pane*	griglia	2	CircoSteam	170-180	8-12
Pizza	griglia	2	Rigenerazione	170-180	12-15

\* riscaldare il forno a vapore, 5 min

# Scongelare

Mettere i cibi congelati nel recipiente forato. Inserire sempre sotto una teglia. In questo modo gli alimenti non rimangono immersi nell'acqua di scongelamento e il vano di cottura resta più pulito.

Dividere gli alimenti e congelarli possibilmente in piano.

Scongelare solo la quantità necessaria.

I prodotti scongelati non sono più così inalterabili e si deteriorano velocemente come i prodotti freschi.

Usare il tipo di riscaldamento Grado di scongelamento.

Scongelamento della carne: scongelare i pezzi di carne da impanare in modo che le spezie e l'impanatura aderiscano bene.

Scongelamento del pollame: prima dello scongelamento rimuovere la confezione. Importante! Buttare il liquido di scongelamento.

Gli alimenti possono essere scongelati e riscaldati nel vapore anziché a bagnomaria. Lasciarli nel sacchetto o metterli su un piatto.

Di tanto in tanto, se necessario, tagliarli a pezzi ed estrarre dall'apparecchio quelli già scongelati.

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

Dopo lo scongelamento della carne, in particolare di pollame, mettere in funzione l'apparecchio senza cibi all'interno per circa 10 minuti a 180 °C icon la funzione Aria calda. I germi all'interno del vano di cottura vengono uccisi.

Alimenti	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pollo, 1 kg	forato + teglia	3 1	45-50	60-70
Cosce di pollo, 400 g	forato + teglia	3 1	45-50	30-35

Alimenti	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdure congelate, in blocco, 400 g (ad es. spinaci)	forato + teglia	3 1	45-50	20-30
Bacche commestibili, 300 g	forato + teglia	3 1	45-50	5-8
Filetto di pesce, 400 g	forato + teglia	3 1	45-50	15-20
Gulasch	forato + teglia	3 1	45-50	40-50
Arrosto di manzo	forato + teglia	3 1	45-50	70-80

## Prodotti surgelati

Osservare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

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

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Patatine fritte	Teglia*	2	Aria calda	170-190	25-35
Crocchette	Teglia*	2	Aria calda	180-200	18-22
Rösti	Teglia*	2	Aria calda	180-200	25-30
Pizza	Griglia con teglia	2	Aria calda	180-200	15-23
2 pizze	Teglia + griglia	2 4	Aria calda	180-200	25-30
Pizza-baguette	Griglia con teglia	2	Aria calda	180-200	18-22
Baguette con burro alle erbe aromatiche	Griglia con teglia	2	Aria calda	180-200	15-18
Panini**	Griglia con teglia	2	Aria calda	150-170	12-15
Brezel	Teglia*	2	Aria calda	180-200	18-22

<b>Alimenti</b>	<b>Accessori</b>	<b>Livello</b>	<b>Tipo di riscalda- mento</b>	<b>Tempe- ratura in °C</b>	<b>Tempo di cottura in min.</b>
Croissant	Teglia*	2	CircoSteam	180-200	20-25
Strudel con ripieno di frutta	Teglia	2	CircoSteam	160-180	45-60
Filetto di salmone**	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	80-100	20-25
Trota	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	80-100	20-25
Filetto di pesce gratinato	Griglia con teglia	2	CircoSteam	180-200	35-50
Bastoncini di pesce**	Teglia*	2	Aria calda	195-205	18-22
Anelli di calamari**	Teglia*	2	Aria calda	190-210	25-30
Lasagne	Forato + teglia	3 1	CircoSteam	190-210	35-55
Broccoli	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	4-6
Cavolfiore	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	5-8
Fagioli	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	4-6
Piselli	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	4-6
Carote	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	3-5
Verdure miste	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	4-8
Cavolini di Bruxelles	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	6-8

\* Rivestire la teglia con carta da forno

\*\* È anche possibile usare il programma più adatto della programmazione automatica.



# Conservare, centrifugare

## Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto

Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto possibilmente alimenti freschi. Uno stoccaggio più prolungato diminuisce il contenuto vitaminico e aumenta il rischio di fermentazione degli alimenti.

Utilizzare solo frutta e verdura in perfette condizioni.

Controllare i vasi da conserva, le guarnizioni di gomma, le molle e le chiusure.

Pulire le guarnizioni in gomma e i vasetti con acqua calda. Per pulire i vasetti si consiglia di usare anche il programma "Disinfettare bottigliette".

Mettere i vasetti nel recipiente forato. Evitare di toccarli.

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

Estrarre i vasi da conserva dall'apparecchio solo quando si sono raffreddati completamente.

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Tempe- ratura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdure	Vasi da conserva, 1 l	2	Livello vapore	100	30-120
Frutta con nocciolo	Vasi da conserva, 1 l	2	Livello vapore	100	25-30
Frutta con semi	Vasi da conserva, 1 l	2	Livello vapore	100	25-30

## Centrifugare

Prima della centrifuga mettere le bacche in una ciotola e aggiungere lo zucchero. Lasciare macerare per almeno un'ora ed estrarre il succo.

Versare i frutti di bosco nel recipiente forato e inserirlo al livello 3. Per raccogliere il succo, inserire la teglia al livello 1.

Infine versare le bacche in un panno e spremere tutto il succo.

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

## Piatti di prova

Sec.DIN 44547 e EN 60350.

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

Alimenti	Stampo/teglia	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Biscotti	Teglia	2	Aria calda	160-170	16-20
Piccola pasticceria	Teglia	2	Aria calda	155-165	32-36
Pasta biscotto	Stampo a cerniera 26 cm	2	Aria calda	150-160	35-40
Dolce in teglia, lievitato	Teglia	2	Aria calda	160-170	32-38
Torta di mele ricoperta	Stampo a cerniera 20 cm	2	Aria calda	160-180	60-70

---

## Consigli per il risparmio energetico

Preriscaldare il vano di cottura solo se indicato nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Se possibile tenere chiusa la porta del vano di cottura, in quanto aprirla si fa fuoriuscire il vapore con un ulteriore consumo di energia e tempi di cottura più lunghi.

Tipo di riscaldamento Livello vapore: questo tipo di riscaldamento consente di cuocere su più livelli contemporaneamente. Nel caso di pietanze con tempi di cottura diversi, collocare prima quelle che richiedono una cottura prolungata.

Tipo di riscaldamento Aria calda: Nel caso di tempi di cottura più lunghi, è possibile spegnere il forno a vapore già 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e sfruttare il calore residuo per completare la cottura.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro in quanto il vano di cottura è ancora caldo e si riduce il tempo di cottura per il secondo dolce.

[illegible]

## This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

[illegible]

## This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

[illegible]