



Forno a vapore C47D22.0.

Norme di sicurezza.....	4	Tabelle e consigli.....	19
Avvertenze per la sicurezza	4	Accessori	19
Cause dei danni	4	Stoviglie	20
Il nuovo apparecchio.....	5	Tempi di cottura e quantità.....	20
Pannello comandi	5	Distribuzione regolare degli alimenti.....	20
Modalità di funzionamento	6	Alimenti sensibili alla pressione.....	20
Vano di cottura	6	Un menù completo.....	20
Accessori.....	6	Verdure	20
Calibratura automatica.....	6	Contorni e legumi	21
Prima del primo utilizzo	7	Pollame e carne	21
Impostazione dell'ora	7	Pesce	22
Impostazione della durezza dell'acqua.....	7	Paste da brodo, altro	22
Prima messa in funzione	7	Dolci, composta	22
Pulizia preliminare degli accessori.....	7	Rigenerazione degli alimenti	23
Comandi dell'apparecchio.....	8	Scongelamento	23
Riempire il serbatoio dell'acqua	8	Lievitazione	23
Attivazione dell'apparecchio	8	Centrifuga.....	23
Disattivazione dell'apparecchio	9	Sterilizzazione	24
Dopo ogni utilizzo	9	Prodotti surgelati.....	24
Orologio elettronico	9		
Display orologio	9		
Contaminuti breve.....	10		
Durata di funzionamento	10		
Funzionamento con preselezione.....	10		
Impostazione dell'ora	10		
Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni	10		
Programmazione automatica	11		
Impostazione del programma	11		
Avvertenze sui programmi	11		
Tabelle dei programmi.....	12		
Sicurezza bambino.....	13		
Blocco	13		
Disabilitazione permanente.....	13		
Impostazioni di base	13		
Cura e manutenzione	14		
Detergente.....	14		
Decalcificazione	15		
Smontaggio e montaggio della porta	16		
Pulizia dei pannelli della porta	16		
Pulizia dei supporti	17		
Che cosa fare in caso di guasto?	17		
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura.....	18		
Sostituzione della guarnizione della porta	19		
Servizio di assistenza tecnica.....	19		
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	19		
Tutela dell'ambiente	19		
Smaltimento ecocompatibile	19		
Consigli per il risparmio energetico	19		

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

Norme di sicurezza

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

Avvertenze per la sicurezza

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

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

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

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di scottature!

Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Attenzione!

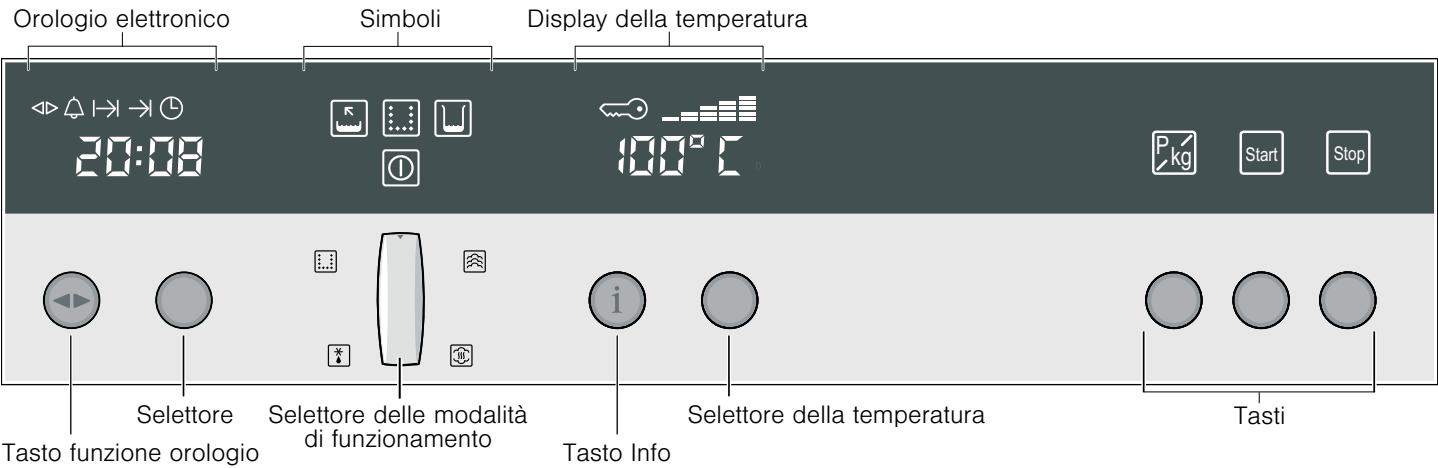
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.
Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia o il recipiente non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Potrebbero causare corrosione nel vano di cottura.
- Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Tenere sempre pulita la guarnizione della porta ed eventualmente sostituirla.
- Non appoggiare nulla sulla porta dell'apparecchio aperta. L'apparecchio può danneggiarsi.
- Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- Il vano di cottura dell'apparecchio è fabbricato in acciaio inossidabile pregiato. Una manutenzione errata può causare corrosione nel vano di cottura. Osservare le avvertenze su cura e manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso. Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- modalità di funzionamento
- vano di cottura
- accessori
- calibratura automatica

Pannello comandi



Elemento di comando		Utilizzo/significato
Selettore delle modalità di funzionamento		Attivazione e disattivazione dell'apparecchio Selezionare la modalità di funzionamento desiderata
Orologio elettronico		
	Tasto funzione orologio	Selezione della funzione orologio (vedere capitolo: Orologio elettronico)
	Selettore	Effettuare impostazioni all'interno di una funzione orologio (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Simboli		
	Svuotare la vaschetta di evaporazione	Se il simbolo è acceso può servire per togliere l'acqua residua dalla vaschetta di evaporazione.
	Decalcificazione	Se il simbolo lampeggia l'apparecchio deve essere decalcificato (vedere capitolo: Decalcificare)
	Riempire il serbatoio dell'acqua	Se il simbolo è acceso, riempire il serbatoio dell'acqua o sostituire l'acqua nel serbatoio (ades. in caso di decalcificazione)
Display della temperatura (impostazioni di base)		
	Tasto Info	Premendo brevemente: visualizzazione di informazioni supplementari, ades. si può visualizzare la temperatura corrente durante la fase di riscaldamento Premendo a lungo: visualizzazione del menu Impostazioni di base (vedere capitolo: Modifica delle impostazioni di base)
	Selettore della temperatura	Per impostare la temperatura. Modifica delle impostazioni nel menu Impostazioni di base (vedere capitolo: Modifica delle impostazioni di base)
Tasti		
	Tasto programma	Impostare il programma o il peso (vedere capitolo: programmazione automatica)
	Tasto Avvio	Avviare il funzionamento
	Tasto Stop	Premendo brevemente: interruzione del funzionamento (pausa) Premendo a lungo: fine del funzionamento

Manopole di regolazione a scomparsa

La manopola e i selettori delle modalità di funzionamento e

della temperatura sono a scomparsa. Premere per estrarli e reinserirli.

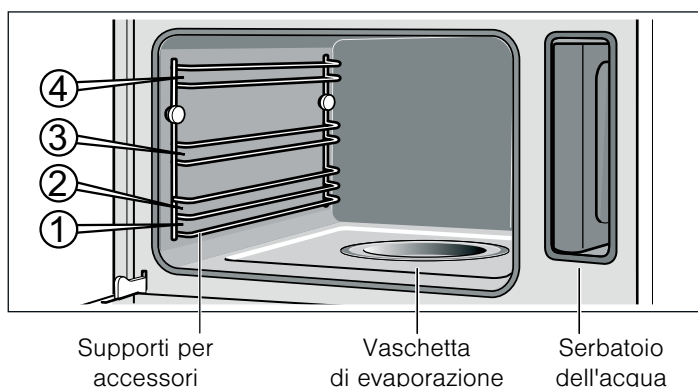
Modalità di funzionamento

Mediante il selettore delle modalità di funzionamento è possibile impostare diversi tipi di uso dell'apparecchio.

Modalità di funzionamento			Utilizzo
	Livello vapore	35 - 100 °C	Per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e per sbollentare. Per fare lievitare la pasta (a 35 °C)
	Rigenerazione	80 - 100 °C	Per piatti pronti e prodotti da forno. I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti.
	Livello di scongelamento	35 - 60 °C	Per verdure, carne, pesce e frutta. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.
	Decalcificazione		Per decalcificare il sistema dell'acqua e la vaschetta di evaporazione (vedere capitolo: Decalcificare)

Vano di cottura

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



Attenzione!

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

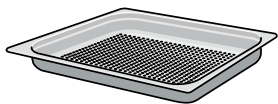
Accessori

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

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



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



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

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	N° d'ordine
Recipiente, non forato, GN 2/3, 40 mm di profondità	Z1683X0
Recipiente, forato, GN 2/3 40 mm di profondità	Z1682X0
Recipiente, non forato, GN 2/3 28 mm di profondità (teglia)	Z1673X0
Recipiente, non forato, GN 1/3, profondità 40 mm	Z1663X0
Recipiente, forato, GN 1/3 40 mm di profondità	Z1662X0
Griglia	Z1664X0
Spugna per pulizia	643 254
Decalcificante	311 138
Panno in microfibra a nido d'ape	460 770

Calibratura automatica

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibratura l'apparecchio viene impostato su determinate condizioni di pressione in base al luogo di collocazione. Avviene automaticamente durante la prima messa in funzione (vedere capitolo: Prima messa in funzione). Si sviluppa più vapore del solito.

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

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

Dopo un trasloco

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

Dopo un'interruzione di corrente


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

Prima del primo utilizzo

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



- come impostare l'ora
- impostazione della durezza dell'acqua
- come effettuare la prima messa in funzione
- come effettuare la pulizia preliminare degli accessori

Impostazione dell'ora

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto funzione orologio  si hanno 3 secondi di tempo per impostare l'ora servendosi del selettore. Se non si fa in tempo, è possibile ripetere l'operazione.

Sul display orologio lampeggia 0:00.




1. Premere brevemente il tasto funzione orologio  per accedere alla modalità d'impostazione.

I simboli  e  si accendono. Sul display orologio compare 12:00.

2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.

Dopo 3 secondi, l'impostazione viene acquisita automaticamente.

Modifica dell'ora

Per modificare l'ora in un secondo tempo, premere ripetutamente il tasto funzione orologio  finché non vengono visualizzati nuovamente i simboli  e . Modificare l'ora con il selettore.



Impostazione della durezza dell'acqua

Attenzione!

Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti. Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.



Per la durezza dell'acqua è preimpostato il valore "media" (c 52). Se l'acqua utilizzata è più dolce o più dura, cambiare il valore.

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


Avvertenze

- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare il campo relativo alla durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare il campo relativo alla durezza dell'acqua su "dura".
- Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima deve essere non gassata (vedere capitolo: Riempire e svuotare il serbatoio dell'acqua).


È possibile modificare la durezza dell'acqua nelle impostazioni di base quando l'apparecchio è attivato.



1. Event. ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su 0.
2. Tenere premuto il tasto Info  finché sull'indicatore della temperatura non compare c 10.
3. Premere brevemente il tasto Info  finché sul display della temperatura non compare c 52 (Durezza dell'acqua "media").
4. Servendosi del selettore della temperatura impostare la durezza dell'acqua corretta.

Durezza dell'acqua	Simbolo impostazione (display della temperatura)
Addolcita	c 50
Dolce	c 51
Media	c 52
Dura	c 53
Molto dura	c 54

5. Tenere premuto il tasto Info  per 3 secondi. L'impostazione viene memorizzata.

Prima messa in funzione

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

1. Premere il selettore delle modalità di funzionamento per estrarlo. L'apparecchio si accende.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo (vedere capitolo: Riempire serbatoio dell'acqua). Prima del primo utilizzo, inumidire la guarnizione del coperchio del serbatoio con un po' d'acqua.
3. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento fino a Livello vapore .
4. Premere il tasto Avvio. L'apparecchio si riscalda a 100 °C. La durata di 20 minuti inizia a scorrere quando viene raggiunta la temperatura impostata. Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio. Il processo di cottura termina automaticamente e viene emesso un segnale acustico.
5. Premere il tasto funzione orologio  per arrestare la funzione orologio.
6. Ruotare all'indietro e innestare il selettore delle modalità di funzionamento in posizione 0, per spegnere l'apparecchio. Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.

Pulizia preliminare degli accessori

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

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive

- come riempire il serbatoio dell'acqua
- come accendere e spegnere l'apparecchio
- che cosa fare dopo ogni processo di cottura

Riempire il serbatoio dell'acqua

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

Attenzione!

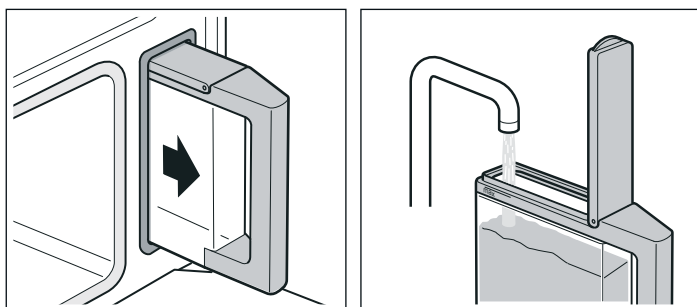
Danni all'apparecchio causati dall'utilizzo di liquidi non adatti

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

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

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

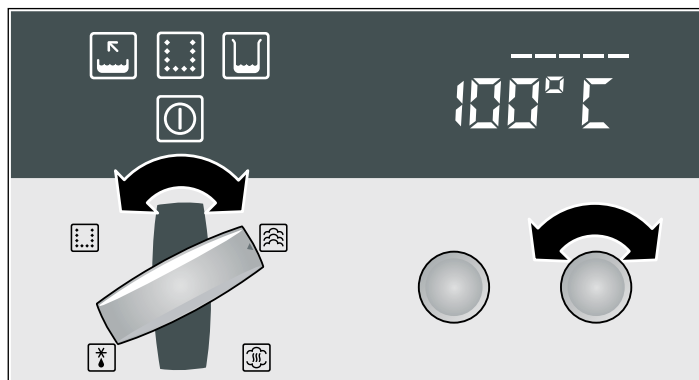
1. Aprire la porta dell'apparecchio ed estrarre il serbatoio dell'acqua.
2. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max".



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

Attivazione dell'apparecchio

1. Premere il selettore delle modalità di funzionamento per estrarlo.
L'apparecchio si accende
2. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento finché non si illumina quella desiderata.
Sull'indicatore della temperatura compare una temperatura predefinita.



3. Ruotare il selettore della temperatura per modificare il valore predefinito.

Modalità di funzionamento	Ambito di temperatura
Livello vapore	35 - 100 °C
Rigenerazione	80 - 100 °C
Livello di scongelamento	35 - 60 °C

Sul display dell'ora viene visualizzata una durata predefinita. I simboli e (durata di funzionamento) si illuminano.

4. Ruotare il selettore per modificare la durata predefinita.
Dopo 3 secondi la nuova durata di funzionamento viene memorizzata automaticamente.

5. Premere il tasto Avvio.

Se non si preme il tasto avvio, viene emesso un segnale.

Nel caso della modalità di funzionamento Livello vapore la durata di funzionamento inizia a scorrere solo dopo il tempo di riscaldamento.

Controllo del riscaldamento

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

- Temperatura raggiunta (figura A)
- L'apparecchio continua a scaldare (figura B)



Temperatura attuale

Premere il tasto Info .

La temperatura corrente viene visualizzata per 3 secondi.

Visualizzazione e modifica della durata di funzionamento

Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli e . Viene visualizzata la durata di funzionamento attuale. Ruotare il selettore per modificare la durata. La variazione viene memorizzata automaticamente.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualunque momento. Ruotare il selettore della temperatura finché non viene visualizzata quella desiderata.

Pausa

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

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

Se è stata attivata la funzione Autostart, non è necessario un nuovo avvio (vedere capitolo: Impostazioni di base).

Indicatore

Quando il serbatoio è vuoto viene emesso un segnale acustico e compare il simbolo . Viene interrotto il processo di cottura.

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

Disattivazione dell'apparecchio

⚠ Pericolo di bruciature!

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

Premere a lungo il tasto stop per terminare il processo di cottura.

Al termine della durata di funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente. Viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto funzione orologio <D>, per interrompere il segnale.

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

Ruotare all'indietro e innestare il selettore delle modalità di funzionamento in posizione O, per spegnere l'apparecchio.

Sul display della temperatura si vede se il calore residuo nel vano di cottura è elevato o ridotto.

Display della tempera- Significato tura

H	Calore residuo alto
h	Calore residuo basso

Dopo ogni utilizzo

Svuotare il serbatoio dell'acqua

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

Attenzione!

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

Asciugatura del vano di cottura

⚠ Pericolo di bruciature!

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

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

Orologio elettronico

Questo capitolo descrive

- come impostare il contaminuti
- come spegnere automaticamente l'apparecchio
- come accendere e spegnere l'apparecchio in modo automatico (Funzionamento con preselezione)
- come impostare l'ora

Display orologio



Funzione orologio	Tipo di utilizzo
⌚ Contaminuti	È possibile utilizzare il contaminuti come timer per le uova o per la cucina. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente
I-H Durata di funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente al termine della durata di funzionamento impostata (ades. 1:30 ore)
H-I Funzionamento con preselezione	L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente
⌚ Ora	Impostazione dell'ora


Avvertenze

- Se viene impostata una funzione orologio l'intervallo di tempo aumenta quando vengono impostati valori elevati (ad.es.è possibile impostare la durata di funzionamento fino a 1:00h di minuto in minuto, superiore a 1:00h di 5 minuti in 5 minuti).
- Se si attivano le funzioni orologio contaminuti breve ⌚, durata di funzionamento I-H funzionamento con preselezione H-I l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo ⌚ o H-I lampeggia. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto funzione orologio <D>.




- Premere sempre solo brevemente il tasto funzione orologio <D> per selezionare una funzione orologio. Si hanno poi 3 secondi di tempo per impostare la funzione orologio selezionata. Dopodiché si esce automaticamente dalla modalità d'impostazione.

Attivazione e disattivazione del display orologio

- 1. Tenere premuto il tasto funzione orologio <D> per 6 secondi. Il display orologio si spegne. Se una funzione orologio è attiva, il simbolo corrispondente rimane acceso.

2. Premere brevemente il tasto funzione orologio .
Il display orologio si accende.



Contaminuti breve


1. Premere il tasto funzione orologio  finché non si illuminano i simboli  e .
2. Impostare la durata servendosi del selettore (ades. **5:00** minuti).
L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo mostrata l'ora e il contaminuti inizia a scorrere.



Durata di funzionamento


Spegnimento automatico dopo una durata impostata.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
Nell'orologio elettronico compare una durata predefinita. I simboli  e  (durata di funzionamento) si illuminano.
2. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ades. **1:30** ore).
Dopo 3 secondi la nuova durata di funzionamento viene memorizzata automaticamente.
3. Premere il tasto Avvio.
L'apparecchio scalda.

Nel caso della modalità di funzionamento Livello vapore  la durata di funzionamento inizia a scorrere solo dopo il tempo di riscaldamento.



Al termine della durata di funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente.


1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento suo.
2. Premere il tasto funzione orologio  per arrestare la funzione orologio.





Funzionamento con preselezione

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne al momento impostato per la fine del funzionamento.


Fare attenzione a non lasciare troppo a lungo gli alimenti deperibili nel vano di cottura.


Per alcuni programmi della programmazione automatica non è possibile il Funzionamento con preselezione.

Nel caso della modalità di funzionamento Livello vapore  la durata di funzionamento inizia a scorrere solo dopo il tempo di riscaldamento. La fine del funzionamento impostata può quindi essere posticipata per un tempo pari a quello del riscaldamento.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
2. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli  e .
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ades. **1:30** ore).
4. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli  e .
5. Mediante il selettore impostare la fine del funzionamento (ades. **12:30**).
6. Premere il tasto Avvio.




Prima di azionarsi, l'apparecchio attende fino al momento opportuno (nell'esempio alle ore **11:00**).

Al momento impostato per la fine del funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente (**12:30**). Viene emesso un segnale acustico e lampeggia il simbolo .

1. Riportare le modalità di funzionamento su .
2. Premere il tasto funzione orologio per arrestare il funzionamento con preselezione.


Impostazione dell'ora

È possibile modificare l'ora solo se non è attiva alcuna funzione orologio.

1. Premere il tasto funzione orologio  finché non si illuminano i simboli  e .
2. Impostare l'ora servendosi del selettore.
L'impostazione viene registrata automaticamente.



Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni

1. Per verificare le proprie impostazioni, premere il tasto funzione orologio  finché non si illumina il simbolo desiderato.
2. Se necessario, correggere le impostazioni con il selettore.
3. Se si desidera annullare le proprie impostazioni, girare il selettore verso sinistra e riportarlo sul valore iniziale.

Programmazione automatica


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

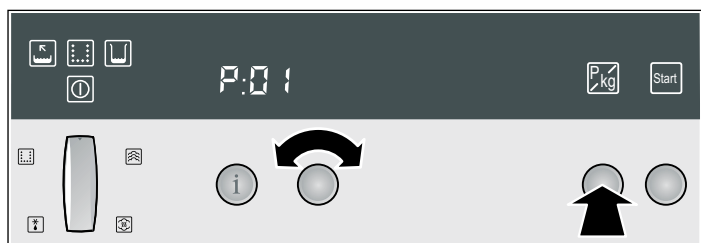
Questo capitolo descrive


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

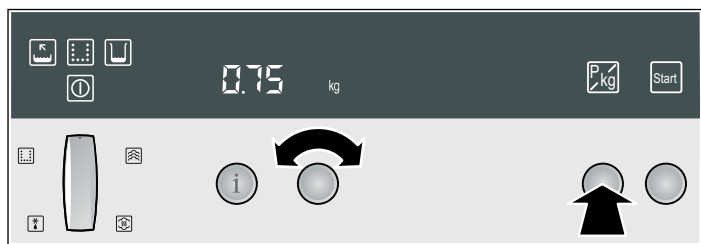
Impostazione del programma

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

1. Premere il selettore delle modalità di funzionamento per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto .
Sul display della temperatura viene visualizzato il primo programma **P:01**.
3. Selezionare il programma servendosi del selettore della temperatura.






4. Premere nuovamente il tasto .
Sul display della temperatura viene visualizzato un peso predefinito.
Per alcuni programmi non deve essere impostato alcun peso. Compare un peso predefinito.
5. Ruotare il selettore della temperatura per impostare il peso della pietanza.



6. Premere il tasto Avvio.
Non compare alcun controllo del riscaldamento.

Verifica della durata

Premere il tasto funzione orologio  finché non si illuminano i simboli  e .

Programma con funzionamento con preselezione →I

Per alcuni programmi è possibile impostare un funzionamento con preselezione →I. Il programma viene avviato più tardi e termina all'ora desiderata (vedere capitolo: Orologio elettronico).

Interruzione del programma

Premere a lungo il tasto stop.

Fine del programma

Viene emesso un segnale acustico. Viene terminata la cottura. Premere e innestare il selettore delle modalità di funzionamento per spegnere l'apparecchio.

Pericolo di bruciature!

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

Avvertenze sui programmi

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

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

Stoviglie

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

Per la cottura in recipienti forati inserire inoltre il recipiente non forato sempre al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Quantità/peso

Mettere gli alimenti negli accessori fino a max. 4 cm d'altezza.

Per la programmazione automatica è necessario inserire il peso degli alimenti. Il peso totale della pietanza deve essere compreso entro i limiti di peso prestabiliti.

Tempo di cottura

Dopo l'avvio del programma viene visualizzato il tempo di cottura. Può modificarsi entro i primi 10 minuti poiché il tempo di riscaldamento dipende tra l'altro dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.

Preparazione di verdure P1 - P5

Condire le verdure solo dopo la cottura.

Preparazione di cereali/lenticchie P7 - P10

Pesare la pietanza e aggiungere acqua nella corretta proporzione:

Riso basmati 1:1,5

Cous cous 1:1

Riso integrale 1:1,5

Lenticchie 1:2

Inserire il peso senza liquido.

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

Petto di pollo al vapore P11

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

Pesce al vapore P12 - P13

Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.

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

Preparazione di composte di frutta P14

Il programma è indicato solo per frutta con nocciolo o con semi. Pesare la frutta, aggiungere ca. 1/3 della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie.

Preparazione di riso al latte P15

Pesare il riso e aggiungere 2 parti e mezza di latte. Mettere il riso e il latte negli accessori per un max. di 2,5 cm di altezza. Inserire il peso del riso al latte senza liquido. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Preparazione dello yogurt P16

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

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

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Sterilizzazione biberon P18

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

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

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

Cuocere le uova P19 - P20

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

Tabelle dei programmi

Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
<i>P 1*</i> Rosette di cavolfiore al vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
<i>P 2*</i> Rosette di broccoli al vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
<i>P 3*</i> Fagiolini al vapore	-	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
<i>P 4*</i> Carote a rondelle, al vapore	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
<i>P 5</i> Verdure miste, congelate, al vapore	-	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
<i>P 6*</i> Patate lesse	Medie, Ø 4 - 5 cm	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
<i>P 7</i> Riso basmati	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
<i>P 8</i> Riso integrale	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
<i>P 9</i> Cous cous	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
<i>P 10</i> Lenticchie	Max. 0,55 kg	recipiente non forato	2
<i>P 11</i> Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2 - 1,5 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
<i>P 12</i> Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
<i>P 13</i> Filetto di pesce fresco al vapore	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
<i>P 14*</i> Composta di frutta	-	recipiente non forato	2
<i>P 15</i> Riso al latte	-	recipiente non forato	2
<i>P 16</i> Yogurt in vasetti	-	Vasetti + recipiente non forato	2
<i>P 17*</i> Rigenerazione contorni cotti		recipiente non forato	2
<i>P 18*</i> Sterilizzare biberon		recipiente non forato	2
<i>P 19*</i> Uova sode	Uova grandezza M, max. 1,8 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
<i>P 20*</i> Uova alla coque	Uova grandezza M, max. 1 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1

* Per questo programma è possibile impostare un funzionamento con preselezione

Sicurezza bambino

Questo capitolo descrive

- come disabilitare l'apparecchio
- come disabilitare in modo permanente il proprio apparecchio

Blocco

L'apparecchio disabilitato non può essere acceso accidentalmente o da persone non autorizzate (ades. dai bambini mentre giocano).

Per riattivare l'apparecchio è necessario sbloccarlo. Dopo l'utilizzo, l'apparecchio non si disabilita automaticamente. È necessario disabilitarlo nuovamente o attivare la disabilitazione permanente.

Disabilitazione dell'apparecchio

1. Disattivare l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto Info **i** finché non compare **c 10** sul display della temperatura.
3. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 11** sul display della temperatura.
4. Tenere premuto il tasto Info **i** finché non compare il simbolo **↔** sul display della temperatura.

Avvertenza: Se si tenta di attivare l'apparecchio disabilitato, sul display della temperatura compare **-5-**.

Sblocco dell'apparecchio

1. Tenere premuto il tasto Info **i** finché non compare **c 11** sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 10** sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info **i** finché il simbolo **↔** non si spegne.

Disabilitazione permanente

L'apparecchio disabilitato in modo permanente non può essere attivato involontariamente o da persone non autorizzate (ades. dai bambini mentre giocano).

Per riattivare l'apparecchio è necessario interrompere per breve tempo la disabilitazione permanente. Dopo aver spento l'apparecchio, esso si disabilita automaticamente.

Disabilitazione permanente dell'apparecchio

1. Disattivare l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto Info **i** finché non compare **c 10** sul display della temperatura.
3. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 21** sul display della temperatura.
4. Tenere premuto il tasto Info **i** per 3 secondi.
L'apparecchio verrà disabilitato dopo 30 secondi. Sul display della temperatura compare il simbolo **↔**.

Avvertenza: Se si tenta di attivare l'apparecchio disabilitato, sul display della temperatura compare **-5P-**.

Interruzione della disabilitazione permanente

1. Tenere premuto il tasto Info **i** finché non compare **c 21** sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 20** sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info **i** finché il simbolo **↔** non si spegne.
La disabilitazione permanente è stata interrotta.
4. Attivare l'apparecchio entro i successivi 30 secondi.
Dopo lo spegnimento la disabilitazione permanente viene nuovamente attivata dopo 30 secondi.

Sblocco permanente dell'apparecchio

1. Tenere premuto il tasto Info **i** finché non compare **c 21** sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 20** sul display della temperatura.
3. Tenere premuto il tasto Info **i** finché il simbolo **↔** non si spegne.
4. Entro 30 secondi tenere premuto nuovamente il tasto Info per 3 secondi.
5. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c 10** sul display della temperatura.
6. Tenere premuto il tasto Info **i** per 3 secondi.
L'apparecchio è sbloccato in modo permanente.

Impostazioni di base

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

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

È possibile modificare le impostazioni di base solo quando l'apparecchio è attivato.
















1. Event. ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su **O**.
2. Tenere premuto il tasto Info **i** finché sul display della temperatura non compare **c 10** (La disabilitazione non è attivata).
3. Premere brevemente il tasto Info **i** finché non viene visualizzata l'impostazione di base desiderata.
4. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore della temperatura.
5. Tenere premuto il tasto Info **i** per 3 secondi.
La modifica è stata memorizzata.

È possibile modificare le seguenti impostazioni di base:

Menu Impostazioni di base		
Sottomenu	Impostazione di base	Simbolo impostazione
Sicurezza bambino	La disabilitazione non è attivata	c 10
	La disabilitazione è attivata	c 11
	La disabilitazione permanente è attivata	c 21

* Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio:

- tutte le modifiche alle impostazioni di base vengono cancellate
- la calibratura automatica viene eseguita di nuovo

Menu Impostazioni di base		
Sottomenu	Impostazione di base	Simbolo impostazione
Segnale acustico	Segnale acustico OFF	 30
	Durata del segnale acustico 30 secondi	 3 1
	Durata del segnale acustico 2 minuti	 32
	Durata del segnale acustico 10 minuti	 33
Autostart	OFF	 40
	ON	 4 1
Durezza dell'acqua	addolcita	 50
	Dolce (I)	 5 1
	Media (II)	 52
	Dura (III)	 53
	Molto dura (IV)	 54
Segnale riscaldamento vapore	OFF	 60
	ON	 6 1
Impostazioni predefinite*	Non ripristinare	 70
	Ripristinare	 7 1

* Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio:

- tutte le modifiche alle impostazioni di base vengono cancellate
- la calibratura automatica viene eseguita di nuovo

Cura e manutenzione

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Decalcificazione

Pericolo di corto circuito!

Non pulire l'apparecchio utilizzando detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Attenzione!

Danni alle superfici: Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi
- detergenti per forno

- detergenti corrosivi o contenenti cloro
- detergenti a elevato contenuto di alcol

Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Attenzione!

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

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

I sali sono molto aggressivi e possono causare macchie di ruggine. Eliminare dal vano di cottura i resti di salse piccanti (ketchup, senape) o di pietanze salate subito dopo il raffreddamento.

Non utilizzare spugnette dure o abrasive.

Detergente

Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in alluminio)

Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere il detergente per vetri con un panno morbido o in microfibra con movimenti orizzontali e senza fare pressione sulla parte frontale in alluminio.

Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in acciaio inox)

Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.

Interno del vano di cottura con vaschetta di evaporazione	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: utilizzare la spugna per pulizia allegata o una spazzola morbida.
Attenzione! Il vano di cottura si può arrugginire: Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive.	
Serbatoio dell'acqua	Soluzione alcalina di lavaggio, non lavare in lavastoviglie!
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo
Guarnizione del coperchio del serbatoio dell'acqua	Asciugare dopo ogni utilizzo
Supporti	vedere capitolo: Pulizia dei supporti
Pannelli delle porte	vedere capitolo: Pulizia dei pannelli della porta
Attenzione! Danni alle superfici: Asciugare i pannelli della porta dopo averli puliti con il detergente per vetri, altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.	
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugnetta o lavare in lavastoviglie. In caso di macchie dovute ad alimenti contenenti amido (ades. riso) pulire con acqua e aceto.

Spugna per pulizia


La spugna per pulizia allegata è molto assorbente. Utilizzare la spugna per pulizia solo per pulire il vano di cottura e per rimuovere l'acqua in eccesso dalla vaschetta di evaporazione.

Lavare bene la spugna per pulizia prima del primo utilizzo. La spugna per pulizia si può lavare in lavatrice (programma capi resistenti).

Panno in microfibra

Il panno in microfibra a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio (Cod. articolo 460 770, disponibile anche on-line nell'eShop). Rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.

Decalcificazione

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

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

Il processo di decalcificazione prevede:

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

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

Decalcificante

Per la decalcificazione, utilizzare solo un decalcificante liquido raccomandato dal servizio assistenza (cod. ord. 311 138, disponibile anche on-line nell'eShop). Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.


1. Preparare una soluzione decalcificante con 300 ml di acqua e 60 ml di decalcificante liquido.
2. Svuotare il serbatoio e riempirlo con la soluzione decalcificante.

Attenzione!



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


Avvio della decalcificazione

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

1. Premere il selettore delle modalità di funzionamento per estrarlo.
L'apparecchio si accende
2. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su Decalcificare .
3. Inserire il serbatoio dell'acqua contenente la soluzione decalcificante e chiudere la porta dell'apparecchio.
4. Premere il tasto Avvio.
La decalcificazione si avvia. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

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

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Compajono il simbolo  (Riempire serbatoio dell'acqua) e  00:40 min.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
 2. Pulire a fondo il serbatoio, riempire con acqua e reinserirlo correttamente.
- Compare il simbolo  (Svuotare la vaschetta di evaporazione).
3. Rimuovere la soluzione decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.
 4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

1° risciacquo

Premere il tasto avvio.
L'apparecchio risciacqua.

Svuotare la vaschetta di evaporazione

Dopo 20 secondi compajono  (Svuotare la vaschetta di evaporazione) e  00:20 min.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Risciacquare bene la spugna per pulizia.
3. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

2° risciacquo

Premere il tasto avvio.
L'apparecchio risciacqua.

Eliminazione dell'acqua residua

Dopo 20 secondi compaiono  (Svuotare la vaschetta).

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
3. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.
4. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su 0.
5. Premere e innestare il selettore delle modalità di funzionamento per spegnere l'apparecchio.

La decalcificazione è conclusa.

Interruzione della decalcificazione

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

1. Premere a lungo il tasto Stop per interrompere la decalcificazione.

Sull'indicatore compare  00:40 min.

Affinché nell'apparecchio non rimangano resti di soluzione decalcificante, dopo un'interruzione è necessario risciacquare due volte.

2. Premere il tasto Avvio.

Compare il simbolo  (Riempire serbatoio dell'acqua).

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

Decalcificazione della sola vaschetta di evaporazione

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

Unica differenza:

1. Preparare una soluzione decalcificante con 100 ml di acqua e 20 ml di decalcificante liquido.
2. Riempire completamente la vaschetta di evaporazione con la soluzione decalcificante.
3. Riempire il serbatoio solo con acqua.
4. Avviare la funzione "Decalcificare" come descritto.

È possibile decalcificare la vaschetta di evaporazione anche manualmente.

Smontaggio e montaggio della porta

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

Pericolo di lesioni!

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

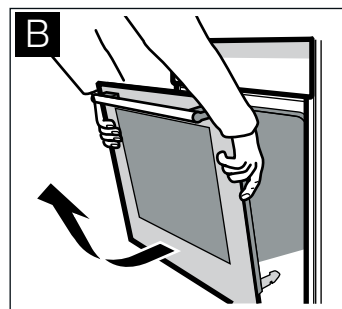
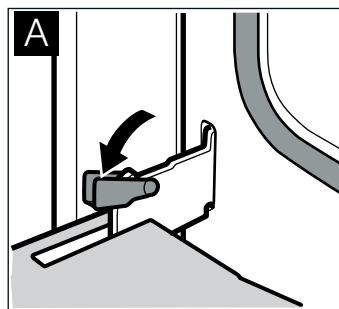
Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Aprire le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.
3. Chiudere la porta dell'apparecchio finché non si avverte una resistenza.

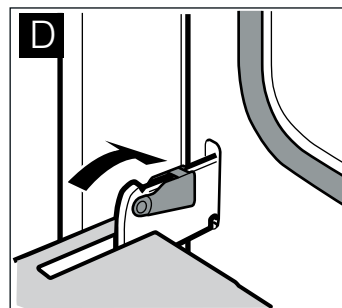
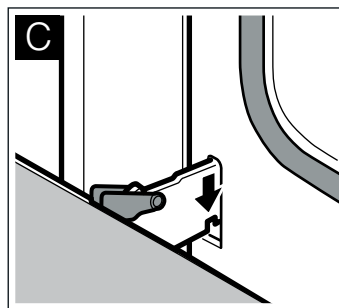
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).



Montaggio della porta dell'apparecchio

Dopo la pulizia rimontare la porta dell'apparecchio.

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



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

4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere il pannello interno della porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

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

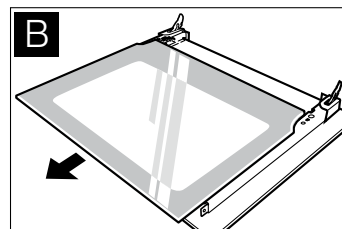
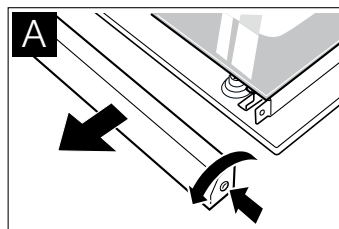
Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio del pannello della porta

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

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



Pulizia

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

Attenzione!

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

Montaggio del pannello della porta

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

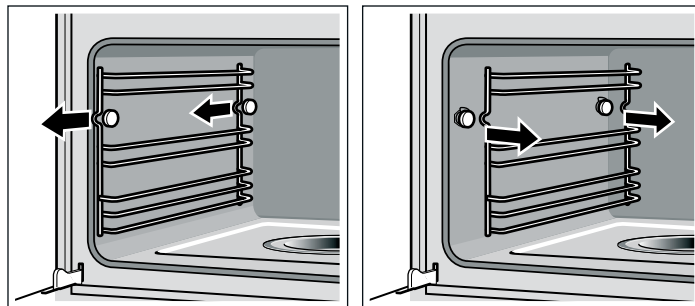
Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

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

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

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



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

Che cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

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

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

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

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano.
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 10 secondi
Se non si riesce ad avviare l'apparecchio, sull'indicatore compaiono I→I e 00:40 min	La decalcificazione è stata interrotta	Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su [D] e risciacquare 2 volte l'apparecchio (vedere capitolo: Interruzione della decalcificazione)
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa.	Chiudere la porta dell'apparecchio.
Sul display orologio lampeggia 0:00	Interruzione di corrente	Regolare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Sul display orologio lampeggia 0:00, sull'indicatore della temperatura compare rrr	Interruzione di corrente durante il processo di cottura	Premere il tasto funzione orologio <D>, impostare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
L'apparecchio non è in funzione. Sul display dell'ora viene visualizzata una durata	Non è stato premuto il tasto avvio dopo aver effettuato l'impostazione	Premere il tasto avvio oppure cancellare l'impostazione con il tasto stop.
Compare l'indicazione [] anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all'arresto.
	Il sistema di diagnosi non funziona	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Compare l'indicazione [] anche se il serbatoio non è ancora vuoto oppure il serbatoio è vuoto ma l'indicazione [] non compare	Il serbatoio è sporco. Gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati	Smuovere e pulire il serbatoio. Se i componenti non si staccano, procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il serbatoio si svuota senza motivo apparente. La vaschetta di evaporazione trabocca	Il serbatoio non è stato chiuso in modo corretto	Chiudere il coperchio fino allo scatto
	La guarnizione del coperchio del serbatoio è sporca	Pulire la guarnizione
	La guarnizione del coperchio del serbatoio è guasta	Procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza.
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Spingere il serbatoio fino all'arresto
	Il condotto di alimentazione è ostruito	Decalcificare l'apparecchio. Controllare se la durezza dell'acqua è stata impostata correttamente
Compare l'indicazione 	L'apparecchio non è stato utilizzato per almeno due giorni e il serbatoio dell'acqua è pieno	Svuotare e pulire il serbatoio. Dopo la cottura, svuotare sempre il serbatoio.
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp"	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore	Si tratta di un comportamento normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente	Si tratta di un comportamento normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa di nuovo moltissimo vapore	Per tempi di cottura molto brevi l'apparecchio non riesce a calibrarsi automaticamente	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio (vedere capitolo: Impostazioni di base). Poi avviare il livello vapore per 20 minuti a 100 °C 
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione		Si tratta di un comportamento normale
L'apparecchio non cuoce più bene	È presente del calcare nell'apparecchio	Avvio della decalcificazione
Sull'indicatore della temperatura compare il messaggio d'errore E011	Un tasto è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato	Premere il tasto funzione orologio  per cancellare il messaggio d'errore. Premere tutti i tasti singolarmente e verificare che siano puliti
Sull'indicatore della temperatura compare un messaggio d'errore E0...	Difetto tecnico	Premere il tasto funzione orologio  per cancellare il messaggio d'errore, event. impostare nuovamente l'ora. Se compare nuovamente il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti
L'apparecchio non riscalda più. Sul display orologio lampeggiano i due punti. Sull'indicatore della temperatura compare ad.es. 100a	È stata premuta una combinazione di tasti	Disattivare l'apparecchio. Disattivare l'apparecchio, tenere premuto il tasto Info i per 3 secondi poi premere il tasto funzione orologio  per 4 secondi e nuovamente il tasto Info i per 3 secondi

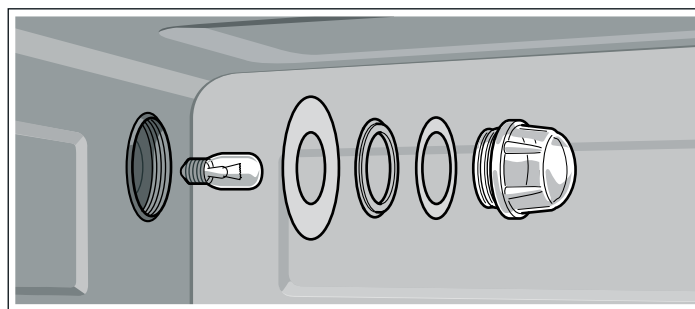
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

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

Pericolo di scottature!

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

1. Disattivare l'interruttore di sicurezza nella valvoliera e togliere la spina.
2. Svitare la copertura verso sinistra.
3. Svitare la lampada verso sinistra e sostituirla con una dello stesso tipo.
4. Inserire nel giusto ordine le nuove guarnizioni e l'anello di bloccaggio sulla copertura in vetro.



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

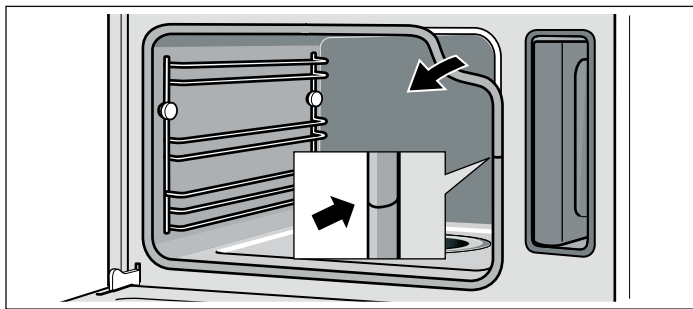
Sostituzione della protezione in vetro o delle guarnizioni

Se danneggiate, la copertura in vetro o le guarnizioni devono essere necessariamente sostituite. Specificare al servizio assistenza il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Sostituzione della guarnizione della porta

Quando la guarnizione esterna della porta è guasta, è necessario sostituirla. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Togliere la vecchia guarnizione.
3. Inserire la guarnizione nuova da un lato e tutt'intorno. Il punto di giuntura deve essere posizionato lateralmente.
4. Verificare ancora una volta la posizione della guarnizione, controllando soprattutto gli angoli.



Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

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

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.
- La cottura a vapore consente di cuocere su più livelli contemporaneamente. Nel caso di pietanze con tempi di cottura diversi, inserire prima quelle che richiedono il tempo di cottura più lungo.

Tabelle e consigli

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

Le tabelle contengono una scelta di piatti adatti alla cottura con la vaporiera. Controllare la modalità di funzionamento, gli accessori, la temperatura e il tempo di cottura consigliati. Salvo diversamente riportato, le indicazioni si riferiscono alle pietanze introdotte nell'apparecchio non preriscaldato.

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

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

Stoviglie

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

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

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

Tempi di cottura e quantità

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

Rispettare le dimensioni delle porzioni indicate nelle tabelle. Per porzioni più piccole il tempo di cottura si riduce, per porzioni più grandi si prolunga. Anche la qualità e il grado di maturazione influiscono notevolmente sul tempo di cottura. Per questo motivo, i valori riportati servono solo come linee guida.

Distribuzione regolare degli alimenti

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

Alimenti sensibili alla pressione

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

Un menù completo

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

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

Verdure

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

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	Interi	Forato + non forato	Livello vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	Interi	Forato + non forato	Livello vapore	100	30 - 40
Cavolfiore	Rosette	Forato + non forato	Livello vapore	100	10 - 15
Broccoli	Rosette	Forato + non forato	Livello vapore	100	8 - 10
Piselli	-	Forato + non forato	Livello vapore	100	5 - 10
Finocchio	A fette	Forato + non forato	Livello vapore	100	10 - 14
Flan di verdure	-	Stampo per bagnomaria da 1,5 l + recipiente forato al livello 2	Livello vapore	100	50 - 70
Fagiolini	-	Forato + non forato	Livello vapore	100	20 - 25
Carote	A fette	Forato + non forato	Livello vapore	100	10 - 20
Cavolo rapa	A fette	Forato + non forato	Livello vapore	100	15 - 20
Porri	A fette	Forato + non forato	Livello vapore	100	4 - 6
Mais	Interi	Forato + non forato	Livello vapore	100	25 - 35
Bietole*	A listarelle	Forato + non forato	Livello vapore	100	8 - 10
Asparagi, verdi*	Interi	Forato + non forato	Livello vapore	100	7 - 12
Asparagi, bianchi*	Interi	Forato + non forato	Livello vapore	100	10 - 15
Spinaci*	-	Forato + non forato	Livello vapore	100	2 - 3
Cavolo romanesco	Rosette	Forato + non forato	Livello vapore	100	8 - 10
Cavolini Bruxelles	Rosette	Forato + non forato	Livello vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	Intero	Forato + non forato	Livello vapore	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	A listarelle	Forato + non forato	Livello vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	A listarelle	Forato + non forato	Livello vapore	100	25 - 35
Zucchine	A fette	Forato + non forato	Livello vapore	100	2 - 3
Piselli	-	Forato + non forato	Livello vapore	100	8 - 12

* Preriscaldare l'apparecchio

Contorni e legumi

Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate.
Esempio: 1:1,5 = per 100 g di riso, aggiungere 150 ml di liquido.

Selezionare a piacere il livello di inserimento del recipiente non forato.

Alimenti	Rapporto	Accessori	Livello	Modalità di fun- zionamento	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Patate lesse (dimensioni medie)	-	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	100	35 - 45
Patate lesse (tagliate in quattro)	-	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	100	20 - 25
Riso integrale	1:1,5	Non forato	-	Livello vapore	100	30 - 40
Riso a chicco lungo	1:1,5	Non forato	-	Livello vapore	100	20 - 30
Riso basmati	1:1,5	Non forato	-	Livello vapore	100	20 - 30
Riso parboiled	1:1,5	Non forato	-	Livello vapore	100	15 - 20
Risotto	1:2	Non forato	-	Livello vapore	100	30 - 35
Lenticchie	1:2	Non forato	-	Livello vapore	100	30 - 45
Fagioli bianchi, in ammollo	1:2	Non forato	-	Livello vapore	100	65 - 75
Cous cous	1:1	Non forato	-	Livello vapore	100	6 - 10
Spelta, macinata	1:2,5	Non forato	-	Livello vapore	100	15 - 20
Miglio, intero	1:2,5	Non forato	-	Livello vapore	100	25 - 35
Frumento, intero	1:1	Non forato	-	Livello vapore	100	60 - 70
Gnocchi	-	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	95	20 - 25

Pollame e carne

Pollame

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di fun- zionamento	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Petto di pollo	Da 0,15 kg cia- scuno	Non forato	2	Livello vapore	100	15 - 25
Petto d'anatra*	Da 0,35 kg cia- scuno	Non forato	2	Livello vapore	100	12 - 18

* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di manzo

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di fun- zionamento	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Roastbeef basso, medio*	1 kg	Non forato	2	Livello vapore	100	25 - 35
Roastbeef alto, medio*	1 kg	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	100	30 - 40

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di maiale

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di fun- zionamento	Temperatura in °C	Tempo di cot- tura in min.
Filetto di maiale*	0,5 kg	Non forato	2	Livello vapore	100	10 - 12
Medaglioni di maiale*	Spessore ca. 3 cm	Non forato	2	Livello vapore	100	10 - 12
Costolette di maiale	A fette	Non forato	2	Livello vapore	100	15 - 20

* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Salsiccia

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Würstel	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	80 - 90	12 - 18
Salsicce bianche	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	80 - 90	15 - 20

Pesce

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

Paste da brodo, altro

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Uova sbattute	Non forato	2	Livello vapore	90	15 - 20
Gnocchi di semolino	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	90 - 95	7 - 10
Uova sode (grandezza M, max. 1,8 kg)	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	100	10 - 12
Uova alla coque (grandezza M, max. 1 kg)	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	100	6 - 8

Dolci, composta

Composta

Pesare la frutta, aggiungere ca. 1/3 della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie.

Riso al latte

Pesare il riso e aggiungere 2 parti e mezza di latte. Mettere il riso e il latte negli accessori per un max. di 2,5 cm di altezza. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Yogurt

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

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

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Alimenti	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Gnocchi ripieni	Non forato	Livello vapore	100	20 - 25
Crème caramel	Stampini + forato	Livello vapore	90 - 95	15 - 20
Riso al latte*	Non forato	Livello vapore	100	25 - 35
Yogurt*	Vasetti monodose + forato	Livello vapore	40	300 - 360
Composta di mele	Non forato	Livello vapore	100	10 - 15
Composta di pere	Non forato	Livello vapore	100	10 - 15

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

Alimenti	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Composta di ciliegie	Non forato	Livello vapore	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	Non forato	Livello vapore	100	10 - 15
Composta di susine	Non forato	Livello vapore	100	15 - 20

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

Rigenerazione degli alimenti

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

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

Scongelamento

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

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

Utilizzare la modalità di funzionamento Livello di scongelamento.

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

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

Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formatosi deve essere assolutamente rimosso e non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro.

Dopo lo scongelamento mettere in funzione la vaporiera per 15 minuti con il livello vapore  a 100 °C.

Scongelamento della carne

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

Scongelare il pollame

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

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cosce di pollo	0,25 kg	Forato + Non forato	3 1	45 - 50	55 - 60
Frutti di bosco	0,5 kg	Forato + Non forato	3 1	50 - 55	15 - 20
Filetto di pesce	0,4 kg	Forato + Non forato	3 1	40 - 45	50 - 55

Lievitazione

Con livello vapore è possibile far lievitare la pasta molto più rapidamente di quanto non avvenga a temperatura ambiente.

Selezionare a piacere il livello di inserimento del recipiente forato.

Riporre la ciotola con l'impasto sul recipiente forato. Non coprire.

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

Centrifuga

Prima di procedere con la centrifuga, mettere i frutti di bosco in una ciotola con zucchero. Lasciare macerare per almeno un'ora ed estrarre il succo.

Versare i frutti di bosco nel recipiente forato e inserirlo al livello 3. Inserire il recipiente non forato al livello 1 per raccogliere il succo.

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

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Lamponi	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	100	30 - 45
Ribes	Forato + non forato	3 1	Livello vapore	100	40 - 50

Sterilizzazione

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

Utilizzare solo frutta e verdura in perfette condizioni.

Con questo apparecchio non si possono sterilizzare gli alimenti seguenti:
alimenti in lattine, carne, pesce o paté

Controllare i vasetti per le conserve, le guarnizioni in gomma, la chiusura a molla e a stantuffo.

Lavare con acqua calda le guarnizioni in gomma e i vasetti. Per pulire i vasetti si può utilizzare anche il programma "Sterilizzare biberon".

Mettere i vasetti nel recipiente forato. Evitare di toccarli.

Aprire la porta dell'apparecchio dopo il tempo di cottura indicato.

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

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdure	Vasetti per conserva da 1 litro	2	Livello vapore	100	30 - 120
Frutta con nocciolo	Vasetti per conserva da 1 litro	2	Livello vapore	100	25 - 30
Frutta con semi	Vasetti per conserva da 1 litro	2	Livello vapore	100	25 - 30

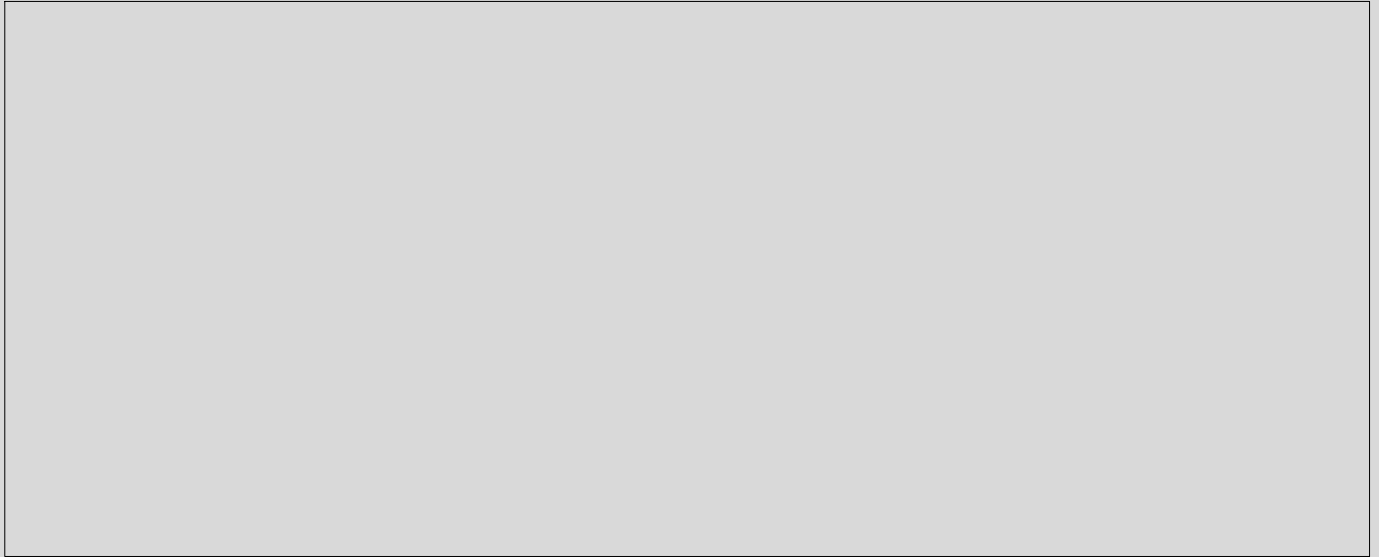
Prodotti surgelati

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

* Aggiungere un po' di liquido



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



9000604585

920314