



Forno a vapore C47C22.0.



Norme di sicurezza	4	Tabelle e consigli	22
Avvertenze per la sicurezza	4	Livello vapore	22
Cause dei danni	4	Aria calda	23
Il nuovo apparecchio	5	CircoSteam®	23
Pannello comandi	5	Verdure	23
Modalità di funzionamento	6	Contorni e legumi	23
Vano di cottura	6	Pollame e carne	24
Accessori	6	Pesce	26
Calibratura automatica	7	Sformati, paste da brodo	26
Prima del primo utilizzo	7	Dolci, composta	26
Impostazione dell'ora	7	Dolci e biscotti	27
Impostazione della durezza dell'acqua	7	Rigenerazione degli alimenti	28
Prima messa in funzione	8	Scongelamento	29
Pulizia preliminare degli accessori	8	Lievitazione	29
Comandi dell'apparecchio	8	Centrifuga	29
Riempire il serbatoio dell'acqua	8	Sterilizzazione	30
Attivazione dell'apparecchio	8	Prodotti surgelati	30
Disattivazione dell'apparecchio	9	Pietanze sperimentate	31
Dopo ogni utilizzo	9	Cottura al forno	31
Orologio elettronico	9	Cottura a vapore	31
Display orologio	10		
Contaminuti breve	10		
Durata di funzionamento	10		
Arresto	11		
Funzionamento con preselezione	11		
Impostazione dell'ora	11		
Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni	11		
Programmazione automatica	11		
Impostazione del programma	11		
Avvertenze sui programmi	12		
Tabella dei programmi	13		
Sicurezza bambino	14		
Blocco	14		
Disabilitazione permanente	14		
Impostazioni di base	15		
Spegnimento di sicurezza automatico	15		
Cura e manutenzione	16		
Detergente	16		
Funzione di pulizia EasyClean®	17		
Decalcificazione	17		
Smontaggio e montaggio della porta	18		
Pulizia dei pannelli della porta	19		
Pulizia dei supporti	19		
Che cosa fare in caso di guasto?	20		
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura	21		
Sostituzione della guarnizione della porta	21		
Servizio di assistenza tecnica	22		
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	22		
Tutela dell'ambiente	22		
Smaltimento ecocompatibile	22		
Consigli per il risparmio energetico	22		

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!

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.

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di corto circuito!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Cause dei danni

Attenzione!

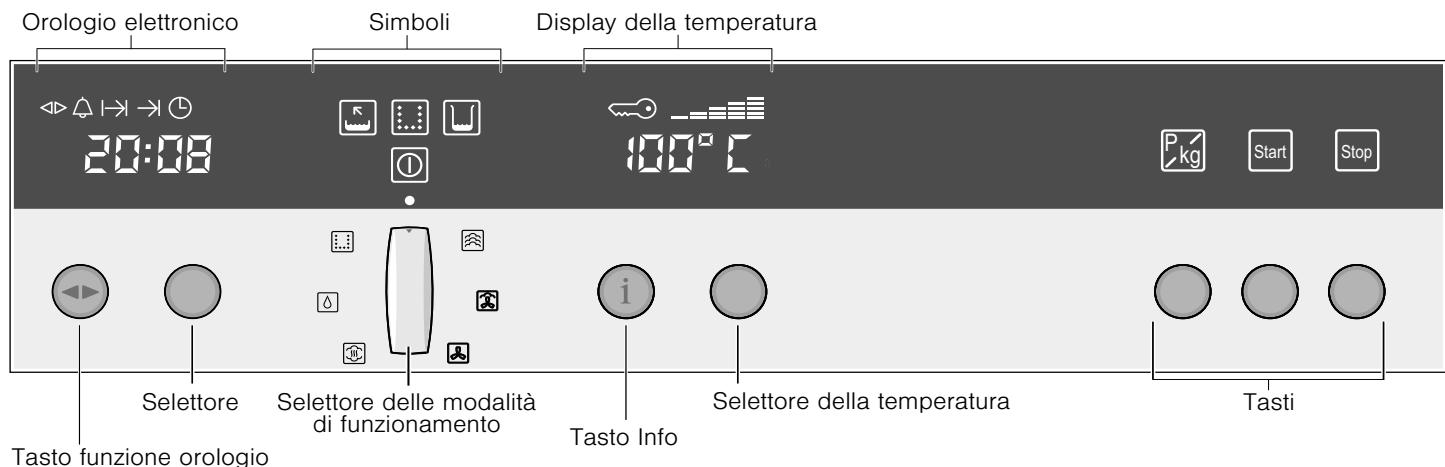
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.
Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato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

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- modalità di funzionamento
- vano di cottura
- accessori
- calibrazione 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 lampeggi 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)

i	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 estrarre e reinserirli.

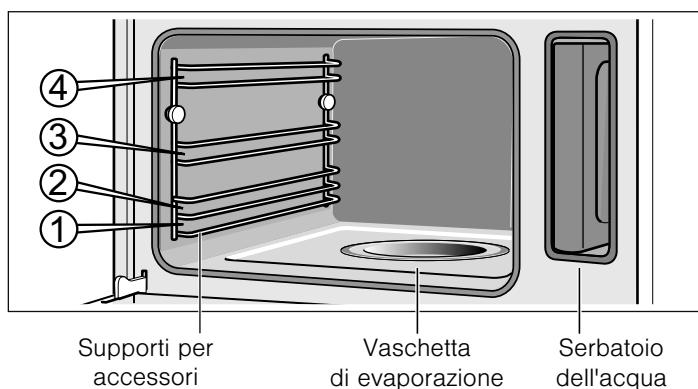
Modalità di funzionamento

Con il selettori delle modalità di funzionamento è possibile impostare diversi tipi di impiego per l'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).
	CircoSteam® 120 - 230 °C Per carne, sformati e pasticcini. Aria calda e vapore vengono combinati insieme.
	Aria calda 30 - 230 °C Per dolci imbevuti, Pan di Spagna, stufati. Una ventola posta sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano di cottura in maniera uniforme.
	Rigenerazione 100 - 180 °C Per piatti pronti e prodotti da forno. I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti.
	EasyClean® Agevola la pulizia del vano di cottura (vedere capitolo: Sistema ausiliario di pulizia EasyClean®)
	Decalcificare 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.



Recipientе, 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.



Recipientе, non forato, GN 2/3, profondità 28 mm (teglia)
per la cottura al forno di dolci in teglia e per la raccolta dei liquidi versati durante la cottura a vapore

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	N° d'ordine
Recipientе, non forato, GN 2/3, 40 mm di profondità	Z1683X0
Recipientе, forato, GN 2/3 40 mm di profondità	Z1682X0
Recipientе, non forato, GN 2/3 28 mm di profondità (teglia)	Z1673X0
Recipientе, non forato, GN 1/3, 40 mm di profondità	Z1663X0
Recipientе, forato, GN 1/3, profondità 40 mm	Z1662X0
Recipientе in porcellana, non forato, GN 2/3	Z1685X0
Recipientе in porcellana, non forato, GN 1/3	Z1665X0
griglia	Z1664X0
Set per arrosti	Z1684X0
Spugna per pulizia	643 254
Decalcificante	311 138
Panno in microfibra a nido d'ape	460 770

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

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:



griglia
per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrosti



Recipientе, forato, GN 1/3, profondità 40 mm
per la cottura a vapore di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, per lo scongelamento



Recipientе, non forato, GN 1/3, profondità 40 mm
per la cottura di riso, legumi e cereali

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.

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 selettori. 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.



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.

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" (**c52**). 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 selettori delle modalità di funzionamento su .
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 **c52** (Durezza dell'acqua "media").
4. Servendosi del selettori della temperatura impostare la durezza dell'acqua corretta.

Durezza dell'acqua	Simbolo impostazione (display della temperatura)
Addolcita	c50
Dolce	c51
Media	c52
Dura	c53
Molto dura	c54

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: Calibrazione 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 , 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

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

Attenzione!

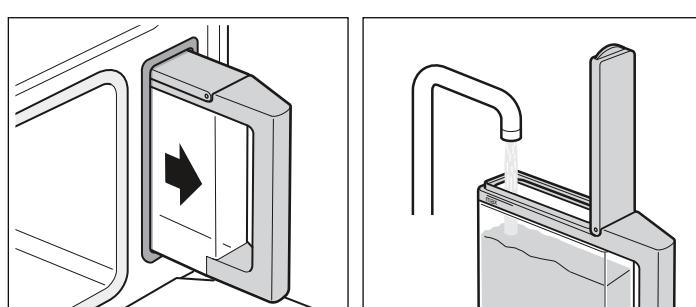
Danni all'apparecchio causati dall'utilizzo di liquidi non adatti

- 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.

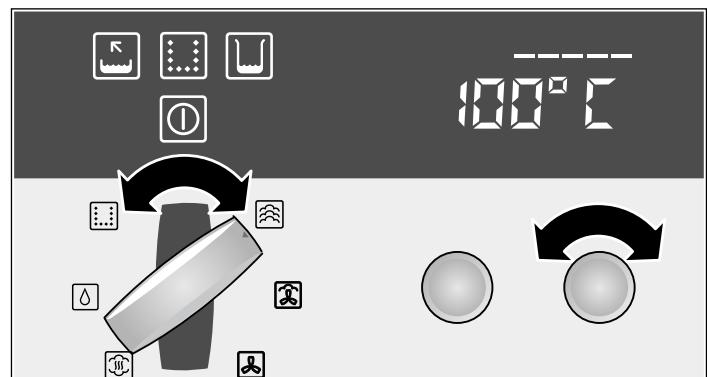
Attivazione dell'apparecchio

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.

Sul display della temperatura compare un valore predefinito.



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

Modalità di funzionamento Ambito di temperatura

	Livello vapore	35 - 100 °C
	Circosteam®	120 - 230 °C
	Aria calda	30 - 230 °C
	Rigenerazione	80 - 100 °C

Per le modalità di funzionamento con vapore sul display orologio compare 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.

È possibile impostare una durata anche per le modalità di funzionamento senza vapore (vedere capitolo: Orologio elettronico)

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 i.

La temperatura corrente viene visualizzata per 3 secondi.

Visualizzazione e modifica della durata di funzionamento

Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e $\rightarrow\leftarrow$. Viene visualizzata la durata di funzionamento attuale. Ruotare il selettori per modificare la durata. La variazione viene memorizzata automaticamente.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualunque momento. Ruotare il selettori 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 il tasto stop per terminare il processo di cottura.

Quando è stata impostata la durata di funzionamento, la cottura termina automaticamente. Viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleright$ per interrompere il segnale.

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

Ruotare all'indietro e innestare il selettori delle modalità di funzionamento in posizione Oper 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

	Calore residuo alto
	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. I resti carbonizzati sono molto più difficili da togliere in seguito.

4. Asciugare mobili e maniglie nel caso in cui si sia formata della condensa.

Orologio elettronico

Questo capitolo descrive

- come impostare il controllino
- come spegnere automaticamente l'apparecchio (durata e fine del funzionamento)
- come accendere e spegnere automaticamente l'apparecchio (funzionamento con preselezione)
- come impostare l'ora

Display orologio



Tasto funzione orologio Seletore

Funzione orologio	Tipo di utilizzo
⌚ Contaminuti breve	È possibile utilizzare il contaminuti come timer per le uova o per la cucina. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente
➡ Durata di funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente al termine della durata di funzionamento impostata (ades. 1:30 ore)
➡ Arresto	L'apparecchio si spegne automaticamente in un dato momento (ad es. ora 12:30)
Funzionamento con preselezione	L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente. La durata e la fine del funzionamento sono combinate
🕒 Ora	Impostazione dell'ora

Avvertenze

- Tra le 22:00 e le 5:59 se non è stata effettuata alcuna impostazione o se non è stata attivata alcuna funzione orologio, il display dell'orologio viene oscurato.
- Se viene impostata una funzione orologio l'intervallo di tempo aumenta quando vengono impostati valori elevati (ades. durata di funzionamento fino a 1:00h di minuto in minuto, superiore a 1:00h 5 minuti).
- Se si attivano le funzioni orologio contaminuti breve ⌚, durata di funzionamento ➡, fine del funzionamento ➡ e funzionamento con preselezione, terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo ⌚ o ➡ lampeggia. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto funzione orologio <▷.
- Premere sempre solo brevemente il tasto funzione orologio <▷ 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

- Tenere premuto il tasto funzione orologio <▷ per 6 secondi. Il display orologio si spegne. Se una funzione orologio è attiva, il simbolo corrispondente rimane acceso.
- Premere brevemente il tasto funzione orologio <▷. Il display orologio si accende.

Contaminuti breve

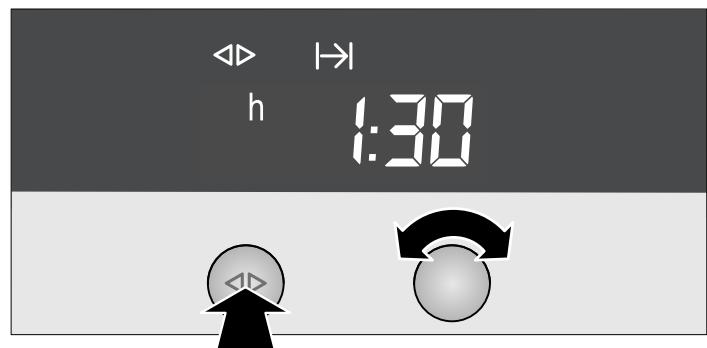
- Premere il tasto funzione orologio <▷ finché non si illuminano i simboli <▷ e ⌚.
- Impostare la durata servendosi del selettori (ades. 5:00 minuti). L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo mostrata l'ora e il contaminuti inizia a scorrere.



Durata di funzionamento

- Spegnimento automatico dopo una durata impostata.
- Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
 - Premere il tasto funzione orologio <▷ finché non si illuminano i simboli <▷ e ➡.
 - Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettori (ades. 1:30 ore).
 - Premere il tasto Avvio.

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 $\triangleleft\triangleright$ per arrestare la funzione orologio.

Arresto

Spegnimento automatico in un dato momento. È possibile solo per le modalità di funzionamento senza vapore.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.

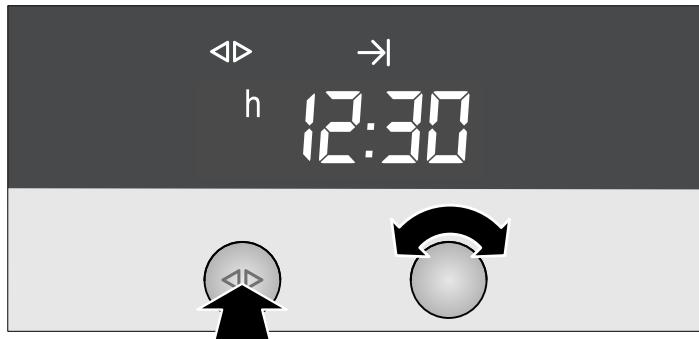
Premere il tasto avvio.

L'apparecchio scalda.

2. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \rightarrow .

3. Mediante il selettore impostare la fine del funzionamento (ades. ora **12:30**).

L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora.



Al momento impostato per la fine del funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente.

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento suo.
2. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleright$ 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 $\triangleleft\triangleright$ e \rightarrow .
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 $\triangleleft\triangleright$ e \rightarrow .
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 \rightarrow .

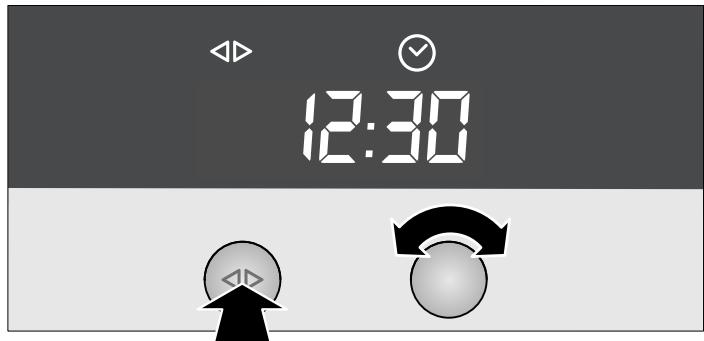
1. Riportare le modalità di funzionamento su O.
2. Premere il tasto funzione orologio per arrestare il funzionamento con preselezione.

Impostazione dell'ora

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

1. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft\triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \odot .
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 $\triangleleft\triangleright$ 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 40 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

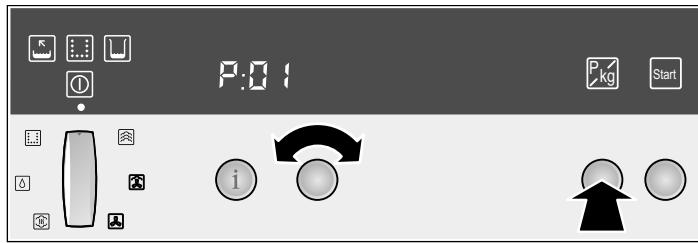
Impostazione del programma

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:0 1**.

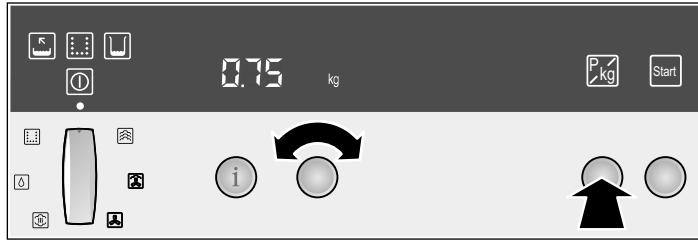
3. Selezionare il programma servendosi del selettore della temperatura.



4. Premere nuovamente il tasto **Pkg.**

Il display della temperatura visualizza 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 $\triangleleft\triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e $\rightarrow\leftarrow$.

Programma con funzionamento con preselezione \rightarrow

Per alcuni programmi è possibile impostare un funzionamento con preselezione \rightarrow . 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. In caso di pezzi separati, inserire sempre il peso del pezzo più grande. Il peso totale della pietanza deve essere compreso entro i limiti di peso prestabiliti.

Tempo di cottura

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

Preparazione di verdure P1 - P8

Condire le verdure solo dopo la cottura.

Preparazione del riso P9 - P 10

Pesare il riso e aggiungere acqua nella corretta proporzione di 1:1,5. Inserire il peso senza liquido. Mescolare il riso dopo la cottura. L'acqua in eccesso viene così assorbita velocemente.

Cottura del pollame P 11 - P 13

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

Cottura delicata del roastbeef P 15

Per il roastbeef, utilizzare di preferenza il roastbeef alto. Prima far rosolare bene la carne.

Cottura delicata del cosciotto d'agnello P 19

Prima far rosolare bene la carne.

Cottura a vapore del pesce P 21 - P 22

Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.

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

Cottura della treccia lievitata P 24

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

Preparazione del riso al latte P 25

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

Preparazione dello yogurt P 26

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.

Cottura del pane P 27 - P 28

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

Cottura delle pagnotte P 29

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

Scongelamento P 35 - P 37

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. Inserire sempre sotto la teglia. In questo modo gli alimenti non rimangono immersi nell'acqua dello scongelamento e il vano di cottura resta pulito.

Tutti i programmi di scongelamento si riferiscono ad alimenti crudi.

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

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

⚠ Rischio per la salute!

Durante lo scongelamento di alimenti di origine animale, il liquido formatosi deve essere assolutamente rimosso e non deve mai entrare in contatto con gli altri alimenti. I germi potrebbero passare da un alimento all'altro. Dopo lo scongelamento mettere in funzione il forno a vapore per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda.

Scongelare filetto di pesce (P 35): non mettere mai i filetti di pesce uno sopra l'altro.

Scongelare pollame intero (P 36): prima dello scongelamento togliere dalla confezione. Dopo lo scongelamento lasciare riposare il pollame. Nel caso di pollame di grandi dimensioni, come il tacchino, è possibile estrarre le interiora dopo 30 minuti circa.

Disinfezione biberon P 38

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

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

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

Sterilizzazione P 39

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

Sbollentare la zucca prima della sterilizzazione.

Il programma è stato progettato per vasi da 1 litro.

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

Cuocere le uova P 40

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

Tabella dei programmi

In questo capitolo vengono illustrati tutti i programmi del forno a vapore. Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
P 1* Rosette di cavolfiore al vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 2* Rosette di broccoli al vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 3* Fagiolini al vapore	-	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 4* Carote a rondelle, al vapore	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 5* Asparagi bianchi al vapore	-	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 6 Verdure miste, congelate, al vapore	-	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 7* Patate lesse	Media grandezza, tagliate in quattro, 30 - 40 g ciascuna	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 8* Patate lesse	Media grandezza, Ø 4 - 5 cm	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 9 Riso a chicco lungo	Max. 0,75 kg	Recipienti non forato	2
P 10 Riso basmati	Max. 0,75 kg	Recipienti non forato	2
P 11 Pollo fresco	Peso totale 0,7 - 1,5 kg	Griglia + teglia	2
P 12 Porzioni di pollo fresche	Peso di ciascuna porzione 0,04 - 0,35 kg	Griglia + teglia	2
P 13 Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2 - 1,5 kg	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 14* Stufato fresco	1 - 1,5 kg	Teglia	2
P 15 Cottura delicata del roastbeef (cottura media)	Peso totale 1 - 2 kg	Teglia	2
P 16* Arrosto di vitello magro, fresco	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
P 17* Petto di vitello ripieno	1 - 2 kg	Griglia + teglia	2
P 18* Arrosto di maiale fresco (collo) disossato	0,8 - 2 kg	Griglia + teglia	2
P 19 Cosciotto di agnello, fresco, disossato, cottura delicata (media)	1 - 2 kg	Teglia	2
P 20 Polpettone di carne tritata fresca	Peso totale 0,5 - 2 kg	Teglia	2
P 21 Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 22 Filetto di pesce fresco al vapore	2,5 cm max. di spessore	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 23 Cozze	-	Recipienti forato + Teglia	3 1
P 24 Treccia lievitata	0,6 - 1,8 kg	Teglia + carta da forno	2

* Per questo programma è possibile impostare un funzionamento con preselezione

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
P25 Riso al latte	-	Teglia	2
P26 Yogurt in vasetti	-	Vasetti + Recipiente forato	2
P27* Cottura del pane misto	0,6 - 2 kg	Teglia + carta da forno	2
P28* Cottura del pane di segale	0,6 - 2 kg	Teglia + carta da forno	2
P29* Cottura di pagnotte fresche	Peso di ciascuna porzione 0,05 - 0,1 kg	Teglia + carta da forno	2
P30* Rigenerazione 1 porzione	-	Griglia	2
P31* Rigenerazione contorni cotti	-	Teglia	2
P32* Rigenerazione verdure cotte	-	Teglia	2
P33* Rigenerazione pizza cotta (fondo sottile)	-	Griglia + teglia	3
P34* Rigenerazione pizza cotta (fondo spesso)	-	Griglia + teglia	3
P35 Scongelamento filetto di pesce	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + Teglia	3 1
P36 Scongelamento pollame intero	Max. 1,5 kg	Recipiente forato + Teglia	3 1
P37 Scongelamento frutti di bosco	-	Recipiente forato + Teglia	3 1
P38* Disinfezione biberon	-	Recipiente forato	2
P39 Sterilizzazione	In vasi da 1 litro	Recipiente forato + Teglia	3 1
P40* Uova alla coque	Uova grandezza M, max. 1 kg	Recipiente forato + Teglia	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 selettori 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 selettori 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 selettori 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 selettori 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 **c21** sul display della temperatura.
2. Girare il selettore della temperatura finché non compare **c20** 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 **c10** 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 **c10** (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	c10
	La disabilitazione è attivata	c11
	La disabilitazione permanente è attivata	c21

* 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	c30
	Durata del segnale acustico 30 secondi	c31
	Durata del segnale acustico 2 minuti	c32
	Durata del segnale acustico 10 minuti	c33
Autostart	OFF	c40
	ON	c41
Durezza dell'acqua	addolcita	c50
	Dolce (I)	c51
	Media (II)	c52
	Dura (III)	c53
	Molto dura (IV)	c54
Segnale riscaldamento vapore	OFF	c60
	ON	c61
Impostazioni predefinite*	Non ripristinare	c70
	Ripristinare	c71

* Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio:

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

Spegnimento di sicurezza automatico

Lo spegnimento di sicurezza automatico si attiva unicamente se non si effettua alcuna impostazione nell'apparecchio per un periodo di tempo prolungato.

Il tempo dopo il quale l'apparecchio si disattiva dipende dalle proprie impostazioni.

Sul display della temperatura lampeggia **000**. Viene interrotto il processo di cottura.

Riportare il selettore delle modalità di funzionamento in posizione **O**, per disattivare lo spegnimento automatico. Ora è possibile effettuare una nuova impostazione.

Cura e manutenzione

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Funzione di pulizia EasyClean®
- Decalcificazione

⚠ Pericolo di corto circuito!

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

Attenzione!

Danni alle superfici: Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi
- detergenti per forno
- detergenti corrosivi o contenenti cloro
- detergenti a elevato contenuto di alcol

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

Attenzione!

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

Rimuovere la sporcizia dal vano di cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato. I resti carbonizzati sono molto più difficili da togliere in seguito.

In caso di sporco ostinato utilizzare il sistema ausiliario di pulizia (vedere capitolo: Sistema ausiliario di pulizia EasyClean®).

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 albumi. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Interno del vano di cottura con vaschetta di evaporazione	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: utilizzare la spugna per pulizia allegata o una spazzola morbida.
Attenzione!	Il vano di cottura si può arrugginire: Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive.
	In caso di sporco ostinato utilizzare esclusivamente il gel per la pulizia del grill e del forno raccomandato dal servizio assistenza (cod. ord. 463 582, disponibile anche online nell'eShop). Attenersi alle indicazioni del produttore. Detergenti per il forno di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.
	Lampadina del vano di cottura e guarnizioni della porta, lampadina e vaschetta di evaporazione non devono entrare in contatto con il gel. Lasciare agire per un massimo di 12 ore e non accendere l'apparecchio durante questo lasso di tempo. Successivamente sciacquare a fondo il vano di cottura (ades. con uno spruzzino) per eliminare tutti i residui di gel
Serbatoio	Soluzione alcalina di lavaggio, non lavare in lavastoviglie!
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo
Guarnizione del coperchio del serbatoio dell'acqua	Asciugare dopo ogni utilizzo
Supporti	vedere capitolo: Pulizia dei supporti
Pannelli delle porte	vedere capitolo: Pulizia dei pannelli della porta
Attenzione!	Danni alle superfici: Asciugare i pannelli della porta dopo averli puliti con il detergente per vetri, altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugnetta o lavare in lavastoviglie.
	In caso di macchie dovute ad alimenti contenenti amido (ad es. riso) pulire con acqua e aceto

Spugna per pulizia

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

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

Panno in microfibra

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

Set per arrosti

Se possibile utilizzare per gli arrosti l'apposito set (cod ord. Z1684X3, disponibile anche on-line nell'eShop). In questo modo si riduce notevolmente nel vano di cottura lo sporco dovuto agli spruzzi.

Funzione di pulizia EasyClean®

Mediante il vapore, il sistema ausiliario di pulizia scioglie la sporcizia nel vano di cottura che si può poi rimuovere facilmente.

Il sistema ausiliario di pulizia prevede:

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

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

Preparazione

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

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

Avvio del sistema ausiliario di pulizia

1. Premere il selettori delle modalità di funzionamento per estrarlo.

L'apparecchio si accende

2. Ruotare il selettori delle modalità di funzionamento su EasyClean® .

3. Riempire il serbatoio con acqua fino all'indicazione "max" e inserirlo.

4. Premere il tasto avvio.

Il sistema ausiliario di pulizia è avviato. La lampadina del vano di cottura resta spenta. Sul display della temperatura viene visualizzato .

Svuotare la vaschetta di evaporazione e pulire l'apparecchio

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico.

Compaiono il simbolo  (svuotare la vaschetta di evaporazione) e   min.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.

2. Estrarre i supporti dal vano di cottura e pulirli (vedere capitolo: Pulizia dei supporti).

3. Rimuovere lo sporco sciolto nel vano di cottura e nella vaschetta di evaporazione utilizzando una spazzola morbida e la spugna per pulizia.

4. Riempire event. il serbatoio con acqua e inserirlo nuovamente.

5. Chiudere la porta dell'apparecchio.

1° risciacquo

Premere il tasto avvio.

L'apparecchio risciacqua.

Svuotare la vaschetta di evaporazione

Dopo 20 secondi compaiono  (Svuotare la vaschetta di evaporazione) e   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 in eccesso

Dopo 20 secondi compaiono  (svuotare la vaschetta) e  .

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 selettori delle modalità di funzionamento su .

5. Premere e innestare il selettori delle modalità di funzionamento per spegnere l'apparecchio.

Il sistema ausiliario di pulizia è terminato.

Interruzione del sistema ausiliario di pulizia

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

1. Premere a lungo il tasto Stop per interrompere il sistema ausiliario di pulizia.

Sul display orologio compare   min.

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

2. Premere il tasto Avvio.

Compare il simbolo  (Svuotare la vaschetta di evaporazione).

3. Eventualmente riempire il serbatoio con acqua, reinserirlo e premere il tasto avvio.

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

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo a intervalli di tempo regolari. L'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 selettori delle modalità di funzionamento per estrarlo.

L'apparecchio si accende

2. Ruotare il selettori 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.

Compaiono 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 compaiono  (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 selettori delle modalità di funzionamento su 0.

5. Premere e innestare il selettori 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.

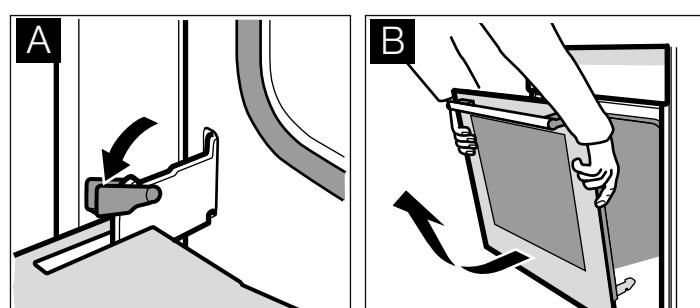
Smontaggio della porta dell'apparecchio

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.

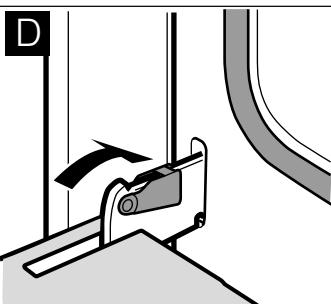
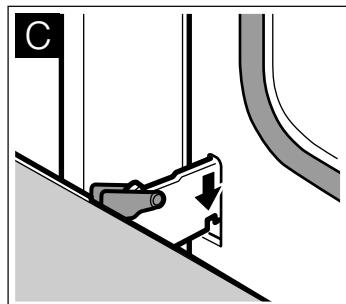
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).



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 i pannelli della porta dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di lesioni!

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

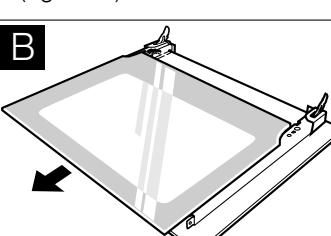
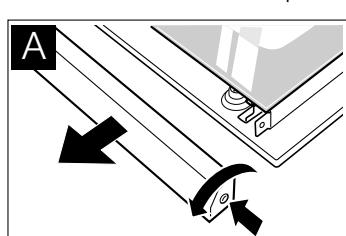
⚠ Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio del pannello della porta

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

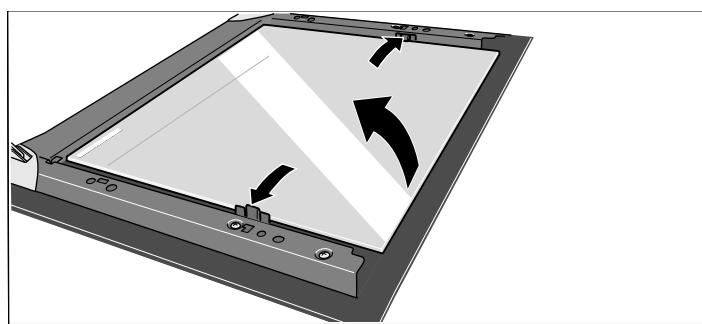
1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Smontare la protezione sulla parte superiore della porta svitando le viti a destra e sinistra (figura A).
3. Sollevare ed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



Smontaggio del pannello intermedio

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

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



Pulizia

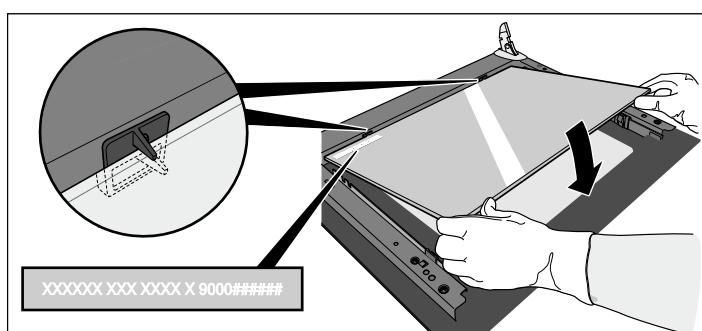
Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Attenzione!

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

Montaggio del pannello intermedio

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



Montaggio del pannello della porta

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

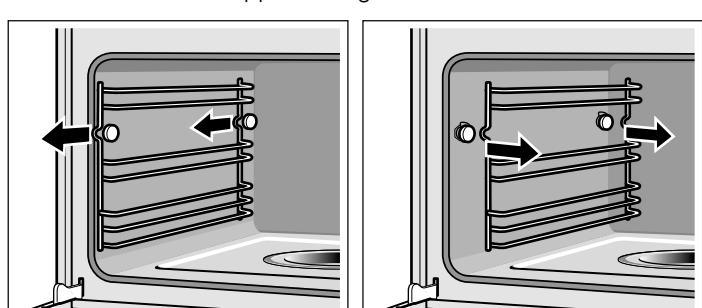
Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

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

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

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



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

Che cosa fare in caso di guasto?

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

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano.
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 10 secondi.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa.	Chiudere la porta dell'apparecchio.
Quando non si riesce ad avviare l'apparecchio sul display orologio compaiono  e 00:40 min	È stato interrotto il sistema ausiliario di pulizia oppure la decalcificazione	Ruotare il selettori delle modalità di funzionamento sul sistema ausiliario di pulizia EasyClean®  oppure su Decalcificare  e pulire l'apparecchio 2 volte (vedere capitolo: Interruzione del sistema ausiliario di pulizia oppure Interruzione della decalcificazione)
Sul display orologio lampeggiava 0:00	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Sul display orologio lampeggiava 0:00 , sul display della temperatura compare 	Interruzione di corrente durante il processo di cottura	Premere il tasto funzione orologio  , impostare nuovamente l'ora attuale (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.
Sul display della temperatura lampeggiava 000	È attivo lo spegnimento di sicurezza automatico.	Riportare il selettori delle modalità di funzionamento su 
Compare l'indicatore  anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto Il sistema di diagnosi non funziona	Inserire il serbatoio fino all'arresto. 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
Il serbatoio si svuota senza motivo apparente. La vaschetta di evaporazione trabocca	Il serbatoio non è stato chiuso in modo corretto La guarnizione del coperchio del serbatoio è sporca	Chiudere il coperchio fino allo scatto Pulire la guarnizione
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto Il condotto di alimentazione è ostruito	Spingere il serbatoio fino all'arresto 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

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
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	Decalcificare l'apparecchio (vedere capitolo: Decalcificare).
Sul display della temperatura viene visualizzato il messaggio d'errore EO 1!	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
Sul display della temperatura viene visualizzato un messaggio d'errore EO ...	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. Sul display della temperatura compare ad es. 100.0	È stata premuta una combinazione di tasti	Disattivare l'apparecchio. Premere a lungo il tasto Info per i 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

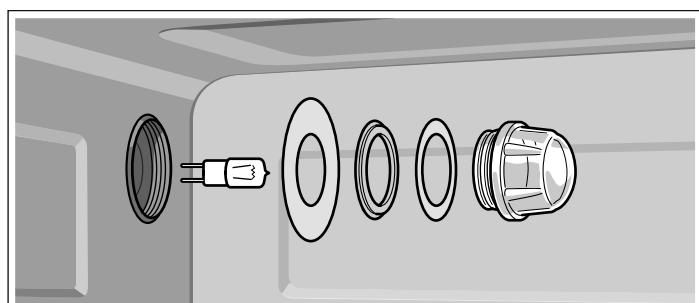
Le lampade alogene termostabili da 230 V/25 W con guarnizioni sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di scottature!

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

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

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



5. Avvitare nuovamente la copertura in vetro con le guarnizioni.

6. Collegare l'apparecchio alla corrente e reimpostare l'ora.

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la protezione in vetro e le guarnizioni!

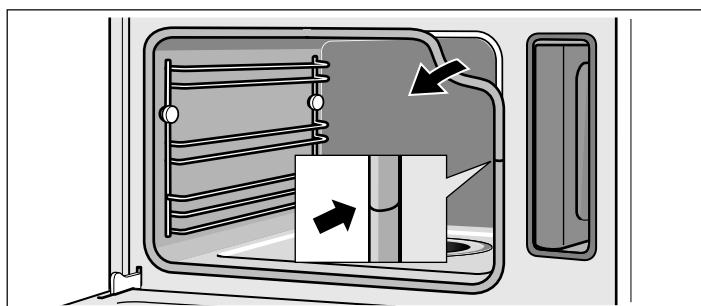
Sostituzione della protezione in vetro o delle guarnizioni

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

Sostituzione della guarnizione della porta

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

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



Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

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

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
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 validi 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.

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

Tabelle e consigli

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

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

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

Stoviglie

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

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

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

Livello vapore

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

Tempi di cottura e quantità

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

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

Distribuzione regolare degli alimenti

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

Alimenti sensibili alla pressione

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

Un menù completo

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

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

Verdure

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

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Carciofi	interi	forato + teglia	Livello vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	interi	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
Finocchio	a fette	forato + teglia	Livello vapore	100	10 - 14
Verdure ripiene (Zucchine, melanzane, peperoni)	non precucere le verdure	Teglia a livello 2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 30
Flan di verdure	-	stampo per bagnomaria da 1,5 l + griglia a livello 2	Livello vapore	100	50 - 70
Fagiolini	-	forato + teglia	Livello vapore	100	15 - 20
Carote	a fette	forato + teglia	Livello vapore	100	10 - 20
Cavolo rapa	a fette	forato + teglia	Livello vapore	100	15 - 20
Porri	a fette	forato + teglia	Livello vapore	100	4 - 6
Mais	interi	forato + teglia	Livello vapore	100	25 - 35
Bietole*	a listarelle	forato + teglia	Livello vapore	100	8 - 10
Asparagi, verdi*	interi	forato + teglia	Livello vapore	100	7 - 12
Asparagi, bianchi*	interi	forato + teglia	Livello vapore	100	10 - 15
Spinaci*	-	forato + teglia	Livello vapore	100	2 - 3
Cavolo romanesco	rosette	forato + teglia	Livello vapore	100	8 - 10
Cavolini Bruxelles	rosette	forato + teglia	Livello vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	Intero	forato + teglia	Livello vapore	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	A listarelle	forato + teglia	Livello vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	A listarelle	forato + teglia	Livello vapore	100	25 - 35
Zucchine	a fette	forato + teglia	Livello vapore	100	2 - 3
Piselli	-	forato + teglia	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.

Aria calda

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

CircoSteam®

La modalità CircoSteam®, attraverso la combinazione di aria calda e vapore, è adatta soprattutto alla preparazione di arrosti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.

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

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

Alimenti	Rapporto	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Patate lesse con buccia (dimensioni medie)	-	Forato + Teglia	3 1	Livello vapore	100	35 - 45
Patate lesse (tagliate in quattro)	-	Forato + Teglia	3 1	Livello vapore	100	20 - 25
Gratin di patate	-	Teglia	2	Aria calda	170 - 180	35 - 45
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 + Teglia	3 1	Livello vapore	95	20 - 25

Pollame e carne

Inserire la griglia e la teglia su un unico livello.

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

Con la modalità CircoSteam® la carne risulterà particolarmente tenera all'interno e croccante all'esterno.

Pollame

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

* prima rosolare

Carne di manzo

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Brasato di manzo*	1,5 kg	griglia + teglia	2	Rigenerazione	140 - 150	100 - 140
Filetto di manzo, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	Rigenerazione	170 - 180	20 - 28
Roastbeef basso, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	40 - 55

* prima rosolare

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Roastbeef basso, all'inglese*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	30 - 45
Roastbeef alto, medio*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	45 - 60
Roastbeef alto, all'inglese*	1 kg	griglia + teglia	2	Aria calda	170 - 180	35 - 50

* prima rosolare

Carne di vitello

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Arrosto di vitello, con venature di grasso	1 kg	griglia + teglia	2	CircoSteam®	160 - 170	60 - 70
Arrosto di vitello, magro	1 kg	griglia + teglia	2	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Sella di vitello*	1 kg	griglia + teglia	2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 25
Petto di vitello, ripieno	1,5 kg	griglia + teglia	2	CircoSteam®	140 - 160	75 - 120

* prima rosolare

Carne di maiale

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

* prima rosolare

Altro

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Polpettone	di 0,5 kg carne tritata	Teglia	2	CircoSteam®	140 - 150	45 - 60
Lombata capriolo con osso*	0,6 - 0,8 kg	griglia + teglia	2	CircoSteam®	150 - 170	15 - 30
Cosciotto d'agnello disossato	1,5 kg	griglia + teglia	2	CircoSteam®	170 - 180	60 - 80
Costolette agnello con osso*	1,5 kg	griglia + teglia	2	CircoSteam®	160 - 170	15 - 25
Coniglio in pezzi	1,5 kg	griglia + teglia	2	CircoSteam®	150 - 160	40 - 60
Würstel	-	Forato + Teglia	3 1	Livello vapore	80 - 85	12 - 18
Salsicce bianche	-	Forato + Teglia	3 1	Livello vapore	80 - 85	15 - 20

* prima rosolare

Consigli per l'arrosto

Utilizzare il set per arrosti	Se si utilizza il set per arrosti si ottengono risultati di cottura ottimali e il vano di cottura resta più pulito. Il set per arrosti è disponibile come accessorio presso i rivenditori specializzati (vedere capitolo: Accessori)
Quando è pronto l'arrosto?	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaio": Premere l'arrosto con il cucchiaio. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata	Controllare il livello di inserimento e la temperatura
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato	La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso	La volta successiva scegliere una teglia più grande oppure aggiungere meno liquido

Pesce

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

Sformati, paste da brodo...

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Sformato, salato, ingredienti cotti	Stampo per sformato + griglia	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 40
Sformato dolce	Stampo per sformato + griglia	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Teglia	2	CircoSteam®	160 - 170	35 - 45
Soufflé	stampini + griglia	2	CircoSteam®	180 - 200	15 - 25
Uova sbattute	Non forato	2	Livello vapore	90	15 - 20
Gnocchi di semolino	Forato + Teglia	3 1	Livello vapore	90 - 95	7 - 10
Uova sode (grandezza M, max. 1,8 kg)	Forato + Teglia	3 1	Livello vapore	100	10 - 12
Uova alla coque (grandezza M, max. 1 kg)	Forato + Teglia	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	Teglia	Livello vapore	100	20 - 25
Crème caramel	stampini + griglia	Livello vapore	90 - 95	15 - 20
Sformato dolce (ades. sformato di semolino)	Stampo per sformato + griglia	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Riso al latte*	Teglia	Livello vapore	100	25 - 35
Yogurt*	Vasetti monodose + griglia	Livello vapore	40	300 - 360
Composta di mele	Teglia	Livello vapore	100	10 - 15
Composta di pere	Teglia	Livello vapore	100	10 - 15
Composta di ciliegie	Teglia	Livello vapore	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	Teglia	Livello vapore	100	10 - 15
Composta di susine	Teglia	Livello vapore	100	15 - 20

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

Dolci e biscotti

Utilizzare di preferenza stampi per dolci scuri in metallo.

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

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

Non riempire troppo la griglia o la teglia.

Dolci in stampi

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Torte morbide	Stampo a ciambella/rettangolare	2	Aria calda	150 - 160	60 - 70
Fondi di torta semi-liquidi	stampo per fondi di dolci alla frutta	2	Aria calda	150 - 160	30 - 45
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	45 - 55
Fondo di pan di Spagna (2 uova)	stampo per fondi di dolci alla frutta	2	Aria calda	180 - 190	12 - 16
Torta 4 quarti (6 uova)	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	25 - 35
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	2	Aria calda	150 - 160	40 - 50
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Stampo a cerniera	2	Aria calda	180 - 190	35 - 60
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	2	CircoSteam®	150 - 160	35 - 45
Torte salate (ades. quiche)	stampo per quiche	2	Aria calda	180 - 190	35 - 60
Crostata di mele	Stampo per crostata	2	Aria calda	170 - 190	35 - 50

Dolci in teglia

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

Pane, pagnotte

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

Pasticcini

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Meringa	Teglia	2	Aria calda	80 - 90	120 - 180
Amaretti	Teglia	2	Aria calda	140 - 160	15 - 25
Dolci pasta sfoglia	Teglia	2	CircoSteam®	170 - 190	10 - 20
Muffin	teglia per muffin	2	Aria calda	170 - 180	20 - 30
Bignè	Teglia	2	Aria calda	170 - 190	27 - 35
Biscottini	Teglia	2	Aria calda	150 - 160	12 - 17
Dolci di pasta lievitata	Teglia	2	Aria calda	150 - 160	15 - 20

Consigli per la cottura al forno

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

Rigenerazione degli alimenti

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

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Cibi nel piatto	griglia	2	Rigenerazione	120	12 - 18
Verdure	Teglia	3	Rigenerazione	100	12 - 15

* Preriscaldare per 5 minuti

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Pasta, patate, riso	Teglia	3	Rigenerazione	100	5 - 10
Pagnotte*	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 + teglia	3	Rigenerazione	170 - 180	12 - 15

* Preriscaldare per 5 minuti

Scongelamento

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

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

Utilizzare la modalità di funzionamento Livello vapore.

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

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

Rischio per la salute!

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

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

Scongelamento della carne

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

Scongelare il pollame

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

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

Lievitazione

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

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

del vano di cottura.

Attenzione: non graffiare il fondo del vano di cottura!

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

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

Centrifuga

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

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

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

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Lamponi	recipiente forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	30 - 45
Ribes	recipiente forato + teglia	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 inmin.
Verdure	Vasetti per conserva da 1 litro	1 2	Livello vapore	100	30 - 120
Frutta con nocciolo	Vasetti per conserva da 1 litro	1 2	Livello vapore	100	25 - 30
Frutta con semi	Vasetti per conserva da 1 litro	1 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 inmin.
Patate fritte	teglia + carta da forno	2	Aria calda	170 - 190	25 - 35
Crochette	teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Rösti di patate	teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	25 - 30
Farinacei freschi congelati*	Teglia	2	Livello vapore	100	5 - 10
Lasagne, surgelate	Teglia + griglia	2	CircoSteam®	190 - 210	35 - 55
Pizza, fondo sottile	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	15 - 23
Pizza, fondo spesso	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 25
Pizza-baguette	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Pizza, congelata	Teglia	2	Aria calda	170 - 180	12 - 17
Baguette al burro alle erbe, surgelata	Teglia	2	Aria calda	180 - 200	15 - 20
Pagnotte, baguette, surgelate	Teglia + griglia	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Brezen, surgelati	teglia + carta da forno	2	Aria calda	180 - 200	18 - 22
Croissant, surgelati	teglia + carta da forno	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 25
Panini o baguette da riscaldare, pre-cotti	teglia + carta da forno	2	Aria calda	150 - 170	12 - 15
Strudel, surgelato	teglia + carta da forno	2	CircoSteam®	160 - 180	45 - 60
Bastoncini di pesce	teglia + carta da forno	2	Aria calda	195 - 205	20 - 24
Trota	Forato + Teglia	3 1	Livello vapore	80 - 100	20 - 25
Piatti pronti con pesce, surgelati	Teglia + griglia	2	CircoSteam®	180 - 200	35 - 50
Filetto di salmone	recipiente forato + Teglia	3 1	Livello vapore	80 - 100	20 - 25
Anelli di calamari	teglia + carta da forno	2	Aria calda	190 - 210	25 - 30
Broccoli	recipiente forato + Teglia	3 1	Livello vapore	100	4 - 6

* Aggiungere un po' di liquido

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cavolfiore	recipiente forato + Teglia	3 1	Livello vapore	100	5 - 8
Fagioli	recipiente forato + Teglia	3 1	Livello vapore	100	4 - 6
Piselli	recipiente forato + Teglia	3 1	Livello vapore	100	4 - 6
Carote	recipiente forato + Teglia	3 1	Livello vapore	100	3 - 5
Verdure miste	recipiente forato + Teglia	3 1	Livello vapore	100	4 - 8
Cavolini Bruxelles	recipiente forato + Teglia	3 1	Livello vapore	100	5 - 10

* Aggiungere un po' di liquido

Pietanze sperimentate

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

Cottura al forno

Pietanze sperimentate conformi alla norma EN 50304/EN 60350 (2009) o IEC 60350.

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

Avvertenza: Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.

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

Cottura a vapore

Pietanze sperimentate conformi alla norma EN 60350-1.

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Broccoli (distribuzione del vapore)	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	*
Broccoli (riserva di vapore)	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	*
Piselli** (quantità massima)	Forato + teglia	3 1	Livello vapore	100	***

* il tempo di cottura per "croccante" deve essere accertato prima.

** distribuire uniformemente 2,0 kg di piselli nel contenitore.

*** la fine del tempo di cottura è raggiunta quando i piselli nel punto più freddo hanno raggiunto una temperatura di 85°C.

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



9000698181

930521