



Vaporiera

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione

C17DR00.0

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	2
2	Prevenzione di danni materiali	4
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	5
4	Conoscere l'apparecchio	5
5	Accessori	8
6	Prima del primo utilizzo	9
7	Comandi di base	10
8	Funzioni durata	12
9	Programmi con vapore	14
10	Sicurezza bambini	16
11	Impostazioni di base	17
12	Pulizia e cura	17
13	Sistemazione guasti	23
14	Smaltimento	26
15	Funziona così	26
16	Servizio di assistenza clienti	41
17	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	41
17.1	Indicazioni generali di montaggio	41

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

Osservare le presenti indicazioni se si utilizza la funzione a vapore.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 8

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.
- ▶ Non toccare mai le aperture di aerazione. L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.
- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.
- Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.
- ▶ Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio.
 - ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- Dopo lo spegnimento, l'acqua presente nella vaschetta di evaporazione è ancora calda.
- ▶ Non svuotare mai la vaschetta di evaporazione subito dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
 - ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.

Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo.

- ▶ Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato. Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 41*

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

Una stoviglia che presenta dei punti arrugginiti può corrodere il vano cottura. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano cottura.

▶ Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti.
I liquidi che gocciolano sporcano il fondo del vano cottura.

- ▶ Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.

- ▶ Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- ▶ Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.

- ▶ Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non stare in piedi, sedersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- ▶ Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Dopo avere utilizzato il vano cottura, lasciarlo asciugare.
- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Possono verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello dello sportello dovute alla pellicola di alluminio.

- ▶ Nel vano cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello dello sportello.

Una manutenzione non conforme può causare corrosione nel vano di cottura.

- ▶ Attenersi alle istruzioni di cura e di pulizia.
- ▶ Rimuovere la sporcizia dal vano cottura subito dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Trasportando l'apparecchio dalla maniglia, questa può rompersi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.

- ▶ Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia.

Un accumulo di calore danneggia l'apparecchio.

- ▶ Non riporre mai alcun accessorio, né pellicola, carta da forno né stoviglie sul fondo del vano di cottura.
- ▶ Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola.
- ▶ Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono restare liberi.
- ▶ Inserire sempre le stoviglie in un recipiente forato. L'acqua calda nel relativo serbatoio può danneggiare il sistema del vapore.
- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio solo se previsto dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate → *Pagina 26*.

- Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere contemporaneamente pietanze su più livelli. Inserire per primi gli alimenti con il maggior tempo di cottura.

- Se si preparano insieme le pietanze, ridurre il tempo di esercizio.

Nota:

L'apparecchio,

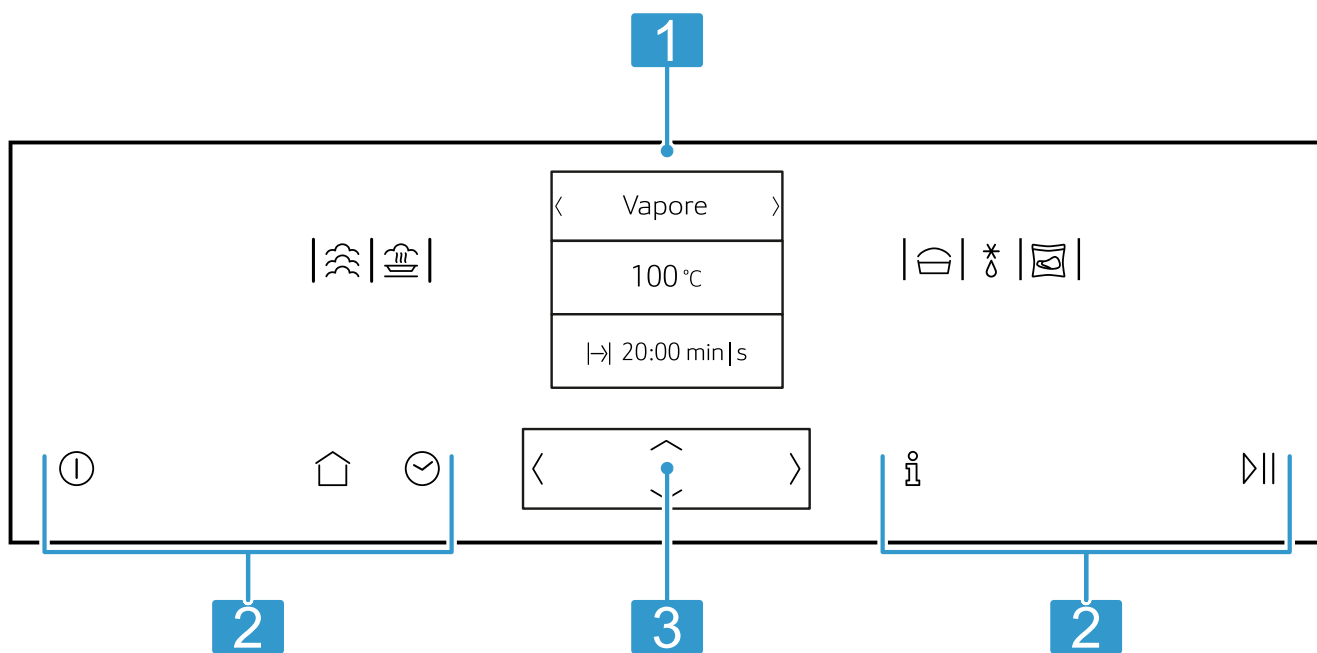
- nel funzionamento con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- nel funzionamento con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Elementi di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

Nota: I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



1	Display
2	Campi touch
3	Elemento di comando ShiftControl

Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Simbolo	Nome	Descrizione
ⓘ	On/Off	Accendere e spegnere l'apparecchio.
🏠	Menu principale	Selezionare le modalità di funzionamento le impostazioni.
👤	Informazioni	Visualizzare ulteriori informazioni Visualizzare la temperatura attuale.
🕒	Funzioni durata	Impostazione del timer, Impostazione della durata e del funzionamento differito "Pronto alle".
🛡️	Sicurezza bambini	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini
⏸️	Avvio/stop	Avviare, sospendere e interrompere il funzionamento.

Elemento di comando ShiftControl

Gli elementi di comando ShiftControl consentono di navigare tra le righe nel display e selezionare le impostazioni.

Le impostazioni che possono essere modificate hanno una freccia a destra e a sinistra.

4.3 Tipi di riscaldamento

Qui si trova una panoramica dei tipi di riscaldamento. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento. Se si seleziona un tipo di riscaldamento, l'apparecchio suggerisce la temperatura o il livello adatti. Si possono accettare i valori proposti oppure si possono modificare nell'area indicata.

Simbolo	Descrizione
<	Per navigare nel display verso sinistra.
>	Per navigare nel display verso destra.
^	Per navigare nel display verso l'alto.
v	Per navigare nel display verso il basso.

Nota: Se si tengono premuti i tasti, è possibile anche scorrere velocemente i valori d'impostazione. Non appena il tasto viene rilasciato, lo scorrimento rapido si interrompe.


4.2 Menu principale


Per raggiungere il menu principale, premere 🏠.

Simbolo	Nome	Descrizione
🌫️	Cottura a vapore	Impostare il tipo di cottura a vapore e avviare. → <i>Pagina 11</i>
🍲	Programmi con vapore	Preparazione delle pietanze a vapore. → <i>Pagina 14</i>
⚙️	Impostazioni di base	Adattamento delle impostazioni di base → <i>Pagina 17.</i>
🧼	Decalcificazione	Decalcificare → <i>Pagina 17.</i>

Simbolo	Nome	Temperatura	Utilizzo
	Cottura a vapore	30-100 °C	Sbollentare e cuocere a vapore: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verdura ▪ Pesce ▪ Contorni Estratti di frutta.
	Rigenerazione	80-100 °C	Adatta per piatti pronti. Il tipo di riscaldamento con vapore riscalda con cura i cibi cotti. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti.
	Lievitazione	30-50 °C	Adatta per pasta lievitata. La pasta lievitata lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
	Scongelamento	30-60 °C	Adatto per verdura e frutta. Il tipo di riscaldamento a vapore trasferisce, attraverso l'umidità, il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.
	Sottovuoto	50-95 °C	Cuocere "sottovuoto" a basse temperature tra 50 e 95 °C e 100% di vapore: adatto per carne, pesce, verdura e dessert. Le pietanze vengono sigillate ermeticamente in speciali sacchetti da cottura resistenti al calore con una confezione sottovuoto. Grazie all'involucro protettivo si mantengono le sostanze nutritive e gli aromi.

4.4 Visualizzazione delle informazioni supplementari

Se si illumina , è possibile visualizzare altre informazioni.

- ▶ Premere su .
- ✓ Le informazioni supplementari vengono visualizzate per alcuni secondi.

4.5 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

Illuminazione del vano cottura

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano cottura si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne nuovamente.

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

Nelle impostazioni di base si può stabilire se l'illuminazione interna viene accesa durante il funzionamento.

→ Pagina 17

Ventola di raffreddamento

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

ATTENZIONE!

La copertura delle fessure di aerazione causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

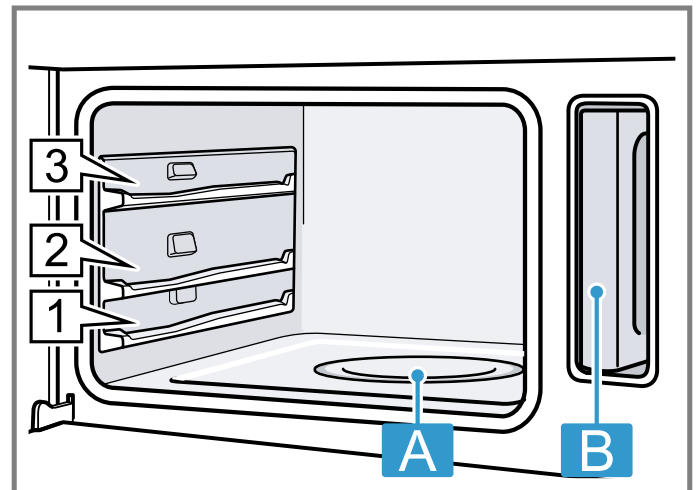
- ▶ Non coprire le fessure di aerazione.

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

È possibile stabilire nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola. → Pagina 17

Livelli di inserimento

I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.



A Vaschetta di evaporazione

B Serbatoio dell'acqua nel vano serbatoio

4.6 Sportello dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperto lo sportello dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Se si chiude lo sportello, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

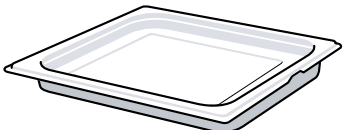
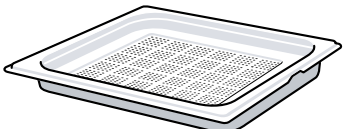
Consiglio: Se viene aperto lo sportello, con determinati tipi di riscaldamento il funzionamento continua e non si arresta.

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

Nota: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Quando l'accessorio si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori	Caratteristiche	Utilizzo
Vassoio vapore, non forato, misura L		<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuocere riso, legumi o cereali ■ Raccogliere il liquido che fuoriesce, ad es. il vapore
Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione L		<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuocere al vapore un pesce intero o grandi quantità di verdura ■ Estrarre il succo di grandi quantità di frutti di bosco

5.1 Funzione d'arresto

La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione.


È possibile estrarre gli accessori per la metà della loro lunghezza, dopodiché l'accessorio si blocca in posizione. La protezione antiribaltamento funziona soltanto se gli accessori vengono inseriti correttamente nel vano cottura.

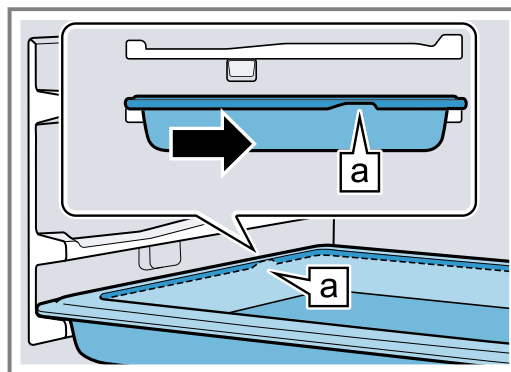
5.2 Inserimento del vassoio vapore


ATTENZIONE!

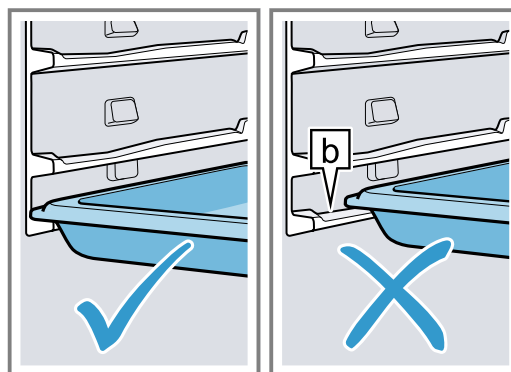
Un accumulo di calore danneggia l'apparecchio.

- ▶ Non riporre mai alcun accessorio, né pellicola, carta da forno né stoviglie sul fondo del vano di cottura.
- ▶ Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola.
- ▶ Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono restare liberi.
- ▶ Inserire sempre le stoviglie in un recipiente forato.

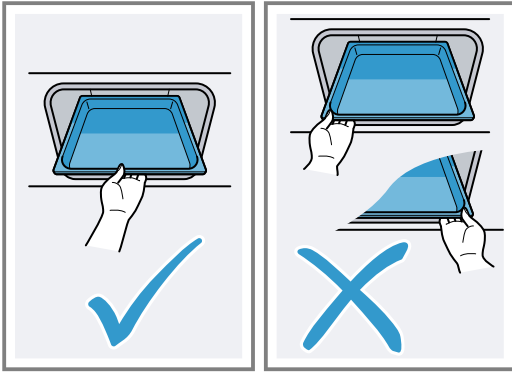
1. Ruotare il vassoio vapore finché la scanalatura  non si trova nella parte posteriore e sia rivolta verso l'alto.



2. Non spingere fuori il vassoio vapore dall'incavo .



3. Afferrare il vassoio vapore dal centro e inserirlo.



5.3 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:

www.neff-international.com

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Range della durezza dell'acqua

Prima di eseguire la prima messa in funzione, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente. Affinché l'apparecchio vi possa ricordare in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta il range della durezza dell'acqua.

ATTENZIONE!

Se è stata impostata una durezza dell'acqua sbagliata, l'apparecchio non vi ricorda con esattezza quando eseguire la decalcificazione.

- Impostare correttamente la durezza dell'acqua.

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

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

Note

- Se si utilizza acqua minerale, impostare la durezza dell'acqua su "molto dura". Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima non deve essere gassata.
- Se l'acqua del rubinetto risulta molto calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita. Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, impostare il campo relativo alla durezza dell'acqua su "addolcita".

Impostazione	Durezza acqua in mmol/l	Durezza tedesca in °dH	Durezza francese in °fH
0 (addolcita)	-	-	-
1 (dolce)	fino a 1,5	fino a 8,4	fino a 15
2 (media)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (dura)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (molto dura)	oltre 3,8	oltre 21,3	oltre 38

6.2 Prima messa in funzione

Dopo l'allacciamento alla corrente o in seguito a un'interruzione di corrente prolungata, compaiono le impostazioni per la prima messa in funzione dell'apparecchio.

Nota: È sempre possibile modificare le impostazioni nelle impostazioni di base.

→ "Comandi di base", Pagina 10

Impostazione della lingua

1. Passare alla riga più in basso con il tasto \downarrow .
2. Selezionare la lingua desiderata con \langle o \rangle .
3. Utilizzando \wedge tornare all'impostazione "Lingua".
4. Selezionare la prossima impostazione con \rangle .

Impostazione dell'ora

1. Passare alla riga successiva con il tasto \downarrow .
2. Impostare l'ora attuale con \langle o \rangle .
3. Premere su \wedge .
4. Selezionare la prossima impostazione con \rangle .

Impostazione della data

1. Passare alla riga successiva con il tasto \downarrow .
2. Impostare il giorno in corso con \langle o \rangle .
3. Tornare all'impostazione "Giorno" con \wedge .
4. Selezionare la prossima impostazione con \rangle .
5. Passare alla riga successiva con il tasto \downarrow .
6. Impostare il mese in corso con \langle o \rangle .
7. Tornare all'impostazione "Mese" con \wedge .
8. Selezionare la prossima impostazione con \rangle .

9. Passare alla riga successiva con il tasto \sim .
10. Impostare l'anno in corso con \langle o \rangle .
11. Tornare \wedge all'impostazione "anno".
12. Selezionare la prossima impostazione con \rangle .

Impostazione della durezza dell'acqua

1. Passare alla riga più in basso con il tasto \sim .
 2. Impostare la durezza dell'acqua con \langle o \rangle .
 3. Con \wedge tornare all'impostazione "Durezza dell'acqua".
 4. Premere su \rangle .
- ✓ Il range della durezza dell'acqua è memorizzato.
 - ✓ La prima messa in funzione è terminata.

6.3 Calibratura dell'apparecchio

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibratura l'apparecchio viene impostato su determinate condizioni di pressione in base al luogo di collocazione. Durante la calibratura può formarsi molto vapore.

Esecuzione della calibratura

Note

- Durante la calibratura, non aprire la porta dell'apparecchio, altrimenti la calibratura si interrompe.
- Per fare in modo che l'apparecchio si adatti alla nuova collocazione, ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica. Ripetere la prima messa in funzione e la calibratura.
- L'apparecchio salva le impostazioni della calibrazione anche in caso di interruzione di corrente o se l'apparecchio è scollegato dalla presa elettrica. Non è necessario effettuare nuovamente la calibrazione.

Requisito: Il vano cottura è freddo o è a temperatura ambiente.

1. Togliere dal vano di cottura l'accessorio e i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.
2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura con un panno morbido e umido.
3. Accendere l'apparecchio con ①.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua.
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 10
5. Impostare il seguente tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata
→ "Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura", Pagina 11

Impostazione	Valore
Tipo di riscaldamento	Cottura al vapore ☁
Temperatura	100 °C
Durata	20 minuti

6. Spegnere l'apparecchio con ①.
7. Attendere fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

6.4 Pulizia del vano cottura

Requisito: Il vano cottura è freddo o è a temperatura ambiente.

1. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
3. Asciugare il vano cottura.

6.5 Pulizia degli accessori

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

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

- ▶ Accendere l'apparecchio con ①.

Note

- Nelle impostazioni di base è possibile determinare se all'accensione compaiono i tipi di riscaldamento o il manu principale.
→ "Impostazioni di base", Pagina 17
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lasso di tempo prolungato si spegne automaticamente.

7.2 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Spegnere l'apparecchio con ①.

Note

- A seconda della temperatura presente nel vano cottura, sul display compare l'indicazione del calore residuo.
→ "Indicatore del calore residuo", Pagina 10
- A seconda della temperatura presente nel vano cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare, finché il vano cottura non si è raffreddato.
→ "Ventola di raffreddamento", Pagina 7

7.3 Indicatore del calore residuo

Una volta spento l'apparecchio, il display indica il calore residuo.

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

7.4 Riempimento del serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua si trova vicino al vano cottura. Riempire il serbatoio dell'acqua prima di avviare un funzionamento con il vapore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio.
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Dopo lo spegnimento, l'acqua presente nella vaschetta di evaporazione è ancora calda.

- ▶ Non svuotare mai la vaschetta di evaporazione subito dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.

Aperto lo sportello dell'apparecchio può fuoriuscire acqua calda.

- ▶ Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio.
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.
- ▶ Se la vaschetta di evaporazione straripa, non rabboccare il serbatoio dell'acqua.

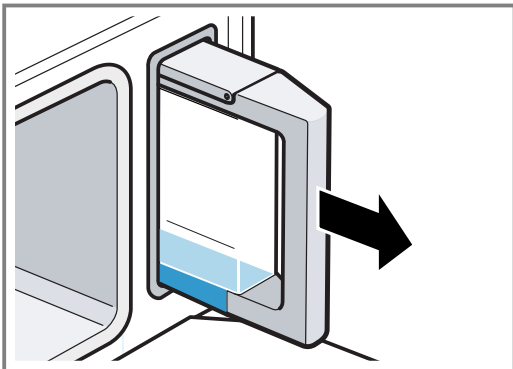
ATTENZIONE!

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

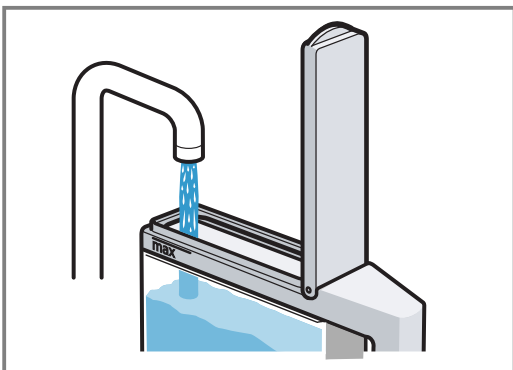
- ▶ Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (>40mg/l) o altri liquidi.
- ▶ Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gasata.

Requisito: Il range della durezza dell'acqua è correttamente impostato. → *Pagina 9*

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

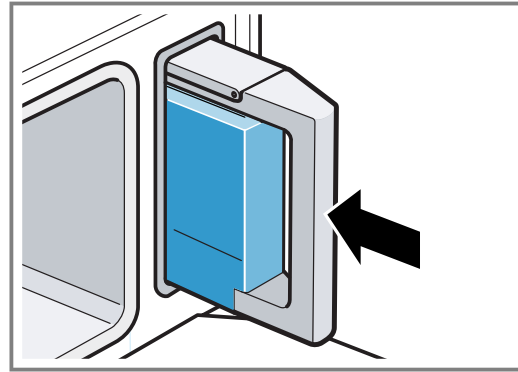


3. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione **max**.

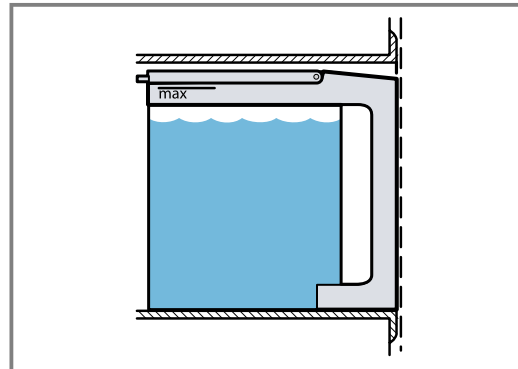


4. Chiudere il coperchio del serbatoio.

5. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno nell'apposito vano.



6. Controllare che il serbatoio dell'acqua sia collocato a filo con il vano serbatoio.



7. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

7.5 Rabbocco del serbatoio dell'acqua

Se durante il funzionamento il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta.

1. Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.
3. Riempire il serbatoio con acqua.
4. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno nell'apposito vano.
5. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
6. Per continuare il funzionamento, premere \triangleright ||.

7.6 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Quando si accende l'apparecchio compare un tipo di riscaldamento e una temperatura proposti. È possibile avviare direttamente questa impostazione con \triangleright ||. Per altre impostazioni, modificare i parametri.

Requisito: Il serbatoio dell'acqua è riempito con una quantità d'acqua sufficiente.

1. Accendere l'apparecchio con $\textcircled{1}$.
- ✓ Compaiono i tipi di riscaldamento.
2. Selezionare il tipo di riscaldamento con \langle o \rangle .
3. Passare alla riga successiva con \sphericalangle .
4. Selezionare la temperatura con \langle o \rangle .
5. Premere su \triangleright ||.
- ✓ Il funzionamento si avvia.

Nota: Se all'avvio dell'apparecchio si desidera arrivare direttamente al menu principale \square , è possibile adattare l'impostazione di base "Tipo di funzionamento iniziale". → *"Impostazioni di base", Pagina 17*

7.7 Messaggio “Riempire serbatoio dell'acqua”

Se si imposta un tipo di riscaldamento e il serbatoio dell'acqua è riempito solo per metà, l'apparecchio avverte "Riempire serbatoio dell'acqua".


Se la quantità di acqua nel serbatoio è sufficiente per il processo di cottura, avviare il funzionamento.

Se la quantità di acqua nel serbatoio non è sufficiente per il processo di cottura, riempire il serbatoio.

→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 10

7.8 Controllo del riscaldamento

Se si avvia un tipo di riscaldamento, sul display compare il controllo del riscaldamento. Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura.

Nota: Se viene impostato il tipo di riscaldamento Cottura a vapore  non compare il controllo del riscaldamento.

7.9 Visualizzazione della temperatura attuale

Durante il riscaldamento, è possibile visualizzare la temperatura attuale.

- ▶ Premere su .






7.10 Sospensione del funzionamento dell'apparecchio

Requisito: L'apparecchio è in funzione.

- ▶ Premere su .


Nota: Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, l'apparecchio si arresta. Se si chiude lo sportello, l'apparecchio riprende a funzionare.

7.11 Modifica del funzionamento dell'apparecchio

1. Per sospendere il funzionamento, premere .
- ✓ Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
2. Con  o  scorrere la riga dell'impostazione che deve essere modificata.
3. Premere il tasto  per modificare l'impostazione.
4. Per avviare il funzionamento modificato, premere .

7.12 Interruzione del funzionamento

Nota: Non è possibile interrompere il processo di decalcificazione.

- ▶ Tenere premuto  finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.
- ✓ Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

7.13 Dopo ogni funzionamento con vapore

Dopo ogni funzionamento nel vano di cottura rimangono tracce di impurità e umidità. Asciugare e pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Svuotare anche il serbatoio.

Dopo ogni funzionamento con vapore


1. Asciugare il vano cottura.
 - "Asciugatura del vano cottura", Pagina 19
2. Svuotare il serbatoio.
 - "Svuotamento del serbatoio dell'acqua", Pagina 19



8 Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata con le quali è possibile regolare il funzionamento.

8.1 Panoramica delle funzioni durata

Per un funzionamento è possibile impostare una durata e la fine. Il timer è indipendentemente dal funzionamento.

Funzione durata	Utilizzo
Timer 	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

Funzione durata	Utilizzo
Durata 	Quando si imposta una durata per il funzionamento, l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, una volta trascorsa tale durata.
Fine 	Per la durata, è possibile impostare l'ora in cui terminare il funzionamento. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.

Nota: Se non si imposta nulla, le funzioni durata vengono nascoste automaticamente dopo alcuni secondi. Se è già stata impostata una durata, questa viene acquisita.

8.2 Impostazione del timer

È possibile impostare il timer sia se l'apparecchio è acceso o spento.

1. Premere su .
2. Selezionare il tempo del timer con .

- Se l'apparecchio è acceso, con \wedge spostarsi prima su "Timer" \odot e poi selezionare il tempo del timer con \rangle .

3. Avviare il timer con \odot .

- ✓ Sul display compare \odot . Il tempo del timer inizia a scorrere.
 - ✓ Se il timer è scorso, viene emesso un segnale acustico.
4. Per spegnere in anticipo il segnale, premere \odot .

Modifica del timer

È sempre possibile modificare il timer.

1. Premere su \odot .
 2. Modificare il tempo del timer con \langle o \rangle .
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interruzione del timer

È sempre possibile interrompere il timer.

1. Premere su \odot .
 2. Con \langle impostare il tempo del timer "00:00".
- ✓ Il tempo del timer viene cancellato.

8.3 Impostazione della durata

Trascorso la durata impostata l'apparecchio si spegne automaticamente. È possibile utilizzare la durata soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

Requisito: Vengono impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura.

1. Premere su \odot .
2. Selezionare il valore proposto.

Tasto	Valore proposto
\langle	10 minuti
\rangle	30 minuti

3. Selezionare la durata con \langle o \rangle .
 4. Avviare il funzionamento con la durata servendosi di \gg .
- ✓ Sul display compare la durata. La durata scorre.
 - ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico.
5. Per spegnere in anticipo il segnale, premere \odot .

Note

- Se è stata avviata la modalità di riscaldamento Cottura al vapore ☁ , la durata scorre solo quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante la cottura al vapore ☁ , il funzionamento si ferma. Se si richiude lo sportello dell'apparecchio, l'apparecchio deve raggiungere la temperatura impostata prima che la durata continui a scorrere.

Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

1. Premere su \odot .

2. Modificare la durata con \langle o \rangle .
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interruzione della durata

È sempre possibile interrompere la durata.

1. Premere su \odot .
 2. Impostare la durata "00:00" con \langle .
- ✓ La durata viene cancellata.
3. Per continuare il funzionamento senza durata, premere su \gg .

8.4 Impostazione del funzionamento differito Pronto alle

È possibile posticipare l'ora in cui termina la durata fino a 23 ore e 59 minuti.

Note

- Per raggiungere un buon risultato di cottura, non posticipare più l'ora di fine se il funzionamento è già stato avviato.
- Affinché gli alimenti non deperiscano, non lasciarli troppo a lungo nel vano cottura.

Requisito: La modalità impostata non è iniziata.

1. Inserire le pietanze nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio. Utilizzare gli accessori adatti.
 2. Premere \odot .
 3. Impostare la durata con \rangle .
 4. Con \sim passare alla riga \rightarrow "Pronto alle".
 5. Impostare l'ora di fine cottura con \rangle .
 6. Avviare il funzionamento con \gg .
- ✓ Sul display compare l'ora di avvio. L'apparecchio è in modalità standby.
 - ✓ Una volta raggiunto l'orario di avvio, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
 - ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. Sul display, la durata è zero.
7. Per spegnere in anticipo il segnale, premere \odot .

Modifica del funzionamento differito "Pronto alle"

Per raggiungere un buon risultato di cottura, modificare soltanto l'ora di fine impostata prima che il funzionamento venga avviato e la durata trascorsa.

1. Premere su \odot .
 2. Selezionare "Pronto alle" \rightarrow con \sim .
 3. Modificare l'ora di fine cottura con \langle o \rangle .
- ✓ L'impostazione viene acquisita.

Interruzione del funzionamento differito "Pronto alle"

1. Premere su \odot .
 2. Ripristinare l'ora di fine cottura con \langle .
- ✓ L'ora di fine cottura corrisponde all'ora attuale più la durata impostata.
 - ✓ Il funzionamento si avvia con la durata impostata.

9 Programmi con vapore







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


9.1 Selezionare il programma

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.






- ▶ Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio.
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

1. Premere .
2. Selezionare i "Programmi con vapore"  con < o >.
3. Passare alla riga successiva con .
4. Selezionare il programma con vapore con < o >.
5. Passare alla riga successiva con .
6. Avviare il programma con vapore con .
- ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Nei primi minuti è possibile che cambi la durata indicata, poiché il tempo di riscaldamento dipende ad es. dalla temperatura degli ingredienti da cuocere e da quella dell'acqua.
- ✓ Una volta scaduta la durata impostata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.
7. Quando è trascorsa la durata:
 - Per spegnere in anticipo il segnale, premere .
 - Per alcuni piatti, se necessario, è possibile proseguire la cottura.
→ "Proseguimento della cottura", Pagina 14


- Quando il piatto è pronto, spegnere l'apparecchio con .

9.2 Proseguimento della cottura

Per alcuni piatti, è possibile proseguire la durata della cottura, una volta trascorsa quella precedente. È possibile proseguire la cottura quante volte lo si desidera.

1. Per selezionare "Proseguimento della cottura", premere .
- ✓ Sul display compare una durata.
2. Se necessario, modificare la durata con < o >.
3. Avviare il funzionamento con .
- ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Una volta scaduta la durata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. L'avvertenza per proseguire la cottura compare nuovamente.
4. Quando è trascorsa la durata:
 - Per spegnere in anticipo il segnale, premere .
 - Se si desidera proseguire nuovamente la cottura, premere su .
 - Quando il piatto è pronto, spegnere l'apparecchio con .

9.3 Interruzione del funzionamento

- ▶ Per cancellare tutte le impostazioni, tenere premuto .
- ✓ Il funzionamento si interrompe. È possibile effettuare una nuova impostazione.

9.4 Panoramica dei programmi con vapore

Osservare le avvertenze relative alle pietanze.

Piantanza	Quantità/peso	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento
Rosette di cavolfiore al vapore	Rosette della stessa dimensione	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1
Rosette di broccoli al vapore	Rosette della stessa dimensione	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1
Fagiolini al vapore	-	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1
Carote a rondelle al vapore	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1
Verdure miste congelate (sbollentate) al vapore	-	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1
Patate lesse	Media grandezza, Ø 4-5 cm	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1
Riso basmati	Max. 0,75 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Riso integrale	Max. 0,75 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2

Pietanza	Quantità/peso	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento
Cous cous	Max. 0,75 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Lenticchie	Max. 0,55 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Rigenerazione di contorni cotti		Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Petto di pollo fresco, al vapore	Peso totale 0,2-0,5 kg	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1
Filetto di pesce fresco al vapore	Max. 2,5 cm di spessore	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1
Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1
Preparazione dello yogurt in vasetti	-	Vasetti + Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Preparazione del riso al latte	-	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Preparazione di composte di frutta	-	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Sterilizzazione di biberon		Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Preparazione delle uova alla coque	Uova grandezza M, max. 1 kg	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1
Preparazione uova sode	Uova grandezza M, max. 1,8 kg	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1

9.5 Istruzioni per la preparazione dei piatti

Seguire le istruzioni riportate sull'apparecchio. Osservare queste informazioni quando si preparano i piatti.

- Tutti i programmi sono predisposti per la cottura su un livello. I tempi di cottura possono variare a seconda della quantità e della qualità degli ingredienti.

Quantità/peso

- Inserire gli alimenti negli accessori fino a max. 4 cm d'altezza.
- Non superare il peso massimo indicato nei consigli.

Accessori/stoviglie

- Utilizzare la stoviglia indicata nella panoramica.
- Per la cottura in un contenitore per la cottura a vapore forato inserire inoltre il contenitore per la cottura a vapore non forato al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Cereali o lenticchie

Pesare la pietanza e aggiungere acqua nella corretta proporzione:

- Riso basmati 1:1,5
- Cous cous 1:1
- Riso integrale 1:1,5
- Lenticchie 1:2
- Affinché l'acqua residua venga assorbita rapidamente, dopo la cottura mescolare i cereali.

Pesce

- Ungere il contenitore per la cottura a vapore forato.
- Non mettere i pesci interi o i filetti di pesce uno sopra l'altro.

- Scegliere pesci o filetti di pesce il più possibile della stessa dimensione.
- Indicare il peso del filetto più pesante.

Uova

- Infilzare le uova prima della cottura.
- Non disporre una sopra l'altra le uova.

Petto di pollo

- Non disporre una sopra l'altra i petti di pollo.

Verdura

- Condire le verdure solo dopo la cottura.
- Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio attorno alla pietanza.
- Distribuire sempre le pietanze nelle stoviglie in modo uniforme. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura delle pietanze non sarà uniforme.

Preparazione dello yogurt

1. Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C.
Con il latte a lunga conservazione sono sufficienti 40 °C.
2. Lasciarlo raffreddare a 40 °C.
3. Aggiungere 150 g di yogurt a temperatura di frigorifero nel latte.
4. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
5. Posizionare le tazze o i vasetti in un recipiente per la cottura a vapore.
6. Osservare le indicazioni nella panoramica e avviare il programma. → *Pagina 14*

7. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Preparazione del riso al latte

1. Pesare il riso.
 2. Aggiungervi una quantità di latte pari a 2 volte e mezzo.
 3. Mettere il riso e il latte negli accessori per un massimo di 2,5 cm di altezza.
 4. Osservare le indicazioni nella panoramica e avviare il programma. → *Pagina 14*
 5. Dopo la cottura, mescolare il riso.
- ✓ Il riso al latte assorbe la quantità di latte residua.

Preparazione di composte di frutta

Il programma è indicato solo per frutta con nocciolo o con semi.

1. Pesare la frutta.
2. Aggiungere 1/3 della quantità di acqua.
3. Aggiungere zucchero e spezie a piacere.
4. Osservare le indicazioni nella panoramica e avviare il programma. → *Pagina 14*

Sterilizzazione biberon

Con l'apparecchio è possibile sterilizzare i biberon. Il procedimento equivale alla normale bollitura.

1. Pulire sempre i biberon subito dopo l'uso con uno scovolino.
2. Lavare i biberon in lavastoviglie.
3. Posizionare i biberon nel contenitore per la cottura a vapore forato in modo che non si tocchino.
4. Osservare le indicazioni nella panoramica e avviare il programma. → *Pagina 14*
5. Dopo la disinfezione asciugarli con un panno pulito.

10 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.

10.1 Blocchi

L'apparecchio dispone di 2 diversi tipi di blocco.

Blocco	Attivazione/disattivazione
Sicurezza bambini automatica	Dalle impostazioni
Sicurezza bambini singola	Dal tasto touch

10.2 Attivazione della sicurezza bambini automatica

La sicurezza bambini automatica blocca la superficie affinché i bambini non possano accendere inavvertitamente l'apparecchio. Per accendere l'apparecchio, interrompere la sicurezza bambini automatica. Dopo il funzionamento, l'apparecchio blocca automaticamente la superficie.

Nota: Non appena si attiva la sicurezza bambini, viene bloccato il pannello di comando. I tasti e sono esclusi da questo blocco. È possibile disattivare la sicurezza bambini in ogni momento.

Requisito: L'apparecchio è acceso.

1. Premere .
 2. Selezionare le "Impostazioni" con .
 3. Passare alla riga successiva con .
 4. Selezionare la "Sicurezza bambini automatica" con .
 5. Selezionare le impostazioni con .
 6. Impostare "Attivato" con .
 7. Premere .
 8. Salvare l'impostazione con .
- ✓ Se si spegne l'apparecchio, sul display compare .

10.3 Interruzione della sicurezza bambini automatica

1. Tenere premuto il tasto finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".

2. Accendere l'apparecchio con e impostare il funzionamento.

10.4 Disattivazione della sicurezza bambini automatica

1. Tenere premuto il tasto finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Accendere l'apparecchio con .
3. Premere su .
4. Selezionare le "Impostazioni" con .
5. Passare alla riga successiva con .
6. Selezionare la "Sicurezza bambini automatica" con .
7. Selezionare le impostazioni con .
8. Impostare "Disattivato" con .
9. Premere su .
10. Salvare le impostazioni con .

10.5 Attivazione della sicurezza bambini singola

La sicurezza bambini singola blocca il pannello di comando affinché i bambini non possano accendere inavvertitamente l'apparecchio. Per accendere l'apparecchio, disattivare la sicurezza bambini singola. Dopo aver spento l'apparecchio, quest'ultimo non blocca più il pannello di comando.

Nota: Non appena si attiva la sicurezza bambini, viene bloccato il pannello di comando. I tasti e sono esclusi da questo blocco. È possibile disattivare la sicurezza bambini in ogni momento.

- ▶ Tenere premuto il tasto finché sul display non compare "Sicurezza bambini attivata".

10.6 Disattivazione della sicurezza bambini

- ▶ Tenere premuto il tasto finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".

11 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

11.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Impostazione	Selezione
Lingua	Selezione della lingua
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Durezza dell'acqua	0 (addolcita) 1 (dolce) 2 (media) 3 (dura) 4 (molto dura)
Segnale acustico	Breve Medio Prolungato
Tono tasti	Spento (il tono tasti del tasto $\text{\textcircled{1}}$ resta attivo nonostante il tono tasti disattivato) Attivato
Luminosità dell'indicatore	Regolabile in 5 livelli
Indicatore dell'ora	Digitale Off
Illuminazione	Accesa durante il funzionamento Spenta durante il funzionamento

Impostazione	Selezione
Sicurezza bambini automatica	Disattivata Attivata
Tipo di funzionamento iniziale	Cottura a vapore Menu principale Programmi con vapore
Spegnimento notturno	Spento Attivato Nota: In caso di spegnimento notturno attivato il display viene oscurato tra le 22:00 e le 05:59.
Logo	Mostrare Non mostrare
Tempo di postfunzionamento della ventola	Consigliato Minimo
Impostazioni di fabbrica	Carica

11.2 Modifica delle impostazioni di base

Requisito: L'apparecchio è spento.

1. Premere su $\text{\textcircled{1}}$.
2. Premere su $\text{\textcircled{\uparrow}}$.
3. Con $\langle \text{o} \rangle$ selezionare "Impostazioni" $\text{\textcircled{\text{⚙}}}$.
4. Passare alla riga successiva con \textasciitilde .
✓ Sul display compare la prima impostazione di base.
5. Selezionare l'impostazione con $\langle \text{o} \rangle$.
6. Passare alla riga successiva con \textasciitilde .
7. Modificare l'impostazione di base con $\langle \text{o} \rangle$.
8. Premere su $\text{\textcircled{\uparrow}}$.
9. Con \textasciitilde selezionare "Salva".
✓ Le impostazioni vengono memorizzate.

Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

- ▶ Con \textasciitilde selezionare "Rifiuta".
- ✓ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

12 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

12.1 Detergenti

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio.

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detersivi per forno.
- ▶ Non utilizzare prodotti anticalcare sulla maniglia o sul pannello di comando, poiché le macchie non vengono più rimosse.
- ▶ Non utilizzare detersivi corrosivi, aggressivi o contenenti cloro.
- ▶ I sali sono molto aggressivi e possono causare macchie di ruggine. A vano cottura raffreddato, eliminare subito i resti di salse piccanti o di pietanze salate.
- ▶ Non utilizzare detersivi a elevato contenuto di alcol,
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.

Lato frontale dell'apparecchio

Superficie	Detersivi	Note
Alluminio	Miscela di acqua e detersivo Detersivo delicato per la pulizia dei vetri	Dopo la pulizia asciugare la superficie con un panno morbido. Applicare sulla parte frontale in alluminio un detersivo delicato per la pulizia dei vetri e strofinare in direzione orizzontale e senza esercitare pressione con un panno per vetri o in microfibra, che non lascia peli.
Acciaio inox	Miscela di acqua e detersivo Detersivo specifico per acciaio inox	Dopo la pulizia asciugare la superficie con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox, per prevenire la corrosione.

Interno dell'apparecchio

Interno del vano cottura e vaschetta di evaporazione	Miscela di acqua calda e detersivo Acqua e aceto	Per la pulizia con una miscela di acqua calda e detersivo o con acqua e aceto utilizzare la spugna fornita in dotazione o una spazzola morbida.
Accessori	Miscela di acqua calda e detersivo Acqua e aceto	Lasciare in ammollo gli accessori in una miscela di acqua calda e detersivo e pulire con una spazzola o una spugna. In alternativa lavare gli accessori in lavastoviglie. In caso forti alterazioni cromatiche pulire gli accessori con acqua e aceto.
Serbatoio dell'acqua	Miscela di acqua e detersivo	Non lavare in lavastoviglie il serbatoio dell'acqua.
Vano serbatoio		Dopo ogni utilizzo asciugare con un panno morbido.
Guarnizione del coperchio del serbatoio dell'acqua		Dopo ogni utilizzo asciugare con un panno morbido.

Sportello dell'apparecchio

Pannelli dello sportello	Detersivo per vetri	Dopo la pulizia asciugare la superficie con un panno morbido.
Guarnizione dello sportello	Miscela di acqua calda e detersivo	

12.2 Panno in microfibra

Il panno in microfibra rimuove lo sporco liquido e unto. Codice ordine 460 770 o nei negozi online

Il panno in microfibra a nido d'ape è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali:

- vetro
- vetroceramica
- acciaio inox
- alluminio

12.3 Spugna per pulizia

Utilizzare la spugna assorbente 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 con il programma per capi resistenti.

12.4 Asciugatura del vano cottura

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio.
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Dopo lo spegnimento, l'acqua presente nella vaschetta di evaporazione è ancora calda.

- ▶ Non svuotare mai la vaschetta di evaporazione subito dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.

1. Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.
2. Rimuovere lo sporco nel vano cottura.
3. Una volta raffreddati, pulire il vano di cottura e la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia e asciugare con un panno morbido.
4. Asciugare l'eventuale condensa formatasi sulle superfici dei mobili adiacenti.

12.5 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

ATTENZIONE!

L'asciugatura del serbatoio dell'acqua nel vano di cottura caldo causa dei danni al serbatoio dell'acqua.

▶ Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.

- ▶ Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- ▶ Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
2. Estrarre il serbatoio e svuotarlo dell'acqua residua.
3. Asciugare la guarnizione presente nel coperchio del serbatoio e il vano del serbatoio nell'apparecchio.
4. Reinserrire il serbatoio dell'acqua nell'apposito vano.
5. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

12.6 Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente. La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata.

Note

- Per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto da noi consigliato (codice dell'ordine 311 680).
- Se si interrompe la decalcificazione, dopo la riaccensione viene richiesto di far proseguire la decalcificazione.
- Non appena restano disponibili da 1 a 5 funzionamenti con vapore, l'apparecchio vi ricorda di eseguire la decalcificazione.

Fase	Durata
Decalcificazione → <i>Pagina 19</i>	Ca. 30 min.
Primo risciacquo → <i>Pagina 19</i>	20 s
Secondo risciacquo → <i>Pagina 20</i>	20 s

Avvio della decalcificazione







ATTENZIONE!

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Detergenti anticalcare non consigliati potrebbero danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare.

1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 300 ml di acqua con 60 ml di decalcificante liquido.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
3. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio.
4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
5. Premere su .
6. Premere su .
7. Per selezionare "Decalcificazione" , premere  o .
8. Passare alla riga successiva. Non è possibile modificare la durata della decalcificazione.
9. Passare alla riga successiva.
10. Avviare la decalcificazione con .

Esecuzione del primo risciacquo

1. Rimuovere la soluzione decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata e pulire a fondo la spugna per pulizia con l'acqua.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquarlo bene.
3. Riempire il serbatoio con acqua e inserirlo nuovamente.
4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

5. Premere su \triangleright ll.
- ✓ L'apparecchio esegue un risciacquo per ca. 20 secondi.
6. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
7. Togliere l'acqua residua all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
8. Proseguire con il secondo risciacquo. → *Pagina 20*

Esecuzione del secondo risciacquo

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquarlo bene.
2. Riempire il serbatoio con acqua e inserirlo nuovamente.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Premere su \triangleright ll.
- ✓ L'apparecchio esegue un risciacquo per ca. 20 secondi.
5. Togliere l'acqua residua all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
6. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.
7. Spegner l'apparecchio.
- ✓ L'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

Decalcificazione della vaschetta di evaporazione

È possibile decalcificare separatamente la vaschetta di evaporazione. A tal proposito è possibile utilizzare la funzione Decalcificazione dell'apparecchio oppure decalcificare manualmente la vaschetta di evaporazione.

ATTENZIONE!

Detergenti anticalcare non consigliati potrebbero danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare.

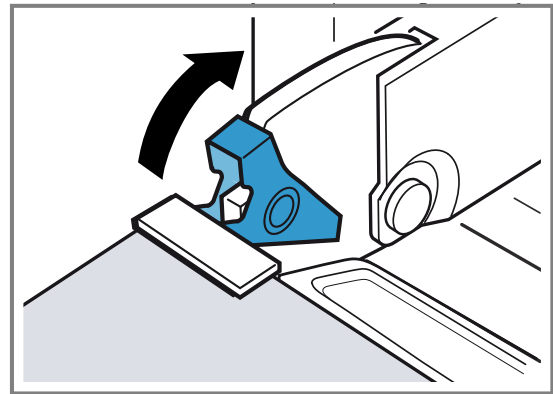
Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

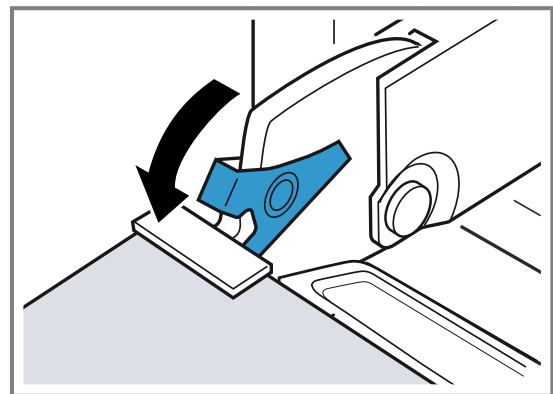
1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 100 ml di acqua con 20 ml di decalcificante liquido.
2. Riempire completamente la vaschetta di evaporazione con la soluzione decalcificante.
3. Riempire il serbatoio con acqua e inserirlo completamente nell'apparecchio.
4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
5. Avviare la decalcificazione. → *Pagina 19*

12.7 Sportello dell'apparecchio

È possibile rimuovere lo sportello dell'apparecchio per pulire o per smontare i pannelli dello sportello. Le cerniere dello sportello dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello dell'apparecchio è bloccato. Lo sportello dell'apparecchio in questo stato non può essere smontato.



Se le leve di bloccaggio sono aperte, le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.



Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione dello sportello dell'apparecchio, le cerniere sono bloccate e non possono chiudersi a scatto.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza.

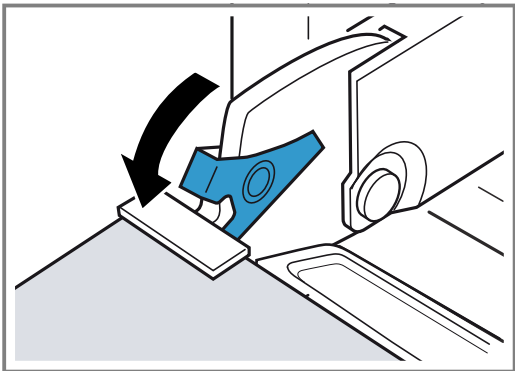
- ▶ Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e che, durante l'estrazione dello sportello dell'apparecchio, siano completamente aperte.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

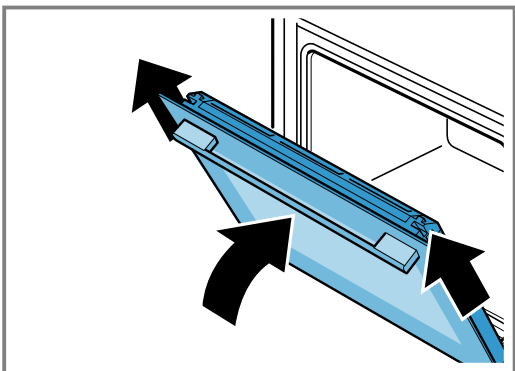
- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.

2. Aprire completamente la leva di bloccaggio a destra e a sinistra.



3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio in modo tale che resti aperto di ca. 30°.
4. Tenere con le mani lo sportello dell'apparecchio sia e destra che a sinistra ed estrarlo dall'alto.



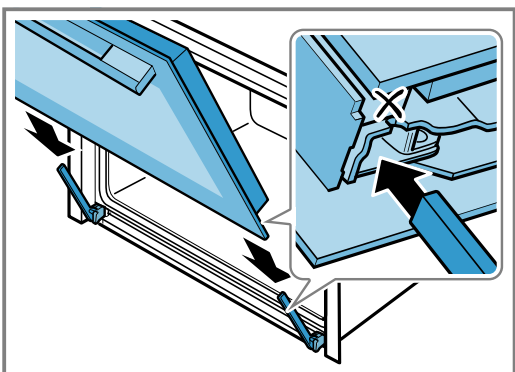
Aggancio dello sportello dell'apparecchio

Se le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello dell'apparecchio è ben fissato e non può essere sganciato.

Nota: Eseguire le fasi nell'ordine inverso per sganciare lo sportello dell'apparecchio.

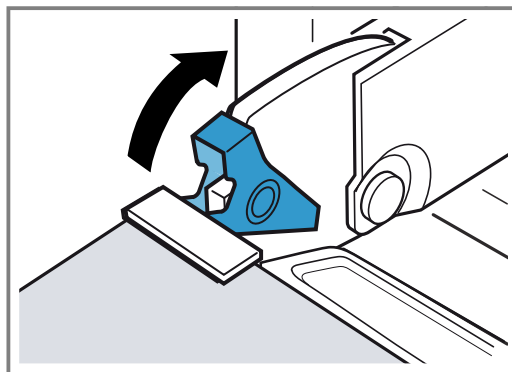
→ "Smontaggio dello sportello dell'apparecchio",
Pagina 20

1. Spingere lo sportello dell'apparecchio fino all'aggancio finché le cerniere possano essere inserite nell'apertura in modo dritto.



2. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.

3. Chiudere entrambe le leve di bloccaggio.



4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

12.8 Pannelli dello sportello

Per poter pulire meglio i pannelli dello sportello, è possibile smontare lo sportello dell'apparecchio.

Smontaggio dei pannelli dello sportello

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

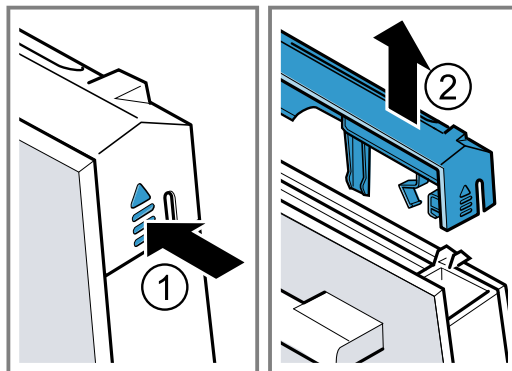
Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

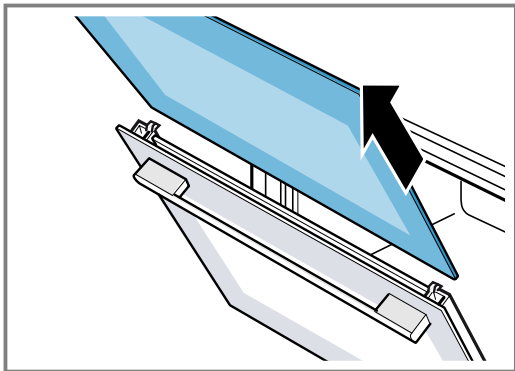
Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere. I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.
- ▶ Indossare guanti protettivi.

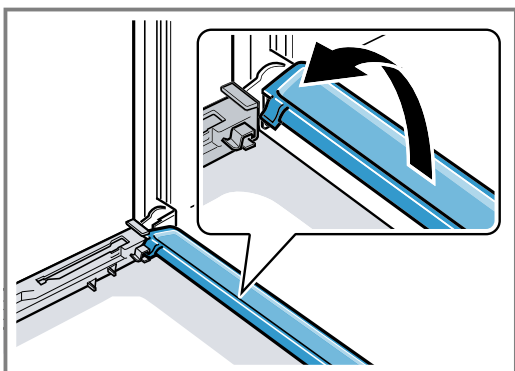
1. Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura ①.
3. Rimuovere la copertura ②.



4. Estrarre il pannello interno verso l'alto e riporlo su una superficie piana.



5. In caso di necessità, per estrarre e pulire la barra per la condensa, aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
6. Sollevare la barra per la condensa ed estrarla.



7. Per la pulizia dei pannelli dello sportello, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido. Lavare la barra per la condensa con un panno e una soluzione di lavaggio calda.

Montaggio dei pannelli dello sportello

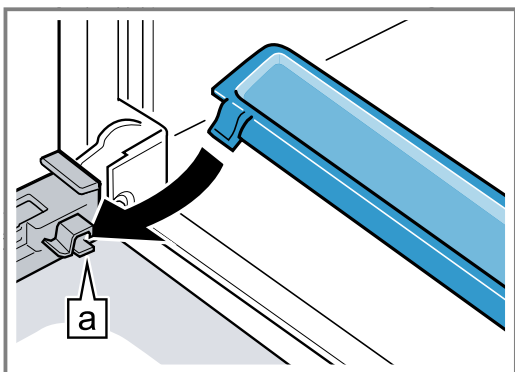
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

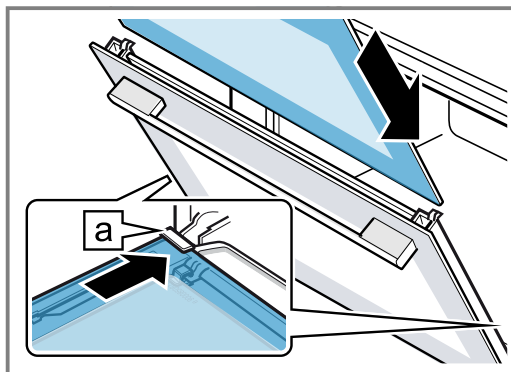
- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere. I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.
- ▶ Indossare guanti protettivi.

Nota: È possibile riutilizzare l'apparecchio soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Reinscrivere la barra per la condensa. A tale scopo, infilare la barra perpendicolarmente e ruotarla verso il basso **a**.



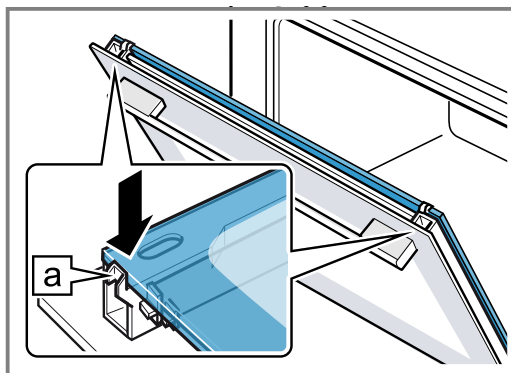
3. Introdurre il pannello interno **a**.



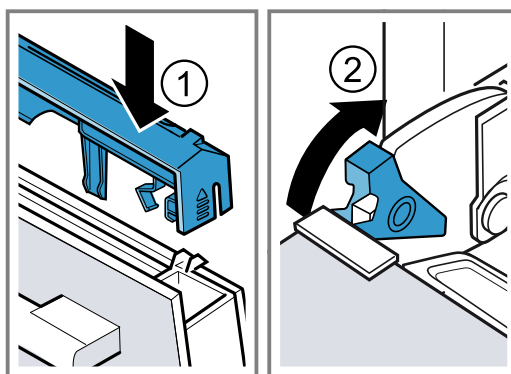
Assicurarsi che il lato lucido del pannello sia rivolto verso l'esterno e che l'apertura sia in alto a destra e sinistra.

Il pannello deve trovarsi in basso, esattamente nel supporto.

4. Spingere il pannello interno dall'alto **a**.



5. Applicare la copertura e spingerla finché non si innesta con uno scatto ①.
6. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
7. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio a destra e sinistra ②.



8. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

13 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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








- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

13.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
L'apparecchio non può essere acceso, sul display compare  .	<p>La sicurezza bambini automatica è attivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenere premuto , finché non si spegne  sul display.
L'apparecchio acceso non potrà più rivedere comandi, sul display compare  .	<p>È attivata la sicurezza bambini.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenere premuto , finché non si spegne  sul display.
Il vano cottura riscalda, il display indica  .	<p>La modalità demo è attivata.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo dopo ca. 10 secondi. 2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base. → "Impostazioni di base", Pagina 17
Sul display compare un messaggio con "D" o "E", ad es. D0111 o E0111.	<p>Anomalia di funzionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio.	<p>Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiudere lo sportello. <p>L'apparecchio non è spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegner e riaccendere l'apparecchio.
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	
L'apparecchio richiede la pulizia del vano di cottura e il riempimento del serbatoio dell'acqua.	<p>Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dopo aver riacceso l'apparecchio, sciacquarlo due volte.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Dopo l'impostazione di una modalità di funzionamento, sul display compare un messaggio che indica che la temperatura è troppo alta.	L'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato. <ol style="list-style-type: none"> 1. Lasciar raffreddare l'apparecchio. 2. Impostare nuovamente un tipo di funzionamento.
L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compaia il contatore.	Il range della durezza dell'acqua è troppo basso <ol style="list-style-type: none"> 1. Decalcificare l'apparecchio. 2. Controllare il range della durezza dell'acqua impostato e adattarlo.
I tasti lampeggiano.	Si tratta di un fenomeno normale poiché si forma acqua di condensa dietro al pannello comandi. Nessun trattamento necessario.
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno.	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Inserire il serbatoio dell'acqua finché non si innesta con uno scatto udibile. Il condotto di alimentazione al serbatoio dell'acqua è ostruito. <ol style="list-style-type: none"> 1. Decalcificare l'apparecchio. 2. Controllare il range della durezza dell'acqua impostato e adattarlo.
Il serbatoio dell'acqua si svuota senza motivo e la vaschetta di evaporazione trabocca.	Il serbatoio non è stato chiuso in modo corretto. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiudere il coperchio dell'acqua finché non si innesta con uno scatto udibile. La guarnizione del coperchio del serbatoio è sporca. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulire la guarnizione. La guarnizione del coperchio del serbatoio è guasta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comparire un nuovo serbatoio dell'acqua presso il servizio di assistenza clienti.
L'apparecchio richiede il riempimento del serbatoio dell'acqua nonostante quest'ultimo sia pieno.	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Inserire il serbatoio dell'acqua finché non si innesta con uno scatto udibile. Il sistema di diagnosi non funziona. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'apparecchio richiede il riempimento del serbatoio dell'acqua nonostante quest'ultimo non sia ancora vuoto oppure l'apparecchio non richiede il riempimento del serbatoio nonostante sia vuoto.	Il serbatoio dell'acqua è sporco e gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati. <ol style="list-style-type: none"> 1. Scuotere e pulire il serbatoio dell'acqua. 2. Se i componenti incastrati non si staccano, ordinare un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza clienti.
Durante il funzionamento sul display compare il messaggio "Riempire il serbatoio dell'acqua?".	Il serbatoio acqua è riempito per metà. Nessun trattamento necessario.
Nel display compare "Apparecchio in riscaldamento", ma l'apparecchio non raggiunge la temperatura selezionata.	I valori della calibratura automatica non sono impostati in modo ottimale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ripristinare le impostazioni di fabbrica sull'apparecchio e ripetere la prima messa in funzione. <ul style="list-style-type: none"> → "Impostazioni di base", Pagina 17 → "Prima del primo utilizzo", Pagina 9 ✓ Alla prossima cottura a vapore a 100° C la calibratura parte automaticamente creando più vapore.
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore.	L'apparecchio viene calibrato automaticamente. Nessun trattamento necessario.
Durante la cottura a vapore si sviluppa di nuovo moltissimo vapore.	Per tempi di cottura molto brevi l'apparecchio non riesce a calibrarsi automaticamente. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ripristinare le impostazioni di fabbrica sull'apparecchio e ripetere la calibratura.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione.	Processo normale. Nessun trattamento necessario.

13.2 Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

Se l'illuminazione del vano di cottura è difettosa, sostituire la lampadina nel vano cottura.

Nota: Le lampadine alogene resistenti al calore da 230V, 25 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine. Afferrare le nuove lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito in modo da non comprometterne la durata.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.
- ▶ Non toccare mai le aperture di aerazione.

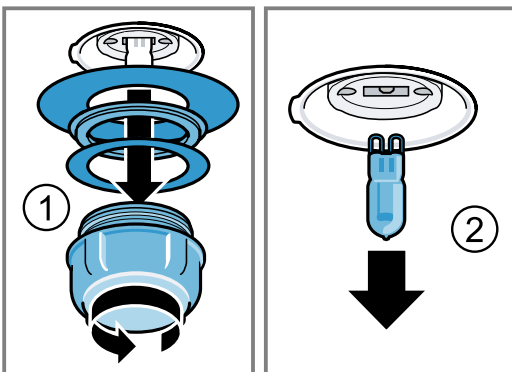
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

Requisiti

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica.
 - Il vano cottura è raffreddato.
 - È disponibile una nuova lampadina alogena per la sostituzione.
1. Svitare la copertura in vetro verso sinistra ①.
 2. Estrarre la lampadina alogena senza girarla ②.



3. Inserire la lampadina alogena nuova e fissarla nell'attacco.
Fare attenzione alla posizione del perno.
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.
Mettere in funzione l'apparecchio solo con la copertura in vetro e le guarnizioni inserite.
6. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e ripetere la prima messa in funzione.

13.3 Sostituzione della protezione in vetro o delle guarnizioni

Se la copertura in vetro o le guarnizioni della lampadina alogena sono danneggiate, occorre sostituire i componenti danneggiati.

- ▶ Sostituire la copertura in vetro o le guarnizioni. Riceverete una nuova copertura in vetro o le nuove guarnizioni presso il servizio di assistenza clienti.
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 41

13.4 Sostituzione della guarnizione dello sportello

Se la guarnizione esterna nel vano cottura è difettosa, sostituire la guarnizione dello sportello. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
2. Togliere la vecchia guarnizione.
3. Inserire la guarnizione nuova da un lato del vano cottura e tutt'intorno.
Il punto di giuntura deve essere posizionato lateralmente.
4. Verificare la posizione della guarnizione, in particolare controllando gli angoli.

14 Smaltimento

14.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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

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

15 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

15.1 Il miglior modo di procedere

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio.
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Consiglio

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, osservare le presenti informazioni essenziali:

- → "Sicurezza", Pagina 2
- → "Risparmio energetico", Pagina 5
- → "Acqua di condensa", Pagina 27

1. Scegliere la pietanza adatta dalla panoramica dedicata.

Consigli

- Per la selezione delle pietanze l'apparecchio dispone di impostazioni programmate. Se si desidera lasciarsi guidare dall'apparecchio, utilizzare i piatti → *Pagina 14* programmati.
 - se non si trova esattamente la pietanza che si vuole preparare o l'utilizzo che si vuole fare, basarsi su una pietanza simile.
2. Togliere gli accessori dal vano cottura.
 3. Selezionare stoviglie e accessori adeguati. Utilizzare stoviglia e accessori indicati nelle impostazioni consigliate.
 4. Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.
 5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
 6. Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio con **⓪**.

15.2 Buono a sapersi

Le tabelle contengono una scelta di pietanze adatte alla preparazione con il vostro apparecchio. Controllare quali sono i tipi di riscaldamento, di accessori, di temperatura e tempi di cottura consigliati. Salvo diversamente riportato, le indicazioni si riferiscono alle pietanze introdotte nell'apparecchio non preriscaldato.

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

Se si cuociono pietanze in un contenitore per la cottura a vapore forato, inserirvi sempre sotto un contenitore per la cottura a vapore non forato. Il contenitore per la cottura a vapore non forato raccoglie il liquido che fuoriesce.

Stoviglie

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

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

Coprire con la pellicola le pietanze che vengono preparate a bagnomaria (ad es. quando si fa fondere il cioccolato).

Tempo di cottura e quantità per la cottura

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 pietanze.

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 le pietanze nelle stoviglie in modo uniforme. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura delle pietanze non sarà uniforme.

Alimenti sensibili alla pressione

Non collocare le pietanze sensibili alla pressione troppo in alto nel contenitore per la cottura a vapore. Si consiglia di utilizzare due contenitori per la cottura a vapore.

Cottura del menu completo

Con il vapore è possibile cuocere un menu completo, senza alcuna contaminazione di sapori.

Mettere per primi nel vano cottura gli alimenti con il maggior tempo di cottura. Inserire gli alimenti restanti al momento opportuno. Tutti gli alimenti saranno così pronti contemporaneamente.

Il tempo totale di cottura si prolunga in caso di cottura di un menu completo. Se si apre lo sportello dell'apparecchio, si forma un po' di vapore e il vano cottura deve essere nuovamente riscaldato.










Acqua di condensa















Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

15.3 Verdura

Disporre le verdure nel contenitore per la cottura a vapore forato e inserirlo al livello 2. Collocarvi sotto quello non forato, inserendolo al livello 1. Il contenitore per la cottura a vapore non forato raccoglie il liquido che fuoriesce.

Verdura

Pietanza	Dimensione porzioni	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	Interi	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	20 - 35
Cavolfiore	Intero	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	25 - 35
Cavolfiore	Rosette	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	10 - 15
Broccoli	Rosette	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	8 - 10
Piselli	-	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	5 - 10
Finocchio	A fette	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	10 - 14
Flan di verdure	-	Stampo per bagnomaria da 1,5l + forato nel livello di inserimento 2		100	50 - 70
Fagiolini	-	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	20 - 25
Carote	A fette	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	10 - 20

Pietanza	Dimensione porzioni	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cavolo rapa	A fette	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	20 - 25
Porro	A fette	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	6 - 9
Mais	Intero	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	25 - 35
Bietole	A listarelle	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	8 - 10
Asparagi, verdi	Interi	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	7 - 12
Asparagi, bianchi	Interi	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	10 - 15
Spinaci	-	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	2 - 3
Cavolo romanesco	Rosette	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	8 - 10
Cavolini di Bruxelles	Rosette	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	20 - 30
Barbabietola	Intera	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	A listarelle	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	30 - 35
Cavolo bianco/Verza	A listarelle	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	25 - 35
Zucchina	A rondelle	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	3 - 4
Taccole	-	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		100	8 - 12













15.4 Contorni e legumi

Impostazioni consigliate per contorni e legumi.

Cottura di contorni e legumi

1. Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate.
Esempio: 1:1,5 = per 100 g di riso, aggiungere 150 ml di liquido.
2. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.

Contorni e legumi

Pietanza	Rapporto	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Patate lesse (grandezza media)	-	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	35 - 45
Patate lesse in acqua salata	-	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	20 - 25
Riso integrale	1:1,5	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	35 - 45
Riso a chicco lungo	1:1,5	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	20 - 30
Riso basmati	1:1,5	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	20 - 30
Riso parboiled	1:1,5	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	15 - 20
Risotto	1:2	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	30 35
Lenticchie	1:2	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	35 - 50
Fagioli bianchi, in ammollo	1:2	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	65 - 75
Cous cous	1:1	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	6 - 10
Spelta, macinata	1:2,5	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	15 - 20
Miglio, intero	1:2,5	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	25 - 35

Pietanza	Rapporto	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Frumento, intero	1:1	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	60 - 70
Gnocchi	-	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	20 - 25

15.5 Pollame e carne

Impostazioni consigliate per pollame e carne.

Pollame

Pietanza	Quantità	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Petto di pollo	Da 0,15 kg ciascuno	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	15 - 25
Petto d'anatra	Da 0,35 kg ciascuno	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	12 - 18



Carne di manzo

Pietanza	Quantità	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Roastbeef basso, cottura medio	1 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	25-35
Roastbeef alto, cottura media	1 kg	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	3 + 1		100	30-40

Carne di maiale

Pietanza	Quantità	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di maiale	0,5 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	16 - 20
Medaglioni di maiale	spessore ca. 3 cm	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	10 - 12
Costolette di maiale	A fette		2		100	15 - 20










Salsicce

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Würstel	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Salsicce bianche	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		80 - 90	20 - 25





15.6 Pesce

Impostazioni consigliate per cuocere il pesce e molluschi.

Pesce

Pietanza	Quantità	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Orata, intera	0,3 kg ciascuno	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Filetto di orata	0,15 kg ciascuna	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Terrina di pesce	Stampo per bagnomaria da 1,5 l	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		70 - 80	40 - 80
Trota, intera	0,2 kg ciascuna	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Filetto di merluzzo	0,15 kg ciascuna	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Filetto di salmone	0,15 kg ciascuno	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	8 - 10
Cozze	1,5 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	10 - 15
Filetto di scorfano	Da 0,15 kg ciascuno	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Involtini di sogliola ripieni		contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		80 - 90	10 - 20

15.7 Paste da brodo, altro

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Uova sbattute	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		90	15 - 20
Gnocchi di semolino	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Uova sode (misura M, max. 1,8 kg)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	10 - 12
Uova alla coque (misura M, max 1 kg)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	6 - 8

15.8 Dolci, composta

Impostazioni consigliate per la preparazione di dessert e composte.

Preparazione di composte

1. Pesare la frutta.
2. Aggiungere 1/3 della quantità di acqua.
3. Aggiungere zucchero e spezie a piacere.
4. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.

Preparazione del riso al latte






1. Pesare il riso.
2. Aggiungervi una quantità di latte pari a 2,5 volte e mezzo.
3. Mettere il riso e il latte in una ciotola fino a un'altezza max. di 2,5 cm.
4. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.

5. Dopo la cottura, mescolare il riso al latte.
- ✓ Il riso al latte assorbe la quantità di latte residua.

Preparazione dello yogurt

1. Scaldare il latte sul fuoco a 90 °C. Poi lasciarlo raffreddare a 40 °C.
Se si utilizza del latte a lunga conservazione, riscaldare il latte a 40 °C. Questa temperatura è sufficiente per il latte a lunga conservazione.
2. Aggiungere al latte 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
4. Inserire il contenitore per la cottura a vapore forato nel vano di cottura.
5. Mettere le tazze o i vasetti nel contenitore per la cottura a vapore forato.
6. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
7. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Dessert, composta

Pietanza	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Gnocchi ripieni	Contenitore per la cottura a vapore non forato		100	20 - 25
Crème caramel	Stampini + contenitore per la cottura a vapore forato		80	15 - 20
Riso al latte	Contenitore per la cottura a vapore non forato		100	25 - 35
Yogurt	Vasetti graduati + contenitore per la cottura a vapore forato		40	300 - 360
Composta di mele	Contenitore per la cottura a vapore non forato		100	10 - 15

Pietanza	Accessori/stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Composta di pere	Contenitore per la cottura a vapore non forato		100	10 - 15
Composta di ciliegie	Contenitore per la cottura a vapore non forato		100	10 - 15
Composta di rabarbaro	Contenitore per la cottura a vapore non forato		100	10 - 15
Composta di susine	Contenitore per la cottura a vapore non forato		100	15 - 20

15.9 Rigenerazione

La rigenerazione riscalda in modo delicato pietanze fredde. Le pietanze sono gustose e sembrano appena fatte.

Rigenerazione

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Verdura	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	12 - 15
Pasta, patate, riso	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	5 - 25

15.10 Scongelamento

La funzione di scongelamento con vapore è adatta per scongelare frutta e verdura surgelata.

È meglio scongelare la carne e il pesce nel frigorifero. Per gli alimenti surgelati per cui deve essere conservato il liquido, ad es. gli spinaci con panna, utilizzare il contenitore per la cottura a vapore non forato.

Note

- Le indicazioni di tempo nella tabella rappresentano valori indicativi e dipendono dalla qualità, dalla temperatura di surgelamento (-18 °C) e dalle caratteristiche della pietanza. Nella tabella sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo di cottura minimo e, se necessario, prolungarlo.

- Gli alimenti porzionati o surgelati in strati sottili si scongelano più rapidamente di quelli congelati in blocco.

Scongelamento delle pietanze surgelate

- Rimuovere la pietanza surgelata dall'imballaggio.
- Disporre la pietanza surgelata nel contenitore per la cottura a vapore forato.
- Inserire nel vano cottura il contenitore per la cottura a vapore forato e inserirvi sotto un contenitore per la cottura a vapore non forato.
- La pietanza non resta immersa nel liquido di scongelamento, che resta nel contenitore per la cottura a vapore non forato.
- Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.

Scongelamento

Pietanza	Quantità	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Frutti di bosco	0,5 kg	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Verdura	0,5 kg	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		40 - 50	15 - 50

15.11 Estrazione del succo

Impostazioni consigliate per l'estrazione dei frutti di bosco.

Estrarre il succo frutti di bosco

1. Mettere i frutti di bosco in una ciotola e zuccherarli.
2. Lasciare macerare il tutto per almeno un'ora ed estrarre il succo dai frutti di bosco.

3. Versare i frutti di bosco nel contenitore per la cottura a vapore forato e inserirlo al livello 2.
4. Per raccogliere il succo, inserire nel livello sottostante il contenitore per la cottura a vapore forato.
5. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
6. Al termine del tempo di cottura, avvolgere i frutti di bosco in un panno e spremere il succo rimanente.
7. Asciugare il vano cottura.

Estrazione del succo

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Lamponi	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	30 - 45
Ribes	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	40 - 50

15.12 Sterilizzazione

Conservare la frutta e la verdura riscaldando e richiudendoli ermeticamente in un vasetto di vetro.

- Sterilizzare gli alimenti freschi. Una conservazione prolungata diminuisce il contenuto di vitamine e gli alimenti fermentano leggermente.
- Utilizzare solo frutta e verdura in perfette condizioni.
- Con questo apparecchio non è possibile sterilizzare i seguenti alimenti: il contenuto di scatole di latta, carne, pesce oppure pâté.
- Controllare i vasetti per le conserve, le guarnizioni in gomma, la chiusura a molla e a stantuffo.

Cottura della frutta e della verdura per la conservazione

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

1. Lavare con acqua calda le guarnizioni in gomma e i vasetti.
È possibile sterilizzare i vasetti con l'apparecchio.
→ *Pagina 16*
2. Inserire il contenitore per la cottura a vapore forato nel vano di cottura.
3. Mettere i vasetti preparati nel contenitore per la cottura a vapore forato.
Evitare di toccarli.
4. Aprire lo sportello dell'apparecchio dopo il tempo di cottura indicato.
5. Estrarre i vasetti per conserva dall'apparecchio solo quando si sono raffreddati completamente.

Sterilizzazione

Impostazioni consigliate per la sterilizzazione utilizzando il vapore.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Verdura	Vasetti per conserva da 1 litro	2		100	30 - 120
Frutta con nocciolo	Vasetti per conserva da 1 litro	2		100	25 - 30
Frutta con semi	Vasetti per conserva da 1 litro	2		100	25 - 30

15.13 Cottura sottovuoto

Per la cottura sottovuoto vengono cucinati alimenti a basse temperature, comprese tra 50-95 °C, e con vapore al 100%, ad es. carne, pesce, verdura e dessert.

Gli alimenti vengono sigillati ermeticamente in uno speciale sacchetto sottovuoto resistente al calore con una confezionatrice sottovuoto a campana.

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

Porzioni

Prendere nota delle quantità e delle dimensioni dei pezzi indicate nella tabella. L'apparecchio può cuocere al massimo 2 kg di alimenti, adattare il tempo di cottura in caso di porzioni e quantità maggiori.

Le quantità indicate per pesce, carne e pollame corrispondono a 1-2 porzioni. Per le verdure e i dessert, le quantità corrispondono a 4 persone.

Livelli di inserimento

È possibile cuocere fino a 2 livelli di inserimento.

Per la cottura in un contenitore per la cottura a vapore forato inserire inoltre il contenitore per la cottura a vapore non forato al livello sottostante. Il contenitore per la cottura a vapore non forato raccoglie il liquido che fuoriesce.

Sacchetti sottovuoto

Utilizzare solo speciali sacchetti per la cottura sottovuoto, realizzati in materiale resistente al calore.

Utilizzarli solo una volta. Non cuocere le pietanze nei sacchetti in cui sono state acquistate come per es. porzioni di pesce.

Qualità degli alimenti

Le caratteristiche della merce utilizzata influisce al 100% sulla qualità del risultato di cottura. Per garantire un risultato di cottura sicuro, saporito e ineccepibile, utilizzare solo alimenti freschi.

Preparazione delle pietanze

Su quasi tutte le superfici degli alimenti ci sono germi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature di cottura e può causare danni alla salute in caso di mancata osservanza delle istruzioni relative all'uso e all'igiene.

- ▶ Usare soltanto alimenti freschi, di ottima e ineccepibile qualità.
- ▶ Lavarsi e disinfettarsi le mani.
- ▶ Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina/da griglia.
- ▶ Alimenti critici come per es. pollame, uova e pesce vanno preparati con particolare attenzione.
- ▶ Pulire e sbucciare/spellare con cura la frutta e la verdura.
- ▶ Tenere pulite le superfici e i taglieri.
- ▶ Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
- ▶ Interrompere la catena del freddo solo per poco tempo per la preparazione delle pietanze.
- ▶ Conservare le pietanze sottovuoto nel frigorifero al massimo per 24 ore, prima di iniziare il processo di cottura.
- ▶ Dopo il procedimento di cottura delle pietanze consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non sono adatte a essere riscaldate un'altra volta.
- ▶ Per neutralizzarli, tenere gli alimenti sottovuoto e non ancora cotti per massimo 3 secondi in acqua bollente.
- ✓ In questo modo i cibi sono privi di germi e preparati al meglio dal punto di vista igienico per la cottura sottovuoto.

Messa sottovuoto delle pietanze

Per ottenere una trasmissione di calore uniforme e un risultato di cottura ottimale, per mettere sottovuoto, utilizzare una confezionatrice sottovuoto a campana, che sia in grado di aspirare l'aria al 99%. Durante il riempimento del sacchetto sottovuoto prestare attenzione a che non siano rimasti resti di alimenti nell'area della striscia di sigillatura.

Consiglio: Per evitare che si sprigionino gas dagli alimenti come ad es. dalle verdure, mettere sottovuoto gli alimenti al massimo un giorno prima del processo di cottura. I gas ostacolano la trasmissione del calore e sono la causa dell'alterazione della struttura delle pietanze e di conseguenza della loro reazione alla cottura.

Nota: Non utilizzare la termosonda.

1. Insaporire la pietanza utilizzando la metà della quantità di spezie normalmente utilizzata.

Consiglio: È possibile intensificare gli aromi naturali di pietanze di alta qualità aggiungendo una noce di burro e un pizzico di sale.

Diversi ingredienti influenzano la preparazione degli alimenti:

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

2. Per riempire il sacchetto sottovuoto ripiegare il bordo del sacchetto per 3 - 4 cm e posizionarlo in un recipiente, ad es. in un recipiente graduato. Durante il riempimento del sacchetto sottovuoto prestare attenzione a che non siano rimasti resti di alimenti nell'area della striscia di sigillatura.
3. Prima della cottura verificare se il sacchetto sia effettivamente sottovuoto. A tal proposito fare attenzione ai seguenti punti:
 - assenza di aria nel sacchetto sottovuoto;
 - striscia di sigillatura perfettamente chiusa;
 - assenza di fori nel sacchetto sottovuoto;
 - Pezzi di carne o pesce messi insieme sottovuoto non devono essere pressati tra di loro.
4. Se il sacchetto sottovuoto non è stato riempito in modo ideale, disporre la pietanza in un nuovo sacchetto e mettere nuovamente sottovuoto.

Cottura sottovuoto delle pietanze

Grazie alla cottura sottovuoto non possono fuoriuscire gli aromi. Le abituali dosi di aromi quali per es. spezie, erbe e aglio condizionano il sapore in modo notevolmente maggiore e lo intensificano.

Requisiti

- La pietanza è preparata.
→ *"Preparazione delle pietanze", Pagina 35*
 - La pietanza è sottovuoto.
→ *"Messa sottovuoto delle pietanze", Pagina 35*
1. Mettere la pietanza nel recipiente forato. Per ottenere una distribuzione del calore uniforme della pietanza, non sovrapporre le pietanze sottovuoto né disporle troppo vicine tra loro nei contenitori forati.
 2. Inserire il recipiente di cottura non forato al livello sottostante per raccogliere la condensa che gocciola.

3. ⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante la cottura si raccoglie acqua calda nel sacchetto sottovuoto.

- ▶ Sollevare con cautela il sacchetto sottovuoto utilizzando una presina, in modo che l'acqua calda defluisca nella leccarda o nel recipiente di cottura.
- ▶ Estrarre con cautela il sacchetto sottovuoto usando una presina.

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

4. Asciugare il sacchetto sottovuoto e collocarlo in un recipiente pulito.

5. Aprirlo con delle forbici e versare l'intero contenuto, liquido compreso, nel recipiente.

Con il sugo o la marinata è possibile preparare una salsa.

6. Preparare le pietanze per poterle servire.

Pietanza	Istruzioni per la preparazione
Carne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Per evitare schizzi di grasso, asciugare la carne con la carta da cucina prima di metterla nell'olio. ■ Arrostire la carne a temperatura alta per pochi secondi per ciascun lato. In questo modo si ottiene una bella crosticina senza disperdere l'aroma in cottura.

Pietanza	Istruzioni per la preparazione
Pesce	<ul style="list-style-type: none"> ■ Condire il pesce e versarvi sopra del burro fuso. ■ Per ottenere una crosticina e mantenere l'aroma, arrostitire il pesce per pochi secondi per ciascun lato. ■ Se l'alimento non ha raggiunto il livello di cottura desiderato tramite la cottura sottovuoto, prolungare il tempo di cottura arrosto. ■ Servire il pesce in piatti preriscaldati e con una salsa o del burro fuso, dato che la cottura sottovuoto ha luogo a temperature relativamente basse.
Verdura	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rosolare brevemente le verdure per mantenere gli aromi dati dalla rosolatura. ■ Insaporire le verdure o aggiungere altri ingredienti.

Carne

Qui si trova una panoramica dei consigli sulla preparazione dei piatti a base di carne.

Pietanza	Recipiente di cottura	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Suggerimenti e avvertenze
Bistecche di vitello, cottura media, spessore 2 cm	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		60	80	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino.
Bistecca di manzo (lombata, schiena, ecc.), all'inglese, spessore 2-3 cm	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		58	90	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino.
Bistecca di manzo (lombata, schiena, ecc.), cottura media, spessore 2-3 cm	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		62	80	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino.
Filetto di manzo, pezzo, all'inglese, spessore 3-4 cm	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		58	100	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino.
Filetto di manzo, pezzo, cottura media, spessore 3-4 cm	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		62	90	Mettere sottovuoto con burro e rosmarino.
Medaglioni di maiale (ciascuno 80 g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		63	75	Mettere sottovuoto con burro e basilico fresco.

Pietanza	Recipiente di cottura	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Suggerimenti e avvertenze
Costolette d'agnello, senza osso	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		58	50	Mettere sottovuoto con un po' di sale, burro e timo.
Pancetta di maiale, 700 g	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		65	24 ore	Mettere sottovuoto con burro, rosmarino, timo e un po' di senape.
Bollito di vitello, 1 kg	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		62	18 ore	Mettere sottovuoto con burro, timo, alloro, pepe in grani e tuberi.
Maiale sfilacciato, 1,5 kg	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		64	48 ore	Mettere sottovuoto con burro, salsa di soia, liquid smoke (fumo liquido), pepe, paprika e cumino in polvere.

Pollame

Qui si trova una panoramica dei consigli sulla preparazione dei piatti a base di pollame.

Pietanza	Recipiente di cottura	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Suggerimenti e avvertenze
Petto d'anatra (da 350 g ciascuno)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		62	70	Incidere lo strato di grasso, cospargere il lato della carne con un po' di pepe e sale e mettere sottovuoto con un piccolo pezzo di scorza d'arancia.
Petto di pollo (da 250 g ciascuno)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		65	60	Mettere sottovuoto con timo, un pizzico di sale e del timo.

Pesce

Qui si trova una panoramica dei consigli sulla preparazione dei piatti a base di pesce.

Pietanza	Recipiente di cottura	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Suggerimenti e avvertenze
Merluzzo bianco (da 140 g ciascuno)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		58	25	Mettere sottovuoto con burro e poco sale.
Halibut/rombo (da 150 g ciascuno)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		58	30	Mettere sottovuoto con burro e poco sale.
Luccioperca (da 140 g ciascuno)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		60	20	Mettere sottovuoto con burro e poco sale.

Verdura

Qui si trova una panoramica dei consigli sulla preparazione dei piatti a base di verdure.

Pietanza	Recipiente di cottura	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Suggerimenti e avvertenze
Cavolfiore (500 g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		85	40 - 50	Mettere sottovuoto con un po' di acqua, burro, sale e noce moscata.
Champignon, in quarti (500 g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		85	20 - 25	Mettere sottovuoto con burro, rosmarino, poco aglio e sale.
Indivia belga, a metà (4-6 pezzi)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		85	40 - 45	Mettere sottovuoto con succo di arancia, zucchero, sale, burro e timo.
Asparagi verdi, interi (600 g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		85	20 - 30	Nota: Sbollentando prima della messa sottovuoto, gli asparagi si mantengono verde. Mettere sottovuoto con burro, sale, poco zucchero e pepe.
Carote, a rondelle 0,5 cm (600 g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		90	70 - 80	Mettere sottovuoto con succo di arancia, curry e burro.
Patate, sbucciate e tagliate in quarti (800 g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		95	35 - 45	Mettere sottovuoto con burro e sale. Nota: Adatti come condimento per es. per insalate.
Pomodori ciliegi, interi oppure a metà (500 g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		58	25 - 5	Mischiare pomodori ciliegi rossi e gialli. Mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e zucchero.
Zucca, a dadini grandi 2 x 2 cm (600°g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		90	25 - 35	Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di zucca.
Zucchine, a rondelle da 1 cm (600 g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		85	25 - 30	Mettere sottovuoto con olio d'oliva, sale e timo.
Taccole, intere (500 g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		85	5 - 10	Mettere sottovuoto con burro e sale.

Dessert

Qui si trova una panoramica dei consigli sulla preparazione dei dessert.

Pietanza	Recipiente di cottura	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.	Suggerimenti e avvertenze
Ananas, a fette da 1,5 cm (400 g)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		85	70 - 80	Mettere sottovuoto con burro, miele e vaniglia.
Mele, sbucciate e a fette da 0,5 cm (2-4 pezzi)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		85	15 - 25	Consiglio: Il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di mela. Mettere sottovuoto con salsa al caramello.
Banane, intere (2-4 pezzi)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		65	20 - 25	Mettere sottovuoto con burro, miele e un baccello di vaniglia.
Pera, sbucciata a spicchi (2-4 pezzi)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		85	25 - 35	Zuccherare con miele o zucchero.
Mandarini cinesi, a metà (12-16 pezzi)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		85	75 - 80	Nota: Lavare in acqua calda, tagliare a metà e denocciolare. Mettere sottovuoto con burro, un baccello di vaniglia, miele e marmellata all'albicocca.
Salsa alla vaniglia (0,5 l)	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato		80	15 - 25	Mescolare 0,5 l di latte, 1 uovo, 3 tuorli, 80 g di zucchero, la polpa di un baccello di vaniglia e mettere sottovuoto.

15.14 Lievitazione impasto

Impostazioni consigliate per la lievitazione degli impasti.

Con l'apparecchio è possibile far lievitare gli impasti più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente.

Lievitazione impasto

1. Inserire nel vano cottura nel contenitore per la cottura a vapore forato. Selezionare a piacere il livello di inserimento del contenitore per la cottura a vapore forato.
2. Mettere le ciotole dell'impasto nel contenitore per la cottura a vapore forato. Non coprire l'impasto.
3. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.

Pasta lievitata

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pasta lievitata	1 kg	Ciotola + contenitore per la cottura a vapore forato		35	20 - 30

15.15 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.

Scongelare e riscaldare cibi surgelati

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Farinacei, freschi, congelati	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2		100	5 - 10
Trota	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Filetto di salmone	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Broccoli	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	6 - 10
Cavolfiore	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	5 - 8
Fagioli	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	6 - 10
Piselli	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	5 - 12
Carote	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	4 - 6
Verdure miste	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	6 - 10
Cavolini di Bruxelles	contenitore per la cottura a vapore forato + non forato	2 + 1		100	5 - 10

15.16 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Impostazioni consigliate per le pietanze sperimentate

Alimento	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Broccoli (distribuzione del vapore)	forato + non forato	2 + 1		100	7 - 9

Alimento	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Broccoli (riserva di vapore)	forato + non forato	2 + 1		100	7 - 9
Piselli (carico massimo)	forato + non forato	2 + 1		100	5 - 12

16 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

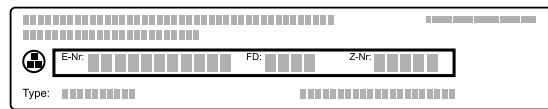
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

16.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

17 Istruzioni per il montaggio



Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.

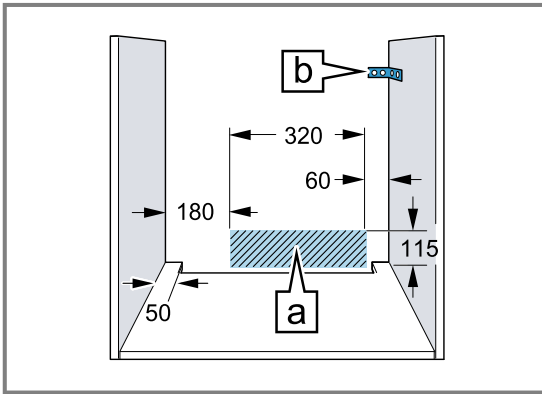


17.1 Indicazioni generali di montaggio

Osservare le presenti indicazioni prima di iniziare il montaggio dell'apparecchio.

- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.

- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata  o all'esterno dell'area di incasso. Fissare il mobile alla parete con un angolare  disponibile in commercio.



- Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio. Parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite.
- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici, durante il montaggio, devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando o dagli elementi di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare prese multiple.
- ▶ Utilizzare solo cavi di prolunga certificati, dotati di una sezione minima di 1,5 mm² e conformi ai relativi requisiti di sicurezza vigenti a livello nazionale.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto, contattare il servizio di assistenza clienti.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori approvati dal produttore.

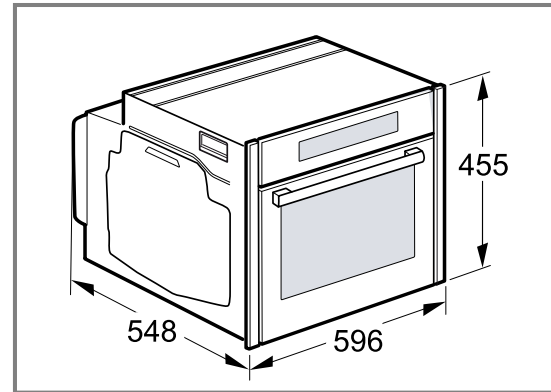
ATTENZIONE!

Trasportando l'apparecchio dalla maniglia, questa può rompersi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.

- ▶ Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia.

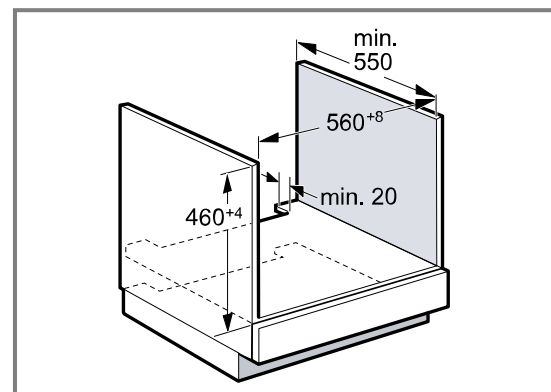
17.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



17.3 Montaggio sotto un piano di lavoro

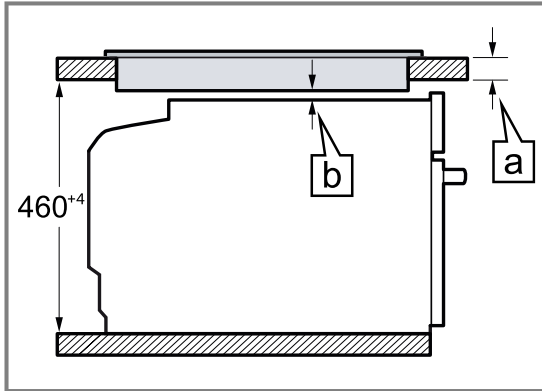
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.
- Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.
- Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura eventualmente presenti.
- Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.

17.4 Montaggio sotto un piano cottura

Se l'apparecchio viene incassato sotto un piano cottura, vanno rispettate le seguenti misure minime, eventualmente inclusa sottostruttura.

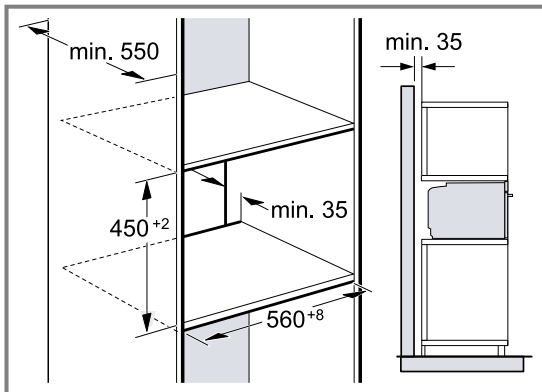


Sulla base della distanza minima necessaria \square risulta lo spessore minimo del piano di lavoro \square .

Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a induzione	42	43	5
Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	52	53	5
Piano cottura a gas	32	43	5
Piano cottura elettrico	32	35	2

17.5 Montaggio in un mobile alto

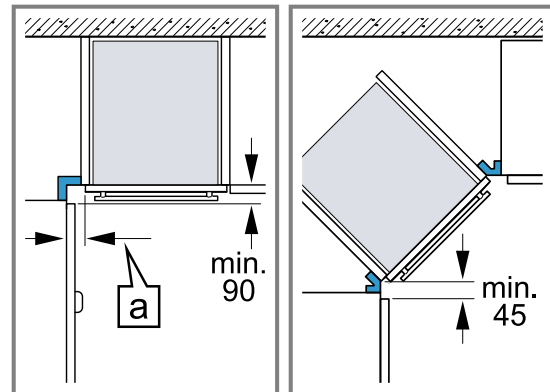
Per il montaggio in un mobile alto, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.
- Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile alto ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

17.6 Montaggio angolare

Per il montaggio angolare, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



- Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare. La misura \square dipende dallo spessore del frontale del mobile e della maniglia.

17.7 Collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere privo di tensione.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione.

- Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio fino ad udire un clic. È possibile richiedere presso il servizio di assistenza tecnica un cavo di alimentazione di 3 m.
- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Collegamento elettrico dell'apparecchio alla spina con messa a terra

Nota: L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.

- ▶ Inserire la spina nella presa con messa a terra. Se l'apparecchio è incassato, la spina del cavo di alimentazione deve essere liberamente accessibile. Qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

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

Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

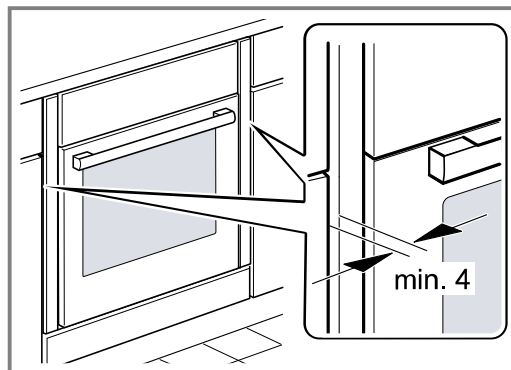
1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Attenersi allo schema di allacciamento. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili del collegamento di rete rispettando l'attribuzione dei colori:
 - Verde-giallo = conduttore di terra ⊕
 - Blu = conduttore neutro ("zero")
 - Marrone = fase (conduttore esterno)

17.8 Montaggio dell'apparecchio

Nota: Non fissare i pannelli utilizzando un avvitatore a batteria. I pannelli possono essere danneggiati.

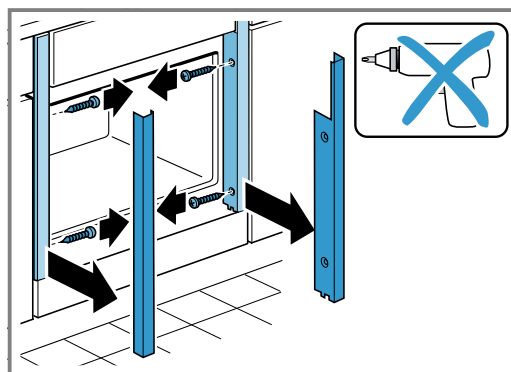
1. Inserire l'apparecchio fino in fondo. Non piegare, non far rimanere incastrato e non passare su spigoli vivi il cavo di collegamento.

2. Centrare l'apparecchio.

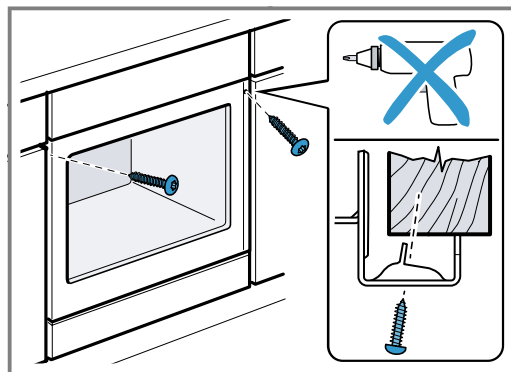


Tra l'apparecchio e i frontali dei mobili contigui deve esserci uno spazio libero di almeno 4 mm.

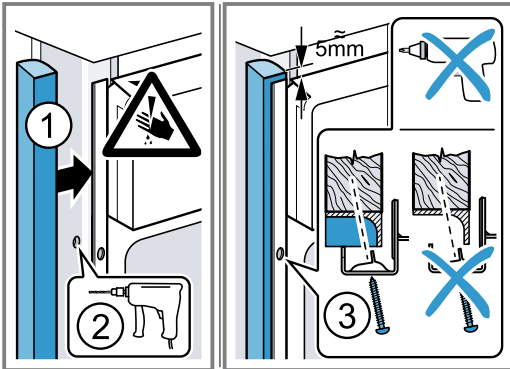
3. Aprire lo sportello dell'apparecchio e svitare i pannelli a destra e a sinistra.



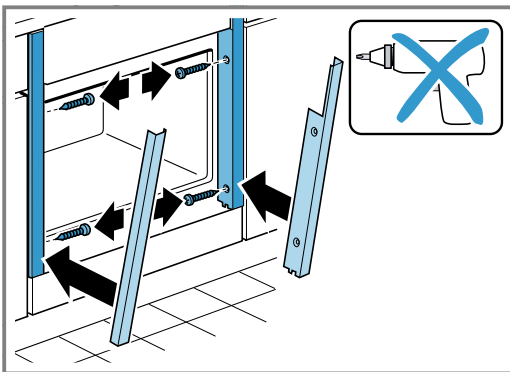
4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
5. Fissare l'apparecchio con le viti.



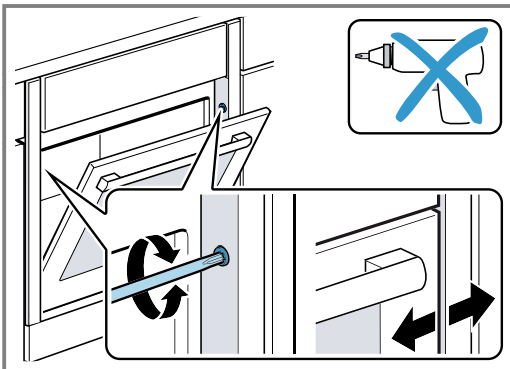
6. In caso di cucine con maniglia integrata verticale:
- Applicare un pezzo di riempimento adatto ① per coprire eventuali bordi taglienti e garantire un montaggio sicuro.
 - Preforare i profili di alluminio per realizzare un raccordo a vite ②.
 - Fissare l'apparecchio con la vite adeguata ③.



7. Applicare i pannelli e avvitare prima in alto e poi di nuovo in basso.



8. Eventualmente lo spazio tra lo sportello dell'apparecchio e i pannelli laterali può essere adattato a sinistra e a destra tramite la vite superiore.



Nota: Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.
Sulle pareti laterali del mobile non deve essere collocato alcun listello di isolamento termico.

17.9 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Aprire lo sportello dell'apparecchio e svitare i pannelli a destra e a sinistra.
3. Svitare le viti di fissaggio.
4. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001593730
020719
it