



Vaporiera HBC26D553



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso

Norme di sicurezza.....	3	Cura e manutenzione.....	15
Avvertenze per la sicurezza.....	3	Detergente	15
Cause dei danni	4	Sistema ausiliario di pulizia	16
Il nuovo apparecchio.....	4	Decalcificazione	16
Pannello comandi.....	4	Smontaggio e montaggio della porta.....	17
Tipi di riscaldamento	5	Pulizia dei pannelli della porta	18
Vano di cottura.....	5	Pulizia dei supporti	18
Accessori.....	5	Che cosa fare in caso di guasto?	19
Calibratura automatica.....	6	Sostituzione della lampadina nel vano di cottura.....	20
Prima del primo utilizzo	6	Sostituzione della guarnizione della porta.....	20
Impostazione dell'ora e della lingua.....	6	Servizio di assistenza tecnica.....	21
Impostazione della durezza dell'acqua.....	6	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD).....	21
Prima messa in funzione	7	Tutela dell'ambiente	21
Pulizia preliminare degli accessori.....	7	Smaltimento ecologico	21
Comandi dell'apparecchio.....	7	Consigli per il risparmio energetico	21
Riempire il serbatoio dell'acqua	7	Tabelle e consigli.....	21
Attivazione dell'apparecchio	7	Accessori	21
Disattivazione dell'apparecchio	8	Stoviglie	21
Dopo ogni utilizzo	8	Tempi di cottura e quantità.....	21
Consigli	8	Distribuzione regolare degli alimenti.....	21
Funzioni durata.....	9	Alimenti sensibili alla pressione.....	21
Impostazione del contaminuti.....	9	Un menù completo.....	22
Impostazione della durata.....	9	Verdure	22
Rinvio dell'ora di fine cottura	9	Contorni e legumi	23
Impostazione dell'ora	10	Pollame e carne.....	23
Programmazione automatica	10	Pesce	24
Impostazione del programma	10	Paste da brodo, altro	24
Avvertenze sui programmi	11	Dolci, composta	25
Tabelle dei programmi.....	11	Rigenerazione degli alimenti	25
Memory.....	14	Scongelamento	25
Memorizzazione della Memory.....	14	Lievitazione dell'impasto.....	26
Avvio Memory	14	Centrifuga.....	26
Sicurezza bambino.....	14	Sterilizzazione	26
Attivazione della sicurezza bambino.....	14	Prodotti surgelati.....	26
Disattivare la sicurezza bambino	14		
Impostazioni di base	14		

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

Norme di sicurezza

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

Avvertenze per la sicurezza

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

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

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

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di corto circuito!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- tipi di riscaldamento

- vano di cottura
- accessori
- calibratura automatica

Pannello comandi



Elemento di comando		Tipo di utilizzo
Interruttore generale	ⓘ	Attivazione e disattivazione apparecchio
Tasti menu	☰	Selezione del tipo di riscaldamento
	☰☰	Selezione del programma (vedere capitolo: Programmazione automatica)
	☰☰☰	Selezionare Sistema ausiliario di pulizia e Decalcificare (vedere capitolo: Cura e pulizia)
Tasti di navigazione	↙↘	Per spostarsi da una riga all'altra del display. Le modifiche vengono inoltre memorizzate.
Selettore		Modificare i valori di ora, durata, peso, ecc. Premere il selettore per estrarlo e reinserirlo.
Tasti funzione	M	Memorizzare e richiamare la funzione Memory (vedere capitolo: Memory)
	☀	Attivare e disattivare l'illuminazione
	i	Apparecchio attivato: richiamare le informazioni attuali Apparecchio disattivato: selezionare le impostazioni di base (vedere capitolo: Impostazioni di base)
	🕒	Selezionare la funzione durata (vedere capitolo: Funzioni durata)
	🔒	Attivare o disattivare la sicurezza bambino (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
Tasto avvio/pausa	▶	Premendo brevemente: avvio e interruzione del processo di cottura (pausa) Premendo a lungo: fine del processo di cottura

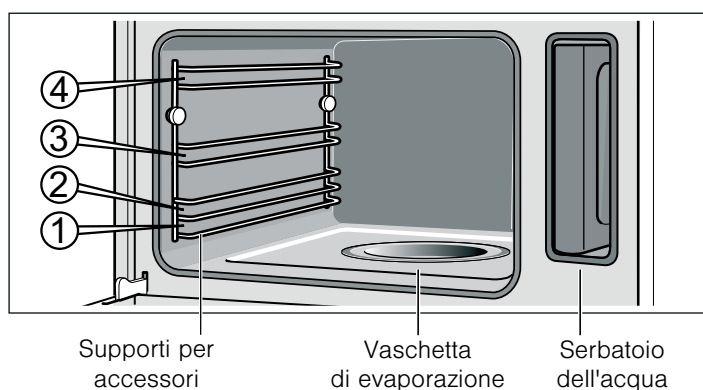
Tipi di riscaldamento

Mediante il tasto ☰ è possibile impostare diversi tipi di uso dell'apparecchio.

Tipo di riscaldamento		Utilizzo
cottura a vapore	35 - 100 °C	Per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e sbollentare.
Rigenerazione	80 - 100 °C	Per piatti pronti e prodotti da forno. I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti.
Fare lievitare	35 - 50 °C	Per pasta lievitata e pasta acida. L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
Scongelamento	35 - 60 °C	Per verdure, carne, pesce e frutta. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.

Vano di cottura

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



Attenzione!

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

Accessori

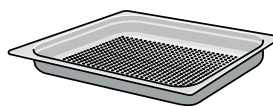
Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione oppure quelli disponibili presso il servizio di assistenza clienti: sono quelli perfettamente adeguati all'apparecchio.

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Recipiente, non forato, GN $\frac{2}{3}$, profondità 40 mm

per la raccolta dei liquidi prodotti durante la cottura a vapore o per la cottura di riso, legumi e cereali



Recipiente, forato, GN $\frac{2}{3}$, profondità 40 mm

per la cottura a vapore di pesci interi o di grandi quantità di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, ecc.



Griglia

per stoviglie come vasetti per conserve, stampi per sfornati e budini

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	N° d'ordine
Recipiente, non forato, GN 2/3, profondità 40 mm	HEZ36D353
Recipiente, forato, GN 2/3, profondità 40 mm	HEZ36D353G
Recipiente, non forato, GN 2/3, profondità 28 mm (teglia)	HEZ36D352
Recipiente, non forato, GN 1/3, profondità 40 mm	HEZ36D153
Recipiente, forato, GN 1/3, profondità 40 mm	HEZ36D153G
Griglia	HEZ36DR
Spugna per pulizia	643 254
Decalcificante	311 138
Panno in microfibra a nido d'ape	460 770

Calibratura automatica

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

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

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

Dopo un trasloco

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

Dopo un'interruzione di corrente

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

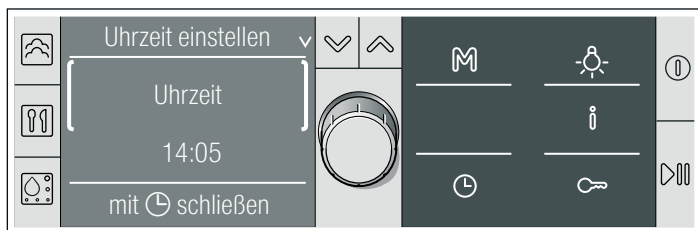
Prima del primo utilizzo





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

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

Impostazione dell'ora e della lingua

Dopo aver effettuato l'allacciamento dell'apparecchio nuovo, sul display compare "Impostazione dell'ora". Impostare l'ora e, se necessario, la lingua del display.



1. Passare all'ora predefinita mediante il tasto .
 2. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore.
 3. Con il tasto  passare di nuovo a "Ora".
 4. Passare a "Selezione. lingua" con il selettore.
 5. Con il tasto  passare a "italiano".
 6. Servendosi del selettore, impostare la lingua desiderata. Sono disponibili 30 lingue diverse.
 7. Premere il tasto .
- Ora e lingua vengono acquisite. Viene mostrata l'ora attuale.

Impostazione della durezza dell'acqua

Decalcificare l'apparecchio a intervalli regolari. Solo così sarà possibile evitare danni.




L'apparecchio segnala automaticamente quando è necessario decalcificarlo. È preimpostato su una durezza dell'acqua "media". Se l'acqua utilizzata è più dolce o più dura, cambiare il valore.

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


Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.

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

È possibile modificare la durezza dell'acqua nelle Impostazioni di base, quando l'apparecchio è spento.


1. Premere event. il tasto  per spegnere l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto  finché sul display non compare "Selezione. lingua".
3. Ruotare il selettore finché non compare "Durezza dell'acqua".
4. Premere il tasto . Sul display è evidenziato "2-media".
5. Modificare la durezza dell'acqua servendosi del selettore. Valori possibili:

addolcita	-
1-dolce	I
2-media	II
3-dura	III
4-molto dura	IV

6. Premere il tasto  per abbandonare le Impostazioni di base. La modifica è stata memorizzata.

Prima messa in funzione


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

1. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
Dopo circa 4 secondi compare il tipo di riscaldamento "Cottura a vapore".
2. Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo (vedere capitolo: Riempire serbatoio dell'acqua).
Prima del primo utilizzo, inumidire la guarnizione del coperchio del serbatoio con un po' d'acqua.

3. Premere il tasto .

L'apparecchio si riscalda a 100 °C. La durata di 20 minuti inizia a scorrere quando viene raggiunta la temperatura impostata. Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio.

Il processo di cottura termina automaticamente e viene emesso un segnale acustico.

4. Premere il tasto  per spegnere l'apparecchio.
Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.

Pulizia preliminare degli accessori

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

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive

- come riempire il serbatoio dell'acqua
- come accendere e spegnere l'apparecchio
- che cosa fare dopo ogni utilizzo
- come utilizzare le Impostazioni consigliate

Riempire il serbatoio dell'acqua

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

Attenzione!

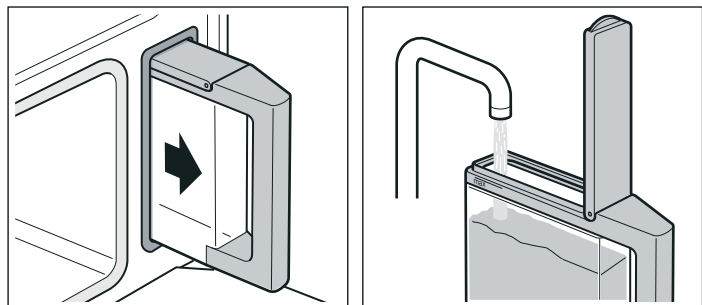
Danni all'apparecchio causati dall'utilizzo di liquidi non adatti

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

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



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

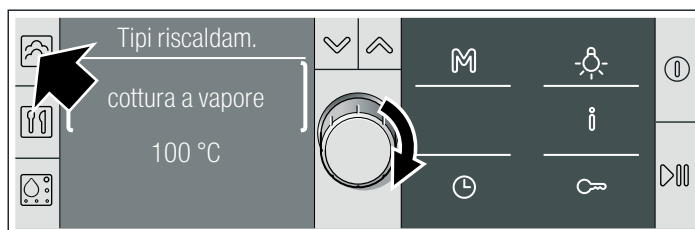
1. Aprire la porta dell'apparecchio ed estrarre il serbatoio dell'acqua.
2. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max".




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




Attivazione dell'apparecchio

1. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
Sul display viene visualizzata per circa 4 secondi la descrizione dei tasti. In seguito il display passa automaticamente al menu "Tipi riscaldam."
Oppure premere il tasto  per accedere direttamente al menu "Tipi riscaldam.".
2. Servendosi del selettore, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.



3. Premere il tasto .
Viene evidenziata la temperatura predefinita.
4. Servendosi del selettore, impostare la temperatura desiderata.

Tipo di riscaldamento	Ambito di temperatura
cottura a vapore	35 - 100 °C
Rigenerazione	80 - 100 °C
Fare lievitare	35 - 50 °C
Scongellamento	35 - 60 °C

5. Premere il tasto .
6. Passare alla durata servendosi del selettore.
7. Premere il tasto .
Viene evidenziata la durata predefinita.
8. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
9. Premere il tasto  per avviare il processo di cottura.
L'apparecchio scalda.
Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata appare solo dopo il tempo di riscaldamento.

Messaggio "Riempire serbatoio dell'acqua?"

Questo messaggio compare quando si imposta un tipo di riscaldamento e il serbatoio è pieno solo per metà.

Se si ritiene che l'acqua contenuta nel serbatoio sia sufficiente per il processo di cottura, si può riavviare l'apparecchio. In caso contrario, riempire il serbatoio dell'acqua fino all'indicazione "max", riposizionarlo e avviare quindi il processo di cottura.



Temperatura attuale

Premere il tasto .

La temperatura corrente viene visualizzata per 3 secondi.

Modifica della temperatura



La temperatura può essere modificata in qualunque momento.


1. Premere il tasto  o  finché la temperatura non viene evidenziata.

2. La temperatura può essere modificata servendosi del selettore.

La modifica viene registrata automaticamente.

Pausa

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

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

Se l'impostazione di base "Riprendere cottura dopo chiusura porta" è stata impostata su "automaticamente", non è necessario un nuovo avvio (vedere capitolo: Impostazioni di base).


Messaggio "Riempire serbatoio dell'acqua"

Quando il serbatoio è vuoto viene emesso un segnale acustico. Sul display compare "Riempire serbatoio dell'acqua". Viene interrotto il processo di cottura.

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Può fuoriuscire vapore caldo!


2. Estrarre il serbatoio dell'acqua, riempirlo fino all'indicazione "max" e reinserirlo correttamente.


3. Premere il tasto .

Disattivazione dell'apparecchio

Pericolo di bruciature!

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

Premere a lungo il tasto  per terminare il processo di cottura. Una volta trascorso il tempo impostato, il processo di cottura termina automaticamente. Viene emesso un segnale acustico.

Premere il tasto  per spegnere l'apparecchio.

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

Dopo ogni utilizzo

Svuotare il serbatoio dell'acqua

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Può fuoriuscire vapore caldo!

2. Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.

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

Attenzione!

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

Asciugatura del vano di cottura

Pericolo di bruciature!

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

1. Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.

2. Una volta raffreddati, pulire il vano di cottura e la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata e asciugare accuratamente con un panno morbido.

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


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

Consigli

Se si seleziona una pietanza dai consigli, i valori di regolazione ottimali sono già predefiniti.

È possibile scegliere tra varie categorie diverse. Le impostazioni consigliate contengono un'ampia varietà di pietanze: da pollame, carne e pesce fino ai cibi pronti.


Tramite i vari livelli di selezione si visualizzano le varie pietanze. Non resta che provare e scoprire la varietà delle nostre pietanze.


1. Premere il tasto .

Sul display compare "Cottura a vapore 100 °C".


2. Ruotare a sinistra il selettore su "Impostazioni consigliate".

Sul display compare la prima categoria di alimenti.

3. Premendo il tasto  passare alla categoria di alimenti ed effettuare la selezione servendosi del selettore.

(Passare al livello successivo con il tasto . Effettuare la selezione successiva servendosi ogni volta del selettore.)


Alla fine, viene visualizzata l'impostazione consigliata per la pietanza prescelta. È possibile modificare la temperatura e la durata, non il tipo di riscaldamento.

4. Premere il tasto .

Si avvia il processo di cottura. Il parametro di durata compare e scorre sul display.

La durata è trascorsa


Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Sul display viene visualizzato "00:00:00".

Premere il tasto  per interrompere il segnale.


Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento servendosi del selettore.


Modifica della durata

Premere il tasto . Passare alla durata servendosi del selettore.

Premere il tasto  e modificare la durata con il selettore.

Chiudere le funzioni durata con il tasto .

Richiesta di informazioni

Premere il tasto .

Funzioni durata

Per richiamare le funzioni durata premere il tasto . Sono disponibili le funzioni seguenti:

Quando l'apparecchio è spento:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione dell'ora

Quando l'apparecchio è acceso:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione della durata
- Rinvio dell'ora di fine cottura

Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata

1. Premere il tasto .
2. Impostare la funzione durata desiderata servendosi del selettore.
3. Con il tasto passare da una riga all'altra e impostare il tempo o la durata servendosi del selettore.
4. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dal processo di cottura. Lo si può utilizzare e regolare in qualsiasi momento come un normale timer da cucina.

1. Premere il tasto .
2. Premere il tasto e impostare il tempo del contaminuti con il selettore.
3. Chiudere le funzioni durata con il tasto .
Il display passa allo stato precedente. Vengono visualizzati il simbolo per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Modifica del tempo del contaminuti

Premere il tasto . Premere il tasto e, nei secondi successivi, modificare il tempo del contaminuti servendosi del selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

Una volta trascorso il tempo del contaminuti

Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore viene visualizzato "00:00". Premere il tasto per interrompere il segnale.

Cancellazione del tempo del contaminuti

Premere il tasto . Premere il tasto e riportare il tempo del contaminuti su "00:00" servendosi del selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

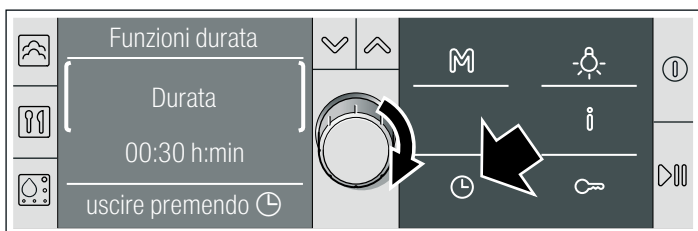
Impostazione della durata

Con la durata viene impostato il tempo di cottura per la pietanza. Una volta trascorso il tempo impostato, il processo di cottura termina automaticamente. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente.

Esempio nella figura: impostare una durata 45 minuti.

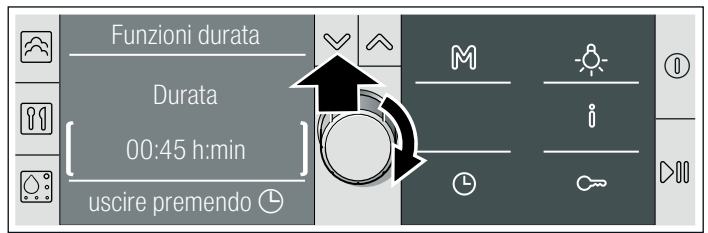
Condizione indispensabile: occorre impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.

1. Premere il tasto .
2. Passare alla durata servendosi del selettore.



3. Passare da una riga all'altra con il tasto .

4. Impostare la durata servendosi del selettore.



5. Chiudere le funzioni durata con il tasto .
6. Premere il tasto .
L'apparecchio scalda. La durata scorre visibilmente sul display.
Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata appare solo dopo il tempo di riscaldamento.

Modifica della durata

Premere il tasto . Passare alla durata servendosi del selettore. Premere il tasto e modificare la durata servendosi del selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Sul display viene visualizzato "00:00:00". Premere il tasto per interrompere il segnale.

Rinvio dell'ora di fine cottura

È possibile posticipare l'ora in cui la pietanza deve essere pronta. L'apparecchio si avvia automaticamente e la cottura termina all'ora impostata. È possibile ad es. inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.

Per alcuni programmi non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.

Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata appare solo dopo il tempo di riscaldamento. L'ora di fine cottura impostata deve quindi tenere conto del tempo di riscaldamento necessario.

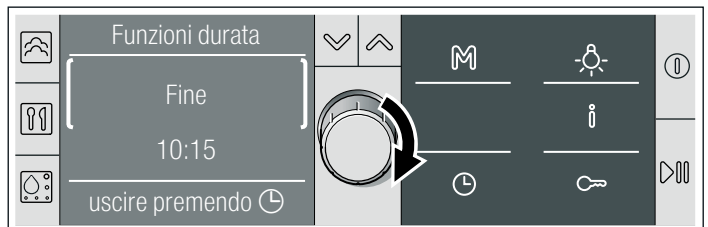
Esempio nella figura:

sono le 9:30, la pietanza richiede 45 minuti di cottura, ma deve essere pronta solo alle 12:45.

Condizione indispensabile:

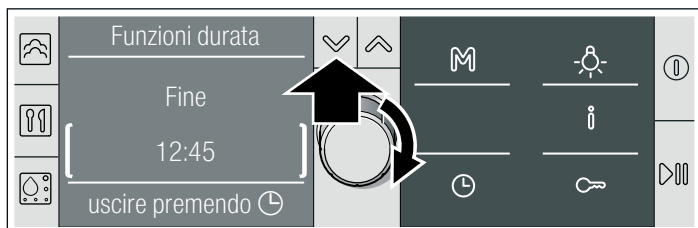
Il processo di cottura non è iniziato. La durata è impostata. Le funzioni durata sono disponibili.

1. Passare a "Fine" servendosi del selettore.
Viene visualizzato il momento in cui termina il funzionamento.



2. Premere il tasto .

3. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore.



4. Chiudere le funzioni durata con il tasto

5. Confermare con il tasto

L'impostazione è acquisita. L'apparecchio passa in modalità standby ... Sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura. Il processo di cottura entra in funzione all'ora prestabilita. La durata scorre sul display.

Modifica dell'ora di fine cottura

È possibile modificare l'ora di fine cottura fintanto che l'apparecchio si trova in modalità standby. Premere il tasto . Passare all'ora di fine cottura servendosi del selettore. Premere il tasto e modificare l'ora di fine cottura con il selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Sul display viene visualizzata la durata "00:00:00". Premere il tasto per interrompere il segnale.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

È possibile cancellare l'ora di fine cottura fintanto che l'apparecchio si trova in modalità standby. Premere il tasto . Passare all'ora di fine cottura con il selettore, premere il tasto e servendosi del selettore riportare all'indietro l'ora di fine cottura finché l'indicatore non si spegne. Chiudere le funzioni durata con il tasto . La durata impostata inizia immediatamente a scorrere.

Impostazione dell'ora

Per poter impostare l'ora, l'apparecchio deve essere spento.

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere event. il tasto per spegnere l'apparecchio.
2. Premere il tasto .
3. Passare all'ora servendosi del selettore.
4. Premere il tasto e modificare l'ora con il selettore.
5. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

Dopo un'interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente sul display compare "Ora". Premere il tasto e impostare l'ora attuale con il selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto . L'ora è acquisita.

Come nascondere l'ora

Quando l'apparecchio è spento, sul display viene visualizzata l'ora attuale. L'ora può essere nascosta (vedere capitolo: Impostazioni di base).

Programmazione automatica

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Ci sono 9 gruppi di programmi con 40 programmi in totale.

Il capitolo contiene informazioni su:

- come impostare un programma dalla Programmazione automatica
- le avvertenze e i consigli sui programmi
- quali programmi si possono installare (tabelle dei programmi)

Impostazione del programma

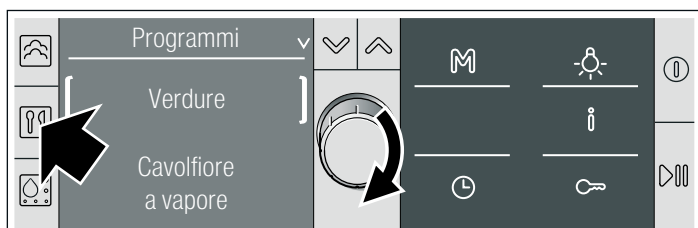
Scegliere il programma adatto nella tabella dei programmi. Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Esempio nella figura: Si desidera cuocere a vapore 500 g di petto di pollo fresco.

- Gruppo di programmi "Carne, pollame"
- Programma "Petto di pollo, fresco, al vapore"

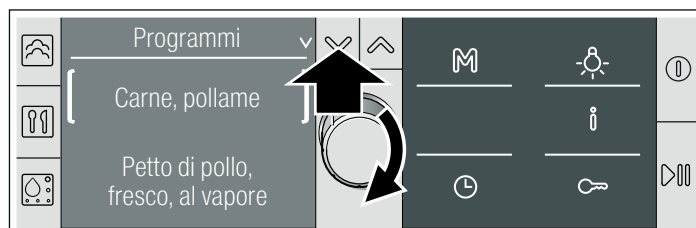
Selezione del gruppo di programmi

1. Premere il tasto per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto .
- Sul display viene visualizzato "Programmi", il primo gruppo di programmi "Verdure" è evidenziato.
3. Ruotare il selettore verso destra finché non compare il gruppo di programmi desiderato.



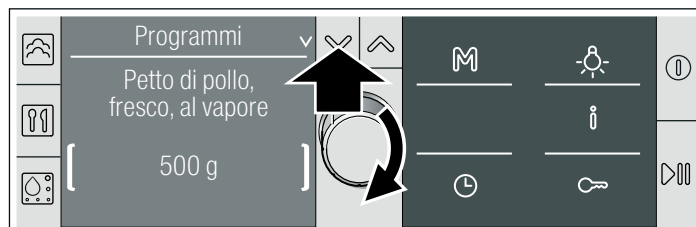
Selezione del programma

4. Premere il tasto .
- Il primo programma del gruppo di programmi selezionato è evidenziato.
5. Ruotare il selettore finché non compare il programma desiderato.



Impostazione del peso

6. Premere il tasto .
- Il peso predefinito è evidenziato.
7. Ruotare il selettore per impostare il peso della pietanza.



Impostazione personalizzata del risultato di cottura

8. Premere il tasto .
- L'impostazione personalizzata è evidenziata "- 000●000+".

9. Ruotare il selettore per adattare il risultato di cottura.

- verso sinistra: si imposta un risultato di cottura più delicato
- verso destra: si imposta un risultato di cottura più intenso

È anche possibile impostare in modo permanente il risultato di cottura per tutti i programmi contemporaneamente (vedere capitolo: Impostazioni di base).


10. Premere il tasto  per avviare il programma.

Il parametro di durata del programma scorre sul display.


Rinvio dell'ora di fine cottura

Per alcuni programmi è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Il programma viene avviato più tardi e termina all'ora desiderata (vedere capitolo: Funzioni durata).

Interruzione del programma

Premere il tasto  per interrompere il programma e spegnere l'apparecchio.

Fine del programma

Viene emesso un segnale acustico. Viene terminata la cottura. Premere il tasto  per spegnere l'apparecchio.

Pericolo di bruciatore!

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

Tablette dei programmi

Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Verdure

Condire le verdure solo dopo la cottura.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Cavolfiore a vapore/a pezzetti*	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Cavolfiore a vapore/cavolfiore, intero*	-	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Rosette broccoli al vapore*	Pezzi della stessa dimensione	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Fagiolini al vapore*	-	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Carote a rondelle, al vapore*	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Cavolo rapa a rondelle, al vapore*	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Cavolini Bruxelles al vapore*	-	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Cottura a vapore asparagi/asparagi bianchi*	-	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Cottura a vapore asparagi/asparagi verdi*	-	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Verdure miste, congel., al vapore	-	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Patate

Condire le patate solo dopo la cottura.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Patate lesse*	Media grandezza, tagliate in quattro, 30 - 40 g ciascuna	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Patate lesse*	Media grandezza, Ø 4 - 5 cm	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Avvertenze sui programmi

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

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

Stoviglie

Usare le stoviglie proposte, già testate in precedenza.

Adoperando stoviglie diverse il risultato di cottura potrebbe variare.

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

Quantità/peso

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

Per la programmazione automatica è necessario inserire il peso degli alimenti. In caso di pezzi separati, inserire sempre il peso del pezzo più grande. Il peso totale della pietanza deve essere compreso entro i limiti di peso prestabiliti.

Tempo di cottura

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

Cereali

Pesare la pietanza e aggiungere acqua nella corretta proporzione:

- Riso 1:1,5
- Cous cous 1:1
- Miglio 1:3
- Lenticchie 1:2

Inserire il peso senza liquido.

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

Preparazione del risotto

Aggiungere acqua al risotto in proporzione 1:2. Come peso, indicare la quantità totale compresa l'acqua. Il messaggio "girare" compare dopo circa 15 minuti. Girare il risotto e premere eventualmente il tasto avvio.

Programma	Osservazioni	Stoviglie/accessori	Livello
Riso / riso a chicco lungo	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
Riso / riso basmati	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
Riso/Riso integrale	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
Cous cous	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
Miglio	Max. 0,55 kg	recipiente non forato	2
Risotto	Max. 2 kg	recipiente non forato	2
Lenticchie	Max. 0,55 kg	recipiente non forato	2

Carne, pollame

Mettere la carne o il pollame all'interno della stoviglia evitando di sovrapporli.

I petti di pollo possono essere precedentemente marinati.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2 - 1,5 kg	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Costata di maiale, fresca, a fette*	-	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Würstel lessi*	-	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Pesce

Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.

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

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Filetto di pesce, al vapore / filetto di pesce fresco	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Filetto di pesce, al vapore/pesce, surgelato	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Cozze	-	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1

Dolci, dessert

Preparazione di composte di frutta

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

Preparazione del riso al latte

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

Preparazione dello yogurt

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

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

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Composta di frutta*	-	Recipiente non forato	2
Riso al latte	-	Recipiente non forato	2
Yogurt in vasetti	-	Vasetti + recipiente forato	2

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Rigenerazione

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Contorni, cotti*	-	Recipiente non forato	2
Verdura, cotta*	-	Recipiente non forato	2

* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Scongelamento

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

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

Tutti i programmi di scongelamento si riferiscono ad alimenti crudi.

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

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

Rischio per la salute!

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

Dopo lo scongelamento mettere in funzione la vaporiera per 15 minuti a 100 °C con il tipo di riscaldamento Cottura a vapore.

Scongelamento filetto di pesce

Non mettere mai i filetti di pesce l'uno sopra l'altro.

Scongelare pollame intero

Prima dello scongelamento togliere dalla confezione. Dopo lo scongelamento lasciare riposare il pollame. Nel caso di pollame di grandi dimensioni, come il tacchino, è possibile estrarre le interiora dopo 30 minuti circa.

Scongelamento della carne

Con questo programma è possibile scongelare singoli pezzi di arrosto.

Ammorbidire la frutta

Se si vuole solo ammorbidire la frutta, impostare in modo personalizzato il risultato di cottura.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Pesce/pesce intero	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Pesce/filetto di pesce	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Pollame intero	Max. 1,5 kg	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Carne	Peso max. del pezzo 1,5 kg	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Frutti di bosco	-	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1

Speciale

Sterilizzare biberon

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

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

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

Sterilizzazione

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

Sbollentare la zucca prima della sterilizzazione.

Il programma è stato progettato per vasi da 1 litro. Per vasi più grandi o più piccoli impostare separatamente il risultato di cottura.

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

Il programma è adatto a frutta dura. Se la frutta utilizzata non è più tanto dura, impostare personalmente il tempo di sterilizzazione.

Cottura delle uova

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


Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
Disinfezione biberon*	-	Recipiente forato	2
Sterilizzazione	In vasi da 1 litro	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Uova/uova sode*	Uova grandezza M, max. 1,8 kg	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1
Uova/uova alla coque*	Uova grandezza M, max. 1 kg	Recipiente forato + Recipiente non forato	3 1


* Per questo programma è possibile posticipare l'ora di fine cottura

Memory

Con la funzione Memory è possibile memorizzare un proprio programma e richiamarlo con la semplice pressione di un tasto. La funzione Memory è utile per le pietanze che si preparano frequentemente.



Memorizzazione della Memory

1. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura ed eventualmente una durata. Non avviare.
2. Tenere premuto il tasto  finché non compare il messaggio "Memory salvata".
L'impostazione Memory è memorizzata.

Se viene memorizzata un'altra impostazione con il tasto , la vecchia impostazione viene sovrascritta.

Avvio Memory

L'impostazione memorizzata può essere avviata in qualunque momento.



1. Premere brevemente il tasto .
 2. Premere il tasto .
- L'impostazione Memory si avvia.

L'impostazione può essere modificata in qualunque momento. La volta successiva in cui si avvia Memory, viene nuovamente visualizzata l'impostazione memorizzata in origine.



Sicurezza bambino

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


Attivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto  per ca. 4 secondi finché non viene visualizzato il simbolo .

Il pannello di comando è bloccato.

Nonostante la sicurezza bambino sia attiva, è possibile spegnere l'apparecchio con il tasto  o tenendo premuto il tasto , impostare il contaminuti e disattivare il segnale acustico.

Disattivare la sicurezza bambino



Tenere premuto il tasto  finché il simbolo non si spegne. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.

Impostazioni di base



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

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



L'apparecchio deve essere spento.

1. Premere event. il tasto  per spegnere l'apparecchio.
2. Premere il tasto .

Sul display compaiono "Impostaz. di base" e "Selezione lingua".

3. Ruotare il selettore, finché compare l'impostazione di base desiderata.
4. Premere il tasto  per passare alla riga inferiore.
5. Ruotare il selettore per modificare l'impostazione.
6. Premere il tasto  per abbandonare le Impostazioni di base.
La modifica è stata memorizzata.

È possibile modificare le seguenti impostazioni di base:

Impostazione di base	Funzione	Impostazioni possibili
Selezionare lingua:	Modificare la lingua del display	30 lingue diverse
Durata segnale acustico	impostare la durata del segnale acustico al termine del funzionamento	breve / media / lunga
Tono tasti	Attivare o disattivare il segnale acustico premendo un tasto	OFF / ON
Luminosità display:	Modificare la luminosità del display	giorno / media / notte
Contrasto	Modificare il contrasto del display	7 livelli -  +
Indicatore dell'ora	Visualizzazione dell'ora quando l'apparecchio è spento	OFF / ON
Riprendere la cottura dopo la chiusura della porta:	Dopo che la porta è stata aperta e poi richiusa non è necessario un nuovo avvio	OFF / automaticamente
Impostare separat.	Impostare i risultati di cottura dei programmi generalmente più delicati o più intensi	7 livelli -  +
Durezza dell'acqua	Impostare la durezza dell'acqua per l'indicazione della decalcificazione	addolcita / 1-dolce / 2-media / 3-dura / 4-molto dura
Segnale di riscaldamento cottura a vapore	Segnale acustico alla fine della fase di riscaldamento durante la cottura a vapore	OFF / ON

Impostazione di base	Funzione	Impostazioni possibili
Indicatore descrizione tasti	Attivare o disattivare l'indicatore descrizione tasti all'accensione dell'apparecchio	visualizzato / non visualizzato
Ripristino impostazioni predefinite	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio: <ul style="list-style-type: none"> ■ tutte le modifiche alle impostazioni di base vengono cancellate ■ l'impostazione Memory viene cancellata ■ la calibratura automatica viene eseguita di nuovo 	non ripristinare / ripristinare

Cura e manutenzione

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Sistema ausiliario di pulizia
- Decalcificazione

Pericolo di corto circuito!

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

Attenzione!

Danni alle superfici: Non utilizzare

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

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

Attenzione!

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

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

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

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

Non utilizzare spugnette dure o abrasive.

Detergente

Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in alluminio)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere il detergente per vetri con un panno morbido o in microfibra con movimenti orizzontali e senza fare pressione sulla parte frontale in alluminio.
Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in acciaio inox)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Interno del vano di cottura con vaschetta di evaporazione	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: utilizzare la spugna per pulizia allegata o una spazzola morbida. Attenzione! Il vano di cottura si può arrugginire: Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive.
Serbatoio dell'acqua	Soluzione alcalina di lavaggio, non lavare in lavastoviglie!
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo
Guarnizione del coperchio del serbatoio dell'acqua	Asciugare dopo ogni utilizzo
Supporti	vedere capitolo: Pulizia dei supporti
Pannelli delle porte	vedere capitolo: Pulizia dei pannelli della porta Attenzione! Danni alle superfici: Asciugare i pannelli della porta dopo averli puliti con il detergente per vetri, altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugnetta o lavare in lavastoviglie. In caso di macchie dovute ad alimenti contenenti amido (ades. riso) pulire con acqua e aceto.

Spugna per pulizia

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

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

Panno in microfibra

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

Sistema ausiliario di pulizia

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

Il sistema ausiliario di pulizia prevede:

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




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

Preparazione

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


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

Avvio del sistema ausiliario di pulizia

1. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto .
Sul display compare "Pulizia".
3. Riempire il serbatoio con acqua fino all'indicazione "max" e inserirlo.
4. Premere il tasto .
Il sistema ausiliario di pulizia è avviato. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

Svuotare la vaschetta di evaporazione e pulire l'apparecchio

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display compaiono "Svuotare la vaschetta e pulire l'apparecchio" e "00:00:40".


1. Aprire la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Apparecchio pronto per il risciacquo".
2. Estrarre i supporti dal vano di cottura e pulirli (vedere capitolo: Pulizia dei supporti).
3. Rimuovere lo sporco sciolto nel vano di cottura e nella vaschetta di evaporazione utilizzando una spazzola morbida e la spugna per pulizia.
4. Riempire event. il serbatoio con acqua e inserirlo nuovamente.
5. Chiudere la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Proseguire la cottura con ".

1° risciacquo


Premere il tasto .
L'apparecchio risciacqua. Sul display compare "1° risciacquo".

Svuotare la vaschetta di evaporazione

Dopo 20 secondi compaiono sul display "Svuotare la vaschetta" e "00:00:20".


1. Aprire la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Apparecchio pronto per il risciacquo".
2. Risciacquare bene la spugna per pulizia.
3. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Proseguire la cottura con ".

2° risciacquo

Premere il tasto .
L'apparecchio risciacqua. Sul display compare "2° risciacquo".

Eliminazione dell'acqua in eccesso





Dopo 20 secondi compaiono sul display "Svuotare la vaschetta" e "00:00:00".

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
3. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.
4. Premere il tasto  per spegnere l'apparecchio.

Il sistema ausiliario di pulizia è terminato.

Interruzione del sistema ausiliario di pulizia

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

1. Premere a lungo il tasto  per interrompere il sistema ausiliario di pulizia.
Sul display compaiono "Proseguire la cottura con  " e "Pulizia".
Affinché nell'apparecchio non rimangano resti di detersivo, dopo un'interruzione è necessario risciacquare due volte.
2. Premere il tasto .
Sul display compare "Svuotare la vaschetta e pulire l'apparecchio".
3. Eventualmente riempire il serbatoio con acqua, reinserirlo e premere il tasto .

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

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo a intervalli di tempo regolari. L'indicazione "Decalcificare l'apparecchio" lo ricorda.

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

Il processo di decalcificazione prevede:

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

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

Decalcificante

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




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

Attenzione!

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


Avvio della decalcificazione

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.


1. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto .
Sul display compare "Pulizia".
3. Ruotare il selettore finché non compare "Decalcificare".
4. Inserire il serbatoio dell'acqua contenente la soluzione decalcificante e chiudere la porta dell'apparecchio.
5. Premere il tasto .
La decalcificazione si avvia. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

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

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico. Sul display compaiono "Svuotare la vaschetta e riempire il serbatoio acqua" e "00:00:40".


1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Rimuovere la soluzione decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.
3. Pulire a fondo il serbatoio, riempire con acqua e reinserirlo correttamente.
Sul display compare "Apparecchio pronto per il risciacquo".
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Proseguire la cottura con ".

1° risciacquo

Premere il tasto .
L'apparecchio risciacqua. Sul display compare "1° risciacquo".

Svuotare la vaschetta di evaporazione

Dopo 20 secondi compaiono sul display "Svuotare la vaschetta" e "00:00:20".

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Apparecchio pronto per il risciacquo".
2. Risciacquare bene la spugna per pulizia.
3. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
Sul display compare "Proseguire la cottura con ".

2° risciacquo


Premere il tasto .
L'apparecchio risciacqua. Sul display compare "2° risciacquo".

Eliminazione dell'acqua in eccesso

Dopo 20 secondi compaiono sul display "Svuotare la vaschetta" e "00:00:00".




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

3. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e asciugarlo con un panno morbido.

4. Premere il tasto  per spegnere l'apparecchio.
La decalcificazione è conclusa.

Interruzione della decalcificazione

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

1. Premere a lungo il tasto  per interrompere la decalcificazione.
Sul display compaiono "Pulizia", "Proseguire la cottura con  " e "Decalcificare".
Affinché nell'apparecchio non rimangano resti di soluzione decalcificante, dopo un'interruzione è necessario risciacquare due volte.
2. Premere il tasto .
Sul display viene visualizzato "Svuotare la vaschetta e riempire il serbatoio acqua".

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

Decalcificazione della sola vaschetta di evaporazione

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

Unica differenza:

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

È possibile decalcificare la vaschetta di evaporazione anche manualmente.

Smontaggio e montaggio della porta

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

Pericolo di lesioni!

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

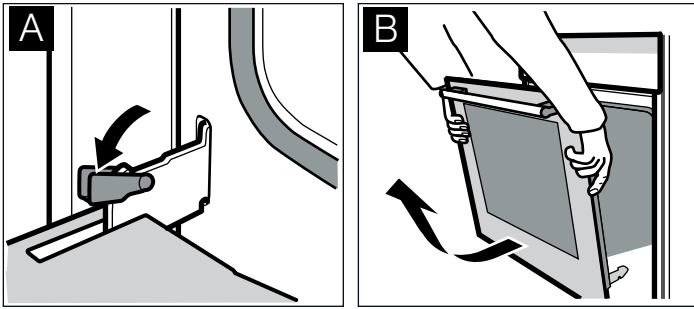
Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio della porta dell'apparecchio

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

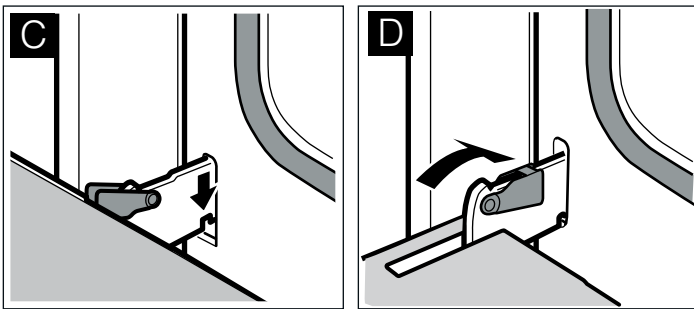
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).



Montaggio della porta dell'apparecchio

Dopo la pulizia rimontare la porta dell'apparecchio.

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



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

4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta

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

⚠ Pericolo di lesioni!

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

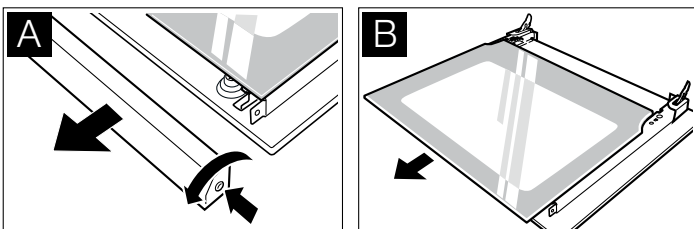
⚠ Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio del pannello della porta

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

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



Pulizia

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

Attenzione!

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

Montaggio del pannello della porta

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

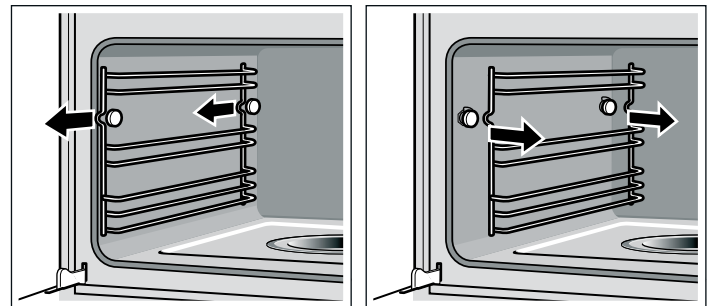
Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

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

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

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



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

Che cosa fare in caso di guasto?




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

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente.
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 10 secondi.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa.	Chiudere la porta dell'apparecchio.
Quando non si riesce ad avviare l'apparecchio, sul display compaiono "Pulizia" "proseguire la cottura con  " "Decalcificare"	La decalcificazione è stata interrotta	Premere il tasto  . Poi risciacquare due volte l'apparecchio (vedere capitolo: Decalcificare. Procedere come descritto nella sezione "Svuotare la vaschetta di evaporazione e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua")
Quando non si riesce ad avviare l'apparecchio, sul display compaiono "Pulizia" "proseguire la cottura con  " "Pulizia"	Il sistema ausiliario di pulizia è stato interrotto	Premere il tasto  . Poi risciacquare due volte l'apparecchio (vedere capitolo: Sistema ausiliario di pulizia. Procedere come descritto nella sezione "Svuotare la vaschetta di evaporazione e pulire l'apparecchio")
Sul display compare "Ora"	Interruzione di corrente	Regolare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Funzioni durata)
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare una durata	Il selettore è stato azionato inavvertitamente	Premere il tasto 
	Non è stato premuto il tasto  dopo aver effettuato l'impostazione	Premere il tasto  oppure cancellare l'impostazione con il tasto 
Il serbatoio è pieno, nonostante venga visualizzata l'indicazione "Riempire serbatoio dell'acqua"	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all'arresto.
	Il sistema di diagnosi non funziona	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Compare "Riempire serbatoio dell'acqua" anche se il serbatoio non è ancora vuoto oppure il serbatoio è vuoto ma il messaggio "Riempire serbatoio dell'acqua" non compare	Il serbatoio è sporco. Gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati	Smuovere e pulire il serbatoio. Se i componenti non si staccano, procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza
	Il serbatoio non è stato chiuso in modo corretto	Chiudere il coperchio fino allo scatto
	La guarnizione del coperchio del serbatoio è sporca	Pulire la guarnizione
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	La guarnizione del coperchio del serbatoio è guasta	Procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza.
	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Spingere il serbatoio fino all'arresto
Sul display compare "Svuotare/pulire serbatoio acqua?"	Il condotto di alimentazione è ostruito	Decalcificare l'apparecchio. Controllare se la durezza dell'acqua è stata impostata correttamente
	L'apparecchio non è stato utilizzato per almeno due giorni e il serbatoio dell'acqua è pieno	Svuotare e pulire il serbatoio. Dopo la cottura, svuotare sempre il serbatoio.
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp"	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore	Si tratta di un comportamento normale

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente	Si tratta di un comportamento normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa di nuovo moltissimo vapore	Per tempi di cottura molto brevi l'apparecchio non riesce a calibrarsi automaticamente	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio (vedere capitolo: Impostazioni di base). Poi avviare la cottura a vapore per 20 minuti a 100 °C
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione		Si tratta di un comportamento normale
L'apparecchio non cuoce più bene	Presenza di calcare nell'apparecchio	Avviare il programma di decalcificazione.
Sul display viene visualizzato un messaggio d'errore "E..."	Difetto tecnico	Premere il tasto  per cancellare il messaggio d'errore, event. impostare nuovamente l'ora. Se compare nuovamente il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti
Sul display viene visualizzato il messaggio d'errore "E011"	Un tasto è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato	Premere il tasto  per cancellare il messaggio d'errore. Premere tutti i tasti singolarmente e verificare che siano puliti
L'apparecchio non riscalda più. Sul display viene visualizzato "Demo"	È stata premuta una combinazione di tasti	Interrompere l'alimentazione elettrica e ripristinarla dopo 10 secondi. Entro 2 minuti premere il tasto  per 4 secondi

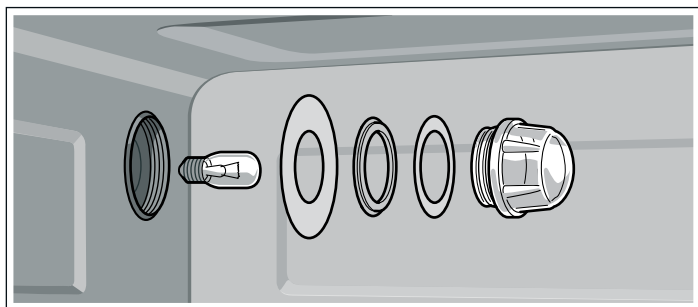
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

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

Pericolo di scottature!

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

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



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

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

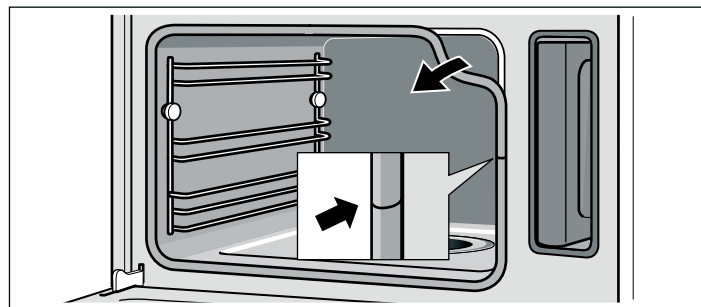
Sostituzione della protezione in vetro o delle guarnizioni

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

Sostituzione della guarnizione della porta

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

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



Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

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

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecologico



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Consigli per il risparmio energetico

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

Tabelle e consigli

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

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

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

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

Stoviglie

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

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

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

Tempi di cottura e quantità

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

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

Distribuzione regolare degli alimenti

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

Alimenti sensibili alla pressione

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

Un menù completo

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

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

Verdure

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

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Carciofi	interi	forato + non forato	cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	intero	forato + non forato	cottura a vapore	100	30 - 40
Cavolfiore	rosette	forato + non forato	cottura a vapore	100	10 - 15
Broccoli	rosette	forato + non forato	cottura a vapore	100	8 - 10
Piselli	-	forato + non forato	cottura a vapore	100	5 - 10
Finocchio	a fette	forato + non forato	cottura a vapore	100	10 - 14
Flan di verdure	-	stampo per bagnomaria da 1,5 l + griglia a livello 2	cottura a vapore	100	50 - 70
Fagiolini	-	forato + non forato	cottura a vapore	100	20 - 25
Carote	a fette	forato + non forato	cottura a vapore	100	10 - 20
Cavolo rapa	a fette	forato + non forato	cottura a vapore	100	15 - 20
Porri	a fette	forato + non forato	cottura a vapore	100	4 - 6
Mais	intero	forato + non forato	cottura a vapore	100	25 - 35
Bietole*	a listarelle	forato + non forato	cottura a vapore	100	8 - 10
Asparagi, verdi*	interi	forato + non forato	cottura a vapore	100	7 - 12
Asparagi, bianchi*	interi	forato + non forato	cottura a vapore	100	10 - 15
Spinaci*	-	forato + non forato	cottura a vapore	100	2 - 3
Cavolo romanesco	rosette	forato + non forato	cottura a vapore	100	8 - 10
Cavolini di Bruxelles	rosette	forato + non forato	cottura a vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	intera	forato + non forato	cottura a vapore	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	a listarelle	forato + non forato	cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	a listarelle	forato + non forato	cottura a vapore	100	25 - 35
Zucchine	a fette	forato + non forato	cottura a vapore	100	2 - 3
Piselli	-	forato + non forato	cottura a vapore	100	8 - 12

* preriscaldare l'apparecchio

Contorni e legumi

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

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

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

Pollame e carne

Pollame

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Petto di pollo	da 0,15 kg ciascuno	Non forato	2	cottura a vapore	100	15 - 25
Petto d'anatra*	da 0,35 kg ciascuno	Non forato	2	cottura a vapore	100	12 - 18

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di manzo

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Roastbeef basso, medio*	1 kg	Non forato	2	cottura a vapore	100	25 - 35
Roastbeef alto, medio*	1 kg	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	100	30 - 40

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di maiale

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Filetto di maiale*	0,5 kg	Non forato	2	cottura a vapore	100	10 - 12
Medaglioni di maiale*	Spessore ca. 3 cm	Non forato	2	cottura a vapore	100	10 - 12
Costolette di maiale	a fette	Non forato	2	cottura a vapore	100	15 - 20

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Salsiccia

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Würstel	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	80 - 90	12 - 18
Salsicce bianche	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	80 - 90	15 - 20

Pesce

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

Paste da brodo, altro

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

Dolci, composta

Composta

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

Riso al latte

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

Yogurt

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

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

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Alimenti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Gnocchi ripieni	Non forato	cottura a vapore	100	20 - 25
Crème caramel	Stampini + forato	cottura a vapore	90 - 95	15 - 20
Riso al latte*	Non forato	cottura a vapore	100	25 - 35
Yogurt*	Vasetti monodose + forato	cottura a vapore	40	300 - 360
Composta di mele	Non forato	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di pere	Non forato	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di ciliegie	Non forato	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	Non forato	cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di susine	Non forato	cottura a vapore	100	15 - 20

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

Rigenerazione degli alimenti

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

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Verdure	recipiente non forato	3	Rigenerazione	100	12 - 15
Pasta, patate, riso	recipiente non forato	3	Rigenerazione	100	5 - 10

Scongelamento

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

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

Utilizzare il tipo di riscaldamento Scongelamento.

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

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

Rischio per la salute!

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

Dopo lo scongelamento mettere in funzione la vaporiera per 15 minuti a 100 °C con il tipo di riscaldamento Cottura a vapore.

Scongelamento della carne

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

Scongelare il pollame

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

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

Lievitazione dell'impasto

Il tipo di riscaldamento Fare lievitare è utile per far lievitare la pasta molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente.

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

del vano di cottura.

Attenzione: non graffiare il fondo del vano di cottura!

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

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

Centrifuga

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

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

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

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

Sterilizzazione

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

Utilizzare solo frutta e verdura in perfette condizioni.

Con questo apparecchio non è possibile sterilizzare i seguenti alimenti:

il contenuto di scatolette di latta, carne, pesce oppure paté.

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

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

Mettere i vasetti nel recipiente forato. Evitare di toccarli.

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

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

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

Prodotti surgelati

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Farinacei freschi congelati*	Non forato	2	cottura a vapore	100	5 - 10
Trota	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Filetto di salmone	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Broccoli	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	100	4 - 6
Cavolfiore	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	100	5 - 8

* Aggiungere un po' di liquido

Alimenti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura inmin.
Fagioli	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	100	4 - 6
Piselli	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	100	4 - 6
Carote	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	100	3 - 5
Verdure miste	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	100	4 - 8
Cavolini di Bruxelles	Forato + Non forato	3 1	cottura a vapore	100	5 - 10

* Aggiungere un po' di liquido



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000573848

920113