**Forno a vapore HBC36D7.4.**

BOSCH

[it] Istruzioni per l’uso

# it Indice


**Importanti avvertenze di sicurezza ... 4**
Cause dei danni ... 5
**Il nuovo apparecchio ... 6**
Pannello comandi ... 6
Selettore ... 6
Display ... 7
Controllo della temperatura ... 7
Tipi riscaldam. ... 7
Calibratura automatica ... 7
**Gli accessori ... 8**
Accessori ... 8
Inserimento degli accessori ... 8
Vano di cottura ... 8
Accessori speciali ... 8
**Prima del primo utilizzo ... 9**
Impostazione dell'ora e della lingua ... 9
Impostazione della durezza dell'acqua ... 9
Prima messa in funzione ... 9
Pulizia preliminare degli accessori ... 10
Aggancio del filtro dei grassi ... 10
**Comandi dell'apparecchio ... 10**
Riempire il serbatoio dell'acqua ... 10
Attivazione dell'apparecchio ... 10
Disattivazione dell'apparecchio ... 11
Dopo ogni utilizzo ... 11
Impostazioni consigliate ... 11
**Funzioni durata ... 12**
Impostazione del contaminuti ... 12
Impostazione della durata ... 12
Rinvio dell'ora di fine cottura ... 13
Impostazione dell'ora ... 13
**Programmazione automatica ... 13**
Impostazione del programma ... 13
Avvertenze sui programmi ... 14
Tabelle dei programmi ... 14
**Memory ... 18**
Memorizzazione della Memory ... 18
Avvio Memory ... 18
**Sicurezza bambino ... 18**
Attivazione della sicurezza bambino ... 18
Disattivare la sicurezza bambino ... 19
**Impostazioni di base ... 19**
**Spegnimento automatico ... 19**
**Cura e manutenzione ... 19**
Detergente ... 20
Sistema ausiliario di pulizia ... 21
Decalcificazione ... 21
Smontaggio e montaggio della porta ... 22
Pulizia dei pannelli della porta ... 23
Pulizia dei supporti ... 23
**Che cosa fare in caso di guasto? ... 24**
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura ... 25
Sostituzione della guarnizione della porta ... 25
**Servizio di assistenza tecnica ... 26**
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD) ... 26
**Tutela dell'ambiente ... 26**
Smaltimento ecocompatibile ... 26
Consigli per il risparmio energetico ... 26
**Tabelle e consigli ... 26**
cottura a vapore ... 27
Aria calda ... 27
modalità combinata ... 27
Verdure ... 27
Contorni e legumi ... 28
Pollame e carne ... 29
Pesce ... 31
Cottura delicata della carne ... 31
Sformati, paste da brodo... ... 31
Dolci, composta ... 32
Dolci e biscotti ... 32
Rigenerazione degli alimenti ... 34
Scongelamento ... 34
Lievitazione dell'impasto ... 35
Centrifuga ... 35
Sterilizzazione ... 35
Prodotti surgelati ... 35
**Pietanze sperimentate ... 36**


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**

# ⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

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

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

L'allacciamento senza spina 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.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

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 nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

**Pericolo di incendio!**

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

**Pericolo di scottature!**

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Durante il funzionamento può fuoriuscire del vapore caldo. Non toccare le aperture di aerazione. Tenere lontano i bambini.

**Pericolo di scottature!**

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo
- Aprendo la porta 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 la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Dopo lo spegnimento, l'acqua presente nella vaschetta di evaporazione è ancora calda. Non svuotare la vaschetta di evaporazione subito dopo lo spegnimento. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Rimuovendo il recipiente può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela il recipiente caldo indossando sempre un guanto da forno.

## Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- I liquidi infiammabili possono prendere fuoco nel vano di cottura caldo (deflagrazione). Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

## Pericolo di scossa elettrica!

- 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 guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Cause dei danni

**Attenzione!**

- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.

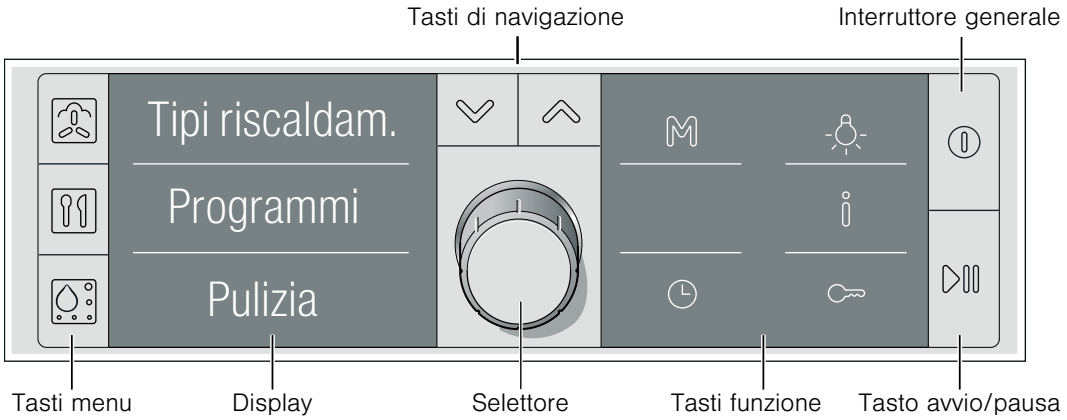
  Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni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

# Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- tipi di riscaldamento
- calibratura automatica

## Pannello comandi




| Elemento di comando | | Tipo di utilizzo |
|---|---|---|
| | Selettore | Modificare i valori di ora, durata, peso, ecc.<br>Premere il selettore per estrarlo e reinserirlo. |
| | Interruttore generale | Attivazione e disattivazione dell'apparecchio |
| | Tasto avvio/pausa | Premendo brevemente: avvio e interruzione del funzionamento (pausa)<br>Premendo a lungo: fine del funzionamento |
| **Tasti menu** | | |
| | Tipi riscaldam. | Selezione del tipo di riscaldamento |
| | Programmi | Selezione del programma (vedere capitolo: Programmazione automatica) |
| | Pulizia | Selezionare Sistema ausiliario di pulizia e Decalcificare (vedere capitolo: Cura e pulizia) |
| **Tasti di navigazione** | | |
| | Verso il basso/verso l'alto | Per spostarsi da una riga all'altra del display.<br>Le modifiche vengono inoltre memorizzate. |
| **Tasti funzione** | | |
| | Memory | Memorizzare e richiamare la funzione Impostazioni (vedere capitolo: Memory) |
| | Illuminazione | Attivare e disattivare l'illuminazione |
| | Tasto Info | Apparecchio attivato: richiamare le informazioni attuali<br>Apparecchio disattivato: selezionare le impostazioni di base (vedere capitolo: Impostazioni di base ) |
| | Tasto Orologio | Selezionare la funzione durata (vedere capitolo: Funzioni durata) |
| | Sicurezza bambino | Attivare o disattivare la sicurezza bambino (vedere capitolo: Sicurezza bambino) |

## Selettore

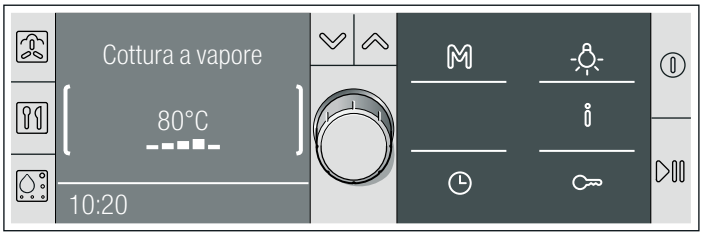
Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione. Le parentesi nel campo di impostazione indicano il valore modificabile.

Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo.

## Display

Il display è suddiviso in campi diversi:

1ª riga = indicatore dei tipi di riscaldamento
2ª riga = indicatore della temperatura
3ª riga = indicatore dell'ora




Con i tasti di navigazione ⌄ e ⌃ è possibile passare da una riga all'altra. La riga attiva è contrassegnata da parentesi a sinistra e a destra. Servendosi del selettore è possibile modificare il valore tra parentesi.

## Controllo della temperatura

Le cinque barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano di cottura.

**Controllo del riscaldamento**

Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento di temperatura nel vano di cottura. Quando vengono mostrate tutte le barre è il momento giusto per mettere la pietanza in forno.

Con i livelli di pulizia le barre non compaiono.

Durante la fase di riscaldamento è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente mediante il tasto ℹ. Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

**Calore residuo**

Dopo lo spegnimento, il controllo della temperatura indica il calore residuo all'interno del vano di cottura. Quando le cinque barre sono visibili sul display, nel vano di cottura è stata raggiunta una temperatura di circa 300 °C. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60 °C.

## Tipi riscaldam.

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

| Tipo di riscaldamento | | Utilizzo |
|---|---|---|
| Aria calda | 30 - 230 °C | Per dolci imbevuti, biscotti, stufati.<br>Una ventola posta sulla parete posteriore distribuisce il calore nel vano di cottura in maniera uniforme. |
| cottura a vapore | 35 - 100 °C | per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e sbollentare. |
| modalità combinata | 120 - 230 °C | Per carne, sformati e dolci.<br>Aria calda e vapore vengono combinati insieme. |
| Rigenerazione | 100 - 180 °C | Per piatti pronti e prodotti da forno.<br>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.<br>L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. Aria calda e vapore vengono combinati, così la superficie dell'impasto non si asciuga |
| Scongelamento | 35 - 60 °C | Per verdure, carne, pesce e frutta.<br>Aria calda e vapore vengono combinati insieme. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti. |
| Cottura delicata | 60 - 120 °C | Per roast beef, cosciotto di agnello.<br>La carne cotta risulta particolarmente tenera e sugosa. |
| Preriscaldamento | 30 - 70 °C | Per stoviglie in porcellana.<br>Gli alimenti posti in stoviglie preriscaldate si raffreddano meno velocemente. Le bevande restano calde più a lungo. |
| Scaldavivande | 60 - 100 °C | Per mantenere caldi gli alimenti già cotti fino a due ore |

## 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.

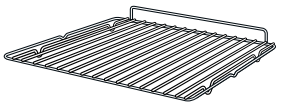
# Gli accessori

Gli accessori forniti sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

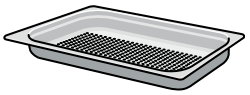
## Accessori

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

Il forno è dotato degli accessori seguenti:

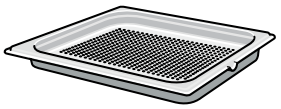


**Griglia**
per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrosti



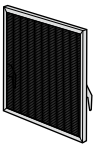
**Recipiente, forato, GN ⅓, profondità 40 mm**
per la cottura a vapore di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, per lo scongelamento

**Recipiente, non forato, GN ⅓, profondità 40 mm**
per la cottura di riso, legumi e cereali



**Recipiente, forato, GN ⅔, 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.

**Recipiente, non forato, GN ⅔, profondità 28 mm (teglia)**
per la cottura al forno di dolci in teglia e per la raccolta dei liquidi versati durante la cottura a vapore



**Filtro dei grassi**
Protegge dallo sporco la ventola collocata sulla parete posteriore del vano di cottura (ades. dagli spruzzi)

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

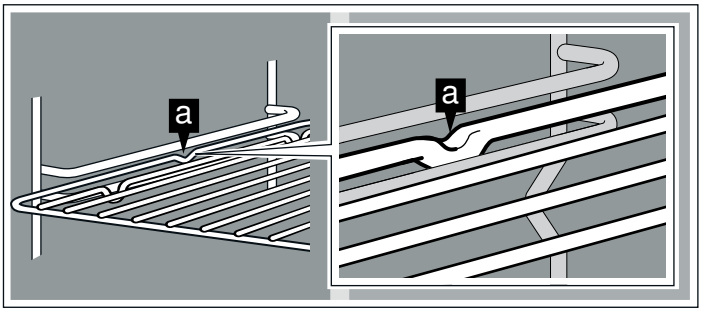
**Avvertenza:** Durante e dopo il processo di cottura può succedere che i recipienti si deformino. Questo fenomeno è dovuto alle notevoli differenze di temperatura nell'accessorio. Ciò può verificarsi se viene utilizzata solo una parte dell'accessorio oppure se viene disposto un cibo surgelato, coma la pizza, sull'accessorio. Quando si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento.

## Inserimento degli accessori

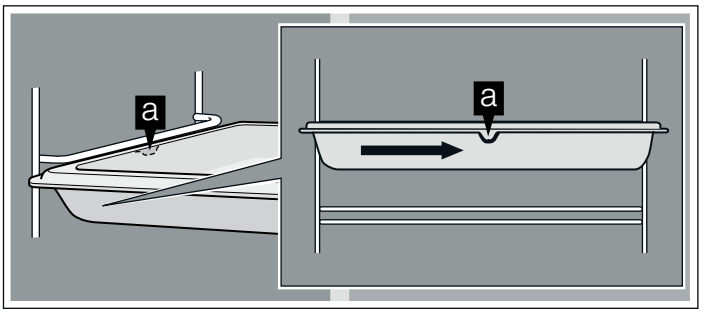
L'accessorio è dotato di una funzione d'arresto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Al momento dell'inserimento della griglia verificare

- che la sporgenza (a) sia rivolta verso il basso
- che la staffa di sicurezza della griglia sia posta nella parte posteriore e superiore.

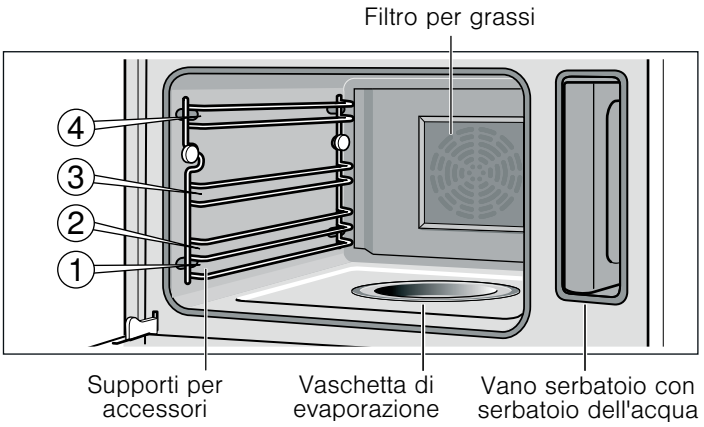



Durante l'inserimento del recipiente prestare attenzione che la sporgenza (a) sia rivolta verso il basso.




## 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 speciali

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

| Accessori | Cod. ord. |
|---|---|
| Recipiente, non forato, GN ⅔, profondità 40 mm | HEZ36D453 |
| Recipiente, forato, GN ⅔ 40 mm di profondità | HEZ36D453G |
| Recipiente, non forato, GN ⅔, profondità 28 mm (teglia) | HEZ36D452 |

| Accessori | Cod. ord. |
|---|---|
| Recipiente, non forato, GN ⅓, profondità 40 mm | HEZ36D153 |
| Recipiente, forato, GN ⅓ 40 mm di profondità | HEZ36D153G |
| Recipiente in porcellana, non forato, GN ⅔ | HEZ36D353P |
| Recipiente in porcellana, non forato, GN ⅓ | HEZ36D153P |

| Accessori | Cod. ord. |
|---|---|
| Filtro per grassi | HEZ36DF |
| Griglia | HEZ36DR4 |
| Set per arrosti | HEZ36DB4 |
| Spugna per pulizia | 643 254 |
| Decalcificante | 311 138 |
| Panno in microfibra a nido d'ape | 460 770 |

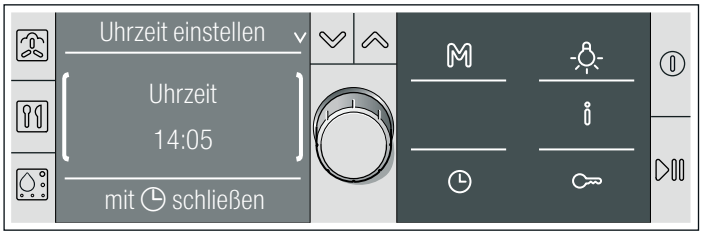
# Prima del primo utilizzo

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
- come applicare il filtro dei grassi

## Impostazione dell'ora e della lingua

Dopo l'allacciamento compare sul display “Impostazione dell'ora”. Impostare l'ora e, se necessario, la lingua del display.




1. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore.
2. Con il tasto passare a “Selezionare lingua”.
3. Servendosi del selettore, impostare la lingua desiderata.
   Sono disponibili 30 lingue diverse.
4. Premere il tasto .
   Ora e lingua vengono acquisite. Viene mostrata l'ora attuale.

## Impostazione della durezza dell'acqua

**Attenzione!**

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

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

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

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.

**Avvertenze**

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

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

1. Premere event. il tasto per spegnere l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto finché sul display non compare “Selezion. lingua”.
3. Premere il tasto finché non compare “Durezza dell'acqua”.
   Sul display è evidenziato “2-media”.
4. Servendosi del selettore della temperatura impostare la durezza dell'acqua corretta.

| Durezza dell'acqua | |
|---|---|
| addolcita | - |
| 1-dolce | I |
| 2-media | II |
| 3-dura | III |
| 4-molto dura | IV |

5. Premere a lungo il tasto .
   L'impostazione di base viene 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 “Aria calda”.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo (vedere capitolo: Riempire serbatoio dell'acqua).
   Prima del primo utilizzo, inumidire la guarnizione del coperchio del serbatoio con un po' d'acqua.
3. Ruotare il selettore finché non compare “Cottura a vapore”.
4. 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.
5. Premere il tasto per spegnere l'apparecchio.

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

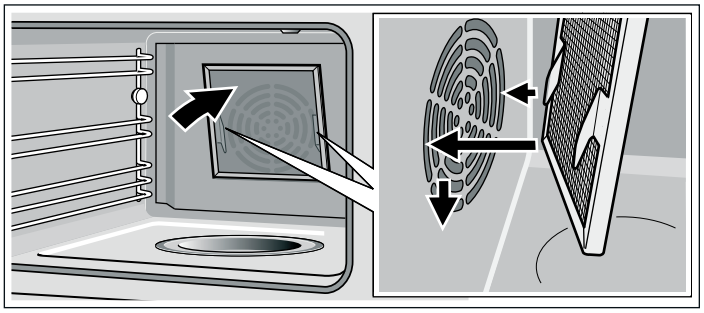
## Pulizia preliminare degli accessori

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

## Aggancio del filtro dei grassi

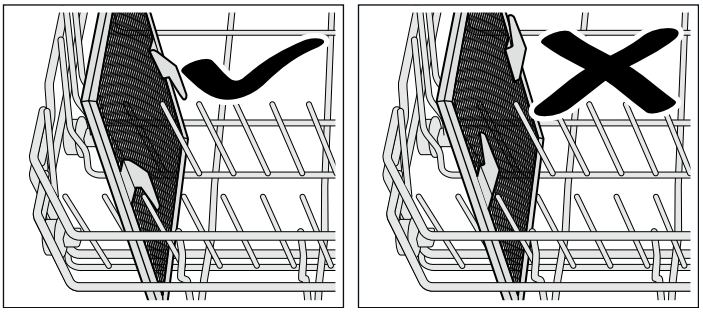
Agganciare il filtro dei grassi fornito in dotazione alla griglia presente sulla parete posteriore del vano di cottura.

Lasciare sempre il filtro dei grassi nel vano di cottura per tutte le modalità d'utilizzo.



**⚠ Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni a causa dei ganci del filtro dei grassi. Pulire il filtro dei grassi sempre con estrema attenzione. Posizionare il filtro dei grassi in lavastoviglie in modo che i ganci per il montaggio siano rivolti verso il basso.



Pulire il filtro dei grassi con una soluzione di lavaggio calda o in lavastoviglie ogni volta che l'apparecchio è rimasto molto sporco dopo l'utilizzo.

# 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!**

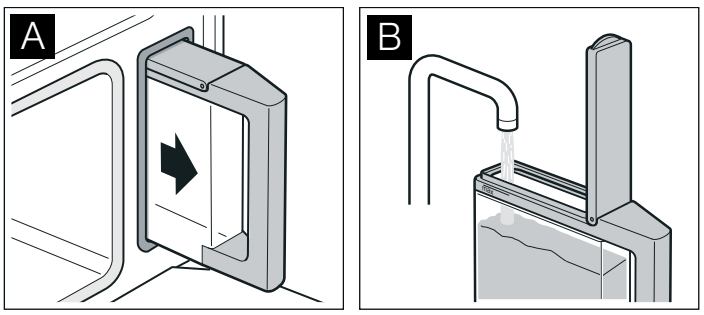
Danni all'apparecchio causati dall'utilizzo di liquidi non adatti

- 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.

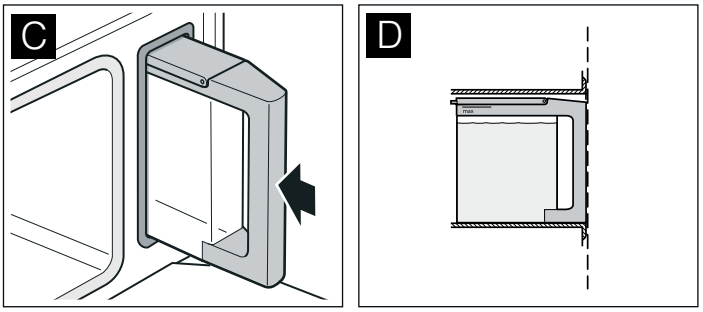
Le informazioni sull'acqua del rubinetto sono disponibili presso la centrale idrica. La durezza dell'acqua si può misurare con le strisce reattive fornite in dotazione.

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

1. Aprire la porta dell'apparecchio ed estrarre il serbatoio dell'acqua (figura A).
2. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione “max” (figura B).




3. Chiudere il coperchio del serbatoio fino allo scatto.
4. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua fino all'arresto (figura C).




Il serbatoio deve essere a filo del vano serbatoio (figura D).

## Attivazione dell'apparecchio

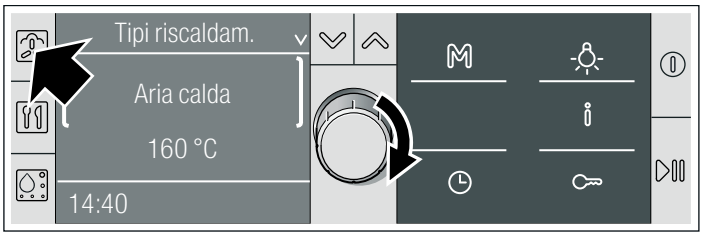
**⚠ Pericolo di bruciature!**

Al momento dell'apertura della porta dell'apparecchio e dell'estrazione dei recipienti è possibile che i liquidi caldi producano schizzi a causa della deformazione dei recipienti. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Estrarre con cautela i recipienti. Tenere lontano i bambini.

**Avvertenza:** Utilizzare il recipiente e la griglia sempre nella posizione normale (non invertita).

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 | Durata predefinita |
|---|---|---|
| Aria calda | 30 - 230 °C | - |
| Cottura a vapore | 35 - 100 °C | 20 min |
| Modalità combinata | 120 - 230 °C | 30 min |
| Rigenerazione | 100 - 180 °C | 10 min |
| Fare lievitare | 35 - 50 °C | 30 min |
| Scongelamento | 35 - 60 °C | 30 min |
| Cottura delicata | 60 - 120 °C | - |
| Preriscaldamento | 30 - 70 °C | - |
| Scaldavivande | 60 - 100 °C | - |

   Con i tipi di riscaldamento a vapore occorre impostare ora una durata (vedere anche capitolo: Funzioni durata).
5. Premere il tasto ◷.
   Viene evidenziata la durata predefinita.
6. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.
7. Premere il tasto ▷II per avviare il processo di cottura.
   L'apparecchio scalda.
   Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata compare 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 i.
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 ▷II per interrompere il processo di cottura (pausa). La ventola di raffreddamento resta in funzione. Per avviare premere il tasto ▷II.

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 ▷II.
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 ▷II.

## Disattivazione dell'apparecchio

**⚠ Pericolo di bruciature!**

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

Premere a lungo il tasto ▷II per terminare il processo di cottura. Se è stata impostata una durata, 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. I resti carbonizzati sono molto più difficili da togliere in seguito.
4. Asciugare mobili e maniglie nel caso in cui si sia formata della condensa.

## Impostazioni consigliate

Se si seleziona una pietanza dalle Impostazioni consigliate, 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 dolci, pane, pollame, carne, pesce e selvaggina a sformati e 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 “Aria calda 160 °C”.
2. Ruotare a sinistra il selettore su “Impostazione consigliata”.
   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 .
   Il processo di cottura inizia. 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 compare “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 . Modificare la durata con il selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

**Richiesta di informazioni**
Premere il tasto .
Per ulteriori informazioni ruotare il selettore.

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

**Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata**

1. Premere il tasto .
2. Event. con il tasto selezionare la funzione durata desiderata.
3. 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 event. il tasto e impostare il tempo del contaminuti servendosi del 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 . Event. 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 . Event. 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

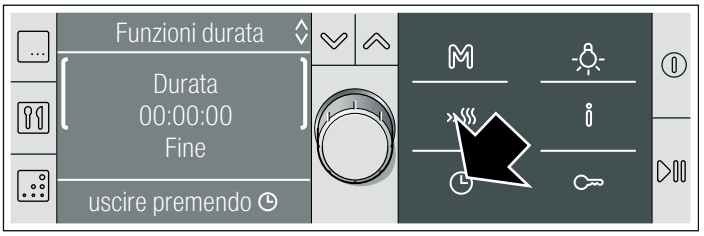
Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il processo di cottura termina automaticamente. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente.

Con i tipi di riscaldamento a vapore occorre impostare sempre una durata.

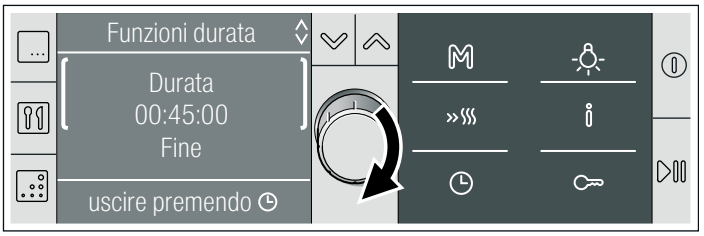
Esempio nella figura: impostare una durata di 45 minuti.

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

1. Premere il tasto .




2. Impostare la durata servendosi del selettore.




3. Chiudere le funzioni durata con il tasto .
4. Se la cottura non è si ancora avviata, premere il tasto .
   La durata scorre sul display.
   Per il tipo di riscaldamento Cottura a vapore la durata compare solo dopo il tempo di riscaldamento.

**Modifica della durata**
Premere il tasto . 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 compare “00:00:00”. Premere il tasto per interrompere il segnale.

**Cancellazione della durata**
Premere il tasto . Impostare la durata su “00:00:00” servendosi del selettore. Chiudere le funzioni durata con il tasto .

## 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 ades. 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.

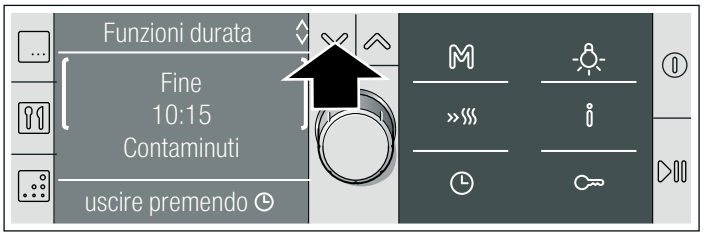
Per alcuni programmi non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.

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

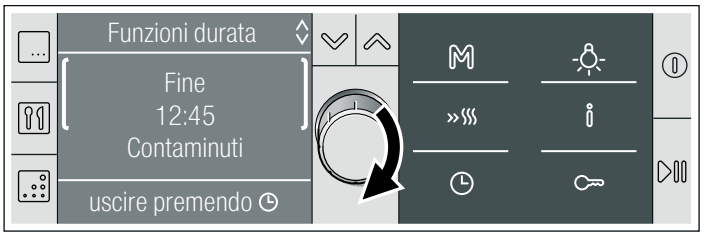
Esempio nella figura:
sono le 9:30 , la pietanza richiede 45 minuti di cottura, ma deve essere pronta solo alle 12:45.

Condizione indispensabile:
il processo di cottura non è iniziato. Vi è una durata impostata. Le funzioni durata ◷ sono disponibili.

1. Con il tasto ⌄ passare a “Fine”.
   Sul display viene mostrato il momento in cui termina il processo di cottura.




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




3. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.
4. Confermare con il tasto ▷II.
   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 ◷. 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 compare 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 ◷. Premere il tasto ⌄ e con il selettore riportare all'indietro l'ora di fine cottura finché non compare nuovamente l'ora attuale. 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. Con il tasto ⌄ passare all'ora.
4. Modificare l'ora servendosi del selettore.
5. Chiudere le funzioni durata con il tasto ◷.

**Dopo un'interruzione di corrente**
Dopo un'interruzione di corrente sul display compare “Impostazioni di base”. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito 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 16 gruppi di programmi con 70 programmi in totale.

Questo capitolo descrive

- 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

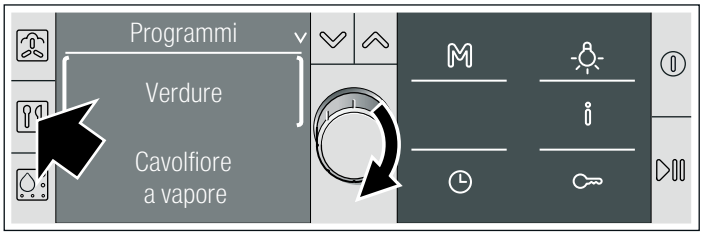
Scegliere il programma adatto nella tabella dei programmi. Osservare le avvertenze relative ai programmi.

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

- Gruppo di programmi “Pollame”
- Programma “Petto di pollo, fresco, al vapore”

**Selezione del gruppo di programmi**

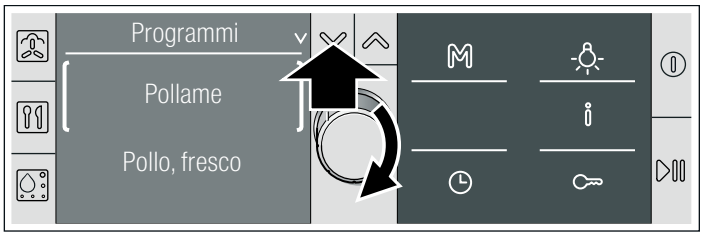
1. Premere il tasto ⏻ per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto ⍾.
   Sul display viene visualizzato “Programmi”, il primo gruppo di programmi “Verdure” è evidenziato.
3. Ruotare il selettore finché non compare il gruppo di programmi desiderato.




**Selezione del programma**

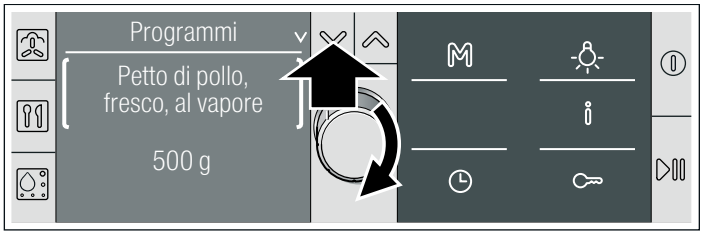
4. Premere il tasto ⌄.
   Il primo programma del gruppo di programmi selezionato è evidenziato.

5. Ruotare il selettore finché non compare il programma desiderato.




**Impostazione del peso**

6. Premere il tasto ⌄.
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 "- ooo●ooo+".
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 ▷II 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 bruciature!**

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

## Avvertenze sui programmi

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

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

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

Per la cottura in recipienti forati inserire inoltre la teglia 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.

## Tabelle 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 + Teglia | 3 1 |
| Rosette broccoli al vapore* | Pezzi della stessa dimensione | Recipiente forato + Teglia | 3 1 |
| Fagiolini al vapore* | - | Recipiente forato + Teglia | 3 1 |
| Carote a rondelle, al vapore* | Rondelle dello spessore di circa 3 mm | Recipiente forato + Teglia | 3 1 |
| Cavolo rapa a rondelle, al vapore* | Rondelle dello spessore di circa 3 mm | Recipiente forato + Teglia | 3 1 |
| Cavolini Bruxelles al vapore* | - | Recipiente forato + Teglia | 3 1 |
| Asparagi al vapore/asparagi bianchi* | - | Recipiente forato + Teglia | 3 1 |
| Asparagi al vapore/asparagi verdi* | - | Recipiente forato + Teglia | 3 1 |
| Verdure miste, congel., al vapore | - | Recipiente forato + Teglia | 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 + Teglia | 3 1 |
| Patate lesse* | Media grandezza, Ø 4 - 5 cm | Recipiente forato + Teglia | 3 1 |

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

**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 |

**Sformato**

| Programma | Osservazioni | Accessori | Livello |
|---|---|---|---|
| Sformato, salato, ingredienti cotti* | Altezza max. 4 cm | Griglia + stampo per sformato | 2 |
| Sformato, dolce* | Altezza max. 4 cm | Griglia + stampo per sformato | 2 |

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

**Pollame**

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

| Programma | Osservazioni | Accessori | Livello |
|---|---|---|---|
| Pollo, fresco | Peso totale 0,7 - 1,5 kg | griglia + teglia | 2 |
| Porzioni di pollo, fresco | Peso di ciascuna porzione 0,04 - 0,35 kg | griglia + teglia | 2 |
| Anatra, fresca | Peso totale 1 - 2 kg | griglia + teglia | 2 |
| Petto di pollo, fresco, al vapore | Peso totale 0,2 - 1,5 kg | recipiente forato + teglia | 3 1 |

**Carne di manzo**

Per il roastbeef, utilizzare di preferenza il roastbeef alto.

| Programma | Osservazioni | Accessori | Livello |
|---|---|---|---|
| Stufato, fresco* | 1 - 1,5 kg | Teglia | 2 |
| Roastbeef fresco al sangue/ roastbeef, medio** | Peso totale 1 - 2 kg | Teglia | 2 |
| Roastbeef fresco al sangue/ roastbeef, all'inglese** | Peso totale 1 - 2 kg | Teglia | 2 |

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

** Prima rosolare la carne a fuoco vivo

**Carne di vitello**

| Programma | Osservazioni | Accessori | Livello |
|---|---|---|---|
| Arrosto, fresco/arrosto magro* | 1 - 2 kg | Griglia + teglia | 2 |
| Arrosto, fresco/arrosto con venat. di grasso* | 1 - 2 kg | Griglia + teglia | 2 |
| Petto, ripieno* | 1 - 2 kg | Griglia + teglia | 2 |

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

**Carne di maiale**

Incidere la cotenna, prima dal centro poi verso l'esterno.

L'arrosto in crosta riesce meglio con un pezzo di carne della spalla.

| Programma | Osservazioni | Accessori | Livello |
|---|---|---|---|
| Arrosto di coppa senza osso, fresco* | 1 - 2 kg | Griglia + teglia | 2 |
| Arrosto in crosta, fresco* | 0,8 - 2 kg | Griglia + teglia | 2 |
| Würstel lessi* | - | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>1 |

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

**Carne d'agnello**

| Programma | Osservazioni | Accessori | Livello |
|---|---|---|---|
| Cosciotto, fresco/disossato, ben cotto | 1 - 2 kg | Griglia + teglia | 2 |
| Cosciotto, fresco/<br>disossato, cottura media, delicata* | 1 - 2 kg | Teglia | 2 |

* Prima rosolare la carne a fuoco vivo

**Polpettone**

| Programma | Osservazioni | Accessori | Livello |
|---|---|---|---|
| di carne tritata fresca | Peso totale 0,5 - 2 kg | teglia | 2 |

**Pesce**

Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.

Non mettere pesci interi, filetti di pesce o bastoncini 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 +<br>Teglia | 3<br>1 |
| Filetto di pesce al vapore/filetto di pesce, fresco | 2,5 cm max. di spessore | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>1 |
| Filetto di pesce al vapore/pesce, surgelato | 2,5 cm max. di spessore | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>1 |
| Cozze | - | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>1 |
| Anelli di calamari impanati congel. | 0,5 - 1,25 kg | Teglia + carta da forno | 2 |
| Bastoncini di pesce | 0,5 - 1 kg | Teglia + carta da forno | 2 |

**Dolci, dessert**

**Cottura al forno della treccia lievitata**
Far lievitare la pasta a 40 °C per mezz'ora nel forno a vapore.

**Preparazione di composte di frutta**
Il programma è indicato solo per frutta con nocciolo o con semi. Pesare la frutta, aggiungere ca. ⅓ 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 |
|---|---|---|---|
| Treccia lievitata | 0,6 - 1,8 kg | Teglia + carta da forno | 2 |
| Torte morbide | 0,8 - 2 kg | Stampo a cerniera Ø 26 cm, imburrato + griglia | 2 |
| Composta di frutta* | - | Teglia | 2 |
| Riso al latte | - | Teglia | 2 |
| Yogurt in vasetti | - | Vasetti + recipiente forato | 2 |

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

**Pane, pagnotte**

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

**Fare lievitare e cuocere l'impasto per pane**
Il messaggio “Incidere il pane” compare dopo circa 20 minuti. Incidere l'impasto e premere eventualmente il tasto avvio.

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

| Programma | Osservazioni | Stoviglie/accessori | Livello |
|---|---|---|---|
| Pane misto / cottura al forno* | 0,6 - 2 kg | teglia + carta da forno | 2 |
| Pane misto / fare lievitare e cuocere | Fare attenzione al messaggio | teglia + carta da forno | 2 |
| Pane di segale / cottura al forno* | 0,6 - 2 kg | teglia + carta da forno | 2 |
| Pane di segale / fare lievitare e cuocere | Fare attenzione al messaggio | teglia + carta da forno | 2 |
| Pane bianco / cottura al forno* | 0,4 - 2 kg | teglia + carta da forno | 2 |
| Pane bianco / fare lievitare e cuocere | Fare attenzione al messaggio | teglia + carta da forno | 2 |
| Cuocere pagnotte/pagnotte fresche* | Peso di ciascuna porzione 0,05 - 0,1 kg | teglia + carta da forno | 2 |
| Pagnotte / cuocere pagnotte surgelate | Peso totale 0,2 - 1 kg | teglia + carta da forno | 2 |

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

**Rigenerazione**

| Programma | Osservazioni | Accessori | Livello |
|---|---|---|---|
| 1 porzione* | - | Griglia | 2 |
| 2 porzioni* | - | Griglia | 2 |
| Contorni, cotti* | - | Teglia | 2 |
| Verdura, cotta* | - | Teglia | 2 |
| Pizza, cotta al forno/pizza con fondo sottile* | - | Griglia + teglia | 3 |
| Pizza, cotta al forno/pizza con fondo spesso* | - | Griglia + teglia | 3 |

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

Tutti i programmi di scongelamento si riferiscono ad alimenti crudi.

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

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

**⚠ Rischio per la salute!**

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

**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 | 3 cm max. di spessore | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>1 |
| Pesce/filetto di pesce | 2,5 cm max. di spessore | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>1 |
| Pollame intero | Max. 1,5 kg | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>1 |
| Carne | Peso max. del pezzo 1,5 kg | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>1 |
| Frutti di bosco | - | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>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 molto 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 |
|---|---|---|---|
| Sterilizzare biberon* | - | Recipiente forato | 2 |
| Sterilizzazione | In vasi da 1 litro | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>1 |
| Uova / uova sode* | Uova grandezza M, max. 1,8 kg | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>1 |
| Uova / uova alla coque* | Uova grandezza M, max. 1 kg | Recipiente forato +<br>Teglia | 3<br>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 M finché non compare il messaggio “Memory salvata”.
   L'impostazione Memory è memorizzata.

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

## Avvio Memory

L'impostazione memorizzata può essere avviata in qualunque momento.

1. Premere brevemente il tasto M.
2. Premere il tasto ▷II.
   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 ▷II, 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 i.
   Sul display compaiono “Impostaz. di base” e “Selezion. lingua”.
3. Premere il tasto ⌄ finché non viene visualizzata l'impostazione di base desiderata.
4. Ruotare il selettore per modificare l'impostazione.
5. Premere il tasto i 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 |
| Riprend. cottura dopo chius.porta | Dopo che la porta è stata aperta e poi richiusa non è necessario un nuovo avvio | Automaticamente / proseguire la cottura con ▷II |
| Impostare separat. | Impostare i risultati di cottura dei programmi generalmente più delicati o più intensi | 7 livelli - ○○○●○○○ + |
| Indicatore descrizione tasti | Attivare o disattivare l'indicatore descrizione tasti all'accensione dell'apparecchio | ON / OFF |
| Durezza dell'acqua | Impostare la durezza dell'acqua per l'indicazione della decalcificazione | Addolcita / 1-dolce / 2-media / 3-dura / 4-molto dura |
| Segnale riscald. cottura a vapore | Segnale acustico alla fine della fase di riscaldamento durante la cottura a vapore | Sì / no |
| Ripristino impostazioni predefinite | Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio:<br>■ tutte le modifiche alle impostazioni di base vengono cancellate<br>■ L'impostazione Memory viene cancellata<br>■ La calibratura automatica viene eseguita di nuovo | sì / no |

# Spegnimento automatico

Se le impostazioni dell'apparecchio non vengono modificate per diverse ore, si attiva lo spegnimento automatico. Il display visualizza il testo “Spegnimento automatico”.

Premere un tasto qualsiasi per disattivare lo spegnimento automatico. Ora è possibile effettuare una nuova impostazione.

# Cura e manutenzione

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- 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 o il gel per la pulizia del grill e del forno dovessero venire a contatto con la parte frontale o altre superfici delicate, pulire immediatamente con acqua.

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

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

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.<br>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.<br>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.<br>**Attenzione!**<br>Il vano di cottura si può arrugginire: Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive.<br>In caso di sporco ostinato utilizzare esclusivamente il gel per la pulizia del grill e del forno raccomandato dal servizio assistenza (cod. ord. 463 582, disponibile anche on-line nell'eShop). Attenersi alle indicazioni del produttore. Detergenti per il forno di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.<br>Lampadina del vano di cottura e guarnizioni della porta, lampadina e vaschetta di evaporazione non devono entrare in contatto con il gel. Lasciare agire per un massimo di 12 ore e non accendere l'apparecchio durante questo lasso di tempo. Successivamente sciacquare a fondo il vano di cottura (ades. con uno spruzzino) per eliminare tutti i residui di gel. |
| Filtro dei grassi | Estrarre il filtro dei grassi dalla parete posteriore del vano di cottura tirandolo verso l'alto e lavarlo con una soluzione di lavaggio calda o in lavastoviglie. Pulire il filtro dei grassi ogni volta che l'apparecchio è rimasto molto sporco dopo l'utilizzo<br>⚠ **Pericolo di lesioni!**<br>Pericolo di lesioni a causa dei ganci del filtro dei grassi. Pulire il filtro dei grassi sempre con estrema attenzione. Posizionare il filtro dei grassi in lavastoviglie in modo che i ganci per il montaggio siano rivolti verso il basso. |
| 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 della porta | Vedere capitolo: Pulizia dei pannelli della porta<br>**Attenzione!**<br>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.<br>In caso di macchie dovute ad alimenti contenenti amido (ad es. riso) pulire con acqua e aceto |

**Spugna per pulizia**

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

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

**Panno in microfibra**

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

**Set per arrosti**

Se possibile utilizzare per gli arrosti l'apposito set (cod ord. HEZ36DB4, disponibile anche on-line nell'eShop). In questo modo si riduce notevolmente nel vano di cottura lo sporco dovuto agli spruzzi.

## 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 scioltosi 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 vaschetta e riemp. serb. 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 “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 compare “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!**

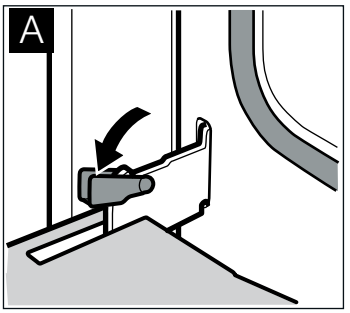
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

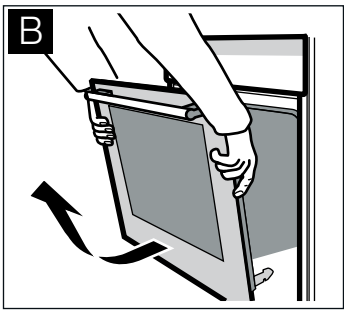
**⚠ Pericolo di lesioni!**

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).



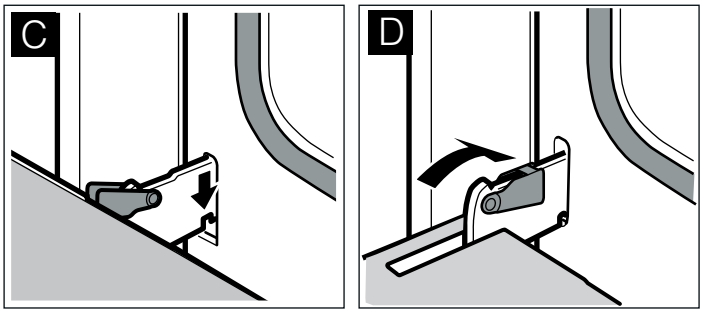




**Montaggio della porta dell'apparecchio**

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 i pannelli della porta dell'apparecchio.

**⚠ Pericolo di lesioni!**

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

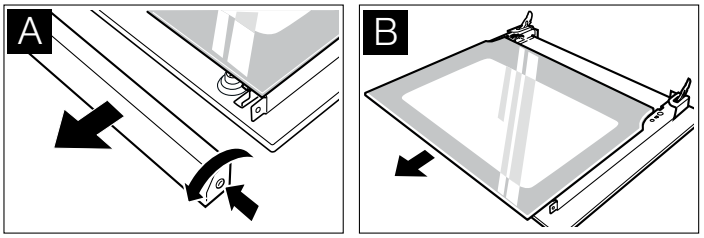
**⚠ Pericolo di lesioni!**

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

### Smontaggio del pannello della porta

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

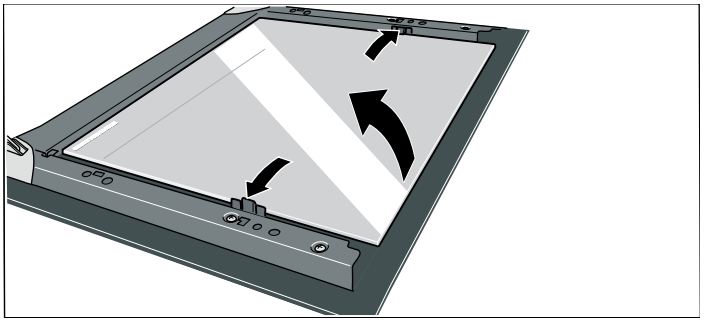
1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Smontare la protezione sulla parte superiore della porta svitando le viti a destra e sinistra (figura A).
3. Sollevare ed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




### Smontaggio del pannello intermedio

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

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



### Pulizia

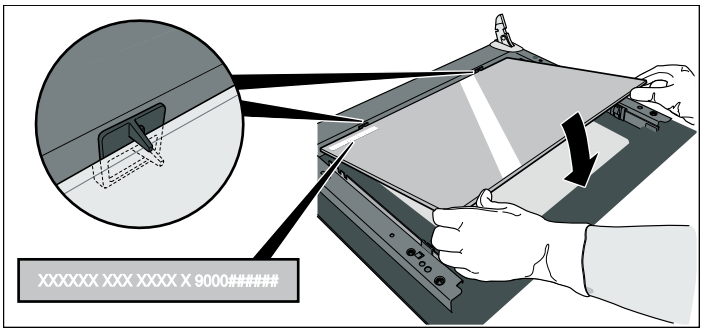
Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

**Attenzione!**

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

### Montaggio del pannello intermedio

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




### Montaggio del pannello della porta

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

## Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

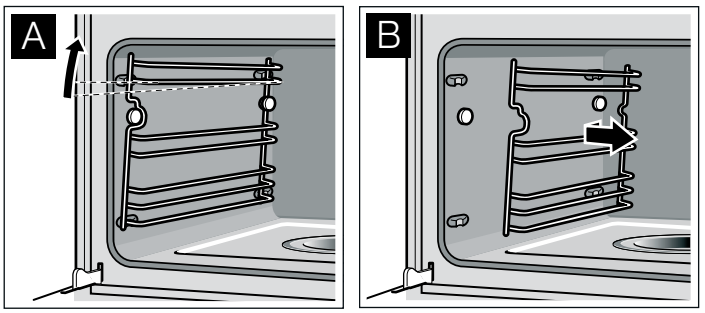
**⚠ Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!**

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

### Sgancio dei supporti

**Avvertenza:** Piegare il supporto anteriore al massimo finché non si avverte una resistenza, poiché altrimenti la parete laterale dell'apparecchio può essere piegata.

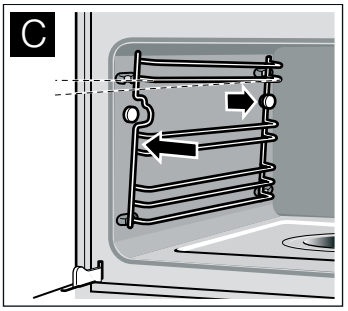
1. Premere con cautela il supporto anteriore verso l'alto finché non si disinnesta e si allenta lateralmente dal fissaggio (figura A).
2. Disinnestare e rimuovere il supporto dal fissaggio (figura B).

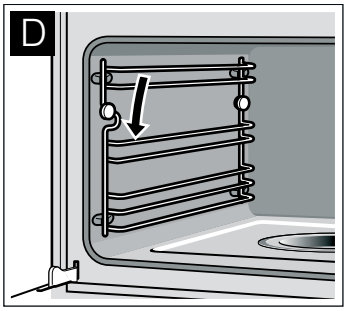



3. Pulire i supporti con detersivo per piatti servendosi di una spugna o di una spazzola
   oppure
   lavarli in lavastoviglie.

**Riaggancio dei supporti**

1. Allineare il supporto con la parte curva rivolta verso l'alto.
2. Agganciare il supporto da dietro e spingere verso la parte posteriore fino allo scatto (figura C).
3. Agganciare il supporto al fissaggio da davanti e premere verso la parte posteriore finché non viene innestato e non è nuovamente fissato in posizione orizzontale nell'apparecchio (figura D).




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 ⏻ |
| Sul display compare “Spegnimento automatico” | È attivo lo spegnimento automatico. | Premere un tasto qualsiasi. |
| 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 |

| Guasto | Possibile causa | Avvertenze/rimedio |
|---|---|---|
| Il serbatoio si svuota senza motivo apparente. La vaschetta di evaporazione trabocca | Il serbatoio non è stato chiuso in modo corretto | Chiudere il coperchio fino allo scatto |
| | La guarnizione del coperchio del serbatoio è sporca | Pulire la guarnizione |
| | La guarnizione del coperchio del serbatoio è guasta | Procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza. |
| La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno | Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto | Spingere il serbatoio fino all'arresto |
| | Il condotto di alimentazione è ostruito | Decalcificare l'apparecchio. Controllare se la durezza dell'acqua è stata impostata correttamente |
| Sul display compare “Svuotare/pulire serbatoio acqua?” | L'apparecchio non è stato utilizzato per almeno due giorni e il serbatoio dell'acqua è pieno | Svuotare e pulire il serbatoio. Dopo la cottura, svuotare sempre il serbatoio. |
| Durante la cottura si sente un rumore simile a un “plopp” | Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore | Si tratta di un comportamento normale |
| Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore | L'apparecchio viene calibrato automaticamente | Si tratta di un comportamento normale |
| Durante la cottura a vapore si sviluppa di nuovo moltissimo vapore | Per tempi di cottura molto brevi l'apparecchio non riesce a calibrarsi automaticamente | Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio (vedere capitolo: Impostazioni di base). Poi avviare 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 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 |
| 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.<br>Se compare nuovamente il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti |
| 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

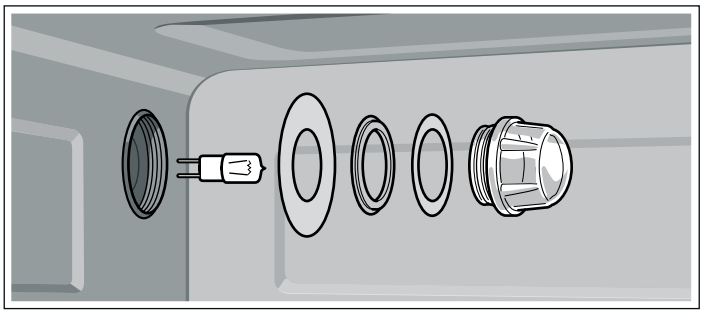
Le lampade alogene termostabili da 230 V/25 W con guarnizioni sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

**⚠ Pericolo di scottature!**

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

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

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



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

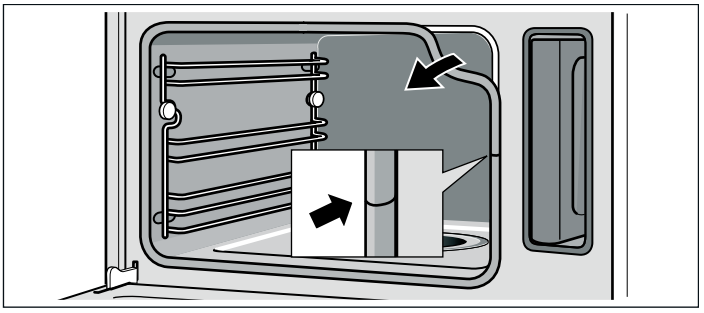
Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la protezione in vetro e le guarnizioni!

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

## Sostituzione della guarnizione della porta

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

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



# Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

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

**Servizio di assistenza tecnica ☏**

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

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

**Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti**

**I** 800-829120
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

## Smaltimento ecocompatibile

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

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

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

## Consigli per il risparmio energetico

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

# Tabelle e consigli

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

**Accessori**
Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.
Per la cottura a vapore nel recipiente forato, inserire sempre una teglia al di sotto, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

**Stoviglie**
Se si utilizza una stoviglia, collocarla sempre al centro della griglia.
Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
L'utilizzo di stoviglie con pareti spesse prolunga i tempi di cottura.
Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria (ad es. quando si fa fondere il cioccolato).

**Filtro dei grassi**
Lasciare sempre il filtro dei grassi nel vano di cottura per tutte le modalità d'utilizzo.

## cottura a vapore

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

**Tempi di cottura e quantità**
Nella cottura a vapore i tempi di cottura non dipendono dalla quantità totale, ma dalle dimensioni delle porzioni degli alimenti. L'apparecchio può cuocere a vapore un massimo di 2 kg di alimenti.
Rispettare le dimensioni delle porzioni indicate nelle tabelle. Per porzioni più piccole il tempo di cottura si riduce, per porzioni più grandi si prolunga. Anche la qualità e il grado di maturazione influiscono notevolmente sul tempo di cottura. Per questo motivo, i valori riportati servono solo come linee guida.

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

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

**Un menù completo**
Con il vapore è possibile cuocere un intero menù, senza alcuna contaminazione di sapori. Inserire per primi gli alimenti con il tempo di cottura più lungo e gli altri al momento giusto. Tutti gli alimenti saranno così pronti contemporaneamente.
Nella cottura di un menù completo i tempi di cottura aumentano, perché a ogni apertura della porta fuoriesce del vapore ed è necessario un nuovo riscaldamento

## Aria calda

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

## modalità combinata

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

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

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

## Verdure

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

| Alimenti | Dimensioni delle porzioni | Accessori | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Carciofi | interi | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 30 - 35 |
| Cavolfiore | interi | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 30 - 40 |
| Cavolfiore | rosette | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 10 - 15 |
| Broccoli | rosette | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 8 - 10 |
| Piselli | - | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 5 - 10 |
| Finocchio | A fette | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 10 - 14 |
| Verdure ripiene (Zucchine, melanzane, peperoni) | non precuocere le verdure | Teglia a livello 2 | modalità combinata | 160 - 180 | 15 - 30 |
| Flan di verdure | - | stampo per bagnomaria da 1,5 l + griglia a livello 2 | cottura a vapore | 100 | 50 - 70 |
| Fagiolini | - | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 15 - 20 |
| Carote | A fette | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 10 - 20 |
| Cavolo rapa | A fette | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 15 - 20 |
| Porri | A fette | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 4 - 6 |
| Mais | intero | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 25 - 35 |

* preriscaldare l'apparecchio

| Alimenti | Dimensioni delle porzioni | Accessori | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Bietole* | a listarelle | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 8 - 10 |
| Asparagi, verdi* | interi | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 7 - 12 |
| Asparagi, bianchi* | interi | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 10 - 15 |
| Spinaci* | - | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 2 - 3 |
| Cavolo romanesco | rosette | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 8 - 10 |
| Cavolini di Bruxelles | rosette | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 20 - 30 |
| Barbabietola rossa | Intera | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 40 - 50 |
| Cavolo rosso/viola | a listarelle | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 30 - 35 |
| Cavolo bianco | a listarelle | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 25 - 35 |
| Zucchine | A fette | forato + teglia | cottura a vapore | 100 | 2 - 3 |
| Piselli | - | forato + teglia | 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 + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 35 - 45 |
| Patate lesse (tagliate in quattro) | - | Forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 20 - 25 |
| Gratin di patate | - | teglia | 2 | Aria calda | 170 - 180 | 35 - 45 |
| 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 |

| Alimenti | Rapporto | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura inmin. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Frumento, intero | 1:1 | Non forato | - | cottura a vapore | 100 | 60 - 70 |
| Gnocchi | - | Forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 95 | 20 - 25 |

## Pollame e carne

Inserire la griglia e la teglia su un unico livello.

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

Con la Modalità combinata la carne risulterà particolarmente tenera all'interno e croccante all'esterno.

**Pollame**

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

* prima rosolare

**Carne di manzo**

| Alimenti | Quantità | Accessori | Livello | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Brasato di manzo* | 1,5 kg | griglia + teglia | 2 | Rigenerazione | 140 - 150 | 100 - 140 |
| Filetto di manzo, medio* | 1 kg | griglia + teglia | 2 | Rigenerazione | 170 - 180 | 20 - 28 |
| Roastbeef basso, medio* | 1 kg | griglia + teglia | 2 | Aria calda | 170 - 180 | 40 - 55 |
| Roastbeef basso, all'inglese* | 1 kg | griglia + teglia | 2 | Aria calda | 170 - 180 | 30 - 45 |
| Roastbeef alto, medio* | 1 kg | griglia + teglia | 2 | Aria calda | 170 - 180 | 45 - 60 |
| Roastbeef alto, all'inglese* | 1 kg | griglia + teglia | 2 | Aria calda | 170 - 180 | 35 - 50 |

* prima rosolare

**Carne di vitello**

| Alimenti | Quantità | Accessori | Livello | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Arrosto di vitello, con venature di grasso | 1 kg | griglia + teglia | 2 | modalità combinata | 160 - 170 | 60 - 70 |
| Arrosto di vitello, magro | 1 kg | griglia + teglia | 2 | modalità combinata | 160 - 170 | 50 - 60 |

* prima rosolare

| Alimenti | Quantità | Accessori | Livello | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sella di vitello* | 1 kg | griglia + teglia | 2 | modalità combinata | 160 - 180 | 15 - 25 |
| Petto di vitello, ripieno | 1,5 kg | griglia + teglia | 2 | modalità combinata | 140 - 160 | 75 - 120 |

* prima rosolare

**Carne di maiale**

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

* prima rosolare

**Altro**

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

* prima rosolare

**Consigli per l'arrosto**

| | |
|---|---|
| Utilizzare il set per arrosti | Se si utilizza il set per arrosti si ottengono risultati di cottura ottimali e il vano di cottura resta più pulito. Il set per arrosti è disponibile come accessorio presso i rivenditori specializzati (vedere capitolo: Accessori) |
| Quando è pronto l'arrosto? | Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la “prova del cucchiaio”:<br>Premere l'arrosto con il cucchiaio. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po' |
| L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata | Controllare il livello di inserimento e la temperatura |

| | |
|---|---|
| L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato | La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido |
| L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso | La volta successiva scegliere una teglia più grande oppure aggiungere meno liquido |

## Pesce

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

## Cottura delicata della carne

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

Inserire la teglia nel forno a vapore e riscaldare impostando la modalità di funzionamento Preriscaldare Cottura delicata.

Rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati.

Mettere nel forno preriscaldato e continuare la cottura delicata.

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

| Alimenti | Quantità | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Cosciotto di agnello disossato | 1 - 1,5 kg | teglia | 2 | 80 | 140 - 160 |
| Roastbeef | 1,5 - 2,5 kg | teglia | 2 | 80 | 150 - 180 |
| Filetto di maiale | - | teglia | 2 | 80 - 90 | 50 - 70 |
| Medaglioni di maiale | - | teglia | 2 | 80 | 60 - 80 |
| Bistecche di manzo | Spessore ca. 3 cm | teglia | 2 | 80 | 40 - 60 |
| Petto d'anatra | - | teglia | 2 | 80 | 35 - 55 |

## Sformati, paste da brodo...

| Alimenti | Accessori | Livello | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Sformato, salato, ingredienti cotti | Stampo per sformato + griglia | 2 | modalità combinata | 150 - 170 | 30 - 40 |
| Sformato dolce | Stampo per sformato + griglia | 2 | modalità combinata | 150 - 170 | 30 - 45 |
| Lasagne | teglia | 2 | modalità combinata | 160 - 170 | 35 - 45 |
| Soufflé | stampini + griglia | 2 | modalità combinata | 180 - 200 | 15 - 25 |
| Uova sbattute | Non forato | 2 | cottura a vapore | 90 | 15 - 20 |
| Gnocchi di semolino | Forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 90 - 95 | 7 - 10 |

| Alimenti | Accessori | Livello | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Uova sode (grandezza M, max. 1,8 kg) | Forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 10 - 12 |
| Uova alla coque (grandezza M, max. 1 kg) | Forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 6 - 8 |

## Dolci, composta

**Composta**
Pesare la frutta, aggiungere ca. ⅓ della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie.

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

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

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

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

| Alimenti | Accessori | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|
| Gnocchi ripieni | teglia | cottura a vapore | 100 | 20 - 25 |
| Crème caramel | stampini + griglia | cottura a vapore | 90 - 95 | 15 - 20 |
| Sformato dolce (ades. sformato di semolino) | Stampo per sformato + griglia | modalità combinata | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Riso al latte* | teglia | cottura a vapore | 100 | 25 - 35 |
| Yogurt* | Vasetti monodose + griglia | cottura a vapore | 40 | 300 - 360 |
| Composta di mele | teglia | cottura a vapore | 100 | 10 - 15 |
| Composta di pere | teglia | cottura a vapore | 100 | 10 - 15 |
| Composta di ciliegie | teglia | cottura a vapore | 100 | 10 - 15 |
| Composta di rabarbaro | teglia | cottura a vapore | 100 | 10 - 15 |
| Composta di susine | teglia | cottura a vapore | 100 | 15 - 20 |

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

## Dolci e biscotti

Utilizzare di preferenza stampi per dolci scuri in metallo.

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

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

Non riempire troppo la griglia o la teglia.

**Dolci in stampi**

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

| Alimenti | Accessori | Livello | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Gugelhupf (dolce all'uvetta) | Stampo per Gugelhupf | 2 | modalità combinata | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Torte salate (ades. quiche) | stampo per quiche | 2 | Aria calda | 180 - 190 | 35 - 60 |
| Crostata di mele | Stampo per crostata | 2 | Aria calda | 170 - 190 | 35 - 50 |

**Dolci in teglia**

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

**Pane, pagnotte**

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

**Pasticcini**

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

**Consigli per la cottura al forno**

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

## Rigenerazione degli alimenti

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

| Alimenti | Accessori | Livello | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Cibi nel piatto | griglia | 2 | Rigenerazione | 120 | 12 - 18 |
| Verdure | teglia | 3 | Rigenerazione | 100 | 12 - 15 |
| Pasta, patate, riso | teglia | 3 | Rigenerazione | 100 | 5 - 10 |
| Pagnotte* | griglia | 2 | modalità combinata | 170 - 180 | 6 - 8 |
| Baguette* | griglia | 2 | modalità combinata | 170 - 180 | 5 - 10 |
| Pane* | griglia | 2 | modalità combinata | 170 - 180 | 8 - 12 |
| Pizza | griglia + teglia | 3 | Rigenerazione | 170 - 180 | 12 - 15 |

* Preriscaldare per 5 minuti

## Scongelamento

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

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

Utilizzare la modalità di funzionamento 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 il forno a vapore per 15 minuti a 180 °C con la funzione Aria calda.

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

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

| Alimenti | Quantità | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo | 1 kg | Forato + teglia | 3<br>1 | 45 - 50 | 60 - 70 |
| Cosce di pollo | 0,4 kg | Forato + teglia | 3<br>1 | 45 - 50 | 30 - 35 |
| Verdure congelate in cubetti (ad es. spinaci) | 0,4 kg | Forato + teglia | 3<br>1 | 45 - 50 | 20 - 30 |

| Alimenti | Quantità | Accessori | Livello | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Frutti di bosco | 0,3 kg | Forato + teglia | 3<br>1 | 45 - 50 | 5 - 8 |
| Filetto di pesce | 0,4 kg | Forato + teglia | 3<br>1 | 45 - 50 | 15 - 20 |
| Pesce intero | 1 kg | Forato + teglia | 3<br>1 | 45 - 50 | 40 - 50 |
| Gulasch | - | Forato + teglia | 3<br>1 | 45 - 50 | 40 - 50 |
| Arrosto di manzo | - | Forato + teglia | 3<br>1 | 45 - 50 | 70 - 80 |

## Lievitazione dell'impasto

La modalità di funzionamento 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 in min. |
|---|---|---|---|---|
| Pasta lievitata | 1 kg | Ciotola + griglia | 40 | 20 - 30 |
| Pasta acida | 1 kg | Ciotola + griglia | 40 | 20 - 30 |

## Centrifuga

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

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

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

| Alimenti | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Lamponi | recipiente forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 30 - 45 |
| Ribes | recipiente forato + teglia | 3<br>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 | Modalità di funzionamento | Temperatura in °C | Tempo di cottura in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Patate fritte | teglia + carta da forno | 2 | Aria calda | 170 - 190 | 25 - 35 |
| Crocchette | teglia + carta da forno | 2 | Aria calda | 180 - 200 | 18 - 22 |
| Rösti di patate | teglia + carta da forno | 2 | Aria calda | 180 - 200 | 25 - 30 |
| Farinacei freschi congelati* | teglia | 2 | cottura a vapore | 100 | 5 - 10 |
| Lasagne, surgelate | Teglia + griglia | 2 | modalità combinata | 190 - 210 | 35 - 55 |
| Pizza, fondo sottile | Teglia + griglia | 2 | Aria calda | 180 - 200 | 15 - 23 |
| Pizza, fondo spesso | Teglia + griglia | 2 | Aria calda | 180 - 200 | 18 - 25 |
| Pizza-baguette | Teglia + griglia | 2 | Aria calda | 180 - 200 | 18 - 22 |
| Pizza, congelata | teglia | 2 | Aria calda | 170 - 180 | 12 - 17 |
| Baguette al burro alle erbe, surgelata | teglia | 2 | Aria calda | 180 - 200 | 15 - 20 |
| Pagnotte, baguette, surgelate | Teglia + griglia | 2 | Aria calda | 180 - 200 | 18 - 22 |
| Brezen, surgelati | teglia + carta da forno | 2 | Aria calda | 180 - 200 | 18 - 22 |
| Croissant, surgelati | teglia + carta da forno | 2 | modalità combinata | 180 - 200 | 20 - 25 |
| Panini o baguette da riscaldare, precotti | teglia + carta da forno | 2 | Aria calda | 150 - 170 | 12 - 15 |
| Strudel, surgelato | teglia + carta da forno | 2 | modalità combinata | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Bastoncini di pesce | teglia + carta da forno | 2 | Aria calda | 195 - 205 | 20 - 24 |
| Trota | Forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 80 - 100 | 20 - 25 |
| Piatti pronti con pesce, surgelati | Teglia + griglia | 2 | modalità combinata | 180 - 200 | 35 - 50 |
| Filetto di salmone | recipiente forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 80 - 100 | 20 - 25 |
| Anelli di calamari | teglia + carta da forno | 2 | Aria calda | 190 - 210 | 25 - 30 |
| Broccoli | recipiente forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 4 - 6 |
| Cavolfiore | recipiente forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 5 - 8 |
| Fagioli | recipiente forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 4 - 6 |
| Piselli | recipiente forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 4 - 6 |
| Carote | recipiente forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 3 - 5 |
| Verdure miste | recipiente forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 4 - 8 |
| Cavolini di Bruxelles | recipiente forato + teglia | 3<br>1 | cottura a vapore | 100 | 5 - 10 |

* Aggiungere un po' di liquido

# Pietanze sperimentate

Secondo EN 50304/ EN 60350 (2009), e IEC 60350.

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
**www.bosch-home.com**

9000746252