



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



BOSCH

**Sistema di cottura a vapore
CDG634B.1**

[it] Istruzioni per l'uso

Indice

	Conformità d'uso	4
	Importanti avvertenze di sicurezza	4
	Cause dei danni	5
	Tutela dell'ambiente	6
	Consigli per il risparmio energetico	6
	Smaltimento ecocompatibile	6
	Conoscere l'apparecchio	7
	Pannello di comando	7
	Elementi di comando	7
	Display	8
	Tipi di riscaldamento	8
	Ulteriori informazioni	9
	Funzioni del vano di cottura	9
	Accessori	9
	Accessori forniti	9
	Inserimento degli accessori	9
	Accessorio speciale	10
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	10
	Prima della prima messa in funzione	10
	Prima messa in funzione	10
	Calibrare l'apparecchio e pulire il vano di cottura	11
	Pulizia degli accessori	11
	Uso dell'apparecchio	12
	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	12
	Avviare il funzionamento	12
	Riempire il serbatoio dell'acqua	12
	Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	13
	Dopo ogni utilizzo	14
	Funzioni durata	14
	Impostazione della durata	14
	Impostazione dell'ora di fine cottura	15
	Impostazione del contaminuti	16
	Pietanze	16
	Impostazione delle pietanze	16
	Avvertenze relative alle pietanze	17
	Tabella	17
	Sicurezza bambino	19
	Attivare e disattivare	19
	Impostazioni di base	19
	Modifica delle impostazioni di base	19
	Lista delle impostazioni di base	19
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	20
	Modifica dell'ora	20
	Pulizia	20
	Detergente	20
	Decalcificazione	21
	Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio	22
	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta	23
	Pulizia dei supporti	23
	Malfunctionamento, che fare?	24
	Eliminare i guasti autonomamente	24
	Sostituzione della lampadina nel vano di cottura	26
	Sostituzione della copertura in vetro o delle guarnizioni	26
	Sostituzione della guarnizione della porta	26
	Servizio assistenza clienti	27
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	27
	Tabelle e consigli	27
	Accessori	27
	Stoviglia:	27
	Tempi di cottura e quantità	27
	Distribuzione regolare degli alimenti	27
	Alimenti sensibili alla pressione	27
	Un menù completo	28
	Verdura	28
	Contorni e legumi	29
	Pollame e carne	30
	Pesce	30
	Paste da brodo, altro	31
	Dolci, composta	31
	Rigenerazione degli alimenti	32
	Scongelamento	32
	Lievitazione	32
	Estrazione del succo	32
	Sterilizzazione	33
	Prodotti surgelati	33
	Pietanze sperimentate	34

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

Conformità d'uso

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 è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

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 15 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. → "Accessori" a pagina 9

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – 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.
- Durante il funzionamento può fuoriuscire del vapore caldo. Non toccare le aperture di aerazione. Tenere lontano i bambini.

Avviso – 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 l'accessorio può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

Avviso – 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.

⚠ Avviso – 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!**

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio. 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.
- Stoviglie: le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- Stoviglie con punti arrugginiti: non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Liquidi che gocciolano: per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato. In questo modo i liquidi che gocciolano vengono raccolti.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione. → *"Pulizia" a pagina 20*
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervi sopra o appendervi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- Cura dell'apparecchio: il vano di cottura dell'apparecchio è fabbricato in acciaio inox 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.
- Acqua calda nel relativo serbatoio: l'acqua calda può danneggiare la pompa. Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.
- Pulizia del serbatoio dell'acqua: non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie, altrimenti si danneggia. Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Consigli per il risparmio energetico

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

Smaltimento ecocompatibile

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



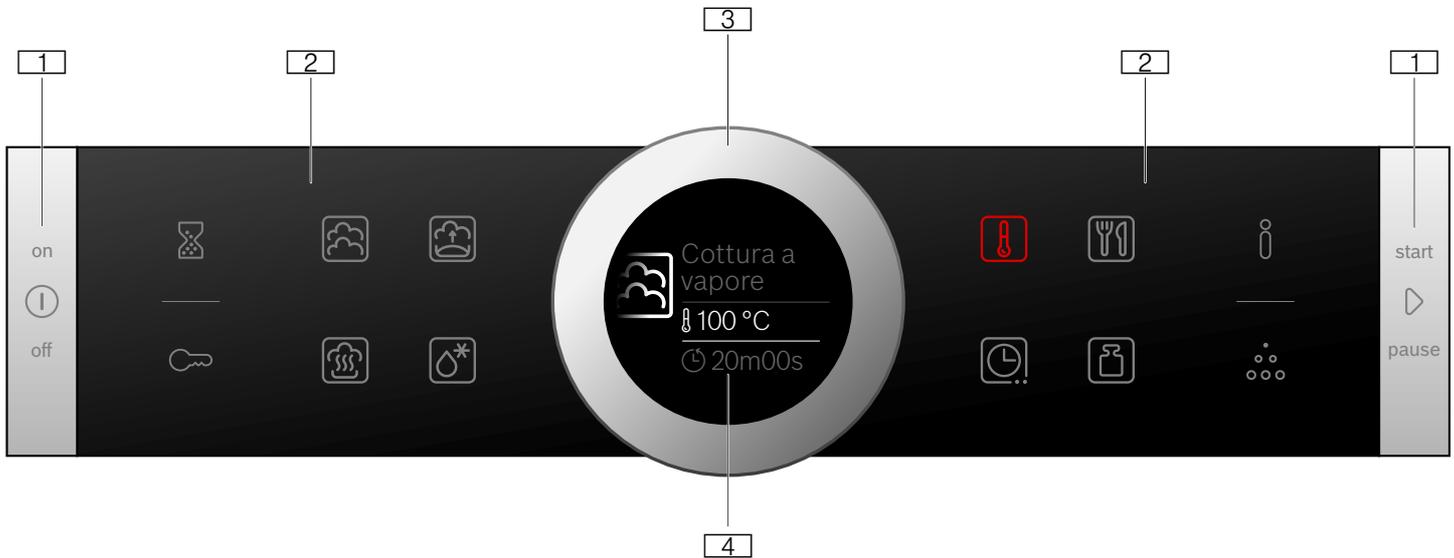
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.



1 Tasti

I tasti a sinistra e a destra nel campo di comando possono essere premuti. Premere il tasto per confermare.

Per gli apparecchi che non hanno una parte frontale in acciaio inox inossidabile, anche questi due tasti sono dei campi tattili senza punto su cui premere.

2 Campi tattili

Al di sotto dei campi tattili si trovano i sensori. Premere solo sul relativo simbolo per selezionare la funzione.

3 Anello di comando

L'anello di comando è montato in modo tale da poter essere ruotato illimitatamente verso sinistra o destra. Premerci sopra leggermente e muoverlo con il dito nella direzione desiderata.

4 Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione e anche testi di avvertenza.

Elementi di comando

I singoli elementi di comando sono armonizzati con le diverse funzioni dell'apparecchio. Così è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Pannello di comando

Servendosi dei tasti, dei campi tattili e dell'anello di comando impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

La panoramica mostra il campo di comando quando l'apparecchio è acceso con un tipo di riscaldamento selezionato.

Tasti e campi tattili

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti e campi tattili.

Simbolo	Significato	
Tasti		
ⓘ	on/off	Accensione e spegnimento dell'apparecchio
▶	avvio/stop	Avviare e interrompere il funzionamento o sospenderlo premendo a lungo (ca. 3 sec.)
Campo tattile esterno		
⌚	Contaminuti	Selezionare il contaminuti
🔒	Sicurezza bambini	Attivare e disattivare la sicurezza bambini premendo a lungo (ca. 4 secondi)
ℹ️	Informazione	Apparecchio acceso: visualizzare le avvertenze Apparecchio spento: richiamare il menu delle impostazioni di base tenendo premuto (ca. 3 sec.)
⋯	Decalcificazione	Selezionare la decalcificazione
Campi tattili interni		
🍲	Cottura a vapore	Selezionare il tipo di riscaldamento Cottura a vapore
🍞	Livello di lievitazione	Selezionare il tipo di riscaldamento Livello di lievitazione
♻️	Rigenerazione	Selezionare il tipo di riscaldamento Rigenerazione
🧊	Scongelamento	Selezionare il tipo di riscaldamento Scongelamento

	Temperatura	Selezionare la temperatura per il vano di cottura
	AutoPilot	Selezionare la modalità di funzionamento Pietanze con programmi di cottura
	Funzioni durata	Selezionare le funzioni durata
	Peso	Selezionare il peso nella modalità di funzionamento Pietanze

Il campo tattile, il cui valore sul display può essere modificato o visualizzato in primo piano, è illuminato di rosso.

Anello di comando

Con l'anello di comando modificare i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Nella maggior parte degli elenchi di selezione, ad es. della temperatura, riportare indietro nuovamente l'anello di comando quando è stato raggiunto il valore minimo o massimo.

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo, in modo adeguato in ogni situazione.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, con una scritta bianca e sottolineato con una linea bianca. Il valore sullo sfondo è grigio.

Evidenziazione	Il valore messo in evidenza è modificabile direttamente, senza che debba prima essere selezionato. Dopo l'avvio di un funzionamento vengono sempre messi in evidenza la temperatura o il livello. La linea bianca corrisponde anche alla linea del riscaldamento e si colora di rosso.
Ingrandimento	Finché il valore posto in evidenza viene modificato tramite l'anello di comando, tale valore è l'unico a essere visualizzato ingrandito.



Linea nell'anello

Esternamente al display si trova la linea nell'anello.

Se si vuole modificare un valore, la linea nell'anello indica dove ci si trova nell'elenco di riepilogo. A seconda del campo di impostazione la linea è continua o suddivisa in segmenti, in funzione della lunghezza dell'elenco di riepilogo.

Durante il funzionamento la linea nell'anello si colora di rosso di secondo in secondo. Dopo ogni minuto completo i segmenti si colorano di nuovo da capo. Con lo scadere della durata, ad ogni secondo si cancella un segmento.

Indicazione temperatura

Dopo l'avvio di un funzionamento viene visualizzata graficamente la temperatura attuale del vano di cottura.

Linea di riscaldamento	La linea bianca sotto la temperatura si colora da sinistra a destra di rosso, man mano che il vano di cottura si scalda. Quando si preriscalda, il momento giusto per mettere la pietanza in forno è quando la linea è interamente rossa.
Indicatore del calore residuo	Quando l'apparecchio è spento, la linea nell'anello indica il calore residuo nel vano di cottura. Con il ridursi del calore residuo la linea nell'anello si scurisce sempre più fino a scomparire del tutto.

Avvertenza: Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

Tipi di riscaldamento

L'apparecchio dispone di diversi tipi di riscaldamento che possono essere selezionati mediante il pannello di comando.

Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo	
	Cottura a vapore	30-100 °C	Per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e sbollentare
	Rigenerazione	80-100 °C	Per piatti pronti I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso fa in modo che gli alimenti non si asciugino completamente
	Livello di lievitazione	30-50 °C	Per pasta lievitata L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga
	Scongelamento	30-60 °C	Per verdura e frutta L'umidità trasmette il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti

Valori predefiniti

Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Ulteriori informazioni

Nella maggior parte dei casi l'apparecchio offre indicazioni e ulteriori informazioni inerenti all'azione appena eseguita.

Premere sul campo **i**. L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi sul display. Nelle indicazioni più lunghe scorrere fino alla fine con l'anello di comando.

Alcune indicazioni compaiono automaticamente, ad es. per confermare, richiedere o avvisare.

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni nel vano di cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrarisaldamento.

Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Illuminazione interna

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne.

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

Avvertenza: Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento. → "Impostazioni di base" a pagina 19

Ventola di raffreddamento

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

Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. Diversamente l'apparecchio si surriscalderebbe.

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

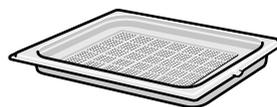
Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola. → "Impostazioni di base" a pagina 19

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione L

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



Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione L

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

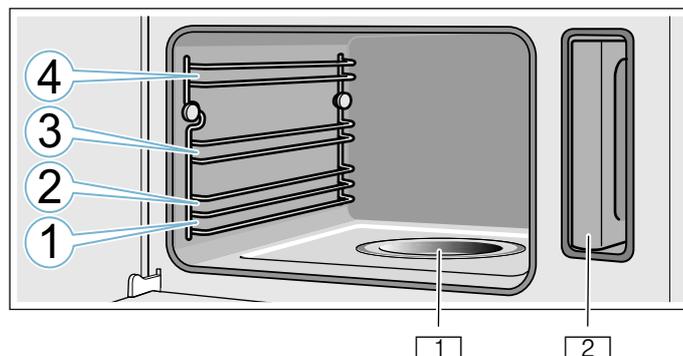
Utilizzare solo gli accessori originali, in quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

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

Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

Sul vano di cottura, in alcuni apparecchi, il livello di inserimento maggiore è contrassegnato con un simbolo del grill.



- 1** Vaschetta di evaporazione
- 2** Serbatoio dell'acqua nel vano serbatoio

Attenzione!

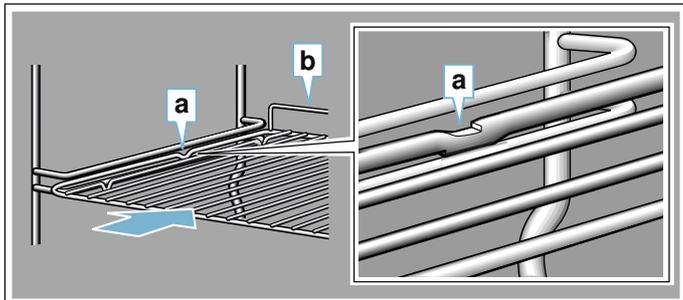
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio. Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato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

Funzione d'arresto

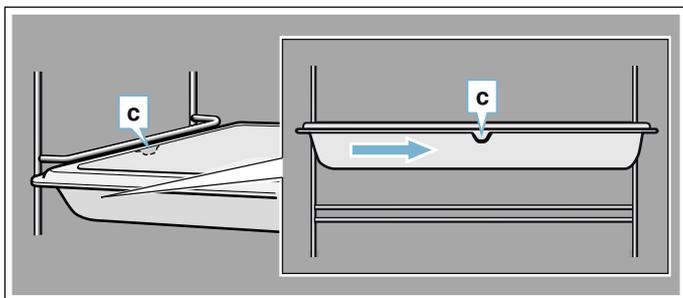
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto

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.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione che la tacca di arresto **b** sia rivolta verso il basso e che la staffa di sicurezza **a** della griglia sia rivolta verso la parte posteriore e verso l'alto.



Durante l'inserimento dei contenitori per la cottura a vapore, prestare attenzione che la tacca di arresto **c** sia rivolta verso il basso.



Accessorio speciale

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei cataloghi o sul sito Internet del produttore.

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Avvertenza: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 27

Accessori speciali

Vassoio vapore, forato, misura S

Vassoio vapore, non forato, misura S

Vassoio vapore, forato, misura L

Vassoio vapore, non forato, misura L

Griglia per vaporiera

Recipiente in porcellana, non forato, misura S

Recipiente in porcellana, non forato, misura L

Listello decorativo

Per coprire il fondo del mobile e la piastra di base dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

Prima della prima messa in funzione

Prima di eseguire la prima messa in funzione, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente.

Affinché l'apparecchio vi possa ricordare in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta la 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.

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 la durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
- Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima non deve essere gassata.

Durezza dell'acqua	Impostazione
0	00 addolcita
1 (fino a 1,3 mmol/l)	01 dolce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 media
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 dura
4 (oltre i 3,8 mmol/l)	04 molto dura

Prima messa in funzione

In seguito all'allacciamento o a una caduta di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione. Possono trascorrere alcuni secondi prima che la richiesta compaia.

Avvertenza: È sempre possibile modificare nuovamente queste impostazioni nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 19

Impostazione della lingua

1. Servendosi dell'anello di comando impostare la lingua desiderata.
2. Per confermare premere sul campo . Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione dell'ora

1. Impostare l'ora con l'anello di comando.
2. Per confermare premere sul campo .
Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione della durezza dell'acqua

1. Impostare la durezza dell'acqua servendosi dell'anello di comando.
2. Per confermare premere sul campo .
Sul display viene indicato che la prima messa in funzione è stata terminata. Viene mostrata l'ora attuale.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo con il tasto on/off .

Calibrare l'apparecchio e pulire il vano di cottura

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. Ciò avviene automaticamente durante la prima cottura a vapore. In tal modo si sviluppa più vapore.

Preparazione della calibratura

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Rimuovere i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo, dal vano di cottura.
3. Prima della calibratura, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.

Calibratura dell'apparecchio e pulizia del vano di cottura

Avvertenze

- La calibratura può essere avviata soltanto quando il vano di cottura è freddo (temperatura ambiente).
- Durante la calibratura, non aprire la porta dell'apparecchio, altrimenti la calibratura viene interrotta.

1. Accendere l'apparecchio con il tasto on/off .
2. Riempire il serbatoio dell'acqua. → "Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 12
3. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata indicati e avviare il funzionamento dell'apparecchio.

Impostazioni	
Tipo di riscaldamento	Cottura a vapore 
Temperatura	100°C
Durata	20 minuti

4. Spegnerlo con il tasto on/off .
5. Attendere fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.
6. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
7. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura. → "Dopo ogni utilizzo" a pagina 14

Avvertenze

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

Pulizia degli accessori

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

Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazioni dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Avviso – Pericolo di bruciature!

Aperto 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.

Avviso – Pericolo di bruciature!

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.

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Avvertenza: La sicurezza bambini e il contaminanti possono essere impostati anche ad apparecchio spento. Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display, ad es. il calore residuo nel vano di cottura, rimangono visibili anche ad apparecchio spento.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Accendere l'apparecchio con il tasto on/off .

Tutti i campi tattili si illuminano di rosso. Nel display compare il logo Bosch, quindi il primo tipo di riscaldamento dell'elenco di riepilogo.

Spegnimento dell'apparecchio

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display viene visualizzata l'ora o eventualmente il calore residuo.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base se deve essere visualizzata o meno l'ora quando l'apparecchio è spento. → "Impostazioni di base" a pagina 19

Avviare il funzionamento

Ogni funzionamento deve essere avviato con il tasto avvio/stop .

Dopo l'avvio, oltre alle impostazioni viene visualizzato sul display anche l'indicatore del tempo. Inoltre compare la linea nell'anello e la linea di riscaldamento.

Funzione Pausa

Tramite il tasto avvio/stop  è anche possibile interrompere un programma e riavviarlo.

Se si tiene premuto il tasto avvio/stop  per ca. 3 secondi, il funzionamento viene annullato completamente e tutte le impostazioni sono resettate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o un annullamento del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Riempire il serbatoio dell'acqua

Aperto la porta dell'apparecchio, sulla destra è visibile il serbatoio. Riempire sempre il serbatoio dell'acqua prima di ogni utilizzo.

Accertarsi che il range di durezza dell'acqua sia impostato correttamente. → "Impostazioni di base" a pagina 19

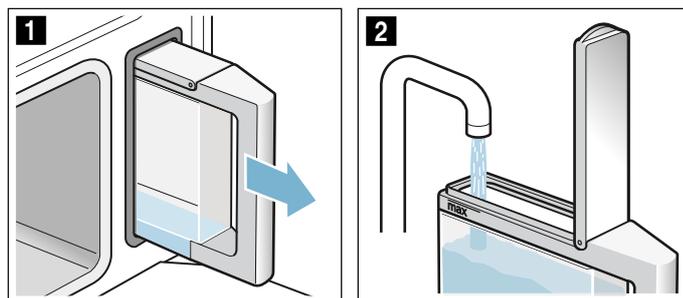
Attenzione!

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.

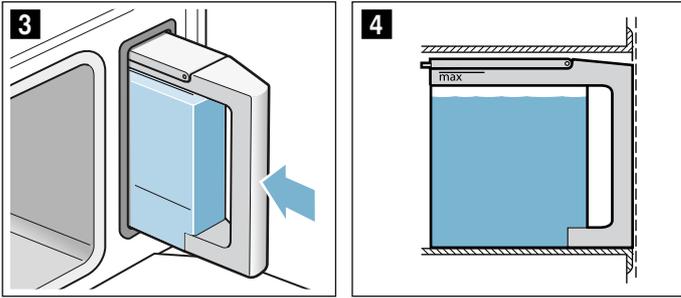
Riempire sempre il serbatoio dell'acqua prima dell'uso:

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio (fig. **1**).
3. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max". (Figura **2**).



4. Chiudere il coperchio del serbatoio fino allo scatto.

5. Utilizzare il serbatoio dell'acqua riempito (Figura 3).
6. Controllare che il serbatoio dell'acqua sia spinto a filo con il vano serbatoio (Figura 4).



7. Chiudere la porta dell'apparecchio. Il serbatoio acqua è riempito. Ora è possibile avviare il funzionamento.

Rabboccare il serbatoio dell'acqua

Quando il serbatoio è vuoto, viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua. Il funzionamento viene interrotto.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
2. Estrarre e riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua e chiudere la porta dell'apparecchio.
4. Avviare. Il funzionamento prosegue.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Esempio nella figura: 15 minuti di cottura al vapore  a 90°C.

1. Premere a sinistra sul campo di un tipo di riscaldamento. Sul display compare la temperatura messa in evidenza in bianco.



2. Impostare la temperatura con l'anello di comando.

3. Toccare il campo . Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.



4. Impostare la durata con l'anello di comando.
5. Avviare con il tasto avvio/stop . L'apparecchio inizia a riscaldarsi.



Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Avvertenze

- Se è stata avviata la modalità di riscaldamento Cottura al vapore , la durata inizia a scorrere quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante la cottura al vapore, il funzionamento si ferma. Dopo che si è richiusa la porta dell'apparecchio, si deve ripristinare la temperatura impostata prima che la durata continui a scorrere.

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.

Modifica

Dopo l'avvio di un funzionamento rimane sempre in evidenza la temperatura. Muovendo l'anello di comando, la temperatura viene modificata direttamente e accettata.

Per modificare il tipo di riscaldamento, interrompere prima il funzionamento con il tasto avvio/stop . Premere sul simbolo con il tipo di riscaldamento. Compare il primo tipo di riscaldamento con la relativa temperatura predefinita.

Avvertenza: Se si modifica il tipo di riscaldamento, anche le altre impostazioni vengono resettate.

Dopo ogni utilizzo

Avviso – Pericolo di bruciature!

Aperto 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 ogni funzionamento nel vano di cottura rimangono tracce di sporco e umidità. Asciugare e pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Inoltre svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso.

Asciugatura del vano di cottura

Avviso – 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. Rimuovere subito lo sporco dal vano di cottura.
3. Una volta raffreddati, pulire il vano di cottura e la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata e asciugare con un panno morbido.
4. Asciugare i mobili adiacenti nel caso in cui si sia formata della condensa.

Svuotare il serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua deve essere svuotato e asciugato dopo ogni funzionamento col vapore.

Attenzione!

- Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.
 - Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.
1. Aprire la porta dell'apparecchio.
 2. Estrarre il serbatoio e svuotarlo dell'acqua residua.
 3. Asciugare accuratamente la guarnizione del coperchio e il vano del serbatoio nell'apparecchio.
 4. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua nell'apposito vano.
 5. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

Funzione durata	Tipo di utilizzo
 Durata	Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento.
 Fine	Impostare una durata ed un'ora di fine desiderata. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.
 Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. Funziona indipendentemente dal processo di cottura e altre funzioni durata. Trascorso il tempo impostato l'apparecchio non si accende o spegne automaticamente.

Dopo l'impostazione di un programma di cottura, è possibile richiamare una durata ed una fine tramite il campo . Il contaminuti ha un suo campo  e può essere impostato in qualsiasi momento.

Terminata una durata o il tempo del contaminuti viene emesso un segnale acustico. È possibile disattivare anticipatamente il segnale premendo sul campo .

Avvertenza: È possibile modificare nelle impostazioni di base la durata del segnale acustico.
→ "Impostazioni di base" a pagina 19

Impostazione della durata.

La durata di cottura può essere impostata sull'apparecchio. Così la durata della cottura non viene superata involontariamente e non si devono interrompere altri lavori per terminare il programma.

È possibile impostare una durata per ciascun tipo di riscaldamento.

Impostazione

È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, durate maggiori a intervalli di 5 minuti.

Esempio nella figura: durata 45 minuti.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
2. Prima dell'avvio premere sul campo . Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.

3. Impostare la durata con l'anello di comando.

Dopo alcuni secondi viene acquisito il valore, diversamente premere due volte sul campo . Sul display la durata è sotto i tipi di riscaldamento e la temperatura o il livello.

4. Avviare con il tasto avvio/stop . L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00m 00s.

Tramite il campo è possibile reimpostare una durata o con il tasto avvio/stop è possibile proseguire il funzionamento senza la durata.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Modifica e annullamento

Per modificare la durata, premere il campo . La durata è messa in evidenza in bianco e può essere modificata con l'anello di comando. Accettare la modifica dal campo .

Se si desidera annullare la durata, riportarla completamente sullo zero. Dopo aver accettato una modifica è possibile proseguire il funzionamento con il tasto avvio/stop senza la durata.

Impostazione dell'ora di fine cottura

È possibile spostare l'ora in cui termina la durata. 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.

Avvertenze

- Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.
- Se il forno si è già avviato, non impostare più una fine. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

Impostazione

La fine della durata può essere spostata in avanti al massimo di 23 ore e 59 minuti.

Esempio nella figura: la durata impostata è di 45 minuti e la pietanza deve essere pronta alle 12:00.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura o il livello.
2. Impostare la durata.
3. Prima dell'avvio premere nuovamente sul campo . Sul display compare l'ora messa in evidenza in bianco.
4. Posticipare l'ora di fine cottura tramite l'anello di comando.



Dopo alcuni secondi viene acquisito il valore, diversamente premere nuovamente sul campo . Sul display l'ora di fine cottura è sotto la modalità di funzionamento e la temperatura o il livello.

5. Avviare con il tasto avvio/stop . Sul display viene visualizzata l'ora in cui l'apparecchio si accende.



L'apparecchio è in modalità standby. Quando l'apparecchio si avvia, la durata scorre sul display.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00m 00s.

Tramite il campo è possibile reimpostare una durata o con il tasto avvio/stop è possibile proseguire il funzionamento senza la durata.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Modifica e annullamento

Per modificare l'ora di fine cottura, interrompere prima il funzionamento con il tasto avvio/stop e premere due volte sul campo . L'ora di fine cottura è messa in evidenza in bianco e può essere modificata con l'anello di comando. Proseguire il funzionamento con il tasto avvio/stop .

Se si desidera cancellare l'ora di fine cottura, riportarla completamente indietro. È possibile avviare direttamente la durata impostata con il tasto avvio/stop \triangleright .

Avvertenza: È possibile modificare l'ora di fine cottura solo finché la durata non ha iniziato a scorrere. Diversamente il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona parallelamente alle altre impostazioni. È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti ha un suo segnale, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di certa durata.

Impostazione

Il tempo del contaminuti inizia sempre da zero minuti.

Maggiore è il valore, maggiori sono gli intervalli di tempo nell'impostazione.

È possibile impostare al max 24 ore.

1. Premere sul campo \boxtimes .
Il simbolo si illumina di rosso. Sul display compare il tempo del contaminuti messo in evidenza in bianco.
2. Impostare l'ora del contaminuti con l'anello di comando.
3. Avviare con \boxtimes .

Avvertenza: Il contaminuti entra in funzione automaticamente dopo pochi secondi.

Il tempo del contaminuti inizia a scorrere.

Il contaminuti resta visibile sul display quando l'apparecchio è spento. Durante un funzionamento le sue impostazioni sono messe in primo piano. Se si preme sul campo \boxtimes il contaminuti viene visualizzato per alcuni secondi.

Se il tempo del contaminuti è terminato, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un messaggio. Il simbolo non è più illuminato.

Consiglio: Se l'ora impostata del contaminuti è riferita all'azionamento dell'apparecchio utilizzate la durata. L'ora è visibile in primo piano e l'apparecchio si disinserisce automaticamente.

Modifica ed annullamento

Per modificare il tempo del contaminuti, premere il campo \boxtimes . Il tempo del contaminuti è messo in evidenza in bianco e può essere modificato con l'anello di comando.

Se si desidera annullare il contaminuti, riportarlo indietro completamente. Dopo che la modifica è stata accettata, il simbolo smette di lampeggiare.

Pietanze

La modalità di funzionamento "Pietanze" consente di preparare varie ricette in tutta semplicità. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

Impostazione delle pietanze

Scorrere tutte le pietanze con l'anello di comando, per vedere quali sono disponibili con AutoPilot.

La durata dipende dalla pietanza e pertanto non può essere modificata.

1. Premere sul campo \boxtimes .
Sul display compare la prima pietanza, messa in evidenza in bianco.
2. Servendosi dell'anello di comando impostare la pietanza desiderata.
3. Confermare con il tasto avvio/stop \triangleright .
Compare un messaggio riferito agli accessori e al livello di inserimento.
4. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright .
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off \odot .

Proseguimento della cottura

Terminata la durata, per alcune pietanze è possibile proseguire la cottura se non si è ancora soddisfatti del risultato.

Sul display compare la richiesta se si vuole proseguire con la cottura. Se si desidera proseguire la cottura, premere il tasto avvio/stop \triangleright . Viene proposta una durata, che può essere modificata. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright .

Avvertenza: È possibile proseguire la cottura quante volte lo si desidera.

Quando si è soddisfatti della cottura ottenuta, premere sul campo \boxtimes .

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off \odot .

Spostare l'ora di fine cottura

Per alcune pietanza è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Prima dell'avvio premere il campo \boxtimes e posticipare la fine mediante l'anello di comando.

Dopo l'avvio l'apparecchio passa in posizione di attesa. Non è più possibile modificare la fine cottura.

Modifica e annullamento

Dopo l'avvio non è più possibile modificare le impostazioni.

Se si desidera annullare, spegnere l'apparecchio mediante il tasto on/off \odot . Non è più possibile sospendere il funzionamento con il tasto avvio/stop \triangleright .

Avvertenze relative alle pietanze

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, con le quali sono state testate tutte le ricette in precedenza. Adoperando stoviglie diverse il risultato di cottura potrebbe variare.

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

Quantità/peso

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

Il peso totale della pietanza deve essere compreso entro i limiti di peso prestabiliti.

Tempo di cottura

Nei primi minuti è possibile che cambi la durata indicata, poiché il tempo di riscaldamento dipende ad es. dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.

Preparazione di verdure

Condire le verdure solo dopo la cottura.

Preparazione di cereali/lenticchie

Pesare la pietanza e aggiungere acqua nella corretta proporzione:

Riso basmati 1:1,5

Cous cous 1:1

Riso integrale 1:1,5

Lenticchie 1:2

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

Petto di pollo al vapore

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

Pesce al vapore

Per la preparazione del pesce, ungere il contenitore per la cottura a vapore forato.

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

Preparazione dello yogurt

Scaldare il latte sul piano di cottura a 90 °C. Poi lasciarlo raffreddare a 40 °C. Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).

Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti. Posizionare le tazze o i vasetti in un recipiente per la cottura a vapore e procedere all'impostazione come indicato nella tabella. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

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 di composte di frutta

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

Sterilizzazione biberon

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

Posizionare i biberon nel contenitore per la cottura a vapore forato in modo che non si tocchino.

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

Cottura delle uova

Prima della cottura bucherellare le uova. Non mettere le uova l'una sopra l'altra.

Tabella

Osservare le avvertenze relative alle pietanze.

Pietanza	Osservazioni	Accessori	Altezza
Rosette di cavolfiore al vapore*	Rosette della stessa dimensione	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Rosette broccoli al vapore*	Rosette della stessa dimensione	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Fagiolini al vapore*	-	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1

* Per questa pietanza è possibile impostare un'ora di fine cottura

Pietanza	Osservazioni	Accessori	Altezza
Carote a rondelle, al vapore*	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Verdure miste, congelate, al vapore	-	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Patate lesse*	Medie, Ø 4-5 cm	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Riso basmati	max. 0,75 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Riso integrale	max. 0,75 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Cous cous	max. 0,75 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Lenticchie	max. 0,55 kg	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Rigenerazione contorni cotti*		Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2-1,5 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Filetto di pesce fresco al vapore	2,5 cm max. di spessore	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Yogurt in vasetti	-	Vasetti + Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Riso al latte	-	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Composta di frutta*	-	Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Sterilizzare biberon*		Contenitore per la cottura a vapore non forato	2
Uova alla coque*	Uova grandezza M, max. 1 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1
Uova sode*	Uova grandezza M, max. 1,8 kg	Contenitore per la cottura a vapore forato + Contenitore per la cottura a vapore non forato	3 1

* Per questa pietanza è possibile impostare un'ora di fine cottura

Sicurezza bambino

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

Il pannello di comando viene bloccato e non può più essere impostato. È possibile spegnere l'apparecchio solo mediante il tasto on/off .

Attivare e disattivare

La sicurezza bambini può essere attivata o disattivata sia ad apparecchio acceso che spento.

Tenere premuto per ca. 4 secondi sul campo .

Sul display compare un avviso di conferma.

Quando l'apparecchio è acceso il campo  si illumina di rosso. Se l'apparecchio è spento il campo  non compare.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuto il campo  per ca. 3 secondi. Nel display compaiono le istruzioni sul ciclo.
2. Confermare le istruzioni con il campo . Sul display viene visualizzata la prima impostazione "Lingua".
3. Se necessario modificare l'impostazione con l'anello di comando.
4. Premere sul campo . L'impostazione successiva compare sul display e può essere modificata con l'anello di comando.
5. Scorrere tutte le impostazioni mediante il campo  e, se necessario, modificarle con l'anello di comando.
6. Infine premere il tasto per circa 3 secondi il campo  per confermare.

Sul display compare il messaggio che le impostazioni sono state salvate.

Annullamento

Se non si vogliono salvare le modifiche, è possibile annullarle con il tasto on/off . Sul display compare il messaggio che le impostazioni non sono state salvate.

Lista delle impostazioni di base

Non tutte le impostazioni di base sono disponibili, dipende dalla dotazione dell'apparecchio.

Impostazione	Selezione
Lingua	Sono disponibili altre lingue
Ora	Formato ora su 24 ore
Durezza dell'acqua	00 (addolcita) 01 (dolce) 02 (media) 03 (dura) 04 (molto dura)
Segnale acustico	Breve durata (30 sec) Durata media (1 min)* Durata prolung. (5 min)
Tono tasti	Attivato Disattivato* (il tono rimane nel simbolo on/off )
Luminosità del display	5 livelli
Indicatore dell'ora	Spento Digitale*
Illuminazione	Durante il funzionamento spenta Durante il funzionamento accesa*

Funzionamento dopo l'attivazione	Tipi di riscaldamento* AutoPilot
Spegnimento notturno	Disattivato* Attivato
Logo del marchio	Visualizza* Non visualizzare
Tempo di postfunzionamento ventola	Consigliato* Minimo
Impostazioni di fabbrica	Ripristina Non ripristinare*

* Impostazioni di fabbrica (a seconda del tipo di apparecchio le impostazioni possono essere differenti)

Avvertenza: Le modifiche delle impostazioni inerenti a lingua, tono dei tasti e luminosità del display sono operative da subito. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

Interruzione dell'alimentazione elettrica

Le modifiche apportate alle impostazioni restano memorizzate anche dopo un'interruzione di corrente.

Solo le impostazioni inerenti alla prima messa in servizio devono essere ripetute dopo un'interruzione di corrente più lunga. L'apparecchio può bypassare un'interruzione di corrente breve.

Modifica dell'ora

Se si desidera cambiare l'ora, ad esempio da ora legale a ora solare, modificare l'impostazione di base.

L'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuto il campo **i** per ca. 3 secondi. Nel display compaiono le istruzioni sul ciclo.
2. Confermare le istruzioni con il campo **☑**. Sul display viene visualizzata la prima impostazione "Lingua".

Detergente

Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in alluminio)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere il detergente per vetri con un panno morbido o in microfibra con movimenti orizzontali e senza fare pressione sulla parte frontale in alluminio.
Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in acciaio inox)	Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido. Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Interno del vano di cottura con vaschetta di evaporazione	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: utilizzare la spugna per pulizia allegata o una spazzola morbida. Attenzione! Il vano di cottura si può arrugginire Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive.
Serbatoio dell'acqua	Soluzione alcalina di lavaggio, non lavare in lavastoviglie!
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo
Guarnizione del coperchio del serbatoio dell'acqua	Asciugare dopo ogni utilizzo
Supporti	vedere capitolo: Pulizia dei supporti

3. Premere sul campo **☑**. Viene visualizzata l'impostazione per l'ora.
4. Modificare l'ora con l'anello di comando.
5. Quindi premere il campo **i** per circa 3 secondi confermare.

Sul display compare il messaggio che le impostazioni sono state salvate.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Avviso – Pericolo di corto circuito!

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

Attenzione!

Danni alle superfici

Non utilizzare

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

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

Attenzione!

Danni alle superfici

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

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

I sali sono molto aggressivi e possono causare macchie di ruggine. Eliminare dal vano di cottura i resti

Pannelli delle porte	vedere capitolo: Pulizia dei pannelli della porta Attenzione! Danni alle superfici Asciugare i pannelli della porta dopo averli puliti con il detergente per vetri, altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugnetta o lavare in lavastoviglie. In caso di macchie dovute ad alimenti contenenti amido (ad es. riso) pulire con acqua e aceto.

Spugna per pulizia

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

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

Panno in microfibra

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

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi. Le tre fasi devono essere eseguite debitamente. Soltanto terminate le fasi, l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

Avvertenza: Se durante il processo di decalcificazione viene premuto il tasto on/off , il processo viene interrotto e l'apparecchio si spegne. Dopo che l'apparecchio è stato acceso nuovamente, deve essere risciacquato due volte in modo tale che i resti della soluzione decalcificante vengano rimossi dall'apparecchio. Fino al termine della seconda procedura di risciacquo sono bloccate tutte le altre funzioni dell'apparecchio.

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

La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Non appena restano disponibili da 1 a 5 funzionamenti con vapore, l'apparecchio vi ricorda di eseguire la decalcificazione mostrando un messaggio sul display. La quantità dei restanti funzionamenti viene indicata al momento dell'accensione. In questo modo è possibile preparare per tempo la decalcificazione.

Avvia

Attenzione!

- Danni all'apparecchio: per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto per la decalcificazione da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Codice ordine anticalcare 311 680
- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante o un decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 300 ml di acqua con 60 ml di decalcificante liquido.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
3. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.
5. Premere il tasto on/off .
6. Premere sulla modalità di funzionamento Decalcificare .
Viene indicata la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
7. Avviare con il tasto avvio/stop .
L'apparecchio viene decalcificato. La durata scorre sul display. Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Primo risciacquo

1. Rimuovere la soluzione decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Avviare con il tasto avvio/stop .
L'apparecchio esegue un risciacquo. Dopo circa 20 secondi, termina il primo ciclo di risciacquo.
5. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
6. Risciacquare bene con l'acqua la spugna per pulizia.
7. Togliere l'acqua residua all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
8. Proseguire con un secondo ciclo di risciacquo.

Secondo risciacquo

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright .
L'apparecchio esegue un risciacquo. Dopo circa 20 secondi, termina il secondo ciclo di risciacquo.
4. Togliere l'acqua residua all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.
5. Pulire il vano di cottura con la spugna per pulizia e infine asciugarlo con un panno morbido.
6. Spegnerne l'apparecchio.
La decalcificazione è terminata e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

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

È possibile decalcificare la vaschetta di evaporazione anche manualmente.

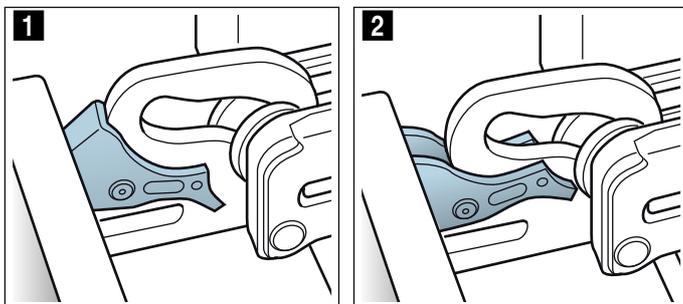
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

È possibile rimuovere la porta dell'apparecchio per pulire o per smontare i pannelli della porta.

Le cerniere della porta dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio.

Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura **1**), la porta dell'apparecchio è bloccata. Non è possibile sganciarla.

Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta dell'apparecchio (figura **2**), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.



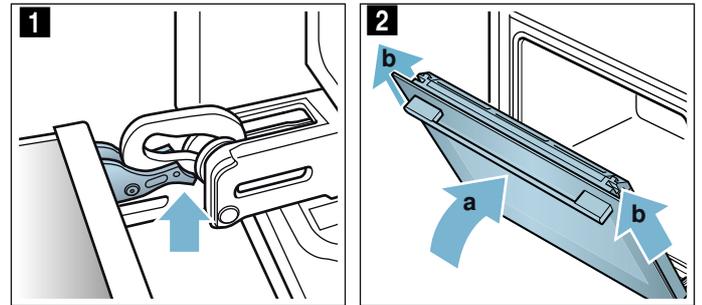
⚠ Avviso Pericolo di lesioni!

- Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta dell'apparecchio, che siano completamente aperte.

- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

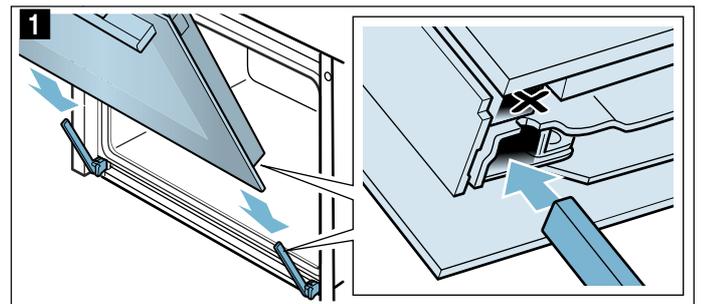
1. Aprire completamente la porta e premere in direzione dell'apparecchio.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura **1**).
3. Chiudere la porta dell'apparecchio fino all'innesto **a**. Afferrarla da entrambi i lati con le mani, richiuderla leggermente ed estrarla dall'alto (figura **2**).



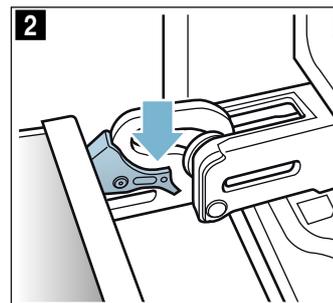
Montaggio della porta dell'apparecchio

Riagganciare la porta dell'apparecchio eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Quando si rimonta la porta dell'apparecchio, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura **1**). Posizionare entrambe le cerniere sotto al pannello esterno e utilizzarle come guida. Accertarsi che le cerniere vengano inserite nella giusta apertura. L'inserimento deve avvenire con cautela e senza attrito. Qualora si avvertisse una resistenza, verificare che le cerniere siano inserite nella giusta apertura.



2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura **2**).



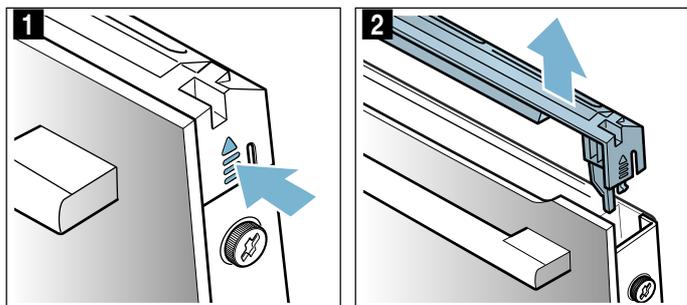
3. Chiudere la porta del vano di cottura.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

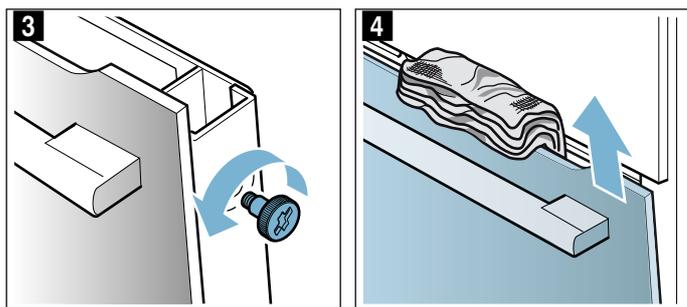
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

Smontaggio con apparecchio in sede

1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura **1**).
3. Rimuovere la copertura (figura **2**).



4. Allentare e rimuovere le viti a destra e a sinistra della porta dell'apparecchio (figura **3**).
5. Prima di chiudere di nuovo la porta, poggiare un panno da cucina piegato più volte (figura **4**). Rimuovere il pannello frontale dall'alto e posizionarlo con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.



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

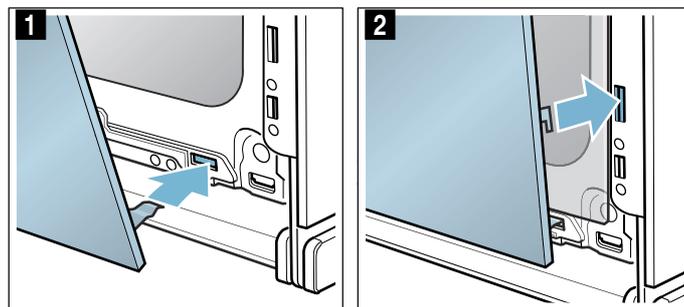
⚠ Avviso

Pericolo di lesioni!

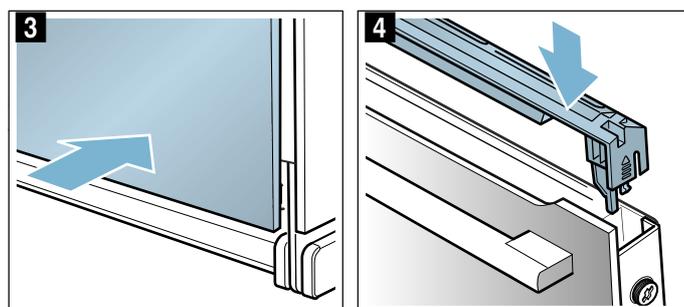
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Montaggio con apparecchio in sede

1. Inserire il pannello frontale in basso nei supporti (figura **1**).
2. Chiudere il pannello frontale finché entrambi i ganci superiori siano in corrispondenza dell'apertura (figura **2**).



3. Spingere il pannello frontale in basso finché non si aggancia con uno scatto (figura **3**).
4. Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio e rimuovere il pannello da cucina.
5. Riavvitare le viti a sinistra e a destra.
6. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura **4**).



7. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Attenzione!

Il vano di cottura potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

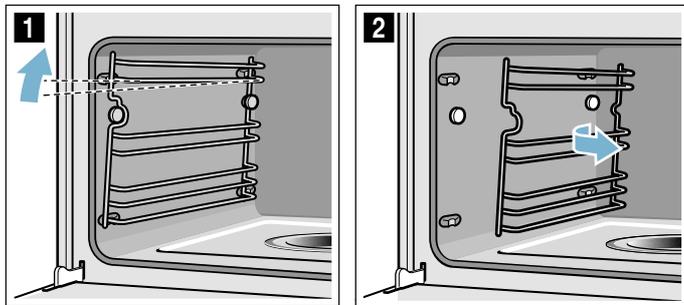
⚠ Avviso – Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

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 potrebbe piegarsi.

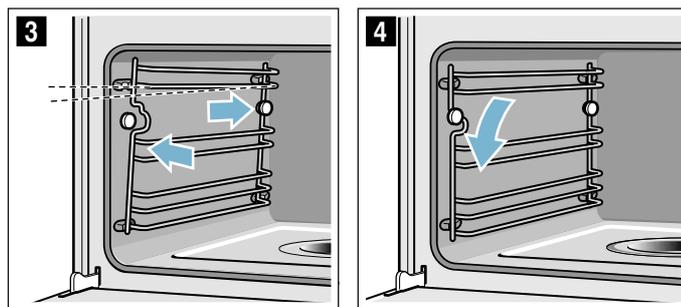
1. Premere con cautela il supporto anteriore verso l'alto finché non si disinnesta e si allenta lateralmente dal fissaggio (figura 1).
2. Disinnestare e rimuovere il supporto dal fissaggio (figura 2).



3. Pulire i supporti con detersivo per piatti servendosi di una spugna o di una spazzola o 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 3).
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 4).



Ogni supporto può essere utilizzato solo su un lato.

? Malfunzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Consiglio: Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo "Testati nel nostro laboratorio". Si trovano molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano.
Il display visualizza "Sprache Deutsch".	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Impostare nuovamente la lingua e l'ora.
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	Modificare l'impostazione di base.	Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora.
L'apparecchio non scalda, sul display compare il simbolo [Z].	La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base.	Staccare per breve tempo l'apparecchio dalla rete (staccare il fusibile nella scatola corrispondente) e disattivare la modalità Demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.
L'anello di comando si è staccato dalla sede nel campo di comando.	L'anello di comando si è sganciato inavvertitamente.	L'anello di comando è rimovibile. Semplicemente ricollocare l'anello di comando nella sua sede nel campo di comando esercitando una leggera pressione affinché scatti in posizione e possa essere nuovamente girato come sempre.
Non si riesce più a ruotare facilmente l'anello di comando.	Sotto l'anello di comando si è depositato dello sporco.	L'anello di comando è rimovibile. Per sganciare estrarre semplicemente l'anello di comando dalla sede. Oppure premere sul bordo esterno dell'anello di comando affinché si ribalti e si possa afferrare facilmente. Pulire con cura l'anello di comando e la sua sede nell'apparecchio con una soluzione di lavaggio ed un panno. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie. Non togliere troppo frequentemente l'anello di comando affinché la sede rimanga stabile.

Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa	Chiudere la porta dell'apparecchio
	L'apparecchio non è spento	Spegnere e riaccendere l'apparecchio
L'apparecchio richiede la pulizia del vano di cottura e il riempimento del serbatoio dell'acqua	Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento	Dopo la riaccensione dell'apparecchio risciacquare due volte
Dopo l'impostazione di una modalità di funzionamento, sul display compare un messaggio che indica che la temperatura è troppo alta	L'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato	Lasciare raffreddare l'apparecchio e impostare di nuovo la modalità di funzionamento
L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compaia il contatore	Il range di durezza dell'acqua impostato è troppo basso	Eeguire la decalcificazione Verificare il range di durezza dell'acqua impostato ed eventualmente adattarlo
I tasti lampeggiano	Si tratta di un fenomeno normale causato dall'acqua di condensa dietro al pannello comandi	Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all'arresto
	Il condotto di alimentazione al serbatoio dell'acqua è ostruito	Decalcificare l'apparecchio Verificare il range di durezza dell'acqua impostato ed eventualmente adattarlo
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 clienti
Viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua, anche se è pieno.	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto	Inserire il serbatoio fino all'arresto
	Il sistema di diagnosi non funziona	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato
Viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua, anche se non è ancora vuoto o è vuoto, ma sul display non compare il relativo messaggio	Il serbatoio è sporco. Gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati	Smuovere e pulire il serbatoio. Se i componenti incastrati non si staccano, procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza clienti
La domanda "Riempire il serbatoio dell'acqua?" compare sul display durante il funzionamento	Il serbatoio acqua è riempito per metà.	Nessun rimedio necessario, l'apparecchio riprende a funzionare.
Nel display compare "Apparecchio in riscaldamento", ma l'apparecchio non raggiunge la temperatura selezionata	Valori di taratura automatica non ottimali	Resettare l'apparecchio sull'impostazione di fabbrica e ripetere la prima messa in funzione → "Impostazioni di base" a pagina 19 → "Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta" a pagina 10 Alla prossima cottura a vapore a 100° C la calibrazione parte automaticamente creando più vapore
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente	Processo 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 e ripetere la calibrazione
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione	Processo normale	Impossibile

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico

adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Messaggi di errore nel display

Se sul display compare un messaggio di errore con “D” o “E”, es. D0111 o E0111, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off  e riaccenderlo.

Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

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.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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.

Avviso – Pericolo di scottature!

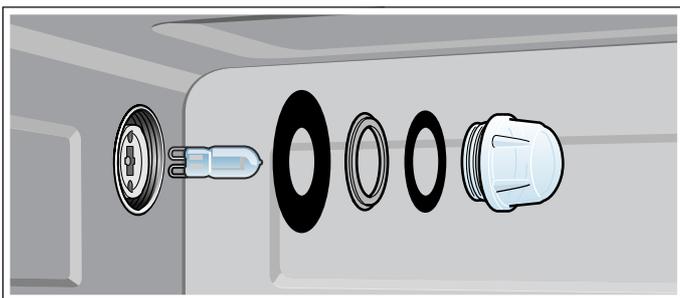
L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili o togliere la spina.
2. Svitare la copertura verso sinistra.
3. Estrarre la lampadina.
Inserire la lampadina nuova facendo attenzione alla posizione delle spine. Premere la lampadina in modo che si innesti saldamente in posizione.

Attenzione!

Mettere in funzione l'apparecchio solo con la protezione in vetro e le guarnizioni inserite.

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 rete elettrica e ripetere la prima messa in funzione.

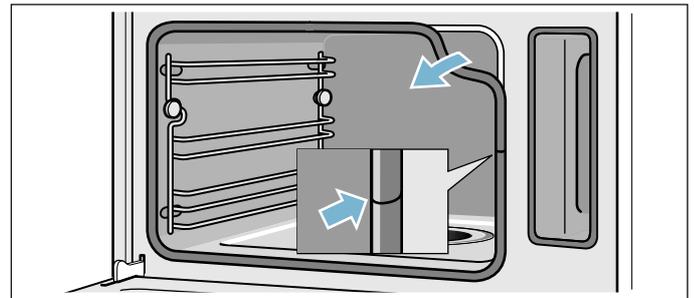
Sostituzione della copertura in vetro o delle guarnizioni

Se la copertura in vetro della lampadina alogena o le guarnizioni sono danneggiate, occorre sostituirle. Riceverete una nuova copertura in vetro presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto E e il codice 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.



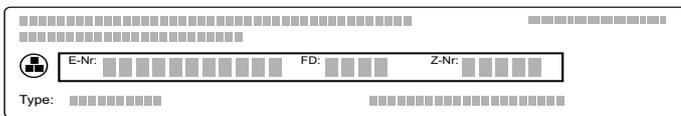
Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



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

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
Servizio di assistenza clienti 	

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti 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 del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Tabelle e consigli

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

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

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

Per la cottura a vapore in un contenitore per la cottura a vapore forato inserirvi sempre sotto il contenitore per la cottura a vapore non forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Stoviglia:

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

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

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

Tempi di cottura e quantità

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

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

Distribuzione regolare degli alimenti

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

Alimenti sensibili alla pressione

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

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

Verdura

Disporre le verdure nel contenitore per la cottura a vapore forato e inserirlo al livello 3. Collocarvi sotto quello non forato, inserendolo al livello 1 in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	interi	forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	intero	forato + non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Cavolfiore	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Broccoli	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Piselli	-	forato + non forato	Cottura a vapore	100	5 - 10
Finocchio	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 14
Flan di verdure	-	Stampo per bagnomaria da 1,5 l + griglia al livello 2	Cottura a vapore	100	50 - 70
Fagiolini	-	forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 25
Carote	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 20
Cavolo rapa	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 25
Porro	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	6 - 9
Mais	intero	forato + non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Bietole*	a listarelle	forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Asparagi, verdi*	interi	forato + non forato	Cottura a vapore	100	7 - 12
Asparagi, bianchi*	interi	forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Spinaci*	-	forato + non forato	Cottura a vapore	100	2 - 3
Cavolo romanesco	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Cavolini di Bruxelles	rosette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	intera	forato + non forato	Cottura a vapore	100	40 - 50
Cavolo rosso/viola	a listarelle	forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	a listarelle	forato + non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35

* Preriscaldare l'apparecchio

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Zucchine	a fette	forato + non forato	Cottura a vapore	100	3 - 4
Taccole	-	forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 12

* Preriscaldare l'apparecchio

Contorni e legumi

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

Selezionare a piacere il livello di inserimento del contenitore per la cottura a vapore non forato.

Alimenti	Rapporto	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Patate lesse (dimensioni medie)	-	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	35 - 45
Patate lesse in acqua salata (tagliate in quattro)	-	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	20 - 25
Riso integrale	1:1,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	35 - 45
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	35 - 50
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
Fruento, intero	1:1	non forato	-	Cottura a vapore	100	60 - 70
Gnocchi	-	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	95	20 - 25

Pollame e carne

Pollame

Alimento	Quantità	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Petto di pollo	0,15 kg ciascuno	non forato	2	Cottura a vapore	100	15 - 25
Petto d'anatra*	0,35 kg ciascuno	non forato	2	Cottura a vapore	100	12 - 18

* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di manzo**

Alimento	Quantità	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Roastbeef basso, medio*	1 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	25 - 35
Roastbeef alto, medio*	1 kg	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	30 - 40

* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di maiale

Alimenti	Quantità	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di maiale	0,5 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	16 - 20
Medaglioni di maiale*	spessore ca. 3 cm	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 12
Costolette di maiale	a fette	non forato	2	Cottura a vapore	100	15 - 20

* Prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Salsicce

Alimenti	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Würstel	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	12 - 18
Salsicce bianche	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	20 - 25

Pesce

Alimento	Quantità	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Orata, intera	0,30 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	15 - 25
Filetto di orata	0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Terrina di pesce	Stampo per bagnomaria da 1,5 l	non forato	2	Cottura a vapore	70 - 80	40 - 80
Trota, intera	0,20 kg ciascuna	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	12 - 15

Alimento	Quantità	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di merluzzo	0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 14
Filetto di salmone	0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	8 - 10
Frutti di mare	1,5 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 15
Filetto di scorfano	0,15 kg ciascuno	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20
Involtoni di sogliola ripieni		Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 90	10 - 20

Paste da brodo, altro

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

Dolci, composta

Composta

Pesare la frutta, aggiungere ca. $\frac{1}{3}$ della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie.

Riso al latte

Pesare il riso e aggiungere 2 parti e mezza di latte. Mettere il riso e il latte nell'accessorio 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. Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.

Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero). Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti. Posizionare le tazze o i vasetti in un recipiente per la cottura a vapore e procedere all'impostazione come indicato in tabella.

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Alimenti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Gnocchi ripieni	non forato	Cottura a vapore	100	20 - 25
Crème caramel	stampini + forato	Cottura a vapore	80	15 - 20
Riso al latte*	non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Yogurt*	vasetti monodose + forato	Cottura a vapore	40	300 - 360
Composta di mele	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di pere	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di ciliegie	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di rabarbaro	non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Composta di susine	non forato	Cottura a vapore	100	15 - 20

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

Rigenerazione degli alimenti

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

Alimenti	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdura	Contenitore per la cottura a vapore non forato	3	Rigenerazione	100	12 - 15
Pasta, patate, riso	Contenitore per la cottura a vapore non forato	3	Rigenerazione	100	5 - 25

Scongelamento

La funzione di scongelamento con vapore è adatta per scongelare frutta e verdura surgelata. È preferibile far scongelare pollame, carne e pesce in frigorifero. Togliere dalla confezione gli alimenti congelati che si desidera scongelare. Collocare la frutta e la verdura surgelate nel contenitore per la cottura a vapore forato e inserirvi sotto il contenitore per la cottura a vapore non forato. Così l'alimento non rimane nell'acqua scongelata, che viene raccolta. Per gli alimenti surgelati per cui deve essere conservato il liquido, ad

es. gli spinaci con panna, utilizzare il contenitore per la cottura a vapore non forato o una stoviglia sulla griglia.

I tempi riportati nella tabella sono indicativi. Dipendono dalla qualità, dalla temperatura di surgelamento (-18 °C) e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

Consiglio: Gli alimenti porzionati o surgelati piatti si scongelano più rapidamente di quelli congelati in blocco.

Alimenti	Quantità	Accessori	Altezza	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Frutti di bosco	0,5 kg	forato + non forato	3 1	50 - 55	15 - 20
Verdura	0,5 kg	forato + non forato	3 1	40 - 50	15 - 50

Lievitazione

Con il tipo di riscaldamento Lievitazione, l'impasto lievita molto più velocemente che 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 coprirlo.

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

Estrazione del succo

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 contenitore per la cottura a vapore forato e inserirlo al livello 3. Inserire il

contenitore per la cottura a vapore non forato al livello 1 per raccogliere il succo.

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

Alimento	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Lamponi	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	30 - 45
Ribes	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	40 - 50

Sterilizzazione

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

Utilizzare solo frutta e verdura in perfette condizioni.

Con questo apparecchio non è possibile sterilizzare i seguenti alimenti:

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

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

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

Mettere i vasetti nel contenitore per la cottura a vapore 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.

Alimento	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdura	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	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Farinacei freschi congelati*	non forato	2	Cottura a vapore	100	5 - 10
Trota	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Filetto di salmone	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	80 - 100	20 - 25
Broccoli	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	6 - 10
Cavolfiore	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 8
Fagioli	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	6 - 10
Piselli	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 12
Carote	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	4 - 6
Verdure miste	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	6 - 10
Cavolini di Bruxelles	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 10

* Aggiungere un po' di liquido

Pietanze sperimentate

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

Pietanze sperimentate conformi alla norma EN 60350-1.

Alimenti	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Broccoli (distribuzione del vapore)	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	7 - 9
Broccoli (riserva di vapore)	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	7 - 9
Piselli* (quantità massima)	forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	5 - 12

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001001117
971121