



Vaporiera HBC24D5.3.



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso

Norme di sicurezza	3	Pulizia dei pannelli della porta	14
Avvertenze per la sicurezza	3	Pulizia dei supporti	15
Cause dei danni	4	Che cosa fare in caso di guasto?	15
Il nuovo apparecchio	4	Sostituzione della lampadina nel vano di cottura	16
Pannello comandi	4	Sostituzione della guarnizione della porta	17
Modalità di funzionamento	5	Servizio di assistenza tecnica	17
Vano di cottura	5	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	17
Accessori	5	Tutela dell'ambiente	17
Calibratura automatica	6	Smaltimento ecologico	17
Prima del primo utilizzo	6	Consigli per il risparmio energetico	17
Impostazione dell'ora	6	Tabelle e consigli	17
Impostazione della durezza dell'acqua	6	Accessori	17
Prima messa in funzione	6	Stoviglie	17
Pulizia preliminare degli accessori	6	Tempi di cottura e quantità	18
Comandi dell'apparecchio	7	Distribuzione regolare degli alimenti	18
Riempire il serbatoio dell'acqua	7	Alimenti sensibili alla pressione	18
Attivazione dell'apparecchio	7	Un menù completo	18
Disattivazione dell'apparecchio	7	Verdure	18
Dopo ogni utilizzo	7	Contorni e legumi	19
Funzioni durata	8	Pollame e carne	19
Impostazione dei contamini	8	Pesce	20
Impostazione della durata	8	Paste da brodo, altro	20
Rinvio dell'ora di fine cottura	8	Dolci, composta	21
Impostazione dell'ora	9	Rigenerazione degli alimenti	21
Programmazione automatica	9	Scongelamento	21
Impostazione del programma	9	Lievitazione dell'impasto	22
Avvertenze sui programmi	10	Centrifuga	22
Tabelle dei programmi	10	Sterilizzazione	22
Sicurezza bambino	11	Prodotti surgelati	23
Attivazione della sicurezza bambino	11		
Disattivare la sicurezza bambino	11		
Impostazioni di base	11		
Cura e manutenzione	12		
Detergente	12		
Decalcificazione	13		
Smontaggio e montaggio della porta	14		

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

⚠ Norme di sicurezza

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

Avvertenze per la sicurezza

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

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

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

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di corto circuito!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di bruciature!

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Cause dei danni

Attenzione!

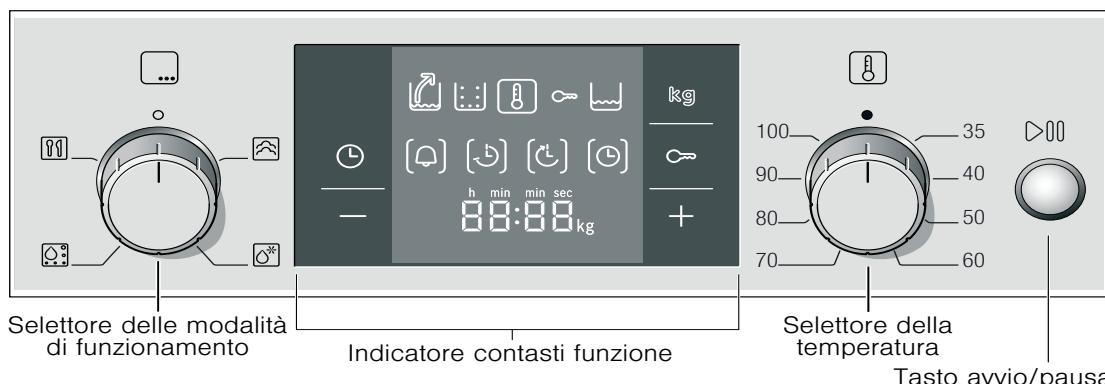
- Non collocare alcun oggetto sul fondo del vano di cottura. Non rivestirlo con pellicola in alluminio. Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.
- Il fondo del vano di cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi. Collocare le stoviglie sempre in un recipiente forato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

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni su

- pannello di comando
- modalità di funzionamento
- vano di cottura
- accessori
- calibrazione automatica

Pannello comandi



Elemento di comando	Tipo di utilizzo
Selettore modalità di funzionamento	Attivazione e disattivazione apparecchio Selezionare la modalità di funzionamento
Tasti funzione	Premere brevemente: selezionare Funzioni durata (vedere il capitolo: Funzioni durata) Premere a lungo: con l'apparecchio spento: selezionare le impostazioni di base (vedere capitolo: Impostazioni di base)
kg	Selezionare il peso della pietanza per un programma (vedere capitolo: programmazione automatica)
~	Attivare o disattivare la sicurezza bambino (vedere capitolo: Sicurezza bambino)
- +	Modificare i valori di Ora, Durata, Peso ecc.
Selettore della temperatura	Selezionare la temperatura
Tasto avvio/pausa	Premendo brevemente: avvio e interruzione del processo di cottura (pausa) Premendo a lungo: fine del processo di cottura

Manopole di regolazione a scomparsa

I selettori della modalità di funzionamento e della temperatura sono a scomparsa. Premere per estrarli e reinserirli.

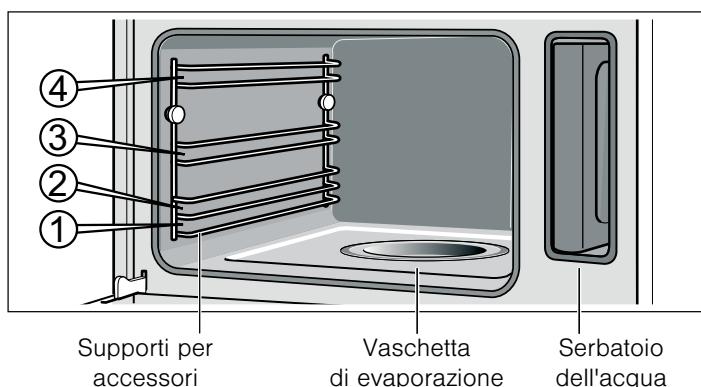
Modalità di funzionamento

Con il selettore delle modalità di funzionamento è possibile impostare diversi tipi di impiego per l'apparecchio.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
	Cottura a vapore 35 - 100 °C Per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e per sbollentare. Per fare lievitare la pasta (a 35 °C). Gli alimenti vengono completamente avvolti dal vapore.
	Scongelamento 35 - 60 °C Per verdure, carne, pesce e frutta. L'umidità trasferisce il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti.
	Decalcificazione Per decalcificare il sistema dell'acqua e la vaschetta di evaporazione (vedere capitolo: Decalcificare)
	Programmazione automatica Selezione del programma (vedere capitolo: Programmazione automatica)

Vano di cottura

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



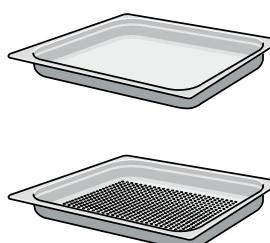
Attenzione!

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

Accessori

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

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



- Recipienti, non forato, GN 2/3, profondità 40 mm**
per la raccolta dei liquidi prodotti durante la cottura a vapore o per la cottura di riso, legumi e cereali
- Recipienti, forato, GN 2/3, profondità 40 mm**
per la cottura a vapore di pesci interi o di grandi quantità di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco, ecc.

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	N° d'ordine
Recipienti, non forato, GN 2/3, profondità 40 mm	HEZ36D353
Recipienti, forato, GN 2/3, profondità 40 mm	HEZ36D353G
Recipienti, non forato, GN 2/3, profondità 28 mm (teglia)	HEZ36D352
Recipienti, non forato, GN 1/3, profondità 40 mm	HEZ36D153
Recipienti, forato, GN 1/3, profondità 40 mm	HEZ36D153G

Accessori	N° d'ordine
Griglia	HEZ36DR
Spugna per pulizia	643 254
Decalcificante	311 138
Panno in microfibra a nido d'ape	460 770

Calibratura automatica

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

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

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

Dopo un trasloco

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

Dopo un'interruzione di corrente

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

Prima del primo utilizzo

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

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

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento elettrico, sull'indicatore si illuminano il simbolo e **00:00**. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto .

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora **12:00**.

2. Impostare l'ora servendosi del tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Impostazione della durezza dell'acqua

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

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

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

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

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

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

1. Eventualmente portare il selettore delle modalità di funzionamento su **O** per disattivare l'apparecchio.

2. Tenere premuto il tasto finché sull'indicatore non compare **c0 3**.

3. Premere il tasto finché non compare **c5 2** (durezza dell'acqua "media").

4. Premere il tasto **+** o **-** per modificare la durezza dell'acqua.
Valori possibili:

c5 0	addolcita	-
c5 1	1-dolce	I
c5 2	2-media	II
c5 3	3-dura	III
c5 4	4-molto dura	IV

5. Tenere premuto il tasto per abbandonare le Impostazioni di base.

La modifica è stata memorizzata.

Prima messa in funzione

Prima del primo utilizzo, riscaldare l'apparecchio vuoto per 20 minuti a 100 °C con la Cottura a vapore . Durante questo lasso di tempo non aprire la porta dell'apparecchio.

L'apparecchio viene calibrato automaticamente (vedere capitolo: Calibratura automatica).

1. Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo (vedere capitolo: Riempire serbatoio dell'acqua).

Prima del primo utilizzo, inumidire la guarnizione del coperchio del serbatoio con un po' d'acqua.

2. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su Cottura a vapore .

3. Ruotare il selettore della temperatura su 100 °C.

4. Premere il tasto .

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

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

5. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura su **O**, per disattivare l'apparecchio.

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

Pulizia preliminare degli accessori

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

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive

- come riempire il serbatoio dell'acqua
- come accendere e spegnere l'apparecchio
- che cosa fare dopo ogni processo di cottura

Riempire il serbatoio dell'acqua

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

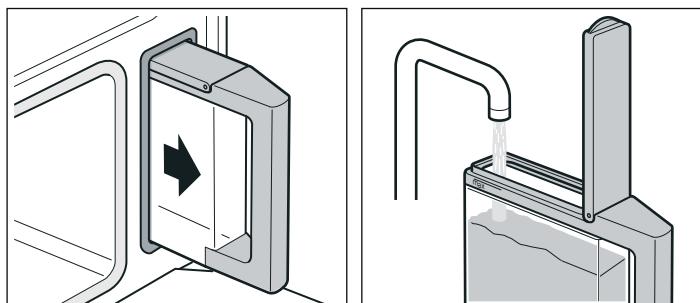
Attenzione!

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

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

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

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



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

Attivazione dell'apparecchio

1. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento sulla modalità desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura per impostare la temperatura.

Modalità di funzionamento	Ambito di temperatura
	Cottura a vapore 35 - 100 °C
	Scongelamento 35 - 60 °C

Sull'indicatore compare una durata predefinita.

3. Impostare la durata con il tasto + o -.
4. Premere il tasto .

L'apparecchio scalda.

Viene visualizzato il simbolo finché non viene raggiunta la temperatura impostata e compare a ogni riscaldamento successivo.

Per la modalità di funzionamento Cottura a vapore la durata compare solo una volta trascorso il tempo di riscaldamento.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualunque momento. A questo scopo ruotare il selettore della temperatura.

Pausa

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

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

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

Indicatore

Quando il serbatoio è vuoto viene emesso un segnale acustico e compare il simbolo (Riempire serbatoio dell'acqua). Viene interrotto il processo di cottura.

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Può fuoriuscire vapore caldo!

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

3. Premere il tasto .

Disattivazione dell'apparecchio

Pericolo di bruciature!

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

Premere a lungo il tasto per terminare il processo di cottura.

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

Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione 0, per disattivare l'apparecchio.

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

Dopo ogni utilizzo

Svuotare il serbatoio dell'acqua

1. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Può fuoriuscire vapore caldo!

2. Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.

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

Attenzione!

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

Asciugatura del vano di cottura

Pericolo di bruciature!

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

1. Lasciare la porta dell'apparecchio leggermente aperta fino a quando l'apparecchio non si sarà raffreddato.
2. Una volta raffreddati, pulire il vano di cottura e la vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata e asciugare accuratamente con un panno morbido.

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

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

Funzioni durata

L'apparecchio è dotato di varie funzioni durata. Con il tasto è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra.

I simboli di tempo restano accesi per tutto il tempo in cui è possibile effettuare le impostazioni. Le parentesi [] mostrano la funzione durata selezionata.

Una funzione durata già impostata può essere modificata direttamente mediante il tasto **+** o **-** se il simbolo di tempo è tra parentesi.

Richiamo delle funzioni durata

Premere il tasto finché le parentesi non si posizionano sul simbolo desiderato. Per alcuni secondi sull'indicatore viene visualizzato il valore prescelto.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come timer da cucina. Funziona indipendentemente dal processo di cottura. Il contaminuti dispone di un proprio segnale acustico che segnala quando è trascorso il tempo impostato oppure una durata.

1. Premere il tasto .

Sull'indicatore vengono visualizzati i simboli di tempo e le parentesi attorno a .

2. Con il tasto **+** o **-** impostare il tempo del contaminuti.

Valore predefinito tasto **+** = 10 minuti

Valore predefinito tasto **-** = 5 minuti

Dopo alcuni secondi viene acquisito il valore impostato. Il contaminuti si avvia. Vengono visualizzati il simbolo per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Modifica del tempo del contaminuti

Con il tasto **+** o **-** modificare il tempo del contaminuti. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Una volta trascorso il tempo del contaminuti

Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare **00:00**. Disattivare il contaminuti con il tasto .

Cancellazione del tempo del contaminuti

Servendosi del tasto **-** impostare di nuovo il contaminuti su **00:00**. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Impostazione della durata

Con la durata viene impostato il tempo di cottura per la pietanza. Una volta trascorso il tempo impostato, il processo di cottura termina automaticamente.

Esempio nella figura:
Durata 45 minuti.

Condizione indispensabile:
occorre impostare una modalità di funzionamento e una temperatura.

1. Premere il tasto finché le parentesi non si posizionano sulla durata .



I simboli di tempo si illuminano. Sull'indicatore compare **00:00**.

2. Impostare la durata con il tasto **+** o **-**.

Valore predefinito tasto **+** = 30 minuti

Valore predefinito tasto **-** = 10 minuti



3. Premere il tasto .

L'apparecchio scalda. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata. Viene visualizzato il simbolo .

Per la modalità di funzionamento Cottura a vapore la durata compare solo una volta trascorso il tempo di riscaldamento.

Modifica della durata

Con il tasto **+** o **-** modificare la durata. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto .

Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Premere il tasto per interrompere il segnale. Riportare il selettori delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione , per disattivare l'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Può fuoriuscire vapore caldo.

Rinvio dell'ora di fine cottura

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

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

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

Per la modalità di funzionamento Cottura a vapore la durata compare solo una volta trascorso il tempo di riscaldamento.

L'ora di fine cottura impostata deve quindi tenere conto del tempo di riscaldamento necessario.

Esempio nella figura:

sono le 10:30, la pietanza richiede 45 minuti di cottura, ma deve essere pronta solo alle 12:30.

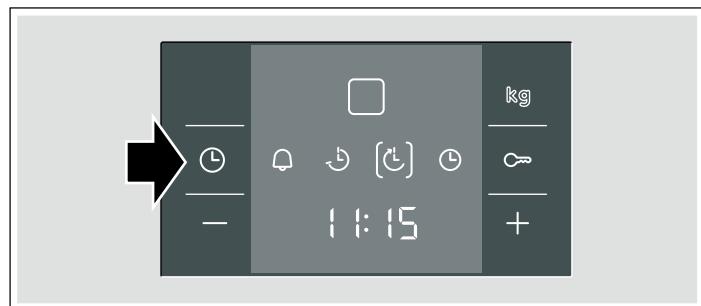
Condizione indispensabile:

occorre impostare una modalità di funzionamento e una temperatura.

1. Premere il tasto \odot finché le parentesi non si posizionano sulla durata $\text{[}\text{]}$.

2. Impostare la durata con il tasto $+$ o $-$.

3. Premere il tasto \odot .



Le parentesi si trovano attorno a $\text{[}\text{]}$ (ora di fine cottura). Viene visualizzata l'ora in cui la pietanza sarà pronta.

4. Posticipare l'ora di fine cottura con il tasto $+$.



5. Premere il tasto DII .

L'apparecchio passa in modalità standby. Sull'indicatore viene visualizzata l'ora di fine cottura $\text{[}\text{]}$. Il processo di cottura entra in funzione all'ora prestabilita. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

Modifica dell'ora di fine cottura

Con il tasto $+$ o $-$ modificare l'ora di fine cottura. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto \odot finché non compare l'ora di fine cottura $\text{[}\text{]}$.

Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Non modificare l'ora di fine cottura mentre scorre la durata. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio non si riscalda ulteriormente. Premere il tasto \odot per interrompere il segnale. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione 0, per disattivare l'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Può fuoriuscire vapore caldo.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

Mediante il tasto $-$ reimpostare l'ora di fine cottura sull'ora attuale. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto \odot finché non compare la durata $\text{[}\text{]}$.

Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. La durata impostata inizia immediatamente a scorrere.

Impostazione dell'ora

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

Non deve essere impostata nessun'altra funzione durata.

1. Premere il tasto \odot finché non compare il simbolo Ora $\text{[}\text{]}$.

2. Impostare l'ora servendosi del tasto $+$ o $-$.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Dopo un'interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente, sull'indicatore si illuminano il simbolo \odot e $00:00$. Premere il tasto \odot . Impostare l'ora servendosi del tasto $+$ o $-$. Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Come nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta in modo che sia visibile solo quando l'apparecchio è in funzione (vedere capitolo: Impostazioni di base).

Programmazione automatica

Con 20 programmi diversi è possibile preparare gli alimenti in modo semplice.

Questo capitolo descrive

- come impostare un programma dalla Programmazione automatica
- le avvertenze e i consigli sui programmi
- quali programmi si possono impostare

Impostazione del programma

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

1. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su PI .

Sull'indicatore viene visualizzato il primo programma $P\ 1$.

2. Con il tasto $+$ o $-$ impostare il programma.



3. Premere il tasto kg .

Sull'indicatore compare un peso predefinito.

Per alcuni programmi non deve essere impostato alcun peso. In questo caso compare $0:00$ kg.

4. Con il tasto + o - inserire il peso della pietanza.



5. Premere il tasto **D10**.

Sull'indicatore viene mostrato lo scorrere della durata del programma.

Rinvio dell'ora di fine cottura

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

Interruzione del programma

Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su O

Fine del programma

Viene emesso un segnale acustico. Viene terminata la cottura. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su O per disattivare l'apparecchio.

⚠ Pericolo di bruciature!

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

Avvertenze sui programmi

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

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

Stoviglie

Usare le stoviglie proposte, già testate in precedenza.

Adoperando stoviglie diverse il risultato di cottura potrebbe variare.

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

Quantità/peso

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

Per la programmazione automatica è necessario inserire il peso degli alimenti. Il peso totale della pietanza deve essere compreso entro i limiti di peso prestabiliti.

Tempo di cottura

Dopo l'avvio del programma viene visualizzato il tempo di cottura. Può modificarsi entro i primi 10 minuti poiché il tempo

di riscaldamento dipende tra l'altro dalla temperatura della pietanza da cuocere e da quella dell'acqua.

Preparazione di verdure P1 - P5

Condire le verdure solo dopo la cottura.

Preparazione di cereali/lenticchie P7 - P10

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

Inserire il peso senza liquido.

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

Petto di pollo al vapore P11

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

Pesce al vapore P12 - P13

Per la preparazione del pesce, ungere il recipiente forato.

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

Preparazione di composte di frutta P14

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

Preparazione di riso al latte P15

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. Inserire il peso del riso al latte senza liquido. Mescolare dopo la cottura. Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Preparazione dello yogurt P16

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

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

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

Sterilizzazione biberon P18

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

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

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

Cuocere le uova P19 - P20

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

Tabelle dei programmi

Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
P 1*	Rosette di cavolfiore al vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipienti forato + recipiente non forato
P 2*	Rosette di broccoli al vapore	Pezzi della stessa dimensione	Recipienti forato + recipiente non forato
P 3*	Fagiolini al vapore	-	Recipienti forato + recipiente non forato
P 4*	Carote a rondelle, al vapore	Rondelle dello spessore di circa 3 mm	Recipienti forato + recipiente non forato

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

Programma	Osservazioni	Accessori	Livello
P 5 Verdure miste, congelate, al vapore	-	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 6* Patate lesse	Medie, Ø 4 - 5 cm	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 7 Riso basmati	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
P 8 Riso integrale	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
P 9 Cous cous	Max. 0,75 kg	recipiente non forato	2
P 10 Lenticchie	Max. 0,55 kg	recipiente non forato	2
P 11 Petto di pollo, fresco, al vapore	Peso totale 0,2 - 1,5 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 12 Pesce intero fresco al vapore	0,3 - 2 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 13 Filetto di pesce fresco al vapore	2,5 cm max. di spessore	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 14* Composta di frutta	-	recipiente non forato	2
P 15 Riso al latte	-	recipiente non forato	2
P 16 Yogurt in vasetti	-	Vasetti + recipiente non forato	2
P 17* Rigenerazione contorni cotti		recipiente non forato	2
P 18* Disinfezione biberon		recipiente forato	2
P 19* Uova sode	Uova grandezza M, max. 1,8 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1
P 20* Uova alla coque	Uova grandezza M, max. 1 kg	Recipiente forato + recipiente non forato	3 1

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

Sicurezza bambino

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

Attivazione della sicurezza bambino

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

Il pannello di comando è bloccato.

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

Disattivare la sicurezza bambino

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

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base predefinite che all'occorrenza possono essere modificate.

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

1. Eventualmente portare il selettori delle modalità di funzionamento su  per disattivare l'apparecchio.
2. Tenere premuto il tasto  finché sull'indicatore non compare  (luminosità del display = chiara)
3. Premere ripetutamente il tasto  finché non viene visualizzata l'impostazione di base desiderata.
4. Premere il tasto  oppure  per modificare l'impostazione di base.
5. Tenere premuto il tasto  per abbandonare le impostazioni di base.
La modifica è stata memorizzata.

È possibile modificare le seguenti impostazioni di base:

Impostazione di base	Funzione	Impostazioni possibili
c0 3	Luminosità display:	c0 1 = scura c0 2 = media c0 3 = chiara
c1 2	Durata segnale acustico: impostare la durata del segnale acustico al termine del funzionamento	c1 1 = breve (10 secondi) c1 2 = media (2 minuti) c1 3 = lunga (5 minuti)
c2 1	Visualizzazione dell'ora quando l'apparecchio è spento	c2 0 = OFF c2 1 = ON
c3 1	Riprendere la cottura dopo la chiusura della porta: dopo che la porta è stata aperta e poi richiusa non è necessario un nuovo avvio	c3 0 = OFF c3 1 = ON
c4 2	Tempo che trascorre fino alla memorizzazione automatica delle modifiche	c4 1 = breve (2 secondi) c4 2 = medio (5 secondi) c4 3 = lungo (10 secondi)
c5 2	Impostare la durezza dell'acqua per l'indicazione della decalificazione	c5 0 = addolcita c5 1 = dolce (I) c5 2 = media (II) c5 3 = dura (III) c5 4 = molto dura (IV)
c6 0	Segnale di riscaldamento cottura a vapore	c6 0 = OFF c6 1 = ON
c7 0	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio: ■ tutte le modifiche alle impostazioni di base vengono cancellate ■ la calibratura automatica viene eseguita di nuovo	c7 0 = non ripristinare c7 1 = ripristinare

Cura e manutenzione

Questo capitolo contiene informazioni su

- Cura e pulizia dell'apparecchio
- Decalcificazione

Pericolo di corto circuito!

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

Attenzione!

Danni alle superfici: Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi
- detergenti per forno

- detergenti corrosivi o contenenti cloro
- detergenti a elevato contenuto di alcol

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

Attenzione!

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

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

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

Non utilizzare spugnette dure o abrasive.

Detergente

Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in alluminio)

Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido.

Rimuovere il detergente per vetri con un panno morbido o in microfibra con movimenti orizzontali e senza fare pressione sulla parte frontale in alluminio.

Esterno dell'apparecchio (con parte frontale in acciaio inox)

Soluzione alcalina di lavaggio, utilizzare un panno morbido.

Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumi. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.

Interno del vano di cottura con vaschetta di evaporazione

Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: utilizzare la spugna per pulizia allegata o una spazzola morbida.

Attenzione!

Il vano di cottura si può arrugginire: Non utilizzare spugnette in acciaio o abrasive.

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

Spugna per pulizia

La spugna per pulizia allegata è molto assorbente. Utilizzare la spugna per pulizia solo per pulire il vano di cottura e per rimuovere l'acqua in eccesso dalla vaschetta di evaporazione. Lavare bene la spugna per pulizia prima del primo utilizzo. La spugna per pulizia si può lavare in lavatrice (programma capi resistenti).

Panno in microfibra

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

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo a intervalli di tempo regolari. L'indicatore lo ricorda.

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

Il processo di decalcificazione prevede:

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

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

Decalcificante

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

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

Attenzione!

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

Avvio della decalcificazione

Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

1. Ruotare il selettore delle modalità di funzionamento su Decalcificare .

2. Inserire il serbatoio dell'acqua contenente la soluzione decalcificante e chiudere la porta dell'apparecchio.

3. Premere il tasto .

La decalcificazione si avvia. La lampadina del vano di cottura resta spenta.

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

Dopo ca. 30 minuti viene emesso un segnale acustico.

Compaiono il simbolo (Riempire serbatoio dell'acqua) e [-G] **00:40** min.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.

2. Pulire a fondo il serbatoio, riempire con acqua e reinserirlo correttamente.

Compare il simbolo (Svuotare la vaschetta di evaporazione).

3. Rimuovere la soluzione decalcificante dalla vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia allegata.

4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

1° risciacquo

Premere il tasto .

L'apparecchio risciacqua.

Svuotare la vaschetta di evaporazione

Dopo 20 secondi compaiono (svuotare la vaschetta) e [-G] **0:20** min.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.

2. Risciacquare bene la spugna per pulizia.

3. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.

4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

2° risciacquo

Premere il tasto .

L'apparecchio risciacqua.

Eliminazione dell'acqua in eccesso

Dopo 20 secondi compaiono (svuotare la vaschetta) e **00:00**.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.

2. Rimuovere l'acqua in eccesso all'interno della vaschetta di evaporazione con la spugna per pulizia.

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

4. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su O per disattivare l'apparecchio.

La decalcificazione è conclusa.

Interruzione della decalcificazione

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

- Premere a lungo il tasto  per interrompere la decalcificazione.

Sull'indicatore compare [] **00:40** min.

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

- Premere il tasto .

Compare il simbolo  (Riempire serbatoio dell'acqua).

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

Decalcificazione della sola vaschetta di evaporazione

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

Unica differenza:

- Preparare una soluzione decalcificante con 100 ml di acqua e 20 ml di decalcificante liquido.
- Riempire completamente la vaschetta di evaporazione con la soluzione decalcificante.
- Riempire il serbatoio solo con acqua.
- Avviare la modalità di funzionamento Decalcificare  come descritto.

È possibile decalcificare la vaschetta di evaporazione anche manualmente.

Smontaggio e montaggio della porta

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

Pericolo di lesioni!

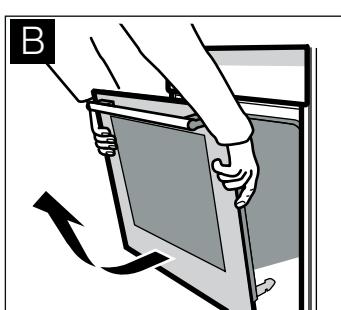
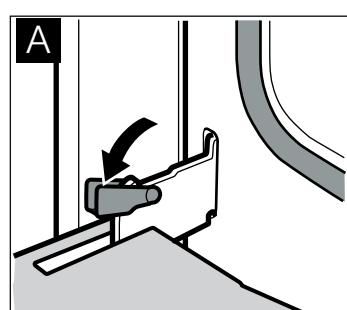
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio della porta dell'apparecchio

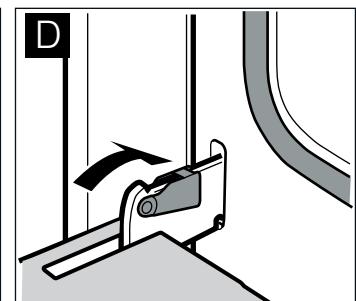
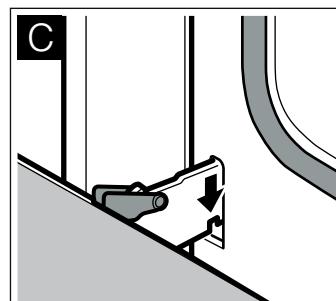
- Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
- Aprire le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A). Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.
- Chiudere la porta dell'apparecchio finché non si avverte una resistenza.
- Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).



Montaggio della porta dell'apparecchio

Dopo la pulizia rimontare la porta dell'apparecchio.

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



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

- Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta

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

Pericolo di lesioni!

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

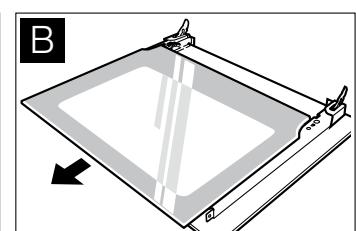
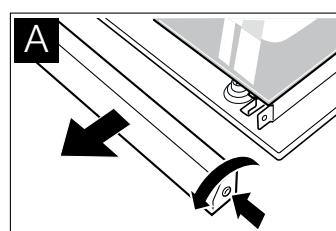
Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio del pannello della porta

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

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



Pulizia

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

Attenzione!

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

Montaggio del pannello della porta

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

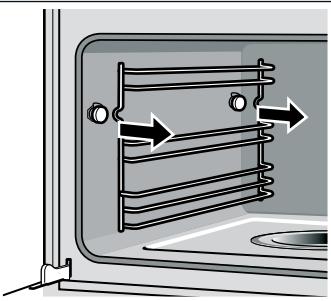
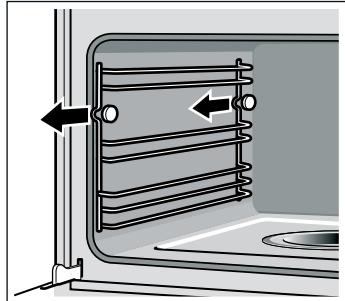
Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi per procedere con la pulizia.

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

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

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



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

3. Agganciare i supporti dal basso in avanti e spingerli verso il basso fino allo scatto.

Ogni supporto può essere utilizzato solo su un lato.

Che cosa fare in caso di guasto?

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

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

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

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

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita Interruzione di corrente Il fusibile è difettoso Utilizzo improprio	Collegare l'apparecchio alla corrente Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano. Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto. Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 10 secondi
Non si riesce ad avviare l'apparecchio. Sull'indicatore compare [⌚] 00:40 min.	La decalcificazione è stata interrotta	Riportare il selettori delle modalità di funzionamento su ☰ e risciacquare 2 volte l'apparecchio (vedere capitolo: Interruzione della decalcificazione)
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa.	Chiudere la porta dell'apparecchio.
L'apparecchio non è in funzione. Sull'indicatore viene visualizzata una durata	Una manopola è stata azionata inavvertitamente Non è stato premuto il tasto ⏳ dopo aver effettuato l'impostazione	Premere a lungo il tasto ⏳. Premere brevemente il tasto ⏳ per avviare il processo di cottura oppure premere a lungo il tasto ⏳ per rimuovere l'impostazione
Sull'indicatore si accendono ☰ e 00:00	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Funzioni durata)
Compare l'indicatore ↴ anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto Il sistema di diagnosi non funziona	Inserire il serbatoio fino all'arresto. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Compare l'indicazione ↴ anche se il serbatoio non è ancora vuoto oppure il serbatoio è vuoto ma l'indicazione ↴ non compare	Il serbatoio è sporco. Gli indicatori mobili del livello dell'acqua sono bloccati	Smuovere e pulire il serbatoio. Se i componenti non si staccano, procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il serbatoio si svuota senza motivo apparente. La vaschetta di evaporazione trabocca	Il serbatoio non è stato chiuso in modo corretto La guarnizione del coperchio del serbatoio è sporca La guarnizione del coperchio del serbatoio è guasta	Chiudere il coperchio fino allo scatto Pulire la guarnizione Procurarsi un serbatoio nuovo presso il servizio di assistenza.
La vaschetta di evaporazione è esaurita anche se il serbatoio è pieno	Il serbatoio non è stato inserito in modo corretto Il condotto di alimentazione è ostruito	Spingere il serbatoio fino all'arresto Decalcificare l'apparecchio. Controllare se la durezza dell'acqua è stata impostata correttamente
Compare l'indicazione 	L'apparecchio non è stato utilizzato per almeno due giorni e il serbatoio dell'acqua è pieno	Svuotare e pulire il serbatoio. Dopo la cottura, svuotare sempre il serbatoio.
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp"	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore	Si tratta di un comportamento normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente	Si tratta di un comportamento normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa di nuovo moltissimo vapore	Per tempi di cottura molto brevi l'apparecchio non riesce a calibrarsi automaticamente	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio (vedere capitolo: Impostazioni di base). Poi avviare la cottura a vapore per 20 minuti a 100 °C
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione		Si tratta di un comportamento normale
L'apparecchio non cuoce più bene	È presente del calcare nell'apparecchio	Avvio della decalcificazione (vedere capitolo: Decalcificare)
Sull'indicatore compare il messaggio d'errore 	Un tasto è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato	Premere il tasto  per cancellare il messaggio d'errore. Premere tutti i tasti singolarmente e verificare che siano puliti
Sull'indicatore compare un messaggio d'errore 	Difetto tecnico	Premere il tasto  per cancellare il messaggio d'errore, event. impostare nuovamente l'ora. Se compare nuovamente il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti
L'apparecchio non riscalda più. Sull'indicatore lampeggiano i due punti	È stata premuta una combinazione di tasti	Impostare la modalità di funzionamento Cottura a vapore a 35 °C, poi tenere premuto il tasto  finché non viene emesso un segnale acustico. Premere ancora una volta brevemente il tasto 

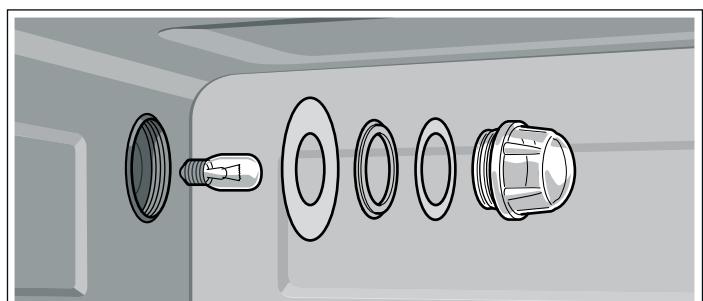
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

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

Pericolo di scottature!

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

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



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

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

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

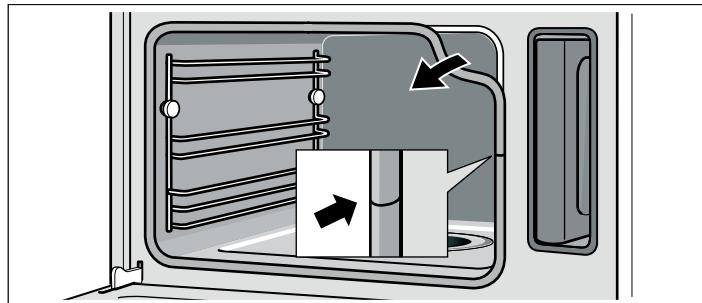
Sostituzione della protezione in vetro o delle guarnizioni

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

Sostituzione della guarnizione della porta

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

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



Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

Codice del prodotto (E)

Numero di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

- I** 800-829120
Linea verde
CH 0848 840 040

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

Tutela dell'ambiente

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

Smaltimento ecologico



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

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 la modalità di funzionamento, gli accessori, la temperatura e il tempo di cottura consigliati. Salvo diversamente riportato, le indicazioni si riferiscono alle pietanze introdotte nell'apparecchio non preriscaldato.

Consigli per il risparmio energetico

- Priscaldare 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.

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

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

Stoviglie

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

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

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

Tempi di cottura e quantità

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

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

Distribuzione regolare degli alimenti

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

Alimenti sensibili alla pressione

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

Un menù completo

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

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

Verdure

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

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Carciofi	Interi	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolfiore	Interi	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 40
Cavolfiore	Rosette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 15
Broccoli	Rosette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 10
Piselli	-	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	5 - 10
Finocchio	A fette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	10 - 14
Flan di verdure	-	Stampo per bagnomaria da 1,5 l + recipiente forato 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	15 - 20
Porri	A fette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	4 - 6
Mais	Interi	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 Bruxelles	Rosette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	20 - 30
Barbabietola rossa	Intero	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	40 - 50

* preriscaldare l'apparecchio

Alimenti	Dimensioni delle porzioni	Accessori	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Cavolo rosso/viola	A listarelle	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	30 - 35
Cavolo bianco	A listarelle	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	25 - 35
Zucchine	A fette	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	2 - 3
Piselli	-	Forato + non forato	Cottura a vapore	100	8 - 12

* preriscaldare l'apparecchio

Contorni e legumi

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

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

Alimenti	Rapporto	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	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 (tagliate in quattro)	-	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	100	20 - 25
Riso integrale	1:1,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	30 - 40
Riso a chicco lungo	1:1,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	20 - 30
Riso basmati	1:1,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	20 - 30
Riso parboiled	1:1,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	15 - 20
Risotto	1:2	non forato	-	Cottura a vapore	100	30 - 35
Lenticchie	1:2	non forato	-	Cottura a vapore	100	30 - 45
Fagioli bianchi, in ammollo	1:2	non forato	-	Cottura a vapore	100	65 - 75
Cous cous	1:1	non forato	-	Cottura a vapore	100	6 - 10
Spelta, macinata	1:2,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	15 - 20
Miglio, intero	1:2,5	non forato	-	Cottura a vapore	100	25 - 35
Frumento, intero	1:1	non forato	-	Cottura a vapore	100	60 - 70
Gnocchi	-	Forato + non forato	3 1	Cottura a vapore	95	20 - 25

Pollame e carne

Pollame

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Petto di pollo	da 0,15 kg ciascuno	non forato	2	Cottura a vapore	100	15 - 25
Petto d'anatra*	da 0,35 kg ciascuno	non forato	2	Cottura a vapore	100	12 - 18

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Carne di manzo

Alimenti	Quantità	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	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	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Filetto di maiale*	0,5 kg	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 12
Medaglioni di maiale*	Spessore ca. 3 cm	non forato	2	Cottura a vapore	100	10 - 12
Costolette di maiale	A fette	non forato	2	Cottura a vapore	100	15 - 20

* prima rosolare e avvolgere in una pellicola

Salsiccia

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	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	15 - 20

Pesce

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

Paste da brodo, altro

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	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. 1/3 della quantità di acqua e, a seconda dei gusti, zucchero e spezie.

Riso al latte

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

Yogurt

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

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

Dopo la preparazione, lasciar raffreddare i vasetti in frigorifero.

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

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

Rigenerazione degli alimenti

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

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Verdure	recipiente non forato	3	Cottura a vapore	100	12 - 15
Pasta, patate, riso	recipiente non forato	3	Cottura a vapore	100	5 - 10

Scongelamento

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

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

Utilizzare la modalità di funzionamento Scongelamento.

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

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

⚠ Rischio per la salute!

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

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

Scongelamento della carne

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

Scongelare il pollame

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

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

Lievitazione dell'impasto

La modalità di funzionamento Cottura a vapore è utile per far lievitare la pasta molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente.

Selezionare a piacere il livello di inserimento del recipiente forato.

Riporre la ciotola con l'impasto nel recipiente forato. Non coprire.

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

Centrifuga

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

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

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

Alimenti	Accessori	Livello	Modalità di funzionamento	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.

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

Utilizzare solo frutta e verdura in perfette condizioni.

Mettere i vasetti nel recipiente forato. Evitare di toccarli.

Con questo apparecchio non è possibile sterilizzare i seguenti alimenti:

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

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

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

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

Prodotti surgelati

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

* Aggiungere un po' di liquido



9000577378

920112