

Istruzioni per l'uso

KitchenAid

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA	4
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	8
Installazione	8
Montaggio dell'apparecchio	8
Prima di collegare l'apparecchio	9
Dopo il collegamento	9
Prima del primo utilizzo	9
Accessori	10
Inserimento della sonda	11
Caratteristiche dell'apparecchio	12
Pannello comandi	12
Blocco a chiave	13
Messaggi	13
Scelte rapide	14
ON / OFF / PAUSA	15
Timer	15
Modifica delle impostazioni	16
Funzioni speciali	20
Sottovuoto	26
Scong. a vapore	28
Riscaldare	29
Vapore	30
Modalità assistita	32
Manutenzione e pulizia	33
Dati per le prove di riscaldamento	35
Caratteristiche tecniche	35
Introduzione al metodo "Chef touch"	36
Come applicare il metodo "Chef touch"	37
Buste di cottura	38
Preparazione delle buste	38
Indicazioni sul funzionamento della macchina	39
Cottura con forno a vapore	40
Uso dell'abbattitore di temperatura	41
Istruzioni per la conservazione delle buste in frigorifero/congelatore	41
Uso del forno a vapore per riscaldare gli alimenti	42
Tabella di cottura	43
Consigli per la preparazione e la cottura degli alimenti	46
Guida alla ricerca guasti	48
Servizio Assistenza	48

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA È LA NOSTRA PRIORITÀ

Questo manuale e l'apparecchio contengono importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, che segnala la presenza di potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza sono preceduti dal simbolo di pericolo e dalle seguenti diciture:



Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provocherà lesioni gravi.



Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Conservare le presenti istruzioni per eventuali consultazioni future.
- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più persone.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né

sostituire alcuna parte dell'apparecchio, salvo i casi espressamente previsti nel manuale d'uso.

- L'eventuale sostituzione dei cavi di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Rivolgersi a un Servizio Assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple.
- Non collegare l'apparecchio a una presa che possa essere azionata tramite telecomando o timer.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti per uso domestico. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di locali). Il produttore declina qualsiasi responsabilità per lesioni a persone o animali, o per danni alle proprietà dovuti al mancato rispetto delle precauzioni e delle indicazioni sopra elencate.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

- Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la sorveglianza di un adulto.
- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare il rischio di ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Quando lo sportello dell'apparecchio è chiuso, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare o cucinare alimenti in barattoli o contenitori ermetici.


- La pressione che si sviluppa all'interno di tali contenitori può causarne l'esplosione, con conseguenti danni all'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiali plastici.
- I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano facilmente. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio e grassi.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se la cottura prevede l'aggiunta di alcolici (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcol evapora a temperature elevate. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano facilmente. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio, grassi o alcol (ad esempio rum, cognac, vino).
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Utilizzare solo la termosonda consigliata per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamare l'apparecchio nel rispetto delle norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di procedere alla rottamazione, tagliare il cavo di alimentazione per impedire che venga collegato alla rete elettrica.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento del materiale d'imballaggio

- Il materiale d'imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio ()
- Le diverse parti del materiale d'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente bensì smaltite in conformità alle norme vigenti a livello locale.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno a microonde solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.

Installazione

Dopo avere disimballato l'apparecchio, accertarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto e che lo sportello si chiuda perfettamente.


In caso di problemi contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino.

Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere l'apparecchio dalla base in polistirolo soltanto al momento dell'installazione.

Montaggio dell'apparecchio

Per l'installazione, seguire le istruzioni di montaggio fornite separatamente.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì deve essere conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

I bambini non devono effettuare operazioni d'installazione. Tenere i bambini lontani durante l'installazione dell'apparecchio. Tenere il materiale d'imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirene, ecc.) fuori dalla portata dei bambini sia durante che dopo l'installazione.

Prima di collegare l'apparecchio

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'impianto domestico.

Vuotare completamente l'apparecchio prima di procedere all'installazione.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno a microonde si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare l'apparecchio e pulire l'interno con un panno morbido inumidito.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.

Dopo il collegamento

L'apparecchio può entrare in funzione solo se la porta del forno è chiusa correttamente.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Prima del primo utilizzo

- 1. APRIRE LO SPORTELLO**, estrarre gli accessori e accertarsi che il forno sia vuoto. **SCIACQUARE IL SERBATOIO DELL'ACQUA** con acqua corrente (senza detersivi) e riempirlo fino al livello "MAX". **FAR SCORRERE IL SERBATOIO** nell'apposita sede fino all'innesto, in modo da bloccarlo in posizione.

- 2. ESEGUIRE LA TARATURA** e seguire le istruzioni che compaiono sullo schermo.

NOTA

VERRÀ ATTIVATA LA POMPA DELL'ACQUA che consente il riempimento e lo scarico della caldaia. Si sentirà un rumore relativamente forte nella fase iniziale di pompaggio dell'aria, e un rumore più leggero quando la pompa tornerà a riempirsi d'acqua.

QUESTO RUMORE È NORMALE e non deve essere

Se il cavo di alimentazione è troppo corto o è danneggiato, sostituirlo. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni del produttore e alle normative vigenti in materia di sicurezza. Rivolgersi a un Servizio Assistenza autorizzato.

Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

Il fabbricante non risponderà di eventuali danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

considerato un'anomalia.

DOPO LA TARATURA, lasciar raffreddare il forno a temperatura ambiente e asciugare con un panno le eventuali zone bagnate.

VUOTARE IL SERBATOIO e asciugarlo completamente prima di un nuovo utilizzo.

Accessori

INDICAZIONI GENERALI

IN COMMERCIO sono disponibili diversi accessori. Prima dell'acquisto, verificare che siano idonei alla cottura combinata con vapore e aria calda.

APPOGGIARE I RECIPIENTI sulla griglia. Questo accessorio può sostenere pesi maggiori rispetto alla teglia di cottura o alla teglia per cottura al vapore.

LASCIARE UNO SPAZIO di almeno 30 mm tra il bordo superiore del recipiente e la parete superiore del forno per consentire la circolazione del vapore.

SCELTA DEL RECIPIENTE DI COTTURA

OVE POSSIBILE, USARE recipienti di cottura perforati, ad esempio per cuocere le verdure. Il vapore potrà così accedere da tutti i lati e la cottura risulterà più uniforme.

IL VAPORE PENETRA FACILMENTE negli spazi vuoti tra gli alimenti, ad esempio tra le patate. In questo modo, la cottura risulta più completa e uniforme, ed è possibile cuocere una maggiore quantità di alimenti a parità di tempo. Disponendo (distanziando) gli alimenti in modo che il vapore possa penetrare facilmente in tutti gli spazi, è possibile ottimizzare i tempi di cottura anche con grandi quantità di cibo.

LE PREPARAZIONI PIÙ COMPATTE, come gli sformati o le torte, oppure le verdure come piselli e asparagi, in cui gli spazi vuoti sono molto ristretti, richiedono tempi di cottura più lunghi perché il vapore ha meno spazio per agire.

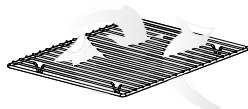
SPUGNA

LA SPUGNA IN DOTAZIONE può essere usata per rimuovere la condensa residua formatasi durante la cottura. Per evitare il rischio di ustioni, è importante attendere che il forno si sia raffreddato.

GRIGLIA

LA GRIGLIA permette una circolazione ottimale dell'aria calda intorno agli alimenti. È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura.

Quando si dispongono gli alimenti direttamente sulla griglia, inserire la leccarda al livello sottostante.

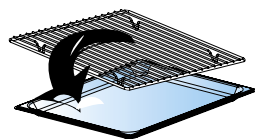


TEGLIA/LECCARDA

QUESTO ACCESSORIO, USATO COME LECCARDA, deve essere inserito al di sotto della griglia o della teglia per cottura a vapore. Può essere anche utilizzato come utensile o teglia di cottura.

LA TEGLIA/LECCARDA

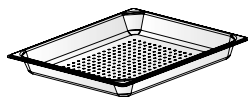
consente di raccogliere i sughi di cottura e le particelle di cibo che, diversamente, macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno. Non posizionare i recipienti direttamente sul fondo del forno.



Teglia per cottura a vapore

LA TEGLIA PER COTTURA A VAPORE è indicata per la cottura di pesce, verdure e patate.

USARE IL FORNO SENZA QUESTO ACCESSORIO per cuocere riso, cereali e alimenti simili.

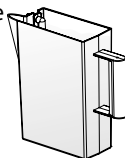


SERBATOIO DELL'ACQUA

IL SERBATOIO DELL'ACQUA SI TROVA dietro lo sportello ed è facilmente accessibile.

TUTTE LE FUNZIONI DI COTTURA, ad eccezione della cottura con ventilato, richiedono che il serbatoio sia pieno.

RIEMPIRE IL SERBATOIO CON ACQUA del rubinetto fino al livello "MAX".



USARE SOLO acqua del rubinetto o acqua minerale naturale. Non riempire il serbatoio con acqua distillata o filtrata, né con altri tipi di liquido.



È IMPORTANTE VUOTARE IL SERBATOIO DOPO OGNI UTILIZZO.

Questa operazione è necessaria per ragioni igieniche. Impedisce inoltre la formazione di condensa all'interno dell'apparecchio.

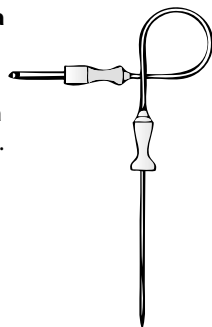
ESTRARRE DELICATAMENTE (lentamente, per evitare traboccamenti) il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento. Tenerlo in posizione orizzontale per facilitare l'uscita dell'acqua dalla sede della valvola.

TERMOSONDA

Utilizzare solo la termosonda consigliata per questo forno.

LA TERMOSONDA PERMETTE DI MISURARE la temperatura interna degli alimenti tra 30 °C e 100 °C. Al raggiungimento della temperatura impostata, l'apparecchio si spegne e sul display compare l'indicazione "Temperatura raggiunta".

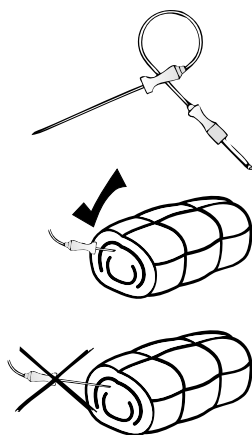
NON IMMERGERE la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno inumidito o carta da cucina.



Inserimento della sonda

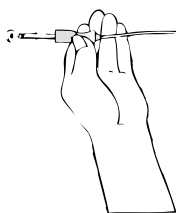
- 1. INSERIRE LA TERMOSONDA**
nell'alimento prima di
inforarlo.

ASSICURARSI CHE la
termosonda sia
inserita quanto più in
profondità possibile.
In questo modo si
otterrà una lettura
della temperatura più
precisa.



- 2. INFORNARE** la pietanza preparata.

- 3. RIMUOVERE IL TAPPO DALLA PRESA**
sulla parete del forno e
collegare la termosonda,
verificando che il filo non
venga schiacciato alla
chiusura dello sportello. Sia la
presa che la spina della
termosonda non sono
attraversate da corrente elettrica.



COTTURA CON TERMOSONDA

LA TERMOSONDA va normalmente
inserita in modo che la sua
punta venga a trovarsi nella
parte più spessa dell'alimento,
quella che avrà bisogno di più
tempo per arrivare alla
temperatura impostata.

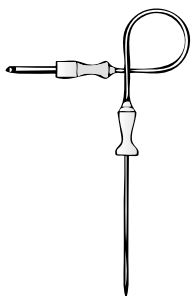
Evitare che **LA PUNTA DELLA
TERMOSONDA** tocchi eventuali
ossa presenti nell'alimento.

Inoltre, evitare di inserire la
termosonda nelle parti grasse dell'alimento, in
quanto tali parti si scaldano più velocemente e
possono fornire indicazioni fuorvianti.

Possibilmente, la termosonda va inserita in modo
che la punta non tocchi le pareti o il fondo del
recipiente di cottura.

LA TEMPERATURA impostata deve essere superiore alla
temperatura corrente dell'alimento.

NON È POSSIBILE utilizzare la termosonda per la
preparazione di dolci, marmellate o piatti che
richiedano una cottura prolungata ad alta
temperatura. La temperatura massima che può
essere impostata è infatti di 100°C.



NON IMMERGERE la sonda nell'acqua per pulirla.
Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno
pulito inumidito o carta da cucina.

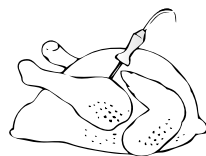
NON AZIONARE IL FORNO se la termosonda si trova nella
cavità ma non è inserita nella presa.

La mancata osservanza delle precedenti
indicazioni potrà causare il danneggiamento della
sonda.

USARE SOLO LA TERMOSONDA IN DOTAZIONE con il forno o i
modelli raccomandati dal Servizio Assistenza. Le
termosonde di altre marche reperibili in
commercio non assicurano buoni risultati e
possono danneggiare l'apparecchio.

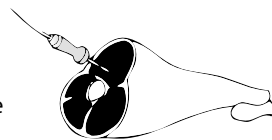
POLLO

SE SI UTILIZZA LA TERMOSONDA per
preparare un pollo arrosto, la
sua punta dovrà essere
posizionata nella parte più
spessa del pollo, ossia nella
parte interna della coscia,
evitando che tocchi le ossa.



AGNELLO

**PER LA COTTURA DI ARROSTI
O COSCIOTTI D'AGNELLO,**
inserire la punta della
termosonda nella parte
più spessa della carne
facendo attenzione a non toccare l'osso.



SUINO

PER LE CARNI DI MAIALE
come spalla, cosciotto,
girello, ecc., la
termosonda va inserita
dal lato "tagliato" della
carne, e non attraverso
lo strato di grasso superficiale. Evitare di collocare
la punta della sonda nelle parti grasse del maiale.

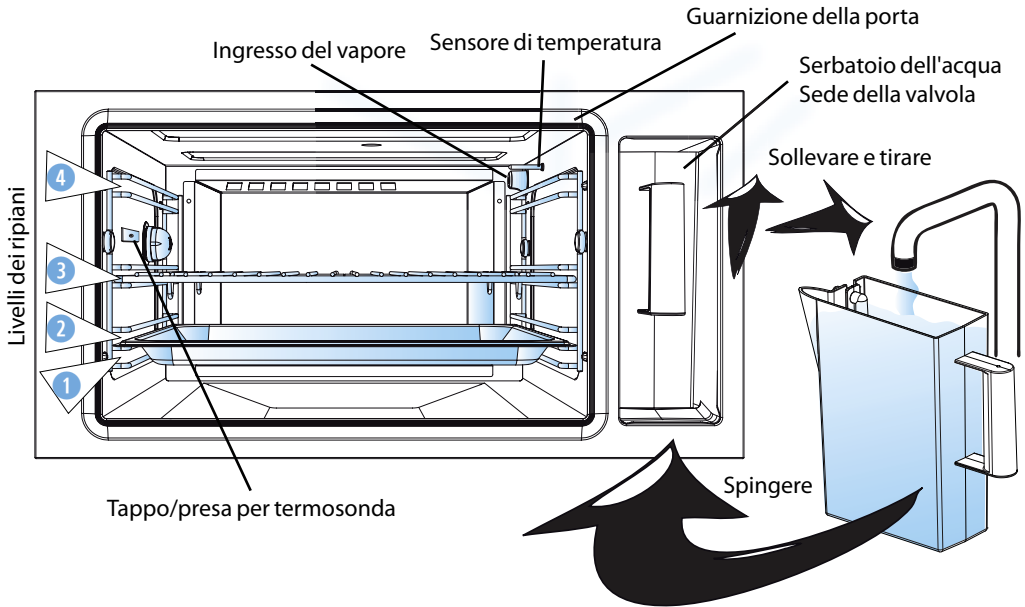


PESCE

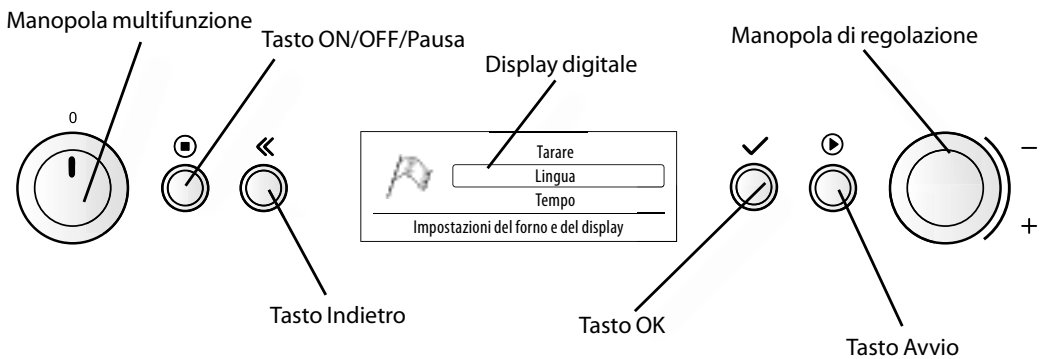
**LA TERMOSONDA PUÒ ESSERE
UTILIZZATA PER LA COTTURA
DI PESCI INTERI** di grandi
dimensioni, quali lucci
o salmone. Inserire la
punta della sonda nella parte più spessa, non
troppo vicino alla lisca.



Caratteristiche dell'apparecchio



Pannello comandi



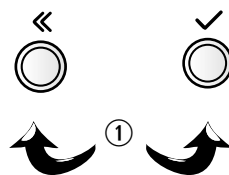
Blocco a chiave



1. PREMERE CONTEMPORANEAMENTE I TASTI INDIETRO E OK FINCHÉ NON VENGONO EMESSI DUE SEGNALI ACUSTICI (3 SECONDI).

ATTIVARE QUESTA FUNZIONE per impedire ai bambini di utilizzare il forno senza l'assistenza di un adulto.

QUANDO IL BLOCCO È ATTIVO, i tasti non rispondono.



NOTA: questi tasti possono essere utilizzati insieme solo quando il forno è spento.

VIENE VISUALIZZATO UN MESSAGGIO DI CONFERMA per 3 secondi, quindi il display torna alla visualizzazione precedente.

IL BLOCCO DEI TASTI può essere disattivato con la stessa procedura seguita per l'attivazione.

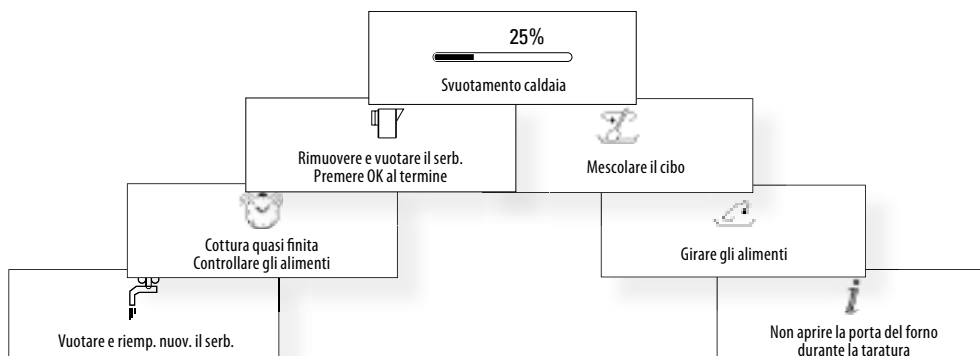


Messaggi

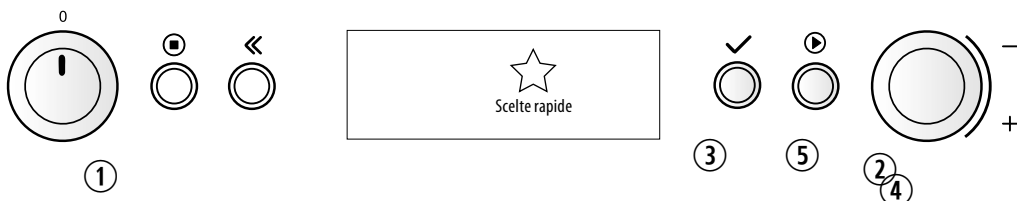
QUANDO SI UTILIZZANO ALCUNE FUNZIONI, è possibile che il forno si fermi per richiedere una certa operazione o semplicemente per indicare gli accessori da utilizzare.

SE COMPARE UN MESSAGGIO:

- Aprire lo sportello (se necessario).
- Eseguire l'operazione richiesta (se necessario).
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Avvio.



Scelte rapide



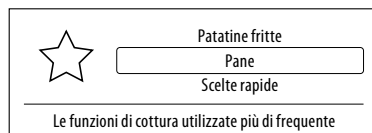
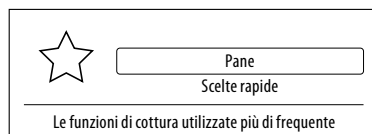
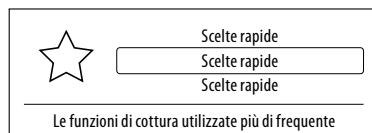
1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare "Scelte rapide".
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per scegliere la scelta rapida desiderata. La funzione maggiormente utilizzata appare preselezionata.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** oppure premere il tasto OK per apportare le modifiche desiderate.
5. **PREMERE IL TASTO AVVIO.**

PER MAGGIORE FACILITÀ D'USO, il forno compila automaticamente un elenco delle scelte rapide preferite.

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate come "Scelta rapida". Con l'uso del forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scelte rapide corrispondenti alle funzioni più utilizzate.

QUANDO SI ACCEDE AL MENU DELLE SCELTE RAPIDE, la funzione maggiormente utilizzata appare preselezionata ed è memorizzata come scelta rapida n. 1.

NOTA: l'ordine delle funzioni di questo menu cambia automaticamente adattandosi alle abitudini dell'utente.



ON / OFF / PAUSA

PER ACCENDERE, SPEGNERE O METTERE IN PAUSA l'apparecchio, utilizzare il tasto ON/OFF.



QUANDO L'APPARECCHIO È ACCESO, tutti i tasti funzionano normalmente e non viene visualizzata l'ora (in formato 24 ore).

QUANDO L'APPARECCHIO È SPENTO, l'unico tasto funzionante è il tasto OK (vedere la sezione Timer). sul display è visualizzata l'ora (in formato 24 ore).

NOTA: è possibile che il comportamento del forno sia diverso da quello appena descritto, a seconda che la funzione ECO sia attivata o meno (per ulteriori informazioni, vedere la sezione ECO).

LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO presuppongono che il forno sia acceso.

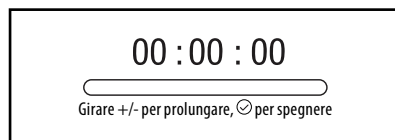
Timer



1. **SPEGNERE IL FORNO** portando la manopola multifunzione in posizione Zero oppure premendo il tasto ON/OFF.
2. **PREMERE IL TASTO OK.**
3. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo desiderato sul timer.
4. **PREMERE IL TASTO OK** per avviare il timer.

USARE QUESTA FUNZIONE per misurare i tempi di cottura, di riposo, ecc.

IL TIMER È DISPONIBILE solo con il forno spento o in modalità standby.



ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO, il forno emette un segnale acustico.

PREMENDO IL TASTO STOP prima dello scadere del tempo, il timer si disattiva.



Modifica delle impostazioni



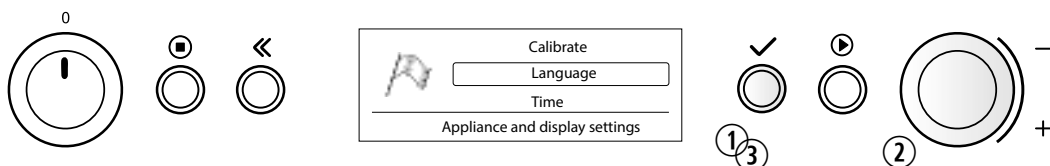
1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE fino a visualizzare "Impostazioni".
2. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per scegliere una delle impostazioni da regolare.

QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA, viene chiesto di impostare la lingua e l'ora (in formato 24 ore).

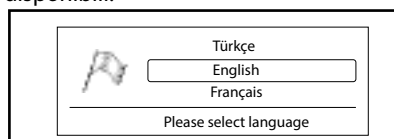
DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE, l'ora lampeggia e deve essere reimpostata.

IL FORNO È DOTATO DI alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.

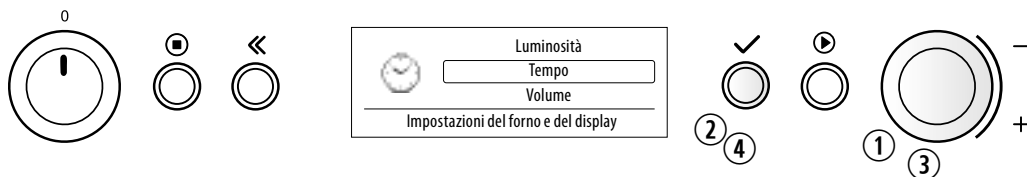
Lingua



1. PREMERE IL TASTO **OK**.
2. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per scegliere una delle lingue disponibili.
3. PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO **OK** per confermare la modifica.

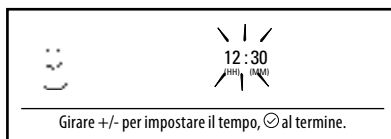
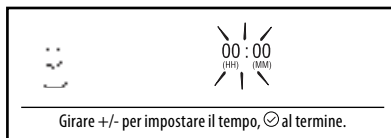


Impostazione dell'ora

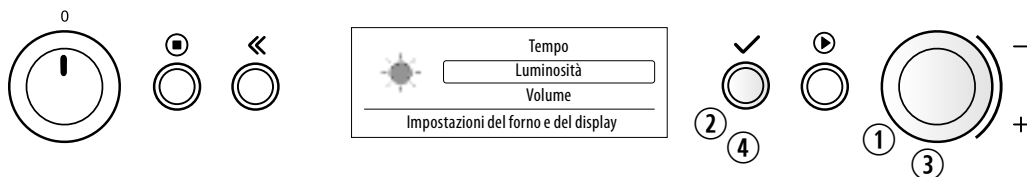


1. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE fino a visualizzare "Ora".
2. PREMERE IL TASTO **OK**. (Le cifre lampeggiano.)
3. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare l'ora (in formato 24 ore).
4. PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO **OK** per confermare la modifica.

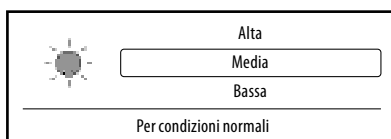
L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.



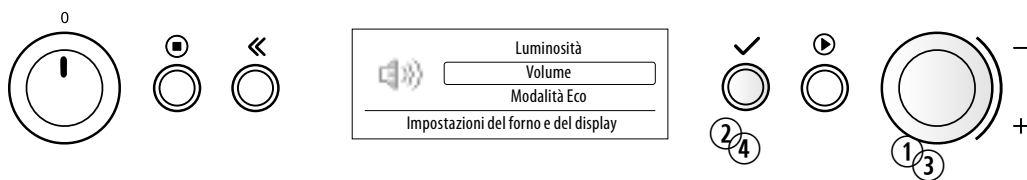
Luminosità



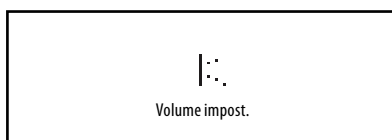
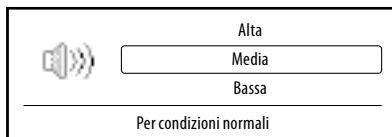
1. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE fino a visualizzare "Luminosità".
2. PREMERE IL TASTO **OK**.
3. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello di luminosità desiderato.
4. PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO **OK** per confermare la selezione.



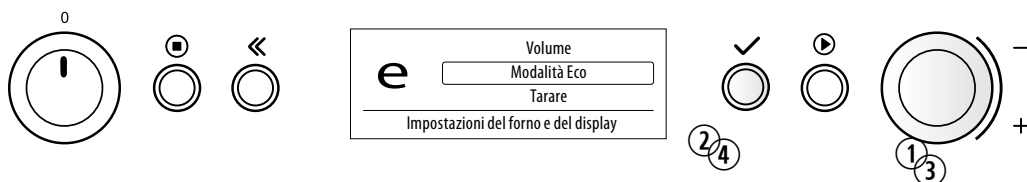
Volume



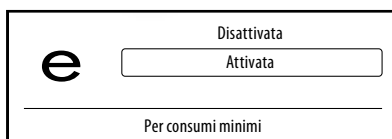
1. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare “Volume”.
2. **PREMERE IL TASTO OK.**
3. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello del volume su alto, medio, basso o muto.
4. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.



Eco



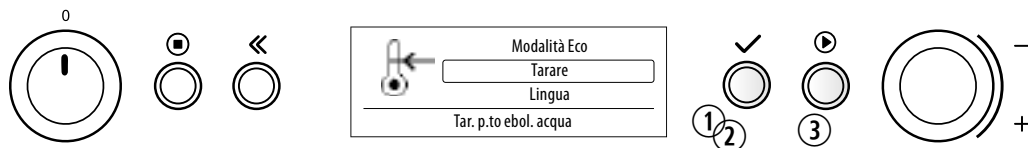
1. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare “Modalità Eco”.
2. **PREMERE IL TASTO OK.**
3. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per attivare o disattivare la funzione ECO.
4. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.



QUANDO È ATTIVA LA FUNZIONE ECO, l'intensità luminosa del display si abbassa automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello.

QUANDO IL FORNO È SPENTO, il display non si spegne e rimane sempre visualizzata l'ora in formato 24 ore.

Tarare



1. PREMERE IL TASTO OK. È importante che lo sportello rimanga chiuso fino al termine dell'intera procedura.

2. PREMERE IL TASTO OK.

3. PREMERE IL TASTO AVVIO.

PRIMA DI UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE, riempire il serbatoio con acqua del rubinetto fresca.

TARATURA

LA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE DELL'ACQUA dipende dalla pressione dell'aria. L'acqua arriva all'ebollizione più velocemente in alta quota che al livello del mare.

DURANTE LA TARATURA, l'apparecchio viene configurato automaticamente in base ai rapporti di pressione esistenti nel luogo di installazione. Questo può causare una produzione di vapore superiore alla norma - non si tratta di un'anomalia.

DOPO LA TARATURA

LASCIAR RAFFREDDARE IL FORNO e asciugare le parti bagnate.

RITARATURA

SOLITAMENTE è sufficiente eseguire la taratura una sola volta se il forno è installato in una posizione fissa.

SE TUTTAVIA l'apparecchio è installato in un camper o in un altro veicolo, viene spostato durante un trasloco oppure cambia l'altitudine di installazione, prima di utilizzarlo occorrerà eseguire una nuova taratura.

Durante la cottura

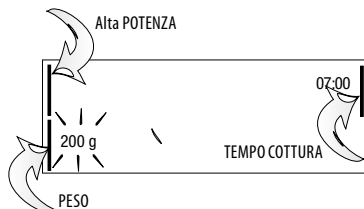
UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Il tempo di cottura può essere facilmente incrementato di un minuto alla volta premendo il tasto Avvio. Ad ogni pressione del tasto, il tempo di cottura aumenta di un minuto.

RUOTANDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE è possibile scorrere tra i parametri e selezionare quello che si desidera modificare.

PREMENDO IL TASTO OK, il parametro prescelto viene selezionato e abilitato per la modifica (il parametro lampeggia). Utilizzare i tasti Su/Giù per modificare l'impostazione.

PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.



PREMENDO IL TASTO INDIETRO si tornerà direttamente all'ultimo parametro modificato.



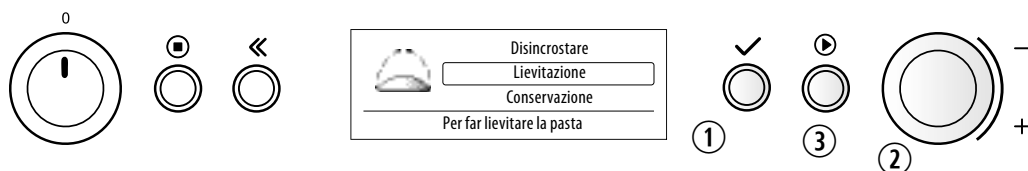
Funzioni speciali



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** per visualizzare "Funzioni speciali".
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per scegliere una delle funzioni speciali. Per le istruzioni, vedere le sezioni relative alle singole funzioni (es. Lievitazione).

FUNZIONI DI COTTURA SPECIALI	
FUNZIONE	USO CONSIGLIATO
LIEVITAZIONE	PERMETTE DI FAR LIEVITARE un impasto all'interno del forno a una temperatura costante di 40°C
PULIZIA CON VAPORE	DA UTILIZZARE PER SCIACQUARE il forno.
DISINCROSTARE	DA UTILIZZARE PER RIMUOVERE IL CALCARE dalla caldaia.
SVUOTARE	SVUOTAMENTO MAN. caldaia
DISINFETTAZIONE	PER DISINFETTARE biberon o altri recipienti
YOGHURT	PER LA PREPARAZIONE DELLO YOGHURT
CONSERVAZIONE	PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI come frutta e verdura

Lievitazione



1. **PREMERE IL TASTO OK.**
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo desiderato.
3. **PREMERE IL TASTO AVVIO.**



QUESTA FUNZIONE può essere utilizzata per la lievitazione degli impasti. La lievitazione avviene infatti molto più rapidamente che a temperatura ambiente.

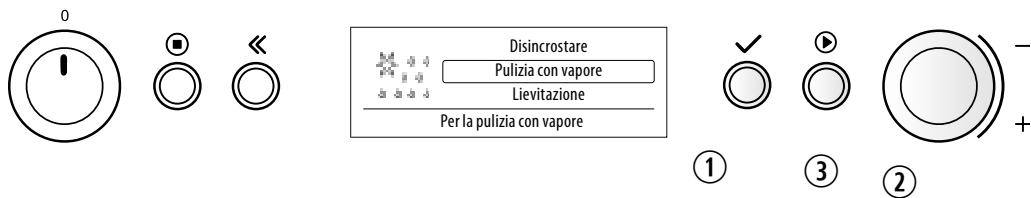
LIEVITAZIONE

DISPORRE IL RECIPIENTE con l'impasto sulla leccarda al livello 1 o 2. Coprire con un telo.

QUESTA FUNZIONE RIDUCE DI UN TERZO i tempi di lievitazione rispetto al procedimento normale.

La **LIEVITAZIONE IN FORNO** è consigliata perché la temperatura all'interno dell'apparecchio è più costante rispetto alla temperatura ambiente esterna. È tuttavia necessario interrompere la lievitazione con un certo anticipo. Diversamente, il processo continuerà e causerà una lievitazione eccessiva.

Pulizia con vapore



- 1. PREMERE IL TASTO OK / SELEZIONE.**
- 2. SEGUIRE** le istruzioni sul display.
- 3. PREMERE IL TASTO AVVIO.**

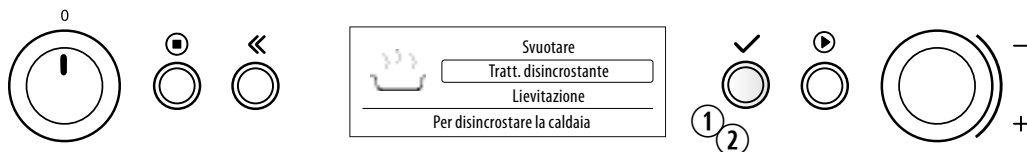


LA FUNZIONE DI PULIZIA A VAPORE permette di ammorbidire i residui induriti, facilitandone così la rimozione.

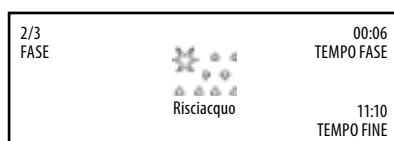
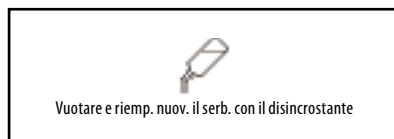
UTILIZZATA REGOLARMENTE, evita le incrostazioni di sale o di altri alimenti acidi che possono danneggiare l'acciaio. Una scarsa pulizia delle superfici può portare alla formazione di ruggine.

ASCIUGARE IL FORNO con un panno dopo la pulizia.

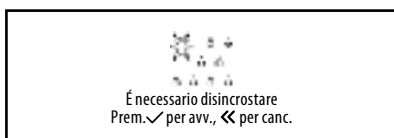
Tratt. disincrostante



- 1. PREMERE IL TASTO OK.** (Il forno si prepara per la disincrostazione.)
- 2. PREMERE IL TASTO OK / SELEZIONE** dopo avere predisposto il serbatoio dell'acqua con il disincrostante. Seguire le istruzioni che compaiono sul display. Non interrompere il processo prima del termine.



L'APPARECCHIO DISPONE DI UN SISTEMA che segnala quando è necessario eseguire una disincrostazione. Questa procedura va eseguita quando sul display compare il messaggio "È necessario disincrostante". Prima di procedere, procurarsi lo speciale liquido disincrostante. Si raccomanda di utilizzare il prodotto "Wpro active'clean", indicato per le macchine per caffè espresso e i bollitori.



IL TRATTAMENTO DISINCROSTANTE dura circa mezz'ora, durante la quale non è possibile attivare nessuna funzione di cottura. Alla fine del ciclo compare il messaggio "Rimuovere...".



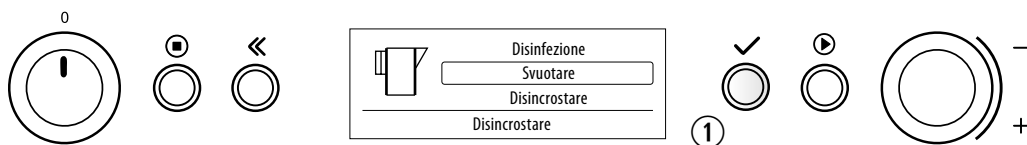
UNA VOLTA VUOTATO il serbatoio dell'acqua, il sistema avrà espulso i residui di calcare e l'uso dell'apparecchio sarà perfettamente sicuro.

NOTA: IL TRATTAMENTO DISINCROSTANTE, UNA VOLTA AVVIATO, non deve essere interrotto.

DOSAGGIO DEL DISINCROSTANTE

MESCOLARE un litro d'acqua con il contenuto di un flacone di liquido disincrostante "Wpro active'clean" (250 ml). Se non fosse possibile reperire il prodotto "Wpro active'clean", usare solo aceto bianco.

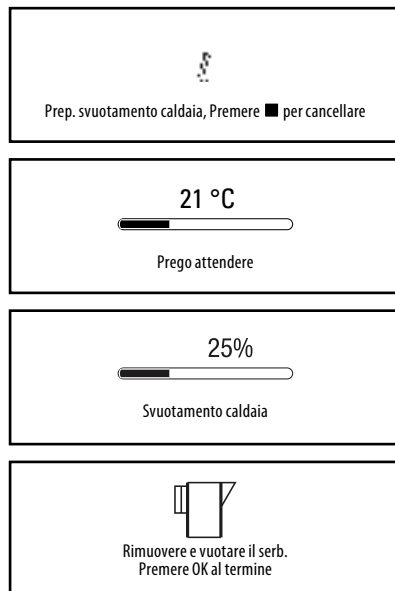
Svuotare



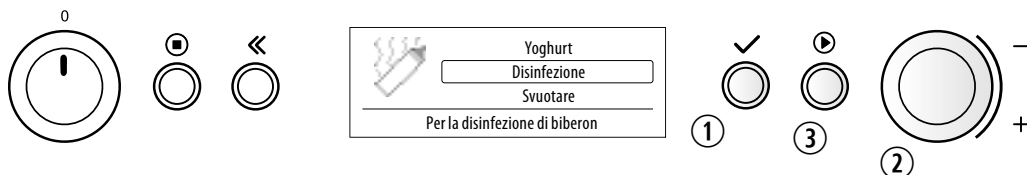
1. PREMERE IL TASTO OK.

Lo **SVUOTAMENTO MANUALE** della caldaia permette di evitare che nel forno rimanga dell'acqua residua.

SE LA CALDAIA È TROPPO CALDA, la procedura di svuotamento non si avvia finché la temperatura non scende al di sotto dei 60 °C. Una volta raggiunta la temperatura richiesta, la procedura si avvia automaticamente.



Disinfezione



1. PREMERE IL TASTO OK.

2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo desiderato.

3. **PREMERE IL TASTO AVVIO.**

PER LA **DISINFEZIONE** di biberon e vasetti per conserve.

CONTROLLARE che gli oggetti da disinfettare siano resistenti a temperature fino a 100°C.

INSERIRE LA TEGLIA DI COTTURA, LA LECCARDA O LA GRIGLIA AL LIVELLO 1. Appoggiarvi gli oggetti, distanziandoli l'uno dall'altro per consentire al vapore di accedere a tutti i lati.

SMONTARE gli oggetti per favorire l'azione del vapore in tutti gli spazi.

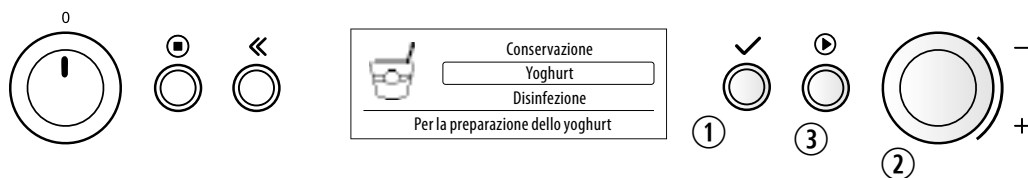
ASCIUGARE ACCURATAMENTE tutti i componenti prima di riassemblyarli.

NOTA:

PER OTTENERE RISULTATI OTTIMALI è richiesto un tempo minimo di 20 minuti, corrispondente all'impostazione predefinita. Non è possibile impostare un tempo inferiore.

IL TEMPO MASSIMO è di 1½ ora.

Yoghurt



1. PREMERE IL TASTO OK.

2. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo desiderato.

3. PREMERE IL TASTO AVVIO.



PER LA PREPARAZIONE DELLO YOGHURT. Se si utilizza latte non pastorizzato, sarà necessario riscaldarlo a 90 °C e lasciarlo raffreddare al di sotto dei 49 °C (evitando che la temperatura scenda al di sotto di 32 °C. Il valore ottimale è di 43 °C). Diversamente lo yoghurt non fermenterà.

VERSARE CIRCA 100 G di yoghurt con fermenti vivi a temperatura ambiente in un litro di latte intero. (Latte e yoghurt devono avere la stessa percentuale di grasso).

VERSARE IL COMPOSTO in (6-7) vasetti di vetro monoporzione. Coprirli tutti con un coperchio o con una pellicola resistente al calore. È anche possibile utilizzare speciali vasetti per yoghurt.

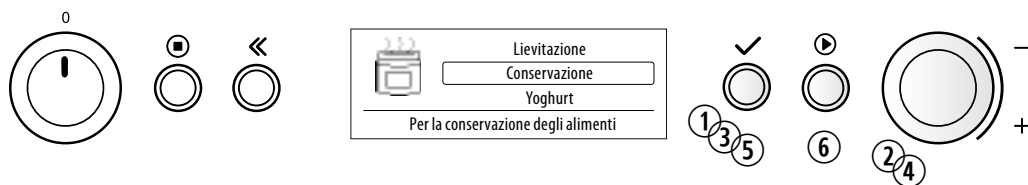
DISPORRE I VASETTI sulla griglia nel forno.

IMPOSTARE IL TIMER su 5 ore. (La temperatura preimpostata è di 40 °C.)

LASCIAR RAFFREDDARE LO YOGHURT e conservarlo in frigorifero per alcune ore prima di servirlo. Si conserverà per 1-2 settimane. Una parte di questo yoghurt (circa 100 g) potrà essere utilizzata per prepararne dell'altro entro 5-7 giorni.

NOTA: è molto importante che gli utensili e i vasetti siano perfettamente puliti, per evitare di introdurre involontariamente nello yoghurt batteri indesiderati. Si raccomanda di utilizzare la funzione "DISINFEZIONE" per sterilizzare i recipienti prima dell'uso.

Conservazione



1. **PREMERE IL TASTO OK.**
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'impostazione da modificare.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per cambiare l'impostazione.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare. (Se necessario, ripetere i punti 2 e 5.)
6. **PREMERE IL TASTO AVVIO.**



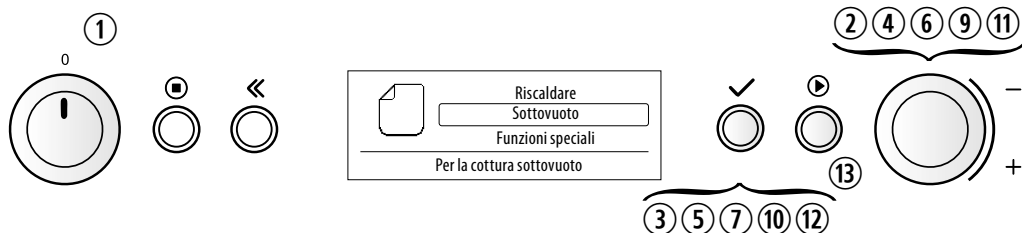
PER LA PREPARAZIONE DI CONSERVE di frutta e verdura.

INTRODURRE LA GRIGLIA AL LIVELLO 2 e la leccarda al livello inferiore. Appoggiare i recipienti preparati sulla griglia. Se i recipienti sono troppo alti, disporli direttamente sul piano della leccarda al livello 1.

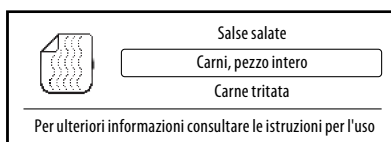
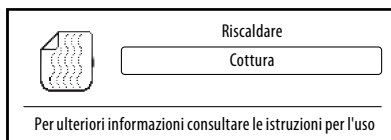
USARE SOLO FRUTTA e verdura di buona qualità. Pulire i recipienti con la funzione di disinfezione. Una volta trascorso il tempo impostato, aprire lo sportello ma lasciare i recipienti nel forno finché non raggiungono la temperatura ambiente.

CONSERVAZIONE			
CIBO	QUANTITÀ	TEMPO	SUGGERIMENTI
VERDURE	Recipiente da 1 litro	40 – 120 minuti	PRE-CUOCERE LE VERDURE e riempire i recipienti come descritto per la frutta. Versare il liquido di conserva.
	Recipiente da ½ litro	25 – 105 minuti	
FRUTTA	Recipiente da 1 litro	30 – 50 minuti	PER LA FRUTTA MATURA non è richiesta la precottura. La frutta acerba richiede una precottura. RIEMPIRE I RECIPIENTI lasciando 2 cm di spazio libero in alto. Versare lo sciroppo di conserva sulla frutta.
	Recipiente da ½ litro	15 – 35 minuti	

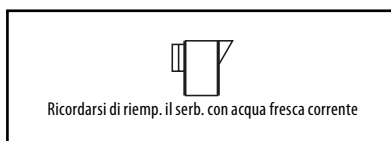
Sottovuoto



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE.**
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare "Sottovuoto".
3. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per scegliere una delle funzioni "Sottovuoto".
4. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare.
5. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria di alimenti.
6. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare.



7. **SEGUIRE** le istruzioni che compaiono sul display per il serbatoio dell'acqua e gli altri accessori.
8. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'impostazione da modificare.
9. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare.
10. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per cambiare l'impostazione.
11. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare. (Se necessario, ripetere i punti 9 e 12.)
12. **PREMERE IL TASTO AVVIO.**



APPOGGIARE SEMPRE GLI ALIMENTI sulla griglia per consentire una circolazione ottimale dell'aria.



Riscaldare

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per gli alimenti elencati nella tabella seguente.

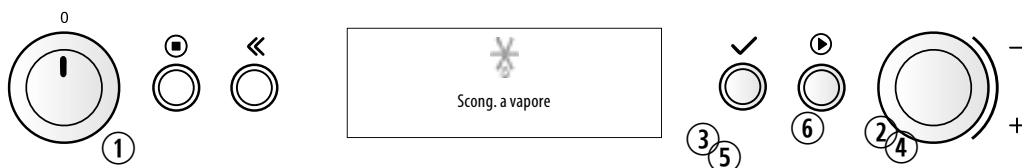
CIBO	TEMPO COTTURA	ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	1 min – 4 ore	GRIGLIA al livello 3
ALIMENTI REFRIGERATI	1 min – 4 ore	

Cottura

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per gli alimenti elencati nella tabella seguente.

CIBO	TEMPO COTTURA	ACCESSORI
CARNE, PEZZO INTERO	80 minuti – 4 ore	GRIGLIA al livello 3
CARNE TRITATA	45 minuti – 4 ore	
POLLAME	45 minuti – 4 ore	
PESCE	40 minuti – 4 ore	
MOLLUSCHI	30 minuti – 4 ore	
CROSTACEI	28 minuti – 4 ore	
VERDURE	35 minuti – 4 ore	
FRUTTA	25 minuti – 4 ore	
SALSE DOLCI	35 minuti – 4 ore	
SALSE SALATE	30 minuti – 4 ore	

Scong. a vapore



1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE fino a visualizzare “Scong. a vapore”.
2. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare l'impostazione da modificare.
3. PREMERE IL TASTO OK per confermare.
4. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per cambiare l'impostazione.
5. PREMERE IL TASTO OK PER CONFERMARE. (Se necessario, ripetere i punti 2 e 4.)
6. PREMERE IL TASTO AVVIO.



QUESTA FUNZIONE può essere utilizzata per scongelare carne, pollo, pesce, verdure, pane e frutta.

PER UN RISULTATO OTTIMALE, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo successivo.

È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO DI RIPOSO di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

LASCIARE IL PANE in un involucri per evitare che diventi troppo molle.

PER CARNE E PESCE, estrarli dalla confezione e disporli nella teglia per cottura a vapore al livello 3. Disporre la leccarda al livello 1 per raccogliere l'acqua.

GIRARE GLI ALIMENTI A METÀ DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO, RIDISTRIBUENDO E SEPARANDO LE PARTI GIÀ SCONGELATE.

CIBO		PESO	TEMPO DI SCONGELAMENTO	TEMPO DI RIPOSO	TEMPERATURA
CARNE	MACINATA	500 g	25 – 30 minuti	30 – 35 minuti	60 °C
	A FETTE			20 – 25 minuti	
	WURSTEL	450 g	10 – 15 minuti	10 – 15 minuti	
POLLAME	INTERO	1000 g	60 – 70 minuti	40 – 50 minuti	
	FILETTI	500 g	25 – 30 minuti	20 – 25 minuti	
	COSCE		30 – 35 minuti	25 – 30 minuti	
PESCE	INTERO	600 g	30 – 40 minuti	25 – 30 minuti	
	FILETTI	300 g	10 – 15 minuti	10 – 15 minuti	
	INTERE	400 g	20 – 25 minuti	20 – 25 minuti	
VERDURE	INTERE	300 g	25 – 30 minuti	20 – 25 minuti	
	PEZZI	400 g	10 – 15 minuti	5 – 10 minuti	
PANE	PAGNOTTA	500 g	15 – 20 minuti	25 – 30 minuti	
	FETTE	250 g	8 – 12 minuti	5 – 10 minuti	
	PANINI E FOCACCE		10 – 12 minuti	5 – 10 minuti	
	TORTA	400 g	8 – 10 minuti	15 – 20 minuti	
FRUTTA	MISTA	400 g	10 – 15 minuti	5 – 10 minuti	
	FRUTTI DI BOSCO	250 g	5 – 8 minuti	3 – 5 minuti	

Riscaldare



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare “Riscaldare”.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'impostazione da modificare.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per cambiare l'impostazione.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare. (Se necessario, ripetere i punti 2 e 4.)
6. **PREMERE IL TASTO AVVIO.**

QUESTA FUNZIONE È INDICATA per riscaldare 1-2 porzioni di alimenti, conservati in frigorifero o a temperatura ambiente.

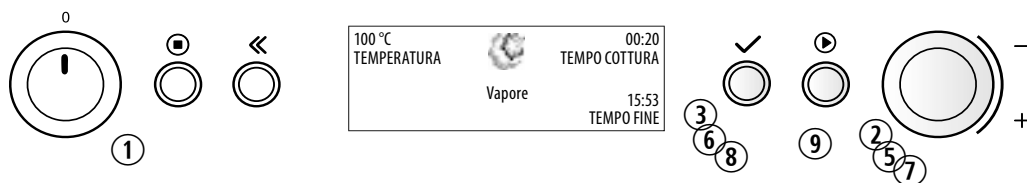
QUANDO SI RIPONE un piatto in frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare successivamente, disporre le parti più spesse o più dense verso l'esterno, lasciando al centro le parti più piccole o meno dense.

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO SUCCESSIVI migliorano sempre il risultato.

COPRIRE SEMPRE GLI ALIMENTI quando si utilizza questa funzione.

ALIMENTI REFRIGERATI	PORZIONI	TEMPO DI RISCALDAMENTO	TEMPERATURA	SUGGERIMENTI
PIATTI PRONTI	1-2	18 – 25 minuti	100 °C	DISPORRE GLI ALIMENTI nella teglia per cottura a vapore, coprire con un coperchio o con pellicola resistente al calore e introdurre nel forno al livello 3. INSERIRE LA LECCARDA al livello sottostante per raccogliere l'acqua.
MINESTRE		20 – 25 MINUTI		
VERDURE		20 – 25 minuti		
RISO E PASTA		15 – 20 minuti		
PATATE A PEZZI		20 – 25 minuti		
CARNE A FETTE		15 – 20 minuti		
CARNE IN UMIDO		25 – 30 minuti		
FILETTI DI PESCE		10 – 15 minuti		

Vapore

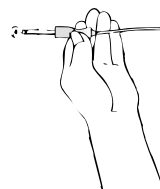


1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE fino a visualizzare “Vapore”.
2. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare una delle funzioni.
3. PREMERE IL TASTO **OK / SELEZIONE** per confermare.
4. **DECIDERE** se effettuare la cottura con o senza la termosonda e seguire la rispettiva procedura.

COTTURA SENZA TERMOSONDA:

APRIRE LO SPORTELLO e introdurre gli alimenti.

5. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare l'impostazione da modificare.
6. PREMERE IL TASTO **OK / SELEZIONE** per confermare.
7. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per cambiare l'impostazione.
8. PREMERE IL TASTO **OK / SELEZIONE** per confermare.
(Se necessario, ripetere i punti 7-10.)
9. PREMERE IL TASTO **AVVIO**.



COTTURA CON TERMOSONDA:

APRIRE LO SPORTELLO, introdurre gli alimenti (dopo avere posizionato correttamente la termosonda) e inserire la spina della sonda nella presa sulla parete del forno.


5. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare l'impostazione da modificare.
6. PREMERE IL TASTO **OK / SELEZIONE** per confermare.
7. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per cambiare l'impostazione.
8. PREMERE IL TASTO **OK / SELEZIONE** per confermare.
(Se necessario, ripetere i punti 7-10.)
9. PREMERE IL TASTO **AVVIO**.



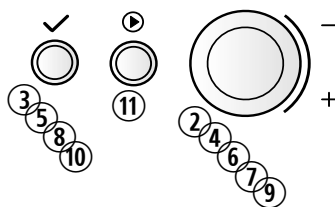
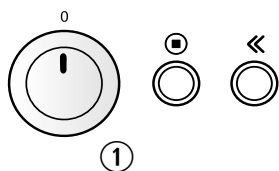
QUESTA FUNZIONE È INDICATA per sbollentare verdure, pesce o frutta.

PRIMA DI USARE QUESTA FUNZIONE, controllare che la temperatura del forno sia inferiore a 100°C. Aprire lo sportello e lasciar raffreddare il forno.

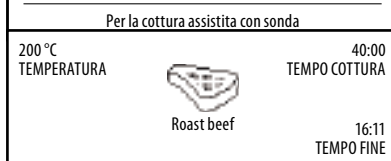
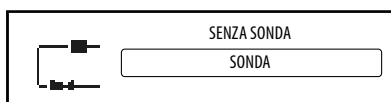
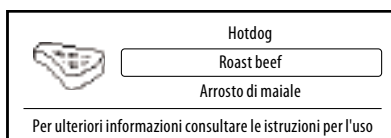
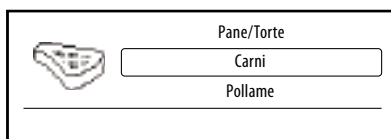
Vapore

CIBO		TEMP. °C	TEMPO	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
BARBABIETOLE	Piccole	100 °C	50 – 60 minuti	TEGLIA PER COTTURA A VAPORE al livello 3	
CAVOLO ROSSO	Affettato		30 – 35 minuti		
CAVOLO CAPPUCCIO			25 – 30 minuti	Leccarda al livello 1	
FAGIOLI BIANCHI	Ammollati		75 – 90 minuti	LECCARDA al livello 3	AGGIUNGERE UNA DOPPIA quantità d'acqua
TERRINA DI PESCE		75 – 80 °C	60 – 90 minuti	TEGLIA PER COTTURA A VAPORE al livello 3	COPRIRE CON UN COPERCHIO o con una pellicola termoresistente.
			72 °C 		
UOVA AL FORNO		90 °C	20 – 25 minuti	LECCARDA al livello 3	
GNOCCHI		90 – 100 °C	10 – 15 minuti	TEGLIA PER COTTURA A VAPORE al livello 3 Leccarda al livello 1	
INTRODURRE SEMPRE GLI ALIMENTI dopo averli estratti dalla confezione, se non indicato diversamente.			I TEMPI DI COTTURA si riferiscono al forno a temperatura ambiente.		

Modalità assistita



1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE fino a visualizzare “Modalità assistita”.
2. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare la categoria di alimenti.
3. PREMERE IL TASTO **OK/SELEZIONE** per confermare.
4. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare l'alimento.
5. PREMERE IL TASTO **OK/SELEZIONE** per confermare.
6. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare la cottura “Sonda” o “Senza sonda”.



COTTURA SENZA TERMOSONDA:

APRIRE LO SPORTELLO e introdurre l'alimento.

7. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare l'impostazione da modificare.
8. PREMERE IL TASTO **OK/SELEZIONE** per confermare.
9. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per cambiare l'impostazione.
10. PREMERE IL TASTO **OK/SELEZIONE** per confermare.
(Se necessario, ripetere i punti 7-10.)
11. PREMERE IL TASTO **AVVIO**.

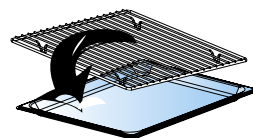
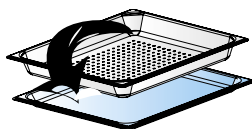
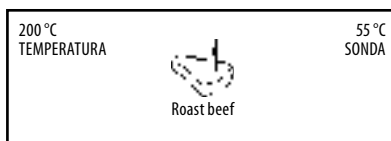
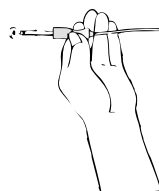
COTTURA CON TERMOSONDA:

APRIRE LO SPORTELLO, introdurre gli alimenti (dopo avere posizionato correttamente la termosonda) e inserire la spina della sonda nella presa sulla parete del forno.

7. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare l'impostazione da modificare.
8. PREMERE IL TASTO **OK/SELEZIONE** per confermare.
9. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per cambiare l'impostazione.
10. PREMERE IL TASTO **OK/SELEZIONE** per confermare. (Se necessario, ripetere i punti 7-10.)
11. PREMERE IL TASTO **AVVIO**.

APPOGGIARE SEMPRE GLI ALIMENTI sulla griglia per consentire una circolazione ottimale dell'aria.

INTRODURRE LA LECCARDA sotto la griglia o sotto la teglia per cottura a vapore per raccogliere l'acqua, i grassi e i succhi.





Manutenzione e pulizia

INDICAZIONI GENERALI

AVVERTENZA

 **LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE** normalmente richiesta.

 **LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA PERIODICHE** può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

 **NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc.** che possano danneggiare il pannello comandi o le superfici interne ed esterne del forno. Usare una spugna con un detergente delicato o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.

NON SPRUZZARE il prodotto direttamente sul forno.


A **INTERVALLI REGOLARI**, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere i ripiani e i relativi supporti e pulire l'interno del forno. Non dimenticare la parete superiore della cavità (che spesso viene trascurata).

IL SERBATOIO DELL'ACQUA deve essere rimosso, vuotato e asciugato dopo ogni utilizzo.

I SALI SONO ABRASIVI, perciò il loro deposito nel vano di cottura può causare la formazione di ruggine. Le salse acide, come il ketchup e la senape, o gli alimenti salati, come gli arrostiti affumicati, contengono cloruro e acidi. Queste sostanze possono intaccare le superfici in acciaio. È buona norma pulire il forno, una volta raffreddato, dopo ogni utilizzo.

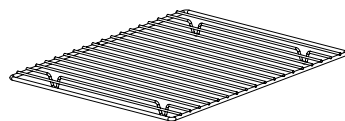
ESEGUIRE REGOLARMENTE LA PULIZIA A VAPORE per rendere più facile la pulizia del forno.

USARE UN DETERGENTE DELICATO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna dello sportello e le guarnizioni.

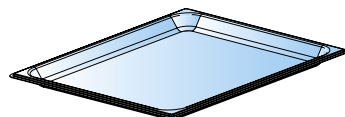
 **NON LASCIARE** accumulare depositi di grasso o residui di cibo attorno allo sportello. Una pulizia non adeguata della guarnizione dello sportello può impedire la corretta chiusura del forno e causare il danneggiamento dei componenti situati davanti o ai lati dell'apparecchio.

COMPONENTI LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

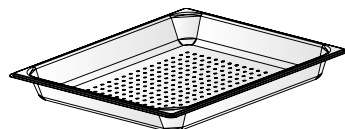
GRIGLIA



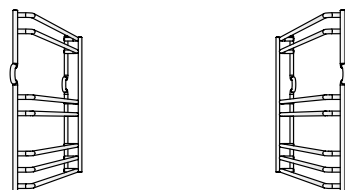
TEGLIA/LECCARDA



TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



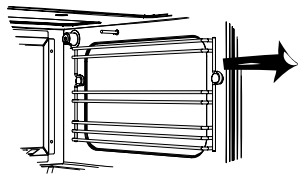
SUPPORTI DEI RIPIANI



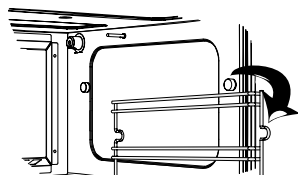
Manutenzione e pulizia

RIMOZIONE DEI SUPPORTI DEI RIPIANI

TIRARE / FAR SCORRERE il supporto in avanti per sganciarlo. Pulire i supporti dei ripiani e le pareti interne del forno.



REINSTALLARE i supporti inserendoli nei ganci situati sulle pareti interne del forno.



COMPONENTI NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

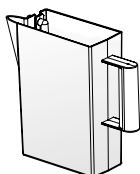
TUBO DELL'ACQUA

RMUOVERE IL TUBO DELL'ACQUA dal serbatoio per facilitare le operazioni di pulizia. Si ricordi che il tubo non può essere lavato in lavastoviglie.



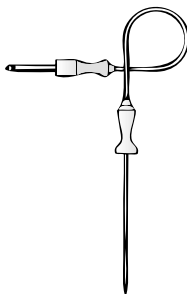
SERBATOIO DELL'ACQUA

IL SERBATOIO DELL'ACQUA non può essere lavato in lavastoviglie. Usare una spugna e un detergente delicato.



GUARNIZIONI E RONDELLE

QUESTI COMPONENTI appartengono al gruppo di illuminazione e non sono lavabili in lavastoviglie.



TERMOSONDA

LA TERMOSONDA non può essere lavata in lavastoviglie.

Deve essere lavata con acqua e un detergente delicato.

NON IMMERGERE la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno pulito inumidito o carta da cucina.

NON USARE PAGLIETTE METALLICHE. Il materiale graffierebbe la superficie.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

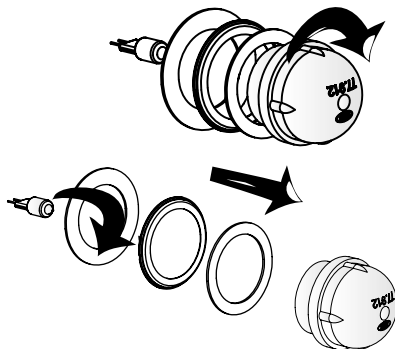


PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

PRIMA DI SOSTITUIRE LA LAMPADINA, CONTROLLARE CHE:

- L'apparecchio sia spento.
- Il cavo di alimentazione sia staccato
- I fusibili siano stati rimossi dalla scatola o siano spenti.
- Appoggiare un panno sul fondo della cavità per proteggere la lampadina e il coprilampada in vetro.

1. RUOTARE IL COPRILAMPADA di vetro in senso antiorario per svitarlo.



2. RMUOVERE le guarnizioni e le rondelle metalliche e pulire il coprilampada.

3. SOSTITUIRE la vecchia lampadina con una lampadina alogena (da forno) resistente al calore da 10 W, 12 V, G4.

4. RIAPPLICARE LE RONDELLE e le guarnizioni al coprilampada.

5. RIMONTARE IL GRUPPO avvitolandolo in senso orario.

Dati per le prove di riscaldamento

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60350.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Tempo appross.	Temperatura	Forno preriscaldato	Accessori
8.4.1	30 – 35 MINUTI	150 °C	NO	TEGLIA/LECCARDA
8.4.2	18 – 20 MINUTI	170 °C	SI	TEGLIA/LECCARDA
8.5.1	33 – 35 MINUTI	160 °C	NO	GRIGLIA
8.5.2	65 – 70 MINUTI	160-170°C	SI	GRIGLIA

Caratteristiche tecniche

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1450 W
FUSIBILE	10 A
DIMENSIONI ESTERNE (A x L x P)	455 x 595 x 517
DIMENSIONI INTERNE (A x L x P)	236 x 372 x 360

Introduzione al metodo "Chef touch"

IL METODO

Il metodo "Chef touch" è un sistema di cottura per alimenti confezionati sottovuoto.

Per questo tipo di confezionamento vengono usati sacchetti speciali in materiale plastico resistenti a determinati trattamenti termici.

Una volta cotti, gli alimenti possono essere immediatamente consumati e possono essere sottoposti a un rapido abbassamento della temperatura prima di essere riposti nel frigorifero o nel congelatore.

Gli alimenti vengono serviti una volta rimossa la pellicola protettiva usata durante la cottura e, nel caso in cui vengano conservati in frigorifero o in congelatore, possono essere successivamente riscaldati alla temperatura di consumo.

I prodotti cucinati con il sistema *Chef touch* hanno migliori proprietà organolettiche e nutrizionali rispetto a quelli cucinati con i metodi tradizionali.

Infatti, grazie a questo metodo, viene notevolmente ridotta la perdita di elementi nutrizionali, succhi e aromi volatili.

La confezione sottovuoto permette agli alimenti di cuocere senza entrare a contatto diretto con l'aria o il vapore, riducendo o eliminando completamente:

- L'evaporazione di sostanze aromatiche volatili,
- La perdita di umidità durante la cottura, che a sua volta provoca una perdita di elementi nutrizionali
- La formazione di componenti ossidati

Il sistema *Chef touch* è indicato per vari tipi di preparazione degli alimenti, specialmente per valorizzare diversi tipi di piatti a base di carne, pesce e verdure.

MICROORGANISMI E ALIMENTI

Gli alimenti contengono normalmente diversi tipi di microorganismi.

Alcuni di essi possono essere considerati "utili", in quanto contribuiscono alla preparazione degli alimenti stessi e non rappresentano alcun rischio per i consumatori o per la conservazione del prodotto.

Per esempio, i salumi, i formaggi e il vino devono la loro identità soprattutto all'azione dei batteri che migliorano e trasformano la loro "struttura" nelle successive fasi di "invecchiamento".

In natura esistono altre specie di microorganismi, chiamati "patogeni", che sono nocivi per la salute.

Anche questi microorganismi possono essere presenti negli alimenti che consumiamo, portati dall'ambiente circostante, dalla contaminazione umana o dalle materie prime.

Il confezionamento sottovuoto del sistema *Chef touch* riduce il livello di ossigeno a contatto con gli alimenti, inibendo così la crescita di diverse forme microbiche; allo stesso tempo, crea un ambiente ideale per lo sviluppo di altri microorganismi "anaerobici", in grado di vivere e proliferare in assenza di ossigeno.

Anche queste specie possono essere patogene e pertanto nocive per la salute. Uno dei più noti patogeni anaerobici è il *Clostridium Botulinum*, in grado di vivere senza ossigeno e di produrre una tossina altamente tossica se il prodotto non è conservato adeguatamente (con tempi e a temperature di conservazione diversi da quelli consigliati).

Il confezionamento sottovuoto non elimina completamente i microorganismi, perciò non può essere usato come metodo di conservazione a temperatura ambiente.

Per l'uso del sistema *Chef touch* è necessario rispettare le procedure igieniche standard e seguire le istruzioni per l'uso relative agli aspetti seguenti:

- Uso di materie prime e ingredienti freschi;
- Uso della "**confezionatrice sottovuoto KitchenAid**" e delle speciali confezioni per la cottura;
- Conformità ai tempi di cottura minimi indicati nel "**forno a vapore KitchenAid**" e nelle istruzioni per l'uso;
- Consumo immediato degli alimenti e rapido abbassamento della temperatura con "**l'abbattitore di temperatura KitchenAid**";
- Rispetto dei tempi e delle temperature di conservazione indicati nelle istruzioni per l'uso.

Come applicare il metodo "Chef touch"

Lo schema seguente riassume le tre diverse modalità di funzionamento del sistema *Chef touch*:

- camera a vuoto KitchenAid,
- abbattitore di temperatura KitchenAid,
- forno a vapore KitchenAid.

Il sistema "*Chef touch*" prevede diverse modalità d'uso, in linea con le normali abitudini dei consumatori

A) Consumo immediato

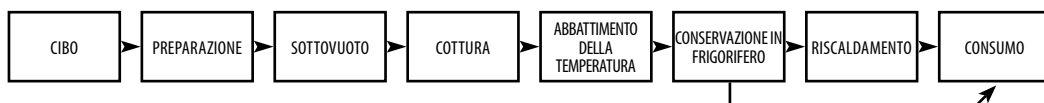
Consigliato per tutte le preparazioni alimentari con il metodo "*Chef touch*"; rappresenta la modalità ottimale per l'uso di questo metodo di cottura. Si prepara la confezione e si cuoce l'alimento, che viene quindi consumato senza una precedente conservazione. Ideale quando si usa il sistema "*Chef touch*" per preparare un pranzo o una cena in giornata.



B) Conservazione di breve durata (max. 48 ore)

Consigliata per gli alimenti che devono essere consumati dopo una fase di raffreddamento, o per riscaldare piatti preparati il giorno prima. L'abbattitore riduce rapidamente la temperatura degli alimenti.

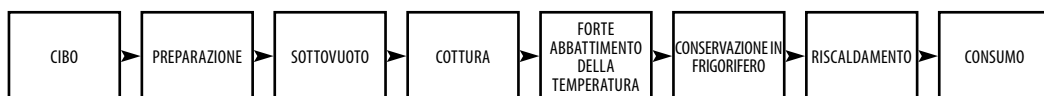
Si prepara la confezione, si cuoce l'alimento, si abbatte la temperatura al valore di refrigerazione e si conserva l'alimento in frigorifero (+4°C) per una durata massima di 48 ore prima del consumo.



C) Conservazione di lunga durata

Consigliata per chi desidera preparare i piatti in anticipo e consumarli riscaldati dopo qualche tempo.

Questo metodo può essere usato con tutti i tipi di alimenti consigliati per il sistema "*Chef touch*". Si prepara la confezione, si abbatte la temperatura al valore di congelamento e si conserva l'alimento nel congelatore (-18 °C).



Materie prime e ingredienti

Per ottenere un prodotto di qualità superiore, seguire sempre le istruzioni seguenti:

- Scegliere soltanto prodotti di prima qualità
- Scegliere sempre prodotti freschi, non precedentemente congelati o surgelati, perché questo inciderebbe notevolmente sulla qualità finale del prodotto

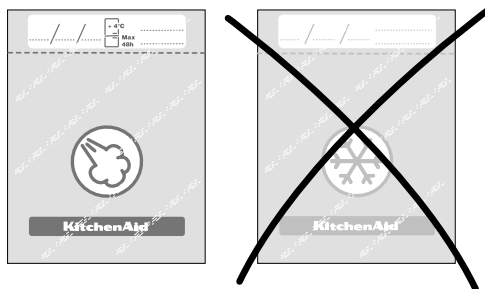
PREPARAZIONE DEL PRODOTTO:

Durante la preparazione di piatti, osservare sempre le regole di base per l'igiene degli alimenti:

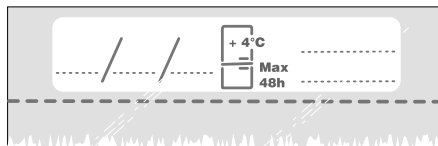
- Lavarsi sempre le mani prima di toccare gli alimenti e ripetere l'operazione durante la preparazione.
- Lavare accuratamente e disinfettare le superfici della cucina, gli attrezzi e i recipienti.
- Tenere lontani insetti e animali dagli alimenti e dalla cucina.
- Lavare sempre tutte le verdure prima di cuocerle.
- Si raccomanda di lavare sempre le superfici e/o gli utensili prima di preparare prodotti di diverso tipo e di lavarli e disinfettarli dopo ogni utilizzo (per esempio, non usare lo stesso tagliere per carne e verdure).
- Si raccomanda di lavorare sempre velocemente gli alimenti, evitando di tenerli a temperatura ambiente troppo a lungo durante la preparazione.

Buste di cottura

Il sistema "Chef touch" richiede l'uso delle speciali buste rosse KitchenAid.



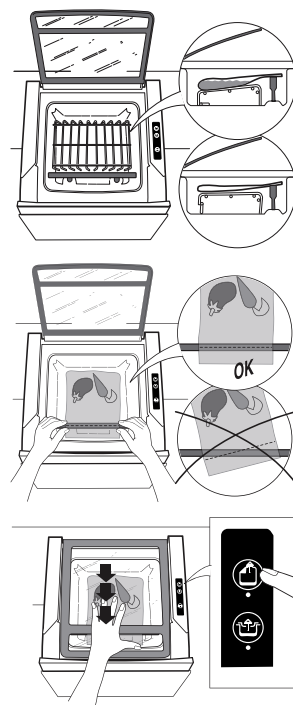
Prima di riempire la busta, è consigliabile scrivere con inchiostro indelebile la data di preparazione e il tipo di prodotto negli appositi spazi.



Preparazione delle buste

USO DELLE BUSTE SOTTOVUOTO KITCHENAID

1. Aprire completamente il cassetto (finché non si sente uno scatto).
2. Accendere la macchina premendo l'interruttore di accensione blu posto sul lato anteriore destro.
3. Scegliere il formato della busta KitchenAid che meglio si adatta alle dimensioni dell'alimento (15x25 o 20x20).
4. Aprire il coperchio, assicurandosi che la camera a vuoto sia asciutta. Nell'inserire gli alimenti nella busta, fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura, per non compromettere l'efficacia della sigillatura.
5. Posizionare la griglia di supporto nel vano della macchina e il sacchetto al centro della griglia di supporto, come illustrato nella figura; se necessario, inclinare leggermente la griglia per evitare che l'alimento fuoriesca durante il ciclo di vuoto. Per gli alimenti voluminosi può essere necessario estrarre la griglia in modo da avere più spazio disponibile nella camera a vuoto.
6. Allineare la linea riportata sulla busta con la barra di sigillatura. Fare attenzione che i lembi siano disposti sulla barra senza pieghe.
7. Premere il coperchio e contemporaneamente selezionare il ciclo buste desiderato. Tenere premuto il coperchio per qualche istante: così facendo, esso rimarrà chiuso e aderente alla guarnizione per tutta la durata del ciclo.



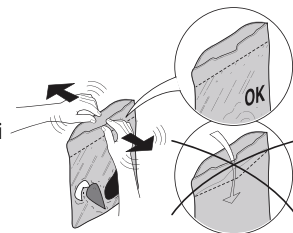
Per il mantenimento delle condizioni di vuoto nella busta è richiesta una perfetta sigillatura, riconoscibile da una saldatura ben marcata e priva di bruciature.

Si raccomanda di controllare sempre che la linea di saldatura sia sovrapposta o parallela alla linea tratteggiata presente sulle buste KitchenAid.

Verificare inoltre che la saldatura sia ben eseguita: i lembi della busta non si devono aprire una volta completata la sigillatura. Se le condizioni indicate non si verificano, si raccomanda di ripetere l'operazione travasando il cibo in una nuova busta.

IMPORTANTE Per una migliore gestione delle buste e degli alimenti, si raccomanda di scrivere negli appositi spazi sopra la linea di saldatura la data di preparazione e il contenuto.

IMPORTANTE Se ripetendo l'operazione di confezionamento sottovuoto il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.



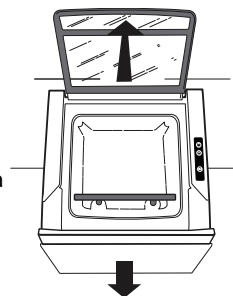
Indicazioni sul funzionamento della macchina

ACCENSIONE (apertura del cassetto in posizione di lavoro)

Aprire sempre il cassetto fino in fondo onde poter sfruttare la massima apertura del coperchio in vetro.

Accendere la macchina premendo l'interruttore di accensione blu posto sul lato anteriore destro.

I LED del pannello comandi si accendono e un breve segnale acustico indica l'avvenuta accensione. La macchina compie a questo punto un ciclo di set-up che dura circa 2 secondi; non premere alcun tasto finché il set-up non è terminato.




CICLO SOTTOVUOTO PER BUSTE

Ad ogni avvio del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.

Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

- La fase di aspirazione dell'aria viene segnalata dal lampeggiamento del tasto funzione. Questa fase ha una durata di circa 2 minuti e 30 secondi.
- La fase di saldatura viene segnalata dall'accensione permanente della spia del tasto funzione. Questa fase dura 9 secondi. Segue una fase di raffreddamento di circa 5 secondi.
- Durante la fase successiva di scarico, tutte le spie luminose tornano allo stato iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi. Durante questo arco di tempo, non è possibile selezionare alcuna funzione.
- Quando la camera a vuoto è decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre la busta sigillata.
- Al termine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico, che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.
- La durata complessiva del ciclo è di 3 minuti (fino alla riapertura del coperchio in vetro della macchina)


IMPORTANTE Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto . In questo caso, l'apparecchio non effettua la saldatura e la camera viene decompressa. Attendere circa 20 secondi e il segnale acustico prima di avviare un nuovo ciclo.

CICLO SOTTOVUOTO PER CONTENITORI KITCHENAID

Ad ogni avvio del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.

Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

- La fase sottovuoto viene segnalata dal lampeggiamento del tasto funzione. Questa fase ha una durata di circa 45 secondi.
- Durante la fase successiva di scarico, tutte le spie luminose tornano allo stato iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi. Durante questo arco di tempo, non è possibile selezionare alcuna funzione.
- Quando la camera a vuoto è decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre il contenitore sottovuoto.
- Al termine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico, che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo. La camera viene decompressa permettendo l'estrazione del contenitore.
- La durata complessiva del ciclo è di 1 minuto (fino alla riapertura del coperchio di vetro della macchina)

IMPORTANTE Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto . La camera viene decompressa e il coperchio di vetro si solleva. Attendere circa 20 secondi e il segnale acustico prima di avviare un nuovo ciclo.

Per preservare al meglio le qualità organolettiche del prodotto e impedire la fuoriuscita dei liquidi di cottura, si raccomanda di non effettuare la cottura "sottovuoto" con confezioni la cui sigillatura sottovuoto non sia perfettamente riuscita.

Per impedire la proliferazione di microrganismi pericolosi, il prodotto sottovuoto deve essere cotto velocemente (procedura A) oppure deve essere sottoposto a un abbattimento di temperatura e riposto in frigorifero o congelatore (procedure B e C).

Non conservare i prodotti confezionati sottovuoto a temperatura ambiente.

Cottura con forno a vapore

Per usare il sistema di cottura "Chef touch", seguire le indicazioni dei disegni.

- Aprire lo sportello e posizionare la griglia al secondo livello
- Disporre le buste come illustrato nelle figure (1, 2, 3, 4)
- Chiudere lo sportello
- Selezionare il menu Sottovuoto
- Impostare il programma di cottura (vedere le illustrazioni del display)
- Selezionare la categoria di riferimento
- Impostare il tempo di cottura in base alle indicazioni delle tabelle allegate
- Iniziare la cottura
- Al termine della cottura (segnalata da un indicatore acustico), estrarre il prodotto dal forno

Un indicatore acustico segnalerà l'apertura dello sportello prima del termine del tempo di cottura impostato, e sul display sarà visualizzato il messaggio seguente: "La cottura non è completa, chiudere subito lo sportello"

Questo messaggio sarà visualizzato ogni volta che non sia stato raggiunto il tempo di cottura minimo.

Si consiglia di non consumare gli alimenti se la cottura non è terminata, perché in questo caso è possibile che non tutti i batteri siano stati adeguatamente eliminati.

Si raccomanda di controllare sempre il grado di cottura degli alimenti prima di consumarli.

Il termine della cottura è segnalato da un indicatore acustico

Sul display viene visualizzato il messaggio "Cottura completata, cons. prod. o abbat. e conser."

Il messaggio visualizzato sul display può essere cancellato premendo il tasto "OK".

Una volta cotto, il prodotto deve essere consumato o sottoposto ad abbattimento della temperatura.

Alla fine della cottura, fare attenzione quando si estrae la busta dal forno, perché potrebbe essere molto calda. Si raccomanda di usare sempre guanti da forno o presine per estrarre la busta

APERTURA DELLA BUSTA

Se alla fine della cottura la busta è aperta, procedere come segue:

- Estrarre la busta dal forno
- La busta potrebbe essere calda e potrebbe fuoriuscire del liquido
- Estrarre gli alimenti dalla busta

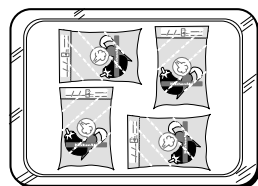
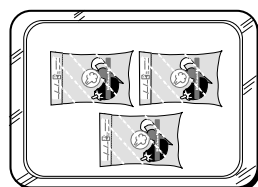
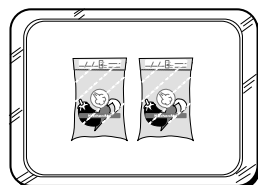
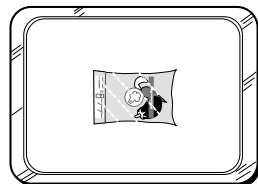
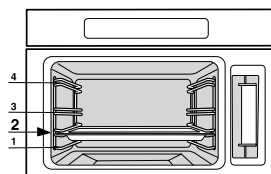
Se il ciclo di cottura è terminato è possibile consumare gli alimenti, ma la loro qualità organolettica non sarà garantita.

Nel caso in cui il ciclo di cottura non sia terminato, ma sia stato raggiunto il tempo minimo impostato, si raccomanda di estrarre la busta e di ultimare la cottura in modo tradizionale (vedere sopra).

BLACK OUT

Se durante la cottura "sottovuoto" l'ora lampeggia sul display, significa che si è verificata un'interruzione di corrente durante il processo.

In tal caso, si raccomanda di estrarre la busta e di terminare la cottura nel modo tradizionale (vedere sopra)



Uso dell'abbattitore di temperatura

Usare esclusivamente prodotti originali KitchenAid.

Si raccomanda di asciugare gli alimenti con uno strofinaccio o con un panno carta prima di introdurli nell'abbattitore di temperatura.

In questo modo si limiterà la formazione di condensa durante l'abbattimento di temperatura e si impedirà la formazione di ghiaccio sulle pareti dell'abbattitore, che inciderebbe negativamente sulle sue prestazioni.

Per abbattere la temperatura delle buste, seguire le indicazioni dei disegni:

Aprire lo sportello e posizionare la griglia al livello intermedio

Disporre le buste come illustrato nelle figure (1, 2, 3, 4)

Selezionare uno dei cicli seguenti:

Raffreddamento rapido, procedura di impostazione del tempo

Congelamento rapido, procedura di impostazione del tempo

Selezionare un tempo di 2 ore per il ciclo di raffreddamento rapido e di 4 ore per il ciclo di congelamento rapido

Assicurarsi che lo sportello dell'apparecchio sia ben chiuso; premere il tasto Avvio/Stop per avviare il ciclo desiderato.

Il termine del ciclo è indicato da un segnale acustico e dai simboli lampeggianti sul display.

Estrarre gli alimenti trattati dalla camera e riporli nel frigorifero o nel congelatore

Ri chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere il tasto Avvio/Stop. Il pannello comandi si spegnerà automaticamente entro 3 minuti e lo sportello anteriore si chiuderà automaticamente. Se alla fine del ciclo di abbattimento della temperatura la busta è ancora calda o tiepida, è probabile che sia stato impostato un ciclo non corretto. In tal caso, procedere come segue:

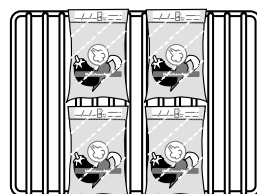
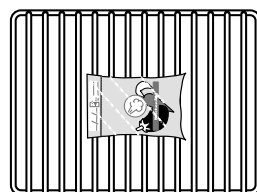
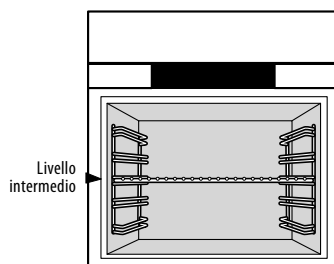
Gettare il prodotto senza consumarlo, anche se cotto, perché le caratteristiche microbiologiche all'interno della busta potrebbero essere inadeguate.

In caso di guasto che non sia attribuibile a un errore di impostazione del ciclo, rivolgersi al Servizio Assistenza.

BLACK OUT

In caso di interruzione della corrente, non viene visualizzato alcun messaggio sul display.

Se vi sono segnali di black out, si raccomanda di gettare gli alimenti senza consumarli.



Istruzioni per la conservazione delle buste in frigorifero/congelatore

Prestare sempre la massima attenzione nel riporre le buste contenenti gli alimenti, per evitare che la superficie possa essere danneggiata durante la conservazione.

Le buste devono essere conservate a una temperatura di 4°C nel frigorifero e di -18°C nel congelatore. Consultare le istruzioni per l'uso dell'apparecchio per identificare la zona di conservazione consigliata e adottare le altre precauzioni necessarie.



Le buste con gli alimenti possono essere tenute in fresco per un massimo di 48 ore; dopo tale periodo, il contenuto deve essere consumato o eliminato.

I prodotti refrigerati non possono essere successivamente congelati.

BLACK OUT

Se si verifica un'interruzione di corrente durante il confezionamento del prodotto con il sistema "Chef touch", il prodotto deve essere eliminato.

Uso del forno a vapore per riscaldare gli alimenti

Per il riscaldamento degli alimenti, seguire le istruzioni della sezione “Cottura con un forno a vapore”.

Il termine della cottura è segnalato da un indicatore acustico

Al termine della cottura, fare attenzione nell'estrarre la busta dal forno, perché potrebbe essere molto calda. Si raccomanda di usare sempre guanti da forno/presine per estrarre la busta.

APERTURA DELLA BUSTA

Se alla fine della cottura la busta è aperta, procedere come segue:

- Estrarre la busta dal forno
- La busta sarà molto calda e potrebbe fuoriuscire del liquido dal foro
- Estrarre gli alimenti dalla busta

Se il ciclo di cottura è terminato è possibile consumare gli alimenti, ma la loro qualità organolettica non sarà garantita. Se necessario, terminare il riscaldamento con le procedure tradizionali

BLACK OUT

Se durante il riscaldamento l'ora lampeggia sul display, significa che si è verificata un'interruzione di corrente.

In tal caso, si raccomanda di estrarre la busta e di terminare la cottura nel modo tradizionale.

APERTURA DELLA BUSTA DOPO LA COTTURA O IL RISCALDAMENTO

Fare sempre attenzione alla temperatura esterna della busta: potrebbe essere molto calda. Si raccomanda di usare sempre guanti da forno o presine per toccare la busta.

Possibilmente, estrarre la busta dal forno tenendola per le alette superiori

Appoggiare la busta su una superficie piana

In alternativa, per mantenere la busta in posizione verticale, appoggiarla su un recipiente cavo, con l'aletta da tagliare rivolta verso l'alto.

Tagliare appena al di sotto della linea di sigillatura tratteggiata/continua

Eliminare il liquido in eccesso e versare il contenuto restante della busta, pronto per il consumo, in un recipiente o in un piatto.

Il prodotto non dovrebbe essere tenuto a lungo a temperatura ambiente prima del consumo, per non comprometterne le proprietà organolettiche.

Una volta estratto dalla busta, il prodotto non potrà essere nuovamente confezionato sottovuoto.

Tabella di cottura

I tempi di cottura indicati nella tabella sono da considerarsi indicativi. Si raccomanda di cucinare possibilmente alimenti freschi a temperatura di frigorifero.

Gli alimenti contenuti nelle buste sottovuoto devono essere cotti e riscaldati soltanto con gli appositi cicli "sottovuoto", come indicato nella tabella seguente, scegliendo il ciclo di cottura corretto.

CATEGORIA	TAGLIO/PORZIONE/ DESCRIZIONE	CICLO DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (alimenti refrigerati) (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (alimenti congelati) (min)
Pesce	Palombo/Pesce spada	Pesce (filetti o tranci)	45-55	10-20	20-30
	Sogliola/Rombo (filetti)	Pesce (filetti o tranci)	45-50	10-20	25-35
	Salmone (trancio)	Pesce (filetti o tranci)	40-45	25-35	35-45
	Occhiaia/Sarago	Pesce (filetti o tranci)	40-45	10-20	50-60
	Orata/Branzino/Gallinella (pesce intero)	Pesce (filetti o tranci)	45-50	10-20	50-60
	Orata/Branzino/Gallinella (filetti)	Pesce (filetti o tranci)	40-45	10-20	20-30
	Cernia/Ricciola/Sanpietro/Triglia (filetti o tranci)	Pesce (filetti o tranci)	40-45	10-20	50-60
	Coda di rospo	Pesce (filetti o tranci)	40-45	10-20	50-60
	Scorfano/Merluzzo (tranci o filetti)	Pesce (filetti o tranci)	45-50	10-20	50-60
Molluschi	Seppie (intero o a pezzi)	Molluschi	55-60	5-15	15-25
	Calamari (interi o a pezzi)	Molluschi	60-70	5-15	15-25
	Totani (interi o a pezzi)	Molluschi	60-70	5-15	15-25
	Moscardini (interi o a pezzi)	Molluschi	70-80	10-20	20-30
	Polpo (intero o pezzi)	Molluschi	100-120	10-20	20-30
Crostacei	Gambero/Gamberone (senza guscio)	Crostacei	28-30	10-20	20-30
	Mazzancolle (senza guscio)	Crostacei	28-30	10-20	20-30
	Code di gambero (senza guscio)	Crostacei	28-30	10-20	20-30
Salse salate	Fondute di formaggi	Salse salate	40-50	10-20	15-25
	Salsa a base di panna	Salse salate	35-40	10-20	15-25
	Salsa a base di pomodoro fresco	Salse salate	35-40	10-20	15-25
Agnello	Spezzatino di lonza	Carne (fettine o spezzatino)	45-50	45-50	40-50
	Lonza	Carne (pezzo intero)	80-85	80-85	30-40

Tabella di cottura

CATEGORIA	TAGLIO/PORZIONE/ DESCRIZIONE	CICLO DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (alimenti refrigerati) (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (alimenti congelati) (min)
Suino	Stinco (intero o disossato)	Carne (fettine o spezzatino)	220-240	25-35	40-50
	Pancetta a fette	Carne (fettine o spezzatino)	70-80	10-20	15-20
	Pancetta (trancio)	Carne (pezzo intero)	100-120	60-70	85-90
	Filetto (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	45-55	80-90
	Coscia (intera o disossata)	Carne (pezzo intero)	90-100	45-55	85-90
	Spalla (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	95-105	50-60	100-110
	Lonza o carré disossato (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	55-65	80-90
Manzo	Ossobuco	Carne (fettine o spezzatino)	220-240	15-25	25-35
	Spezzatino di manzo	Carne (fettine o spezzatino)	220-240	15-25	80-90
	Roast beef (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	35-45	75-85
	Filetto (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	50-60	85-95
	Noce (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-90	45-55	75-85
Vitello	Stinco (disossato)	Carne (fettine o spezzatino)	220-240	25-35	40-50
	Ossobuco	Carne (fettine o spezzatino)	220-240	15-25	25-35
	Fettine di carré o lombò disossato	Carne (fettine o spezzatino)	45-50	15-25	25-35
	Lonza o carré disossato (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	55-65	85-95
	Spezzatino di vitello	Carne (fettine o spezzatino)	220-240	20-30	40-50
	Filetto (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	45-55	75-85
	Noce (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	70-80	85-95
Pollo	Coscia (intera)	Pollame	55-65	15-25	40-50
	Petto (intero o metà)	Pollame	50-60	15-25	70-80
Tacchino	Coscia (intera o disossata)	Pollame	80-90	30-40	75-85
	Petto (intero)	Pollame	60-70	40-50	75-85

Tabella di cottura

CATEGORIA	TAGLIO/PORZIONE/ DESCRIZIONE	CICLO DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (alimenti refrigerati) (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (alimenti congelati) (min)
Verdure	Cavolfiore (intero o a cime)/Broccoli (intero)	Verdure	35-45	20-30	40-50
	Zucchine (intere)	Verdure	35-38	15-25	40-50
	Patate (pezzi)	Verdure	40-50	20-30	40-50
	Peperoni (metà o falde)	Verdure	35-40	10-20	35-45
	Cipolle (intere o quarti)	Verdure	35-40	10-20	20-30
	Carote (intere)	Verdure	35-38	7-20	20-30
	Porri (a pezzi)	Verdure	35-38	10-20	20-30
	Radicchio/Indivia	Verdure	35-38	10-20	15-25
	Bietole (intere o a pezzi)	Verdure	35-38	15-25	20-30
	Carciofi (metà, senza spine)	Verdure	35-40	7-20	15-25
	Finocchi (interi o quarti)	Verdure	35-40	15-25	40-50
	Asparagi (interi)	Verdure	35-38	5-15	15-25
Funghi	Champignon/Porcini (interi o pezzi)	Verdure	35-40	10-20	25-35
	Chiodini/Finferli (interi)	Verdure	35-38	10-20	25-35
Frutta	Mele/Pere (intere)	Frutta	30-35	15-25	30-40
	Mele/Pere (pezzi)	Frutta	25-30	10-20	20-30
	More/Lamponi (interi, freschi)	Frutta	25-28	10-20	20-30
	Ananas (fette)	Frutta	30-35	10-20	20-30
	Prugne/Susine (intere)	Frutta	25-30	10-20	20-30
Creme dolci	Crema a base di cioccolato	Creme dolci	35-45	5-15	10-20
	Crema a base di cioccolato e mascarpone	Creme dolci	35-45	5-15	10-20
	Crema a base di cioccolato e panna	Creme dolci	35-40	5-15	10-20

Consigli per la preparazione e la cottura degli alimenti

PREPARAZIONE E COTTURA DELLE CARNI

CARNE (PEZZO INTERO):

- Si consiglia di tagliare la carne in modo appropriato prima della cottura.
- È possibile cuocere la carne nella busta senza aggiunta di altri ingredienti, oppure condita con sale e aromi.
- Dopo la cottura sottovuoto, la carne estratta dalla busta può essere rosolata in padella per qualche minuto per acquisire la tradizionale doratura superficiale.
- Alcuni tagli di carne, ad esempio il roast beef, si prestano ad essere consumati a temperatura di frigorifero. In questi casi, si consiglia di affettare la carne a freddo e di condirla a piacere (con olio e pepe o con salse di accompagnamento).
- Alcuni tagli di carne, come il carré di agnello o di vitello, possono essere cotti anche con l'osso. In questi casi, prestare particolare attenzione durante la preparazione per evitare che l'osso provochi rotture della busta.

STUFATI:

- Per ottenere risultati di qualità ottimale, si consiglia di utilizzare tagli di carne adatti per la preparazione a spezzatino.
- Tagliare la carne a pezzi di almeno 3 cm di lato.

Ricetta base:

La ricetta qui descritta può essere utilizzata come base per le diverse varianti di spezzatino:

250 g di carne
30 g di carote a rondelle
50 g di patate a dadini
80 g di pomodoro
Sale e aromi a piacere

CARNE (FETTINE):

- Le fettine di carne (lombo, ossobuco) possono essere preparate con metodi di cottura asciutti o in umido (con aggiunta di 80-100 g di pomodoro per busta). Per i tagli di carne più magri, si consiglia l'aggiunta di liquido di cottura nella busta.
- Lo spessore delle fette è importante ai fini del risultato finale. Per i tagli molto grassi, tipo pancetta, lo spessore delle fette può arrivare anche a 2 cm.

STINCHI:

- Cuocere gli stinchi preferibilmente disossati per evitare possibili rotture della busta.
- Se gli stinchi sono di grosse dimensioni (vitello) una volta disossata la carne e ridotta a pezzi sarà probabilmente necessario distribuirla in più buste per la cottura.

POLLAME:

- Il petto di pollo o tacchino può essere cotto intero, a pezzi o a fette. Per ognuna delle varianti si può poi decidere se effettuare una cottura a secco o in umido, in base ai propri gusti. È anche possibile farcire il petto ricavando una tasca e

riempiendola a piacere (ripieno di prosciutto, formaggio e verdure a foglia).

- Le cosce possono essere cotte con o senza osso. Controllare che le ossa non abbiano parti taglienti, per evitare possibili rotture della busta.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto la doratura superficiale caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando la carne in padella per qualche minuto.

PREPARAZIONE E COTTURA DEL PESCE

FILETTI O TRANCI:

- Cuocere i tranci o filetti di pesce preferibilmente a secco o con poco condimento.
- Per la cottura sottovuoto di filetti di pesce, si suggerisce di scegliere tagli di una certa consistenza (almeno 300/400 g).
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto la doratura superficiale caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando il pesce in padella per qualche minuto.

PESCE (INTERO):

- Si consiglia di cuocere il pesce intero solo dopo averlo accuratamente pulito (squamandolo e rimuovendo le interiora).
- Si suggerisce di rimuovere la testa e la coda del pesce nel caso in cui la busta non sia sufficientemente capiente per contenerlo intero.
- Cuocere il pesce a secco o con aggiunta di qualche liquido di cottura (condimenti tipo olio, panna, salsa) in base ai propri gusti.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto la doratura superficiale caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando il pesce in padella per qualche minuto.

MOLLUSCHI:

- Si consiglia di cuocere i molluschi interi solo dopo averli accuratamente puliti (rimuovendo vescicole interne, interiora e parti cartilaginee).
- Si consiglia di tagliare a pezzi i molluschi di grandi dimensioni, come il polpo. La cottura può essere effettuata a secco o in umido (pomodoro, condimenti, salse), secondo i propri gusti.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto la doratura superficiale caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando i molluschi in padella per qualche minuto.
- Alcune preparazioni, come i tranci di polpo o gli anelli di totano, si prestano ad essere consumati anche freddi, accompagnati da patate, insalata o altre verdure a piacere.

CROSTACEI:

- Si consiglia di cuocere i crostacei interi solo dopo averli accuratamente puliti (rimuovendo le interiora).
- Cuocere i crostacei preferibilmente privi del guscio esterno,

Consigli per la preparazione e la cottura degli alimenti

per evitare possibili rotture della busta.

- I crostacei possono essere preparati con metodi di cottura asciutti o in umido (aggiungendo 70-90 g d'acqua per busta).
- Per un risultato ottimale, si consiglia di scegliere gamberi e scampi (o mazzancolle) di dimensioni indicative tra gli 8 e 13 cm.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto la doratura superficiale caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando i crostacei in padella per qualche minuto.

PREPARAZIONE E COTTURA DI SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO:

SALSE SALATE:

- Le salse salate possono essere preparate per accompagnamento a piatti di portata o per essere consumate al cucchiaio.

Ricetta base:

La ricetta qui descritta può essere utilizzata come base per molte salse salate:

Fondute di formaggi:

70 g di pecorino
70 g di gorgonzola
70 g di taleggio
70 g di panna

A piacere è possibile sostituire i formaggi suggeriti con altri tipi a pasta molle o stagionati, secondo i propri gusti.

Salsa a base di panna con aggiunta di verdure:

100 g di panna
70 g di altri formaggi
50–100 g di verdure a cubetti (zucchine) o radicchio alla julienne

Salsa a base di panna con aggiunta di pesce:

70 g di panna
110 g di salmone affumicato

Salsa a base di pomodoro fresco con aggiunta di verdure

170 g di pomodori freschi
15 g di cipolle
60 g di melanzane
70 g di zucchine
40 g di peperoni
15 g di olio

Salsa a base di pomodoro fresco con aggiunta di pesce

300 g di pomodori freschi
80 g di tonno sott'olio
20 g di cipolle
30 g di olio

PREPARAZIONE E COTTURA DI VERDURE E FUNGHI:

VERDURE O FUNGHI INTERI:

- Alcune verdure, come zucchine, carote, bietole o asparagi, andrebbero cotte preferibilmente intere. Per un risultato ottimale, si consiglia di scegliere carote e zucchine con un diametro di almeno 3 cm.

VERDURE O FUNGHI A PEZZI:

- È possibile cuocere tutti i tipi di verdure a pezzi. Tagliare i pezzi in base alla grandezza delle verdure o dei funghi, e in base al modo in cui si desidera disporli nel sacchetto.
- A piacere si possono aggiungere 50-100 g di acqua nella busta. A fine cottura sarà poi possibile frullare il contenuto della busta e consumarlo sotto forma di "passato di verdura".

PREPARAZIONE E COTTURA DI FRUTTA:

FRUTTA (INTERA e a PEZZI):

- È possibile cuocere tutti i tipi di frutta a pezzi. Tagliare i pezzi in base alla grandezza dei frutti e al modo in cui si desidera disporli nel sacchetto.
- Alcuni frutti possono essere cotti anche interi (mele, pere).
- A fine cottura sarà poi possibile frullare il contenuto della busta e consumarlo sotto forma di "vellutata di frutta".

PREPARAZIONE E COTTURA DI CREME DOLCI:

CREME DOLCI:

- Le creme dolci possono essere preparate per guarnire dolci già pronti o per essere consumate al cucchiaio.

Ricetta base:

La ricetta qui descritta può essere utilizzata come base per la preparazione di molte creme dolci:

Crema a base di cioccolato/cioccolato e panna:

150 g di cioccolato a pezzi (200 g se usato senza panna)
90 g di panna

Crema a base di cioccolato e mascarpone:

100 g di cioccolato a pezzi
250 g di mascarpone

A fine cottura, manipolare la busta in modo da favorire la miscelazione degli ingredienti

Se si desidera, aggiungere biscotti spezzettati, nocciole (intere o granelle), frutta.

Guida alla ricerca guasti

L'apparecchio non funziona

- Verificare che lo sportello si chiuda correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia adeguatamente ventilato.
- Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere 10 minuti, quindi ricollegarlo e riprovare.

Il programmatore elettronico non funziona

Se sul display compare una "F" seguita da un numero, rivolgersi al Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

Servizio Assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Provare a risolvere da soli il problema con le misure descritte nella sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema persiste.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, rivolgersi al Servizio Assistenza più vicino.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola "Service" sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità dell'apparecchio (visibile a sportello aperto).

SERVICE 0000 000 00000



Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

NOTA: qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a un **Servizio Assistenza** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di ricambi originali e di una corretta riparazione).



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 Comerio (Varese) Italy

Tel. +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Stampato in Italia

10/15

400010839667

