

Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Istruzioni importanti per la sicurezza	4
Dichiarazione di conformità CE	8
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
Scongelamento a vapore	28
Riscaldare	29
Manuale	30
Modalità assistita	36
Manutenzione e pulizia	37
Dati per verifica prestazioni riscaldamento	39
Caratteristiche tecniche	39
Introduzione al metodo "Chef Touch"	40
Come applicare il metodo "Chef Touch"	41
Buste di cottura	42
Preparazione delle buste	42
Indicazioni sulle fasi di funzionamento della macchina	43
Come cucinare in un forno a vapore	44
Come usare l'abbattitore di temperatura	45
Istruzioni per la conservazione delle buste in frigorifero/congelatore	45
Come usare il forno a vapore per riscaldare	46
Tabella di cottura	47
Consigli per la preparazione e la cottura	50
Guida alla ricerca guasti	52
Servizio di assistenza	52

Istruzioni importanti per la sicurezza

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI SONO MOLTO IMPORTANTI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

PERICOLO

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

AVVERTENZA

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

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

- Conservare le presenti istruzioni a portata di mano per futuro riferimento
- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- L'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.

- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata unicamente da elettricisti qualificati. Rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Una volta posizionato definitivamente l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione abbia una lunghezza sufficiente a collegarlo alla rete elettrica.
- 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 adattatori multipli se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple.
- Non collegare l'apparecchio ad una presa che può essere controllata tramite telecomando o timer.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad es. per riscaldare ambienti).
Il costruttore declina ogni responsabilità per lesioni a persone o animali o danni alle cose qualora non siano rispettate le presenti informazioni e precauzioni.
- L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare caldi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- I bambini molto piccoli (0-3 anni) e piccoli (3-8 anni) devono essere mantenuti a distanza se non sono

sorvegliati continuamente.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a consapevoli dei pericoli che può comportare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio – pericolo di ustione.
- Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi.

- La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso, olio o alcool (ad es. rum, cognac, vino).
- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Usare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno.
- Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro dello sportello del forno in quanto possono rigare la superficie con conseguente possibile frantumazione del vetro.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina, per evitare qualsiasi pericolo di scossa elettrica.

SMALTIMENTO ELETTRODOMESTICI

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire l'apparecchio in conformità alle norme locali sullo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo forno, destinato ad entrare in contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva “Bassa Tensione” 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva “EMC” 2004/108/CE.
- Questo apparecchio è conforme alle specifiche di progettazione ecocompatibile stabilite dai regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014, in conformità con la norma europea EN 60350-1

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻).
- Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.


Come risparmiare energia

- Preriscaldare il forno a microonde solo se indicato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnerne l'apparecchio 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno a cuocere anche dopo aver spento l'apparecchio.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Smaltendo questo prodotto in modo corretto si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.



- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere conferito presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Installazione

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti più vicino. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere l'apparecchio dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

I bambini non devono eseguire operazioni di installazione. Tenere i bambini lontani durante l'installazione dell'apparecchio. Durante e dopo l'installazione dell'apparecchio, tenere il materiale d'imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) lontano dalla portata dei bambini.

Montaggio dell'apparecchio

Durante l'installazione seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.

Prima di collegare l'apparecchio

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'abitazione. Assicurarsi, prima dell'installazione, che il forno sia vuoto.

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 è danneggiato, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione nell'acqua. Tenere il cavo di

alimentazione lontano dalle superfici calde. Sostituire il cavo di alimentazione se è troppo corto o danneggiato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme di sicurezza in vigore. Rivolgersi a un centro di 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.

Dopo il collegamento

L'apparecchio funziona solo se la porta del forno è stata chiusa correttamente.

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

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

Prima del primo utilizzo

- 1. APRIRE LO SPORTELLLO**, togliere gli accessori presenti al suo interno e assicurarsi che il forno sia vuoto, **SCIACQUARE IL CONTENITORE DELL'ACQUA** con acqua di rubinetto (senza detersivi) e riempirlo fino al segno "MAX". **INSERIRE IL CONTENITORE DELL'ACQUA** nel suo alloggiamento e spingerlo finché non scatta il blocco nel punto di contatto e il contenitore non è saldamente fissato in posizione.
- 2. ESEGUIRE LA FUNZIONE DI TARATURA** e seguire le istruzioni che compaiono sullo schermo.

NOTA

LA POMPA DELL'ACQUA, che provvede al riempimento e allo svuotamento della caldaia, è attivata. Inizialmente si sentirà un suono più forte durante il pompaggio dell'aria e un suono più debole mentre l'acqua riempie nuovamente la pompa.

SI TRATTA DI UNA COSA NORMALE che non deve destare preoccupazione.

TERMINATA LA TARATURA, lasciare che il forno si raffreddi fino a raggiungere la temperatura ambiente e asciugare con un panno le zone eventualmente ancora umide.

SVUOTARE IL CONTENITORE DELL'ACQUA e asciugarlo bene prima di ogni altro uso.

Accessori

INDICAZIONI GENERALI

SONO DISPONIBILI in commercio diversi accessori. Prima dell'acquisto, verificare che siano idonei alla cottura combinata con vapore e aria calda.

POSIZIONARE 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. È inoltre possibile cuocere una grande quantità di alimenti nello stesso tempo richiesto per la cottura di quantità inferiori. 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.

I RECIPIENTI PIÙ COMPATTI, come stampi o casseruole, o gli alimenti piccoli che tendono a lasciare pochi spazi liberi, come piselli e punte di asparagi, richiedono tempi di cottura più lunghi perché ostacolano l'accesso del vapore.

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 DI COTTURA

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 dispone il cibo direttamente sulla griglia, inserire la leccarda al livello sottostante.

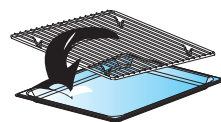


LECCARDA

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

LA TEGLIA DI COTTURA/LECCARDA

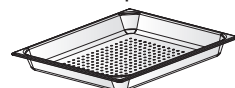
consente di raccogliere i sughi di cottura e le particelle di cibo che, diversamente, macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno. Non posizionare i recipienti direttamente sul fondo del forno.



TEGLIA PER COTTURA A VAPORE

USARE LA TEGLIA PER COTTURA A VAPORE per cuocere alimenti quali pesce, verdure e patate.

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



SERBATOIO DELL'ACQUA

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

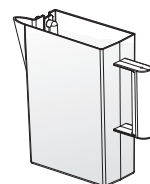
TUTTE LE FUNZIONI DI COTTURA, ad eccezione della cottura con aria forzata, richiedono che il serbatoio sia pieno.

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 **LENTAMENTE** il serbatoio dell'acqua dalla sua sede (per evitare fuoriuscite di liquido). Tenerlo in posizione orizzontale per facilitare l'uscita dell'acqua dalla sede della valvola.



SONDA

Usare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno.

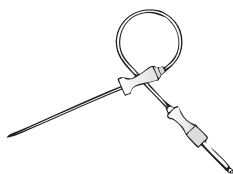
LA SONDA È PROGETTATA per misurare la temperatura interna degli alimenti in una gamma da 30 °C a 100 °C. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio si spegne e nel display viene visualizzata la scritta "Temperature is reached" (Temperatura raggiunta).

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

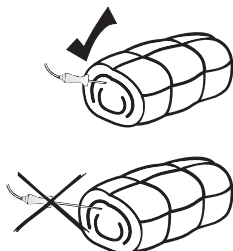


Inserimento della sonda

1. INSERIRE LA SONDA nell'alimento mentre è ancora sul banco di lavoro della cucina.

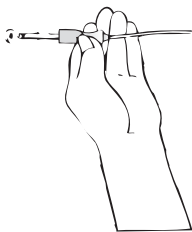


ASSICURARSI che la sonda sia inserita il più possibile all'interno dell'alimento. In questo modo si otterrà una lettura della temperatura più precisa.



2. COLLOCARE la pietanza preparata nel forno.

3. RIMUOVERE IL TAPPO DELLA SONDA E collegare la sonda alla presa di corrente del forno assicurandosi che il cavo sia libero anche dopo che è stata chiusa la porta del forno. Sia la presa di corrente che la spina della sonda sono prive di corrente.



TEMPERATURA DI COTTURA

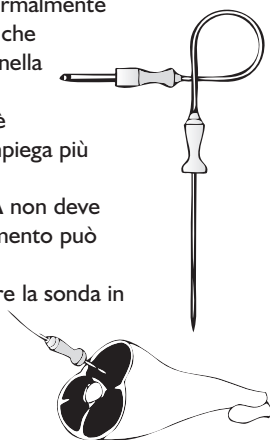
LA SONDA dovrebbe normalmente essere inserita in modo che la punta sia posizionata nella parte più spessa dell'alimento, dato che è questa è la parte che impiega più tempo per scaldarsi.

LA PUNTA DELLA SONDA non deve toccare le ossa che l'alimento può contenere.

Inoltre, evitare di inserire la sonda in parti grasse dell'alimento, in quanto tali parti si scaldano più velocemente fornendo temperature fuorvianti.

La sonda deve, se possibile, essere inserita in modo tale 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 sonda quando si preparano dolci e marmellate o piatti che richiedano di cuocere o sobbollire per un lungo periodo di tempo, perché la temperatura massima che può essere impostata è di 100 °C.

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

IL FORNO NON DEVE ESSERE MESSO IN FUNZIONE con la sonda temperatura posta all'interno della cavità se non è inserita all'interno del forno.

Se si fa funzionare il forno senza rispettare quanto sopra espresso si rischia di danneggiare la sonda.

Usare solamente la sonda fornita in dotazione o raccomandata dal servizio assistenza. Sonde di altre marche in commercio non assicurano buoni risultati e possono danneggiare l'apparecchio.

POLLO

QUANDO LA SONDA viene usata per preparare un pollo arrosto, la punta dovrebbe essere

posizionata nella parte più polposa del pollo, cioè all'interno della coscia, dalla parte posteriore. Non deve toccare le ossa.



AGNELLO

QUANDO SI CUCINA UN PEZZO/COSCIOTTO DI

AGNELLO, inserire la punta della sonda nella parte più spessa in modo che non tocchi l'osso.



MAIALE

QUANDO SI CUCINA CARNE DI MAIALE, per esempio una

spalla, un cosciotto, una punta di culaccio, ecc., la sonda dovrebbe essere inserita nell'"estremità" del pezzo piuttosto che attraverso lo strato di grasso sulla superficie. Evitare di collocare la punta della sonda nelle parti grasse del maiale.



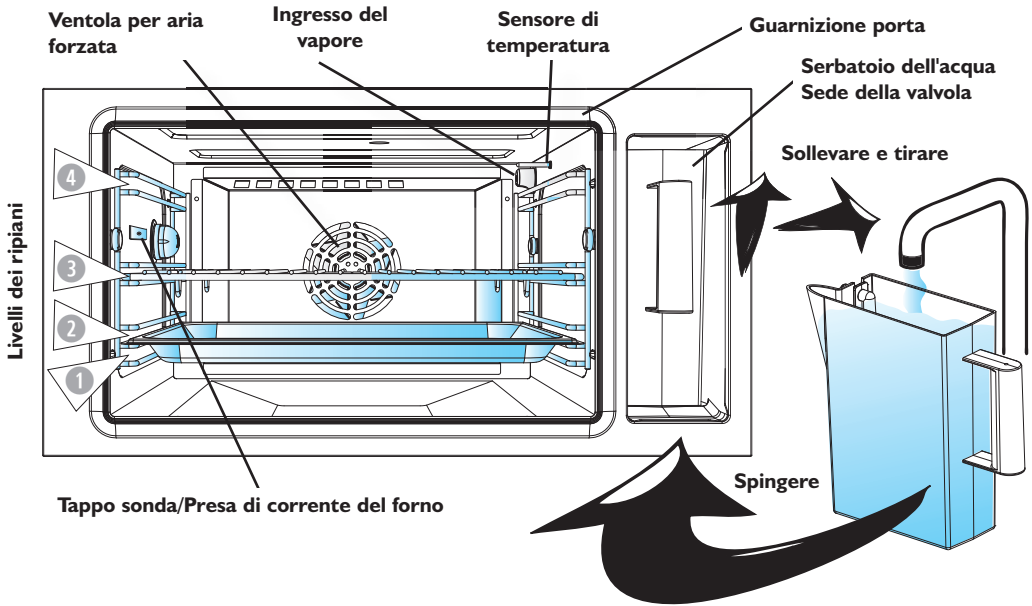
PESCE

LA SONDA PUÒ ESSERE USATA QUANDO SI CUCINANO PESCI INTERI,

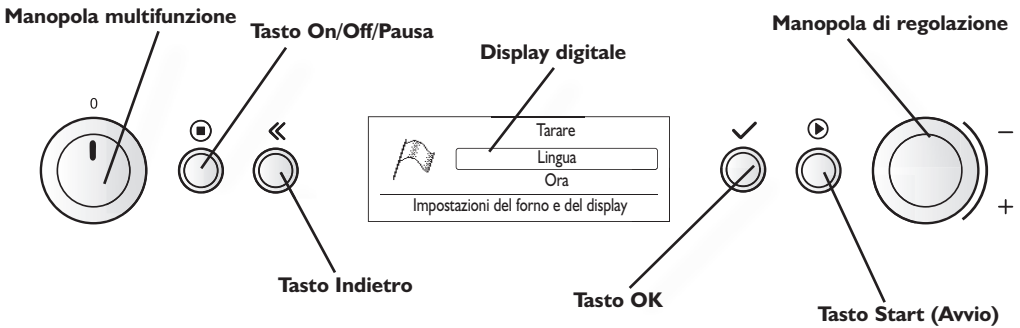
pesci di grosse dimensioni come luccio o salmone. Posizionare la punta della sonda nella parte più spessa, non troppo vicino alla spina dorsale..



Caratteristiche dell'apparecchio



Pannello comandi



Blocco a chiave



I. PREMERE I TASTI FRECCHE INDIETRO E OK SIMULTANEAMENTE E TENERLI PREMUTI FINCHÉ NON VENGONO EMESSE DUE SEGNALAZIONI ACUSTICHE (3 SECONDI).

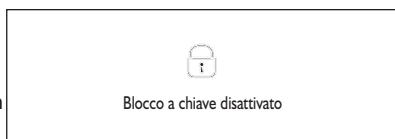
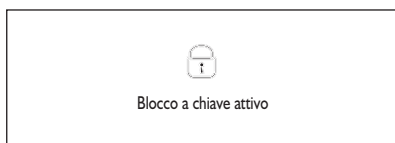
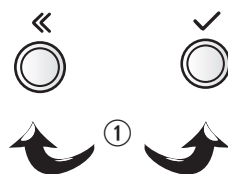
USARE QUESTA FUNZIONE per impedire a bambini di usare il forno senza sorveglianza.

QUANDO IL BLOCCO È ATTIVO, tutti i tasti sono disabilitati.

ATTENZIONE: questi tasti possono essere usati congiuntamente solo quando il forno è spento.

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

IL BLOCCO A CHIAVE PUÒ ESSERE DISATTIVATO nello stesso modo in cui è stato attivato.

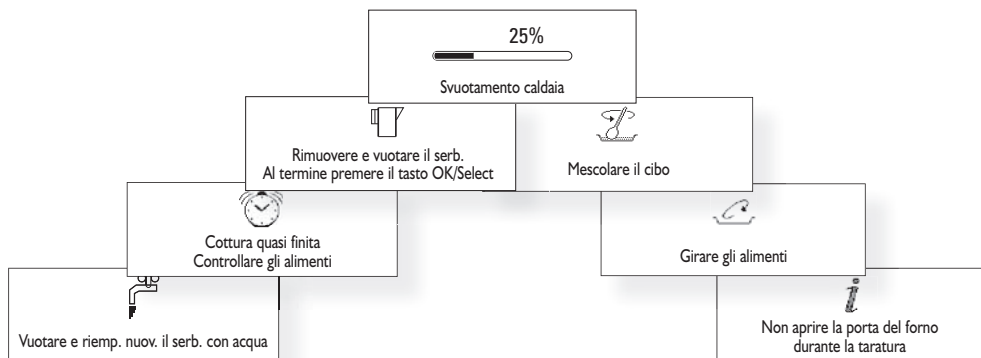


Messaggi

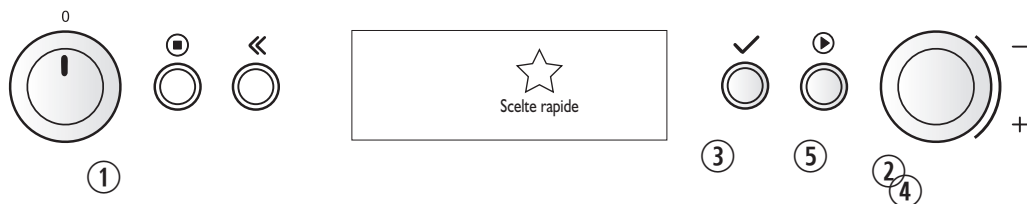
QUANDO SI UTILIZZANO ALCUNE FUNZIONI, è possibile che il forno si fermi e richieda di eseguire un'operazione o semplicemente suggerisca gli accessori da utilizzare.

QUANDO APPARE UN MESSAGGIO:

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



Scelte rapide



1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE fino a visualizzare Scelte rapide.

2. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare la scelta rapida preferita. La funzione maggiormente utilizzata è preselezionata.

3. PREMERE IL TASTO OK per confermare la selezione.

4. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE / IL TASTO OK per apportare le modifiche desiderate.

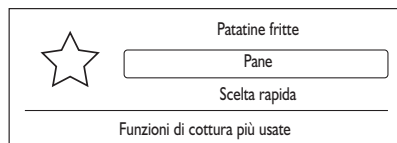
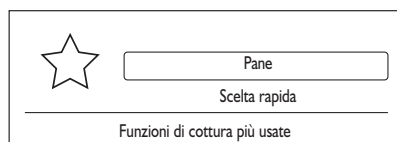
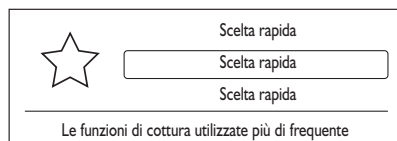
5. PREMERE IL TASTO START

PER FACILITARE L'USO, il forno compila automaticamente una lista delle scelte rapide più utilizzate dall'utente.

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 DEI TASTI DI SCELTA RAPIDA 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.

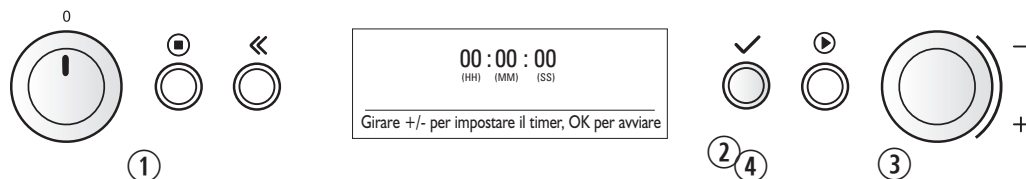
QUANDO L'APPARECCHIO È ACCESO, tutti i tasti funzionano normalmente e l'orologio in formato 24 ore non è visualizzato.

QUANDO L'APPARECCHIO È SPENTO, tutti i tasti sono disattivati ad eccezione di uno. 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 DESCRIZIONI DELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO presumono che il forno sia acceso.

Timer



1. SPEGNERE IL FORNO ruotando la manopola multifunzione sulla posizione zero o premendo il tasto On/Off.

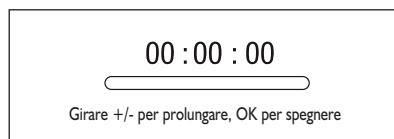
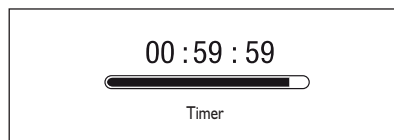
2. PREMERE IL TASTO OK.

3. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare la durata del timer desiderata.

4. PREMERE IL TASTO OK per avviare il timer.

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per misurare il tempo desiderato per i processi di cottura, lievitazione, ecc.

QUESTA FUNZIONE È DISPONIBILE SOLO quando il forno è spento o in modalità standby.



UN SEGNALE ACUSTICO segnala la fine del conto alla rovescia.

PREMENDO IL TASTO STOP prima che il tempo impostato sia trascorso, il timer si disattiva.

Modifica delle impostazioni

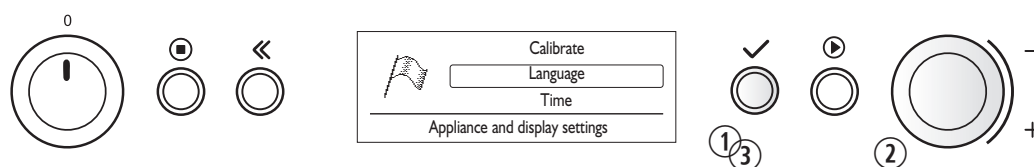


1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE fino a visualizzare Impostazioni.
2. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per scegliere l'impostazione.

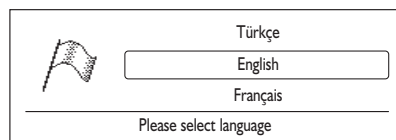
QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA viene richiesto di impostare la lingua e l'ora sull'orologio 24 ore.

DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.

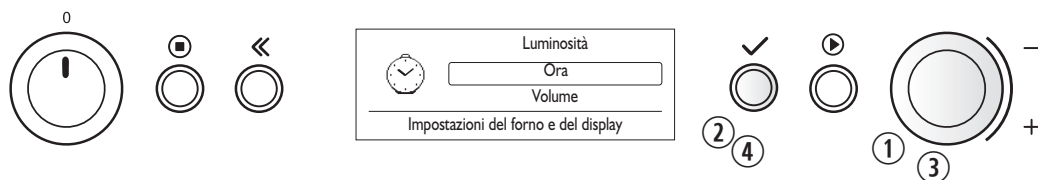
Lingua



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.

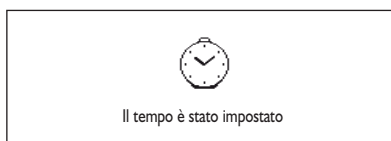
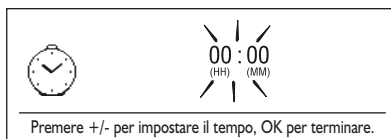


Impostazione dell'ora

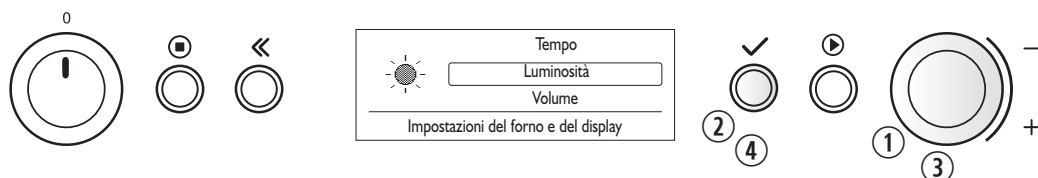


- 1. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Ora.
- 2. PREMERE IL TASTO OK.** (Le cifre lampeggiano).
- 3. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare l'orologio a 24 ore.
- 4. PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

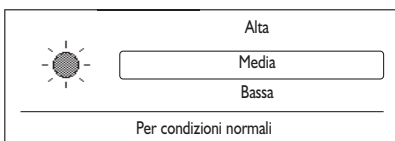
L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.



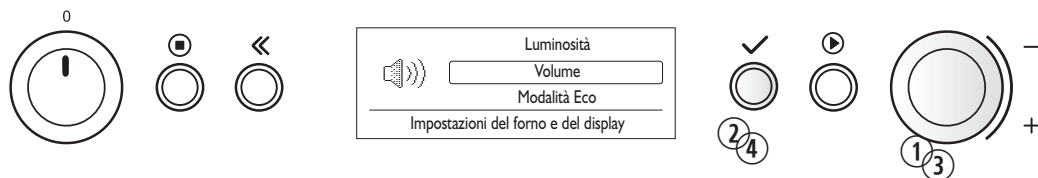
Luminosità



- 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 preferito.
- 4. PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la selezione.



Volume

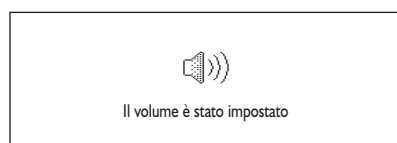
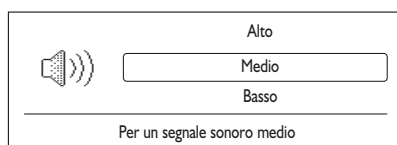


1. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE fino a visualizzare Volume.

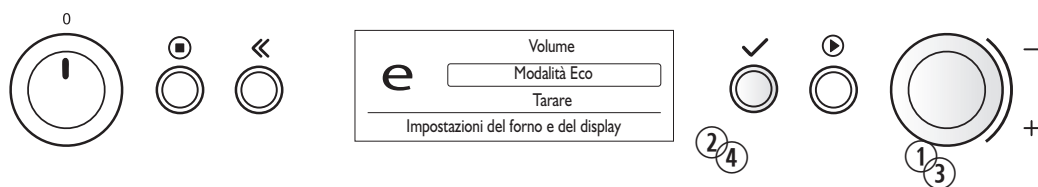
2. PREMERE IL TASTO OK.

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.

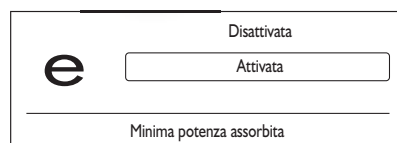
2. PREMERE IL TASTO OK

3. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per attivare o disattivare l'impostazione ECO.

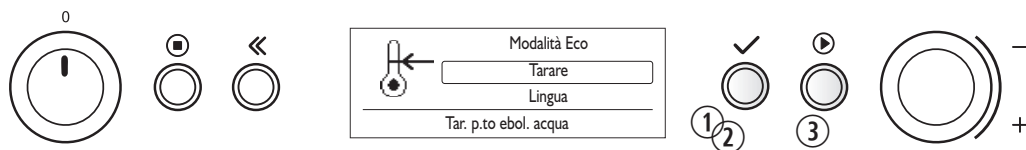
4. PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la modifica.

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. **PRMERE IL TASTO OK.** È importante che la porta rimanga chiusa fino alla fine del processo.
2. **PREMERE IL TASTO OK.**
3. **PREMERE IL TASTO START.**

PRIMA DI UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE,

ACCERTARSI che il serbatoio dell'acqua sia pieno di 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 si configura automaticamente in base alla pressione atmosferica del luogo. Questo processo può generare una quantità di vapore particolarmente elevata - Questo fenomeno è da considerarsi normale.

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.

TUTTAVIA, se il forno è installato in un camper o in un altro veicolo, viene spostato durante un trasloco oppure cambia l'altitudine di installazione, prima di utilizzarlo è necessario ripetere la taratura.

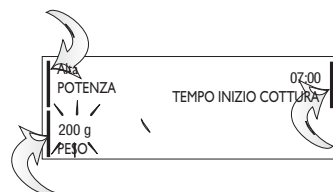
Durante la cottura



UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Il tempo di cottura può essere facilmente incrementato di 1 minuto premendo il tasto Start. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura.

RUOTANDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE, è possibile scorrere tra i parametri per selezionare quello da 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 è possibile tornare direttamente all'ultimo parametro modificato.

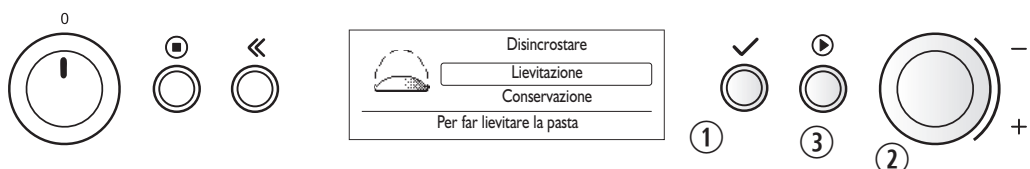
Funzioni speciali



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a 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. Per far lievitare la pasta).

FUNZIONI SPECIALI	
FUNZIONE	USO CONSIGLIATO
PER FAR LIEVITARE LA PASTA	UTILIZZARE PER FAR LIEVITARE l'impasto all'interno del forno a una temperatura costante di 40°C
PULIZIA A VAPORE	USARE PER SCIACQUARE il forno
DISINCROSTARE	UTILIZZARE PER DISINCROSTARE la caldaia.
SVUOTARE	SVUOTAMENTO MAN. caldaia
DISINFEZIONE	PER LA DISINFEZIONE di biberon o vasetti
YOGHURT	PER LA PREPARAZIONE DELLO YOGHURT
CONSERVAZIONE	PER LA CONSERVAZIONE di alimenti quali frutta e verdura

Per far lievitare la pasta



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

QUESTA FUNZIONE è utile per la lievitazione degli impasti. La lievitazione avviene infatti molto più rapidamente che a temperatura ambiente.

LIEVITAZIONE

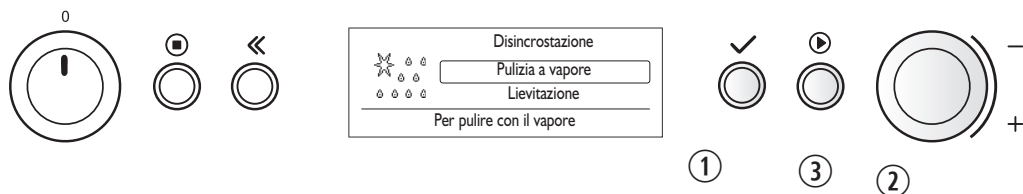
DISPORRE IL RECIPIENTE con l'impasto su un piatto al livello 1 o 2. Coprire con un telo.

RIDURRE I TEMPI DI LIEVITAZIONE di un terzo rispetto a un procedimento normale.

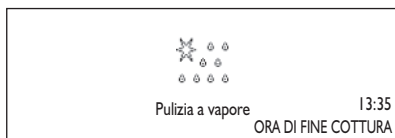
SI CONSIGLIA DI ABBREVIARE i tempi di lievitazione perché la temperatura all'interno del forno è più favorevole della temperatura ambiente esterna. È perciò necessario interrompere la lievitazione con un certo anticipo. Diversamente, il processo continuerà e causerà una lievitazione eccessiva.

TEMPERATURA 40 °C		00:20 TEMPO COTTURA
	Lievitazione	13:35 TEMPO FINE

Pulizia a vapore



1. **PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE.**
2. **SEGUIRE** le istruzioni che compaiono sul display.
3. **PREMERE IL TASTO START**

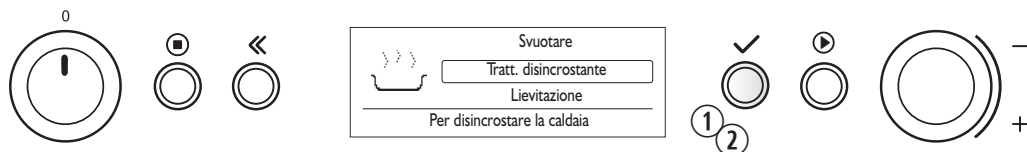


LA FUNZIONE DI PULIZIA A VAPORE viene spesso usata per ammorbidire i depositi di cibo induriti e facilitare così la pulizia.

USARLA REGOLARMENTE per evitare la formazione di incrostazioni di sale e di altri alimenti acidi che potrebbero danneggiare la superficie. Se l'apparecchio non viene tenuto pulito, può formarsi ruggine.

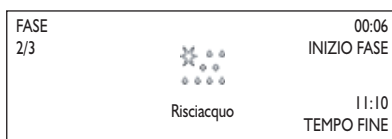
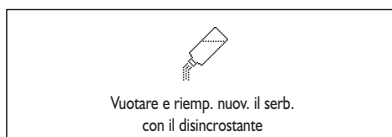
ASCIUGARE IL FORNO dopo la pulitura.

Tratt. disincrostante



1. PREMERE IL TASTO OK. (Il forno si prepara per la disincrostazione.)

2. PREMERE IL TASTO OK dopo aver posizionato il serbatoio dell'acqua con il disincrostante. Seguire le istruzioni che compaiono sul display. Non interrompere il processo prima che sia concluso.



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

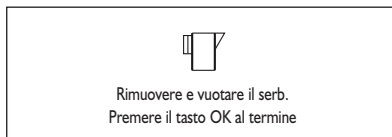
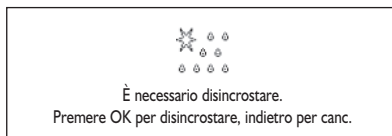
LA DISINCROSTAZIONE dura circa ½ ora, durante la quale non è possibile attivare nessuna funzione di cottura. Il messaggio ("Rimuovere...") indica la fine dell'operazione.

DOPO LO SVUOTAMENTO del serbatoio dell'acqua, il sistema sarà privo di residui, l'apparecchio sarà disincrostanto e il suo utilizzo sarà perfettamente sicuro.

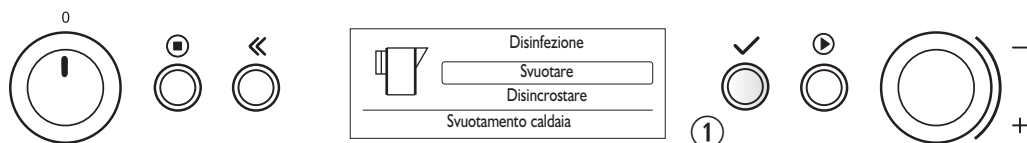
NOTA: UNA VOLTA AVVIATA, la procedura di disincrostazione deve sempre essere completata.

DOSAGGIO DEL DISINCROSTANTE

MISCELARE 1 litro d'acqua con il contenuto di un intero flacone (250 ml) di disincrostante "Wpro active'clean". Se non fosse possibile reperire il disincrostante "Wpro active'clean", usare solo aceto bianco.



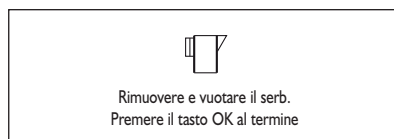
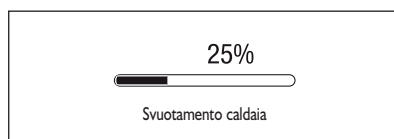
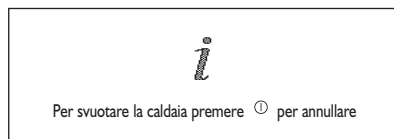
Svuotare



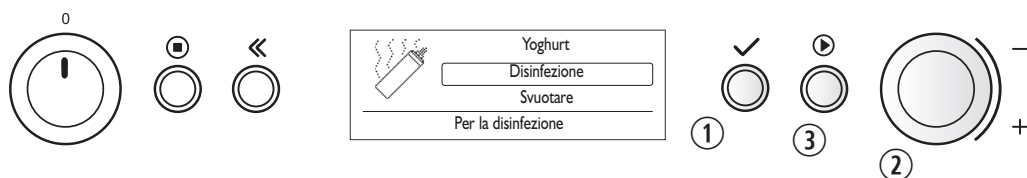
1. PREMERE IL TASTO OK.

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.

3. **PREMERE IL TASTO START**

PER LA DISINFEZIONE di biberon e vasetti per conserve.

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

INTRODURRE LA TEGLIA DI COTTURA/IL PIATTO O LA GRIGLIA AL LIVELLO I. Appoggiarvi gli oggetti, distanziandoli l'uno dall'altro per consentire al vapore di accedere su tutti i lati.

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

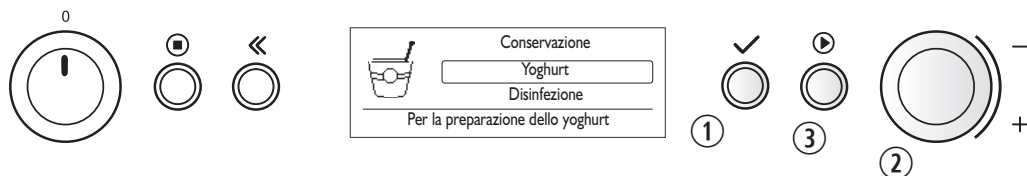
ASCIUGARE ACCURATAMENTE tutti i componenti prima di rimassemblarli.

NOTA:

UN TEMPO MINIMO DI 20 MINUTI è necessario per ottenere risultati ottimali. Non è possibile impostare un tempo inferiore.

IL TEMPO MAX. è di 1 ½ ora.

Yoghurt



1. PREMERE IL TASTO OK.

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

3. PREMERE IL TASTO START

TEMPERATURA	03:00
40 °C	TEMPO INIZIO COTTURA
	Yoghurt
	10:20
	TEMPO FINE

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. La temperatura ottimale è di 43°C). Diversamente, lo yoghurt non si formerà.

AGGIUNGERE CIRCA 100 g di yoghurt già fatto a temperatura ambiente con fermenti vivi a 1 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 pellicola aderente resistente al calore. È anche possibile utilizzare speciali vasetti per yoghurt.

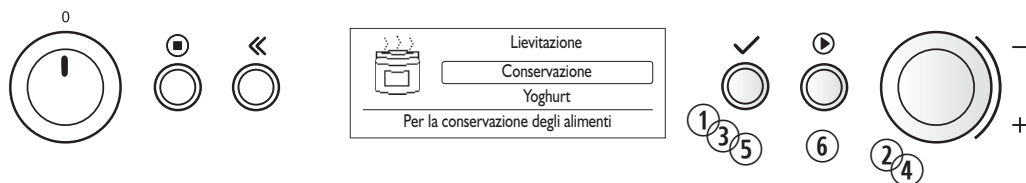
DISPORRE I VASETTI sulla griglia nel forno.

IMPOSTARE IL TEMPO DESIDERATO a 5 ore. (La temperatura preimpostata in fabbrica è di 40°C).

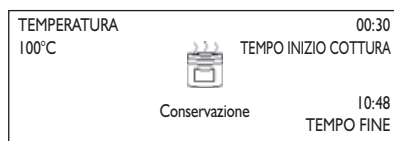
LASCIAR RAFFREDDARE LO YOGHURT e conservarlo in frigorifero per alcune ore prima di servirlo. Si conserverà per 1-2 settimane. Una parte di questo yoghurt (circa 100 g) potrà essere utilizzata per prepararne dell'altro entro 5-7 giorni.

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 modificare l'impostazione.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare. (Se necessario, ripetere quanto indicato nei punti 2 e 5.).
6. **PREMERE IL TASTO OK.**



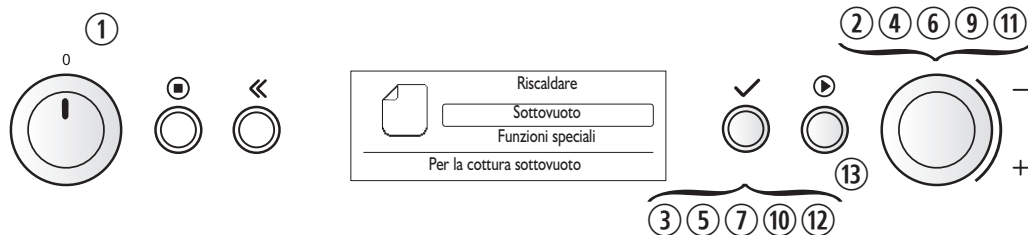
PER LA CONSERVAZIONE di alimenti quali frutta e verdura.

INTRODURRE LA GRIGLIA AL LIVELLO 2 e il piatto al livello inferiore. Appoggiare i recipienti preparati sulla griglia. Se i recipienti sono troppo alti, appoggiarli direttamente sul piatto 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			
ALIMENTO	QUANTITÀ	TEMPO	SUGGERIMENTI
VERDURE	Recipiente da 1 litro	40-120 min	PRE-CUOCERE LE VERDURE e riempire i recipienti come descritto per la frutta. Versare il liquido di conserva.
	Recipiente da ½ litro	25-105 min	
FRUTTA	Recipiente da 1 litro	30-50 min	PER LA FRUTTA MATURA non è richiesta la precottura. RIEMPIRE I RECIPIENTI lasciando 2 cm di spazio libero dall'alto. Versare lo sciroppo di conserva sulla frutta
	Recipiente da ½ litro	15-35 min	

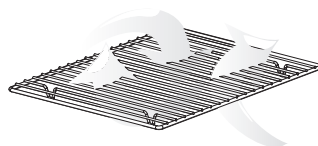
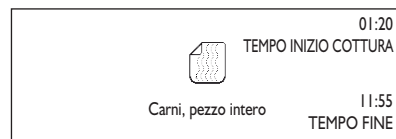
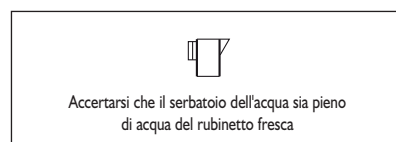
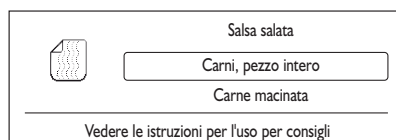
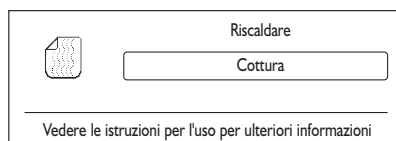
Sottovuoto



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 l'alimento.
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 modificare l'impostazione.
11. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare. (Se necessario, ripetere quanto indicato nei punti 9 e 12.).
12. **PREMERE IL TASTO START**

UTILIZZARE SEMPRE LA GRIGLIA DI COTTURA per posarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno allo stesso.



Riscaldare

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER cuocere gli alimenti di cui alla tabella a seguire.

ALIMENTO	TEMPO COTTURA	ACCESSORI
SURGELATO	01 MIN - 4 ORE	GRIGLIA al livello 3
DI FRIGORIFERO	01 MIN - 4 ORE	

Cottura

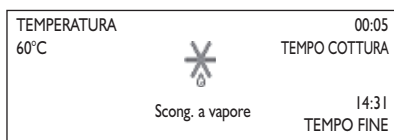
UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER cuocere gli alimenti di cui alla tabella a seguire.

ALIMENTO	TEMPO COTTURA	ACCESSORI
CARNI, PEZZO INTERO	1 H 20 MIN - 4 ORE	GRIGLIA al livello 3
CARNE MACINATA	45 MIN - 4 ORE	
POLLAME	45 MIN - 4 ORE	
PESCE	40 MIN - 4 ORE	
MOLLUSCHI	30 MIN - 4 ORE	
CROSTACEI	28 MIN - 4 ORE	
VERDURE	35 MIN - 4 ORE	
FRUTTA	25 MIN - 4 ORE	
SALSA DOLCE	35 MIN - 4 ORE	
SALSA SALATA	30 MIN - 4 ORE	

Scongelamento 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 modificare l'impostazione.
- 5. PREMERE IL TASTO OK** per confermare. (Se necessario, ripetere quanto indicato nei punti 2 e 4.).
- 6. PREMERE IL TASTO START.**



USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce, verdure, pane e frutta.

PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.

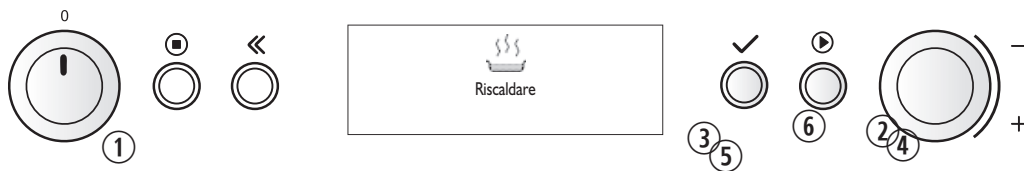
LASCIARE IL PANE in un involucri per evitare che diventi troppo molle.

PER CARNE E PESCE, toglierli dall'involucri o 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.

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

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 modificare l'impostazione.

5. PREMERE IL TASTO OK per confermare. (Se necessario, ripetere quanto indicato nei punti 2 e 4.).

6. PREMERE IL TASTO START.



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

QUANDO SI RIPONE un piatto nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto, mentre le porzioni più piccole o i cibi meno densi al centro del piatto.

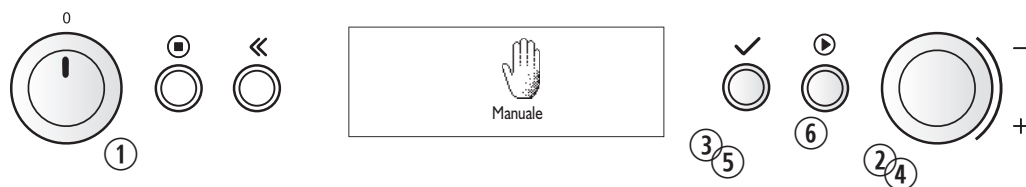
ALCUNI MINUTI DI RIPOSO MIGLIORANO SEMPRE il risultato.

COPRIRE SEMPRE L'ALIMENTO quando si usa questa funzione.

CIBI PRECOTTI	PORZIONI	TEMPO DI RISCALDAMENTO	TEMPERATURA	SUGGERIMENTI
PIATTO GIÀ PRONTO	1-2	18-25 Min	100° C	DISPORRE GLI ALIMENTI NELLA TEGLIA per cottura a vapore, coprire con un coperchio o con pellicola trasparente resistente al calore e introdurre nel forno al livello 3. DISPORRE UN PIATTO al di sotto per raccogliere l'acqua.
MINESTRA/ZUPPA		20-25 Min		
VERDURE		20-25 Min		
RISO E PASTA		15-20 Min		
PATATE		20-25 Min		
CARNE A FETTE		15-20 Min		
CARNE IN SALSA		25-30 Min		
FILETTI DI PESCE		10-15 Min		

Manuale

SEGUIRE QUESTE ISTRUZIONI per utilizzare una funzione manuale.

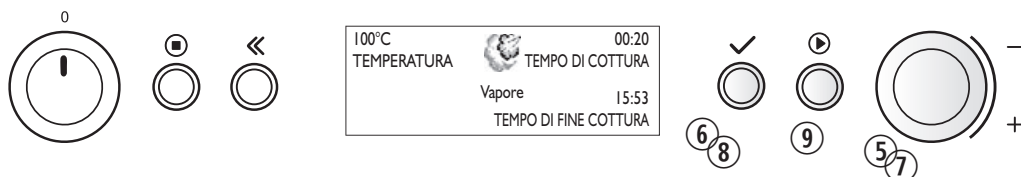


1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché non viene visualizzato Manuale.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'impostazione da modificare.
3. **CONFERMARE PREMENDO IL TASTO OK.**
4. **UTILIZZARE IL TASTO SU / GIÙ** per selezionare una delle funzioni manuali. Seguire le istruzioni nel capitolo dedicato alle funzioni.

FUNZIONI MANUALI	
FUNZIONE	USO CONSIGLIATO:
VAPORE	PER COTTURA a vapore
TERMOVENTILATO + VAPORE	PER CUOCERE pollame, arrosti, carne e pesce al forno
TERMOVENTILATO	PER CUOCERE dolci e torte

Vapore

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER sbollentare alimenti quali verdure, pesce, frutta.

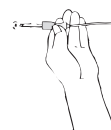
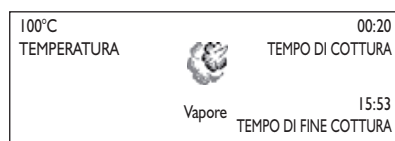


DECIDERE se utilizzare la sonda termometrica per cucinare, e seguire le relative istruzioni riportate di seguito.

SENZA SONDA:

APRIRE LA PORTA, inserire le pietanze.

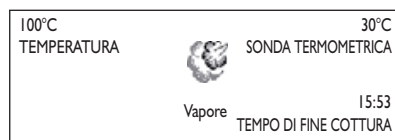
- 5. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'impostazione da modificare.
- 6. PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare.
- 7. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per modificare l'impostazione.
- 8. PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
- 9. PREMERE IL TASTO START.**



CON SONDA:

APRIRE LA PORTA, inserire le pietanze (con la sonda correttamente posizionata negli alimenti) e collegare la spina della sonda alla presa del forno alla parete.

- 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 modificare l'impostazione.
- 8. PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
- 9. PREMERE IL TASTO START.**



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

ALIMENTO		TEMP °C	TEMPO	ACCESSORI	CONSIGLI
BARBABIETOLA ROSSA	PICCOLE	100 °C	50-60 Min	VASCHETTA VAPORE sul livello 3 Vaschetta di raccolta liquido sul livello I	
CAVOLO ROSSO	A FETTE		30-35 Min		
CAVOLO BIANCO			25-30 Min		
FAGIOLI BIANCHI	IN ACQUA		75-90 Min	VASCHETTA DI RACCOLTA LIQUIDO sul livello 3	AGGIUNGERE DOPPIA quantità di acqua
TERRINA DI PESCE		75-80 °C	60-90 Min	VASCHETTA VAPORE sul livello 3	COPRIRE CON UN COPERCHIO o con una pellicola in plastica resistente al calore
			72 °C 		
UOVA AL FORNO		90 °C	20-25 Min	VASCHETTA DI RACCOLTA LIQUIDO sul livello 3	
GNOCCHI		90-100 °C	10-15 Min	VASCHETTA VAPORE sul livello 3 Vaschetta di raccolta liquido sul livello I	
POSIZIONARE SEMPRE gli alimenti nel forno senza confezione o copertura, se non diversamente specificato.			I TEMPI DI COTTURA sono basati sull'interno del forno temperato.		

Termoventilato + vapore

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER cucinare arrosti di carne, pollame e patate al forno farcite, alimenti pronti congelati, pan di spagna, pesce e dolci.

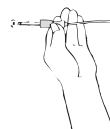
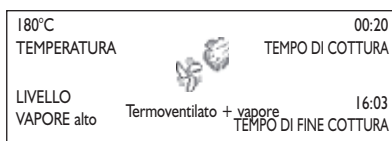


DECIDERE se utilizzare la sonda termometrica per cucinare, e seguire le relative istruzioni riportate di seguito.

SENZA SONDA:

APRIRE LA PORTA, inserire le pietanze.

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 modificare l'impostazione.
8. **PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
9. **PREMERE IL TASTO START.**



CON SONDA:

APRIRE LA PORTA, inserire le pietanze (con la sonda correttamente posizionata negli alimenti)

e collegare la spina della sonda alla presa del forno alla parete.

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 modificare l'impostazione.
8. **PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
9. **PREMERE IL TASTO START.**



ALIMENTO	LIVELLO VAPORE	TEMP °C	TEMPO	ACCESSORI	CONSIGLI
COSTOLETTE	BASSO	160-170 °C	80-90 Min	GRIGLIA al livello 2 VASCHETTA DI RACCOLTA LIQUIDO sul livello 1	INIZIARE con l'osso rivolto verso l'alto e girare dopo 30 minuti
PETTO DI TACCHINO, SENZA OSSO 1-1½ KG	MEDIO	200-210 °C	50-60 Min 72 °C 		LA TEMPERATURA AL CENTRO dovrebbe raggiungere 72°C
PESCE GRATINATO	BASSO	190-200 °C	15-25 Min	GRIGLIA al livello 2	
VERDURE GRATINATE	MEDIO-ALTO	200-210 °C	20-30 Min		
PANE	MEDIO-BASSO	180-190 °C	35-40 Min	TEGLIA sul livello 2	

I TEMPI DI COTTURA sono basati sul forno preriscaldato.

Termoventilato

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER cucinare meringhe, dolci, pan di spagna, soufflé, pollame e carni arrosto.

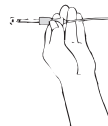
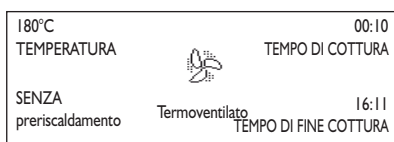


DECIDERE se utilizzare la sonda termometrica per cucinare, e seguire le relative istruzioni riportate di seguito.

SENZA SONDA:

APRIRE LA PORTA, inserire le pietanze.

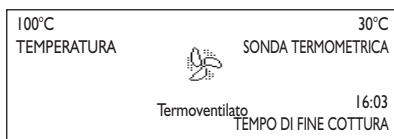
- 5. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'impostazione da modificare.
- 6. PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare.
- 7. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per modificare l'impostazione.
- 8. PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
- 9. PREMERE IL TASTO START.**



CON SONDA:

APRIRE LA PORTA, inserire le pietanze (con la sonda correttamente posizionata negli alimenti) e collegare la spina della sonda alla presa del forno alla parete.

- 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 modificare l'impostazione.
- 8. PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
- 9. PREMERE IL TASTO START.**




UTILIZZARE SEMPRE LA GRIGLIA per posizionarvi sopra gli alimenti e permettere all'aria di circolare intorno alle pietanze.

UTILIZZARE LA VASCHETTA DI RACCOLTA LIQUIDO per cucinare piccoli alimenti come biscotti o cannoli.



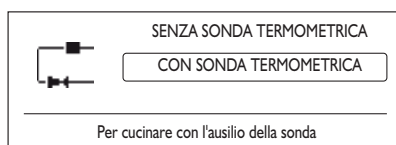
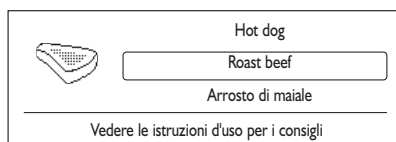
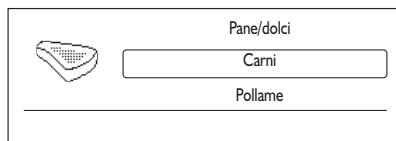
Termoventilato

ALIMENTO	TEMP °C	TEMPO	ACCESSORI	CONSIGLI
ROTOLO DOLCE	230 °C	7-8 Min		
BISCOTTI	165-175 °C	12-15 Min	TORTIERA sul livello 2	
BIGNÉ	190-200 °C	25-30 Min		ASSICURARSI che il forno sia asciutto
TORTA DI BISCOTTI	160 °C	35-40 Min	GRIGLIA sul livello 2	
QUICHE	180-190 °C			
PASTA SFOGLIA		15-20 Min	TORTIERA sul livello 2	
ALI DI POLLO CONGELATE (DA RISCALDARE)	190-200 °C	15-18 Min		COPRIRE la teglia con carta da forno
POLLO INTERO (ARROSTO)	200 °C	50-60 Min	GRIGLIA sul livello 2 Teglia e vaschetta di raccolta liquido sul livello 1	CONDIRE e posizionare con il petto rivolto verso l'alto. Assicurarsi che la carne sia ben cotta inserendo uno stecchino nelle parti più spesse. La polpa della carne dovrebbe essere incolore.
		85°C 		
ROAST BEEF	145-150°C	40-60 Min		CONDIRE la carne e inserire, se si desidera, la sonda termometrica nella carne. Posizionare la carne sulla griglia
		55°C 		
I TEMPI DI COTTURA sono basati sul forno preriscaldato				

Modalità assistita



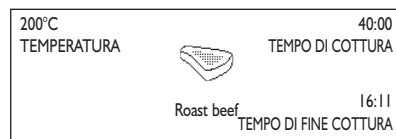
1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare "Modalità assistita".
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la classe di alimenti.
3. **PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare gli alimenti.
5. **PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare.
6. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la modalità di cottura "Con sonda" o "Senza sonda".



SENZA SONDA:

APRIRE LA PORTA, inserire gli alimenti.

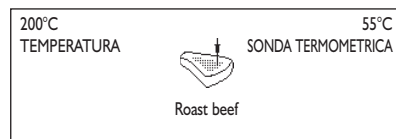
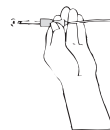
7. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'impostazione da modificare.
8. **PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare.
9. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per modificare l'impostazione.
10. **PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
11. **PREMERE IL TASTO START.**



CON SONDA:

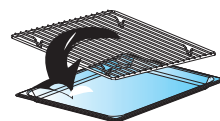
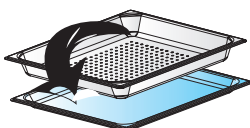
APRIRE LA PORTA, inserire le pietanze (con la sonda correttamente posizionata negli alimenti) e collegare la spina della sonda alla presa del forno alla parete.

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 modificare l'impostazione.
10. **PREMERE IL TASTO OK/SELEZIONE** per confermare. (Ripetere i passi 7 - 10 se necessario).
11. **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE SEMPRE LA GRIGLIA per posizionarvi sopra gli alimenti e permettere all'aria di circolare intorno alle pietanze.

POSIZIONARE LA VASCHETTA DI RACCOLTA LIQUIDO sotto la griglia o al vassoio del vapore per recuperare le gocce di acqua, grasso e altri liquidi degli alimenti.



Manutenzione e pulizia

INDICAZIONI GENERALI

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta.

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

NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI ABRASIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna e un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.

NON SPRUZZARE 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 del forno (che spesso viene trascurata).

RIMUOVERE, VUOTARE E ASCIUGARE il serbatoio dell'acqua 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.

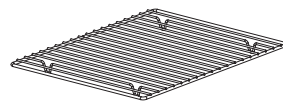
USARE REGOLARMENTE LA FUNZIONE DI PULIZIA A VAPORE per facilitare la pulizia.

USARE UN DETERGENTE NEUTRO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

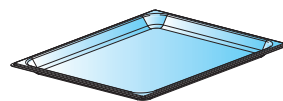
NON LASCIARE ACCUMULARE depositi di grasso o residui di cibo attorno allo sportello. Una pulizia non adeguata della guarnizione dello sportello, impedendo la corretta chiusura del forno durante il funzionamento, può causare il danneggiamento dei componenti anteriori o delle unità adiacenti.

COMPONENTI LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

GRIGLIA DI COTTURA



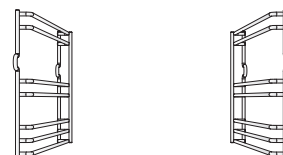
LECCARDA



TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



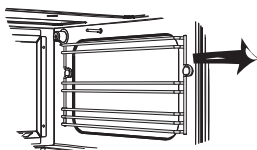
SUPPORTI DEI RIPIANI



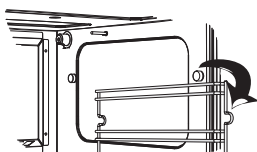
Manutenzione e pulizia

RIMOZIONE DEI SUPPORTI DEI RIPIANI

TIRARE/FAR SCORRERE IL SUPPORTO in avanti per sganciarlo. Pulire i supporti dei ripiani e le pareti del forno.



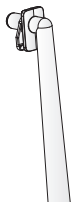
REINSTALLARE I SUPPORTI inserendoli nei ganci situati sulle pareti del forno.



COMPONENTI NON LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

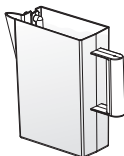
TUBO DELL'ACQUA

RIMUOVERE IL TUBO DELL'ACQUA dal serbatoio per facilitarne la 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 neutro.



GUARNIZIONI E RONDELLE

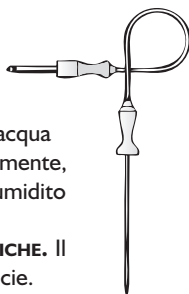
QUESTI COMPONENTI appartengono al gruppo di montaggio della lampadina e non sono lavabili in lavastoviglie.

SONDA PER ALIMENTI

LA Sonda per alimenti non può essere lavata in lavastoviglie. La sonda deve essere pulita con un detergente neutro e acqua.

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 righerebbe la superficie.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

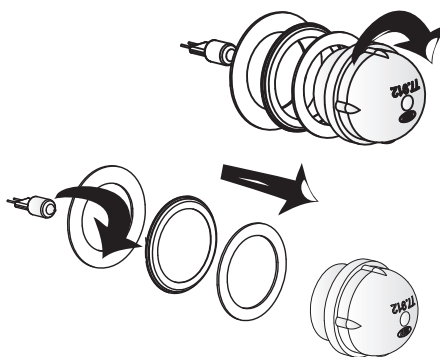
AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

PRIMA DI SOSTITUIRE LA LAMPADINA, CONTROLLARE CHE:

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

1. RUOTARE IL COPRILAMPADA IN VETRO in senso antiorario per svitarlo.



- 2. RIMUOVERE** 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** avvitandolo in senso orario.

Dati per verifica prestazioni riscaldamento

CONFORME ALLA NORMA CEI 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 min	150 °C	No	LECCARDA
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Si	LECCARDA
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	No	GRIGLIA DI COTTURA
8.5.2	65 - 70 min	160-170 °C	Si	GRIGLIA DI COTTURA

Caratteristiche tecniche

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1450 W
FUSIBILE	10 A
VENTILATO	1400 W
DIMENSIONI ESTERNE (HXLXP)	455 x 595 x 517
DIMENSIONI INTERNE (HXLXP)	236 x 372 x 360

Introduzione al metodo "Chef Touch"

IL METODO

Il metodo "Chef Touch" è un sistema di cottura per alimenti confezionati sotto vuoto.

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 dopo averli rimossi dalla 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 cuocersi 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 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 ed anche verdure.

MICROORGANISMI E ALIMENTI

Gli alimenti normalmente contengono diversi tipi di microorganismi.

Alcuni di essi possono essere considerati "utili", contribuiscono infatti 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 hanno migliorato e trasformato la loro "struttura"

nelle successive fasi di "invecchiamento".

In natura esistono altre specie di microorganismi chiamati "patogeni" che sono nocivi per la salute. Tali microorganismi possono anche essere presenti negli alimenti che consumiamo e possono entrare a contatto con gli alimenti dall'ambiente circostante, dalla contaminazione provocata dagli esseri umani o dalle stesse materie prime.

Il confezionamento sotto vuoto, un fattore chiave del sistema *Chef Touch*, riduce il livello di ossigeno a contatto con gli alimenti permettendo così l'inibizione della crescita di diverse forme microbiche; allo stesso tempo, crea l'ambiente ideale per la crescita di altri microorganismi chiamati "anaerobici" in grado di vivere e proliferare in assenza di ossigeno.

Tali specie possono anche 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 (tempi e temperature di conservazione diversi da quelli consigliati).

Il confezionamento sotto vuoto non elimina completamente i microorganismi e non può pertanto essere usato come metodo di conservazione a temperatura ambiente.

Per cucinare con il sistema *Chef Touch*, è quindi necessario rispettare le procedure igieniche standard e seguire le istruzioni fornite nel manuale d'uso relative agli aspetti seguenti:

- Uso di materie prime ed ingredienti freschi;
- Uso della "confezionatrice sotto vuoto 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 3 diverse modalità di funzionamento del sistema *Chef Touch*:

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

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

A) Consumo immediato

Consigliato per tutte le preparazioni degli alimenti con il metodo "*Chef Touch*"; rappresenta il miglior modo per utilizzare questo metodo di cottura.

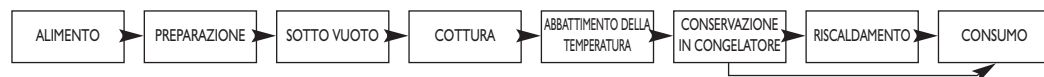
Si prepara la confezione e si cuoce l'alimento che viene poi consumato senza conservarlo. Ideale quando si usa il sistema "*Chef Touch*" per preparare un pranzo o una cena nella stessa giornata.



B) Conservazione di breve durata (massimo 48 ore)

Consigliata per quegli alimenti che devono essere consumati dopo averli raffreddati 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 coloro a cui piace 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 congelazione 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 la qualità finale del prodotto ne risentirebbe notevolmente

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO:

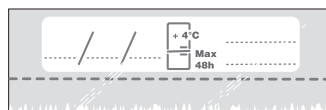
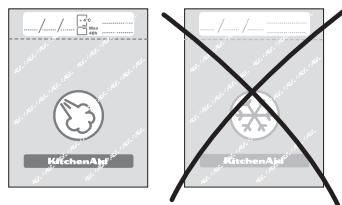
Durante la preparazione di piatti, osservare sempre le regole di base per l'igiene degli alimenti:

- Lavarsi sempre le mani prima di toccare gli alimenti e ripetere l'operazione durante la loro preparazione.
- Assicurarsi che tutte le superfici della cucina, gli attrezzi e i recipienti siano stati accuratamente puliti e sterilizzati.
- Tenere lontano gli insetti e gli animali dagli alimenti e dalla cucina.
- Lavare sempre tutte le verdure prima di cuocerle.
- Si raccomanda di usare sempre superfici e/o attrezzature pulite per preparare prodotti di diverso tipo e di lavarle e sterilizzarle dopo ogni uso (per esempio non usare lo stesso tagliere per tagliare carne e verdura).
- Si raccomanda di lavorare sempre velocemente gli alimenti e di non tenerli a temperatura ambiente troppo a lungo durante la preparazione.

Buste di cottura

Per usare il sistema "Chef Touch", devono essere utilizzate le buste rosse KitchenAid.

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



Preparazione delle buste

UTILIZZO DI BUSTE SOTTOVUOTO KITCHENAID

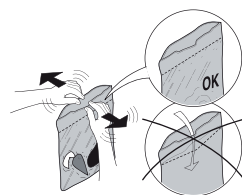
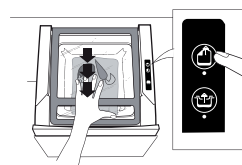
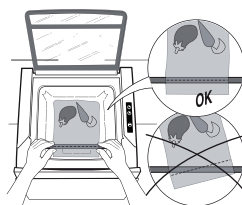
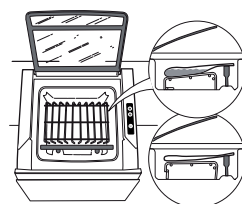
1. Aprire il cassetto fino alla massima estrazione (segnalato da un clic d'arresto).
2. Accendere la macchina premendo l'interruttore di accensione blu posto sul lato anteriore destro.
3. Scegliere il formato della busta KitchenAid che meglio si adatta alle dimensioni del cibo (15x25 oppure 20x20).
4. Aprire il coperchio assicurandosi che la camera a vuoto sia asciutta. Nell'inserimento del cibo all'interno della busta, fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura, al fine di non compromettere l'efficacia della sigillatura.
5. Posizionare come da figura la griglia di supporto nel vano della macchina e il sacchetto al centro della griglia di supporto come indicato in figura; se necessario inclinare la griglia conferendole una leggera pendenza affinché il cibo non fuoriesca durante il ciclo di vuoto. Per i cibi voluminosi può essere necessario estrarre la griglia in modo da avere più spazio disponibile all'interno della camera a vuoto.
6. Allineare la linea riportata sulle buste alla barra saldante. Fare attenzione che i lembi siano disposti sulla barra senza la presenza di alcuna piega.
7. Chiudere il coperchio tenendolo premuto e contemporaneamente selezionare il ciclo buste desiderato. Mantenere premuto per qualche istante il coperchio: così facendo questo rimarrà chiuso ed aderente alla guarnizione per tutta la durata del ciclo.

Per il mantenimento delle condizioni di vuoto nella busta è richiesta una perfetta sigillatura, riconoscibile grazie ad una saldatura ben marcata e priva di punti di bruciatura. Si raccomanda sempre di controllare 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 sono verificate si raccomanda di ripetere l'operazione travasando il cibo in una nuova busta.

IMPORTANTE Si raccomanda, per una migliore gestione delle buste e del cibo in esse racchiuso, di scrivere negli appositi spazi sopra la linea di saldatura la data di imbustamento e il contenuto.

IMPORTANTE In caso di operazione ripetuta e mancata saldatura contattare il servizio di assistenza.

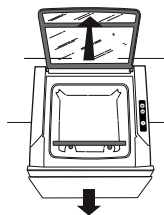


Indicazioni sulle fasi di funzionamento della macchina

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 tramite l'interruttore generale blu posto sul lato anteriore destro della macchina. I LED del pannello comandi si accendono contemporaneamente ed un segnale acustico breve 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 risulta 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 di sottovuoto viene segnalata dalla spia luminosa del tasto lampeggiante. 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 risulta 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 vasca risulta 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 solleverà. Attendere circa 20 secondi e il segnale acustico prima di avviare un nuovo ciclo. Per assicurare le migliori qualità organolettiche del prodotto e impedire la fuoriuscita dei liquidi di cottura, si raccomanda sempre di non effettuare il processo di cottura "sottovuoto" con confezioni nelle quali l'operazione di sottovuoto non è riuscita. Per impedire la proliferazione di microrganismi pericolosi, il prodotto sottovuoto deve essere cotto velocemente (utilizzo della procedura A) oppure deve essere sottoposto a un abbattimento di temperatura e riposto in frigorifero o congelatore (utilizzo delle procedure B e C).

Non conservare prodotti confezionati sottovuoto a temperatura ambiente

Come cucinare in un forno a vapore

Per cucinare con il sistema "Chef Touch", seguire le indicazioni sul disegno

- Aprire lo sportello e posizionare la griglia al 2° livello
- Posizionare le buste come illustrato nella figura (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 nelle tabelle di questo manuale
- Iniziare la cottura
- Al termine della cottura (segnalata da un indicatore acustico), estrarre il prodotto dal forno

Un indicatore acustico segnala l'apertura dello sportello prima del termine del tempo di cottura minimo impostato e sul display viene visualizzato il messaggio seguente: "La cottura non è terminata, chiudere lo sportello"

Il messaggio viene visualizzato ogni volta che non è stato raggiunto il tempo di cottura minimo.

Si consiglia di non mangiare alimenti se la cottura non è stata terminata perché in tal modo non vengono eliminati tutti i batteri.

Si raccomanda sempre di controllare 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, consumare il prodotto o sottoporlo a un abbattimento della temperatura e riporlo in frigorifero o congelatore".

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

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

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

ROTTURA 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
- Rimuovere il cibo dalla busta

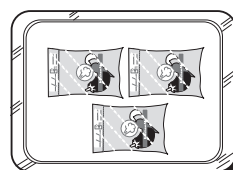
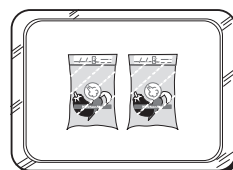
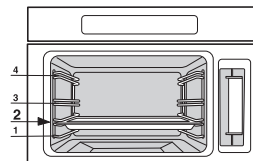
Se il ciclo di cottura è terminato, il cibo può essere consumato, ma la sua qualità organolettica non è garantita.

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 finire la cottura nel modo tradizionale (vedere sopra).

BLACK OUT

Se, durante una cottura "sottovuoto", nel display viene visualizzato un orologio lampeggiante, 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)



Come usare l'abbattitore di temperatura

Usare esclusivamente un prodotto originale KitchenAid.

Si raccomanda di asciugare la superficie degli alimenti con carta o con un asciugapiatti prima di collocarli nell'abbattitore di temperatura.

In questo modo si limita la formazione di condensa durante il ciclo di abbattimento di temperatura e si impedisce la formazione di ghiaccio sulle pareti dell'abbattitore che ne comprometterebbe le prestazioni.

Per abbattere la temperatura delle buste, seguire le istruzioni sul disegno:

1. Aprire lo sportello e posizionare la griglia al livello intermedio
2. Posizionare le buste come illustrato nella figura (1, 2, 3, 4)
3. Selezionare uno dei cicli seguenti:
 - Raffreddamento rapido, procedura di impostazione del tempo
 - Congelamento rapido, procedura di impostazione del tempoSelezionare un tempo di 2 ore per il ciclo di raffreddamento rapido e di 4 ore per il ciclo di congelamento rapido
4. Assicurarsi che lo sportello dell'apparecchio sia ben chiuso; premere il tasto Start/Stop per avviare il ciclo desiderato.
5. Il termine del ciclo è indicato da un segnale acustico e da simboli lampeggianti sul display.
6. Estrarre gli alimenti trattati dalla camera e riporli nel frigorifero o in congelatore
7. Richiudere lo sportello dell'apparecchio e premere il tasto Start/Stop. Il pannello comandi si spegne automaticamente entro 3 minuti e lo sportello anteriore si chiude automaticamente.

Alla fine del ciclo di abbattimento di temperatura, se la busta è bollente o calda, è presumibile che sia stato impostato un ciclo di funzionamento scorretto. In tal caso seguire le istruzioni seguenti:

Anche se cotto, scartare il prodotto senza consumarlo perché le caratteristiche microbiologiche degli alimenti all'interno della busta possono essere inadeguate. In caso di guasto che non sia attribuibile a un errore di impostazione del ciclo, contattare il servizio assistenza.

BLACK OUT

In caso di interruzione di corrente, non viene visualizzato alcun messaggio sul display. Se vi sono segni di black out, si raccomanda di scartare gli alimenti

Istruzioni per la conservazione delle buste in frigorifero/congelatore

Prestare sempre la massima attenzione nel riporre le buste contenenti gli alimenti per non danneggiarne la superficie durante il periodo di conservazione.

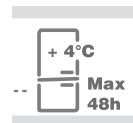
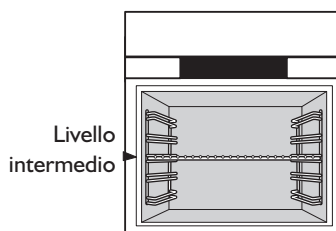
Le buste devono essere conservate a una temperatura di 4 °C nel frigorifero e di - 18 °C nel congelatore. È meglio consultare le istruzioni per l'uso dell'apparecchio per identificare la migliore zona di conservazione e per adottare ogni altra precauzione necessaria.

Le buste contenenti gli alimenti possono essere tenute a temperatura refrigerata al massimo per 48 ore, dopo tale periodo, se non si consuma il loro contenuto, devono essere scartate.

I prodotti refrigerati non possono essere successivamente congelati.

BLACK OUT

In caso di interruzione di corrente durante la conservazione del prodotto con il sistema "Chef Touch", il prodotto deve essere scartato.



Come usare il forno a vapore per riscaldare

Per riscaldare, seguire le istruzioni nella sezione "Come cucinare in un forno a vapore".

Il termine della cottura è segnalato da un indicatore acustico.

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

ROTTURA DELLA BUSTA

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

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

Se il ciclo di cottura è terminato, il cibo può essere consumato, ma la sua qualità organolettica non è garantita. Se necessario, terminare il riscaldamento con le procedure tradizionali.

BLACK OUT

Se, durante il riscaldamento, nel display viene visualizzato un orologio lampeggiante, significa che si è verificata un'interruzione di corrente.

In tal caso, si raccomanda di estrarre gli alimenti dalla 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/presine quando si tocca la busta

È meglio estrarre la busta dal forno afferrandola dalle alette superiori

Collocare 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 può essere confezionato di nuovo sottovuoto.

Tabella di cottura

I tempi di cottura indicati nella tabella non sono validi per gli alimenti. Si raccomanda sempre di cucinare soltanto alimenti freschi dalla temperatura di refrigerazione.

Gli alimenti contenuti nelle buste sottovuoto devono essere cotti e riscaldati soltanto con gli appositi cicli Sottovuoto, come indicato nella tabella seguente, facendo attenzione a scegliere il ciclo di cottura adeguato.

CATEGORIA	TAGLIO/PORZIONE/ DESCRIZIONE	CICLO DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato refrigerato) (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato congelato) (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 (filetto)	Pesce (filetti o tranci)	40-45	10-20	20-30
	Cernia/Ricciola/Sanpietro/Triglia (filetto o trancio)	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 (trancio o filetto)	Pesce (filetti o tranci)	45-50	10-20	50-60
Molluschi	Seppia (intera o pezzi)	Molluschi	55-60	5-15	15-25
	Calamaro (intero o pezzi)	Molluschi	60-70	5-15	15-25
	Totano (intero o pezzi)	Molluschi	60-70	5-15	15-25
	Moscardino (intero o 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

Tabella di cottura

CATEGORIA	TAGLIO/PORZIONE/ DESCRIZIONE	CICLO DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato refrigerato) (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato congelato) (min)
Agnello	Spezzatino di lonza o lombo	Carne (fettine o pezzetti)	45-50	15-25	40-50
	Lonza/Lombo	Carne (pezzo intero)	80-85	20-30	30-40
Suino	Stinco (pezzo intero o disossato)	Carne (fettine o pezzetti)	220-240	25-35	40-50
	Fette di pancetta	Carne (fettine o pezzetti)	70-80	10-20	15-20
	Pancetta (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	100-120	60-70	85-90
	Filetto (pezzo intero)	Carne (pezzo intero)	80-85	45-55	80-90
	Coscia (pezzo intero o disossato)	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	Osso buco	Carne (fettine o pezzetti)	220-240	15-25	25-35
	Spezzatino di manzo	Carne (fettine o pezzetti)	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 pezzetti)	220-240	25-35	40-50
	Ossobuco	Carne (fettine o pezzetti)	220-240	15-25	25-35
	Fettine di carré o lombo disossato	Carne (fettine o pezzetti)	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 pezzetti)	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 (pezzo intero)	Pollo	55-65	15-25	40-50
	Petto (pezzo intero o metà)	Pollo	50-60	15-25	70-80
Tacchino	Coscia (pezzo intero o disossato)	Pollo	80-90	30-40	75-85
	Petto (pezzo)	Pollo	60-70	40-50	75-85

Tabella di cottura

CATEGORIA	TAGLIO/PORZIONE/ DESCRIZIONE	CICLO DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato refrigerato) (min)	TEMPO DI RISCALDAMENTO (dallo stato congelato) (min)
Verdura	Cavolfiore (pezzi o fettine)/ Broccolo (intero)	Verdura	35-45	20-30	40-50
	Zucchina (intera)	Verdura	35-38	15-25	40-50
	Patata (pezzi)	Verdura	40-50	20-30	40-50
	Peperone (metà o pezzetti)	Verdura	35-40	10-20	35-45
	Cipolla (intera o quarti)	Verdura	35-40	10-20	20-30
	Carota (intera)	Verdura	35-38	7-20	20-30
	Porro (a pezzi)	Verdura	35-38	10-20	20-30
	Radicchio/Indivia	Verdura	35-38	10-20	15-25
	Bietola (intera o pezzi)	Verdura	35-38	15-25	20-30
	Carciofo (metà, senza spine)	Verdura	35-40	7-20	15-25
	Finocchio (intero o quarti)	Verdura	35-40	15-25	40-50
	Asparago (intero)	Verdura	35-38	5-15	15-25
Funghi	Champignon/Porcini (interi o pezzi)	Verdura	35-40	10-20	25-35
	Chiodini/Finferli (interi)	Verdura	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

PREPARAZIONE E COTTURA DELLE CARNI

CARNI (PEZZO INTERO):

- Si consiglia di dimensionare con cura il taglio di carne prima della cottura.
- È possibile cuocere la carne nella busta senza aggiunta di altri ingredienti o a seguito di una tradizionale salatura e aromatizzazione.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto una brunitura di superficie caratteristica delle cotture tradizionali rosolando il pezzo di carne in padella per qualche minuto.
- Alcuni tagli di carne tipo "roast beef" si prestano ad un consumo più adeguato direttamente da temperatura di refrigerazione. Si suggerisce di affettare la carne a freddo con una affettatrice e guarnirla a piacimento (olio e pepe o salse di accompagnamento).
- Alcuni tagli di carne tipo "carrè di agnello/vitello" possono essere cotti anche con l'osso. Occorre prestare particolare attenzione nella preparazione affinché l'osso non provochi rotture nella busta.

SPZZATINI:

- Si consiglia di utilizzare sempre tagli di carne adatti per la cottura a spezzatino al fine di avere sempre il miglior risultato qualitativo.
- Si consiglia di utilizzare porzioni di carne con dimensioni minime di circa 3 cm per ciascun pezzo.

Ricetta base:

Al fine di fornire una semplice linea guida viene di seguito illustrata una modalità base di preparazione valevole per tutti gli spezzatini:

250 g carne

30 g carote a rondelle

50 g patate a dadini

80 g pomodoro

Sale e aromi a piacere

CARNI (FETTINE):

- Le fette di carne (lombo, ossobuco) possono essere preparate e cotte asciutte o in umido (con aggiunta di pomodoro 80 - 100 g per busta) in base ai propri gusti. 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 di cottura. In caso di cottura di pezzi molto grassi, tipo pancetta, si può decidere di variare a proprio piacimento gli spessori delle fette fino anche a 2 cm.

STINCHI:

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

POULTRY:

- 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. Fare attenzione 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 una brunitura di superficie caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando il pezzo di 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.
- In caso di cottura sottovuoto di filetti, si suggerisce di scegliere tagli di una certa consistenza (300/400 g o più) allo scopo di ottenere un migliore risultato qualitativo.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto una brunitura di superficie 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 (desquamazione e rimozione completa delle 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 una brunitura di superficie 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 (rimozione delle vescicole interne, interiora e parti cartilaginee).
- Si consiglia di tagliare a pezzi i molluschi di grandi dimensioni, come il polpo. Possono essere cotti 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 una brunitura di superficie caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando il mollusco in padella per qualche minuto.
- Alcune preparazioni tipo "fettine di polpo o totano ad anelli" si prestano ad un consumo anche a temperatura di refrigerazione, accompagnati da

Consigli per la preparazione e la cottura

patate, insalata o altre verdure a piacere.

CROSTACEI:

- Si consiglia di cuocere i crostacei interi solo dopo averli accuratamente puliti (rimozione delle interiora).
- Cuocere i crostacei preferibilmente privi del proprio guscio di rivestimento per evitare possibili rotture della busta.
- I crostacei possono essere preparati e cotti asciutti o in umido (acqua 70 - 90 g per busta), in base ai propri gusti.
- Si consiglia di scegliere gamberi, gamberoni (o mazzancolle) di dimensioni indicative tra gli 8 e 13 cm allo scopo di ottenere un migliore risultato qualitativo a fine cottura.
- A seguito della cottura sottovuoto, dopo l'estrazione dalla busta, è possibile a piacere conferire al prodotto una brunitura di superficie caratteristica delle cotture tradizionali rosolando o grigliando il crostaceo 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 cucchiaino.

Ricetta base:

Al fine di fornire una semplice linea guida viene di seguito illustrata una modalità base di preparazione valevole per molte salse salate:

Fondute di formaggi:

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

A piacere è possibile sostituire una o più tipologie di formaggi suggeriti scegliendo per esempio tra erborinati, a pasta fresca o stagionati, secondo i propri gusti.

"Salsa a base di panna" con aggiunta di verdure:

100 g panna
70 g di altro formaggio
50 - 100 g di verdure a cubetti (zucchine) o radicchio alla julienne

"Salsa a base di panna" con aggiunta di pesce:

70 g panna
110 g salmone affumicato

"Salsa a base di pomodoro fresco" con aggiunta di verdure

170 g pomodori freschi
15 g cipolla
60 g melanzana
70 g zucchine
40 g peperoni
15 g olio

"Salsa a base di pomodoro fresco" con aggiunta di pesce

300 g pomodoro fresco
80 g tonno sott'olio
20 g cipolla
30 g olio

PREPARAZIONE E COTTURA DI VERDURE E FUNGHI:

VERDURE O FUNGHI INTERI:

- Per alcune verdure si consiglia di effettuare la cottura a partire dal prodotto intero: zucchine, carote, bietole, asparagi. Per carote e zucchine si suggerisce di scegliere prodotti con un diametro di almeno 3 cm al fine di avere un risultato migliore a fine cottura.

VERDURE O FUNGHI A PEZZI:

- È possibile cuocere tutti i tipi di verdure a pezzi. Dimensionare i pezzi di verdura in funzione della pezzatura della verdura o del fungo e in base alla disposizione all'interno della busta.
- 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 PEZZI:

- È possibile cuocere tutti i tipi di frutta a pezzi. Dimensionare i pezzi di frutta in funzione della pezzatura del frutto stesso e in base alla disposizione all'interno della busta.
- 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 "purè 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 cucchiaino.

Ricetta base:

Al fine di fornire una semplice linea guida viene di seguito illustrata una modalità base di preparazione valevole per molte creme dolci:

Crema a base di cioccolato/cioccolato e panna:

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

Crema a base di cioccolato e mascarpone:

100 g cioccolato a pezzi
250 g mascarpone

Al termine della cottura manipolare la busta in modo da favorire la miscelazione degli ingredienti. È possibile a piacere aggiungere a fine cottura 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 ventilato adeguatamente. 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 ricollegare il forno e riprovare.

Il programmatore elettronico non funziona

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

Servizio di assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile 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, contattare il 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, contattare un **Servizio Assistenza** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
06/15

400010794234

