

**solisa**

Via Avati 23 – 40054 Budrio (Bo)  
Tel 051-800736 Fax 051-6920180  
[assistenza@solisa.it](mailto:assistenza@solisa.it) [www.solisa.it](http://www.solisa.it)

# FORNO A VAPORE ELETTRICO

MANUALE ISTRUZIONI

## VAPORSOL



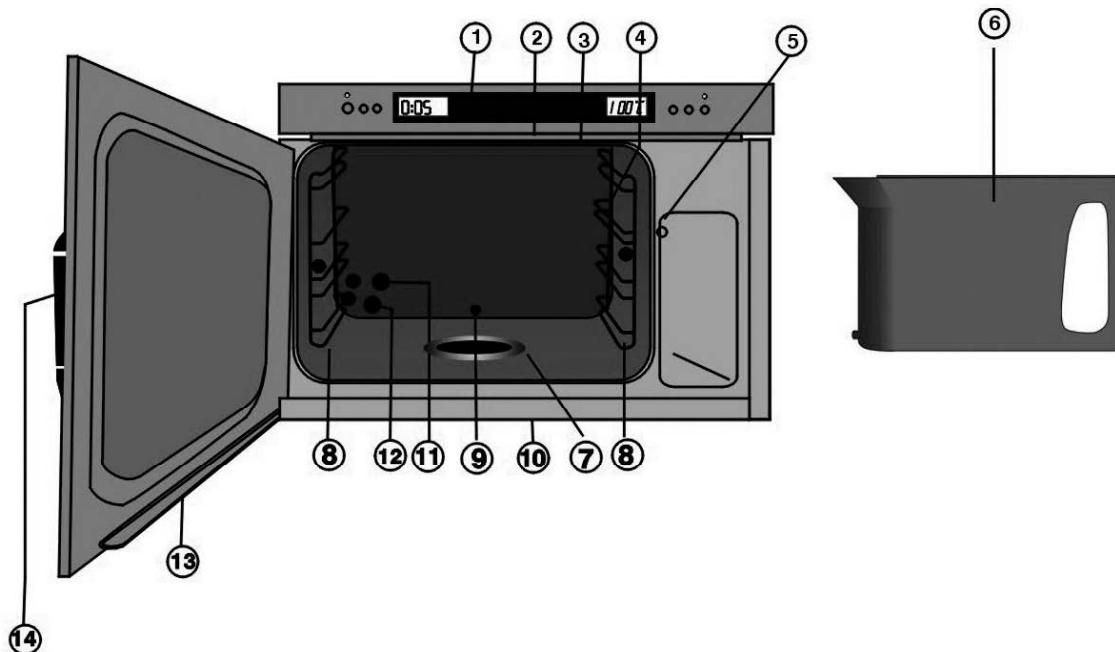
**Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e/o utilizzare questo apparecchio elettrico per evitare danni a persone o all'apparecchio stesso.**

## CONTENUTI

<b>Descrizione apparecchio</b>	pag. 2	Cambiare il settaggio durante il programma	pag. 7
Vista frontale	pag. 2	Termine della cottura	pag. 7
Pulsantiera comando	pag. 3	<b>Pulizia dopo l'uso</b>	<b>pag. 7</b>
Accessori in dotazione	pag. 3	Acqua insufficiente	pag. 7
<b>Parametri tecnici</b>	pag. 3	<b>Suggerimenti pratici</b>	pag. 7
Installazione e collegamenti elettrici	pag. 3	Contenitori adatti all'uso nel forno a vapore	pag. 7
<b>Istruzioni di sicurezza</b>	pag. 4	Materiali compatibili con l'uso nel forno	pag. 8
Uso corretto	pag. 4	Tabella indicazione tempi cottura	pag. 8
Evitare rischi di danneggiamento	pag. 4	Suggerimenti pratici per la cottura a vapore	pag. 8
Evitare rischi di ustioni	pag. 4	<b>Altri utilizzi del forno a vapore</b>	pag. 9
Prevenire fenomeni di malfunzionamento	pag. 5	Riscaldare gli alimenti con il forno a vapore	pag. 9
Ulteriori note sulla sicurezza	pag. 5	Scongelare gli alimenti con il forno a vapore	pag. 9
<b>Prima di utilizzare il forno a vapore</b>	pag. 5	Sterilizzazione barattoli conserva	pag. 9
Pulizia preliminare del forno	pag. 5	Pelatura vegetali	pag. 9
<b>Utilizzo del forno a vapore</b>	pag. 6	Preparazione di un pasto completo	pag. 9
Preparazione del forno prima dell'utilizzo	pag. 6	Sterilizzazione	pag. 10
Programmazione in breve	pag. 6	<b>Pulizia e manutenzione</b>	pag. 10
Avvio programma	pag. 6	Interni forno	pag. 10
Dopo l'avvio del programma	pag. 6	Contenitore acqua	pag. 11
Pausa del programma	pag. 6	Guida supporto teglie	pag. 11
Blocco di sicurezza	pag. 7	Piatto resistenza	pag. 11

## DESCRIZIONE APPARECCHIO

### Vista frontale

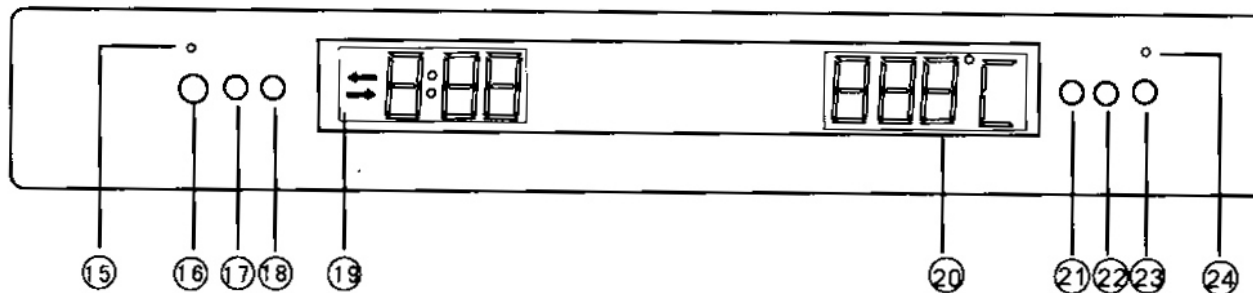


- 1) Pannello di controllo
- 2) Fuoriuscita ventilazione
- 3) Guarnizione porta
- 4) Canale vapore
- 5) Compartimento acqua

- 6) Contenitore acqua
- 7) Piatto resistenza
- 8) Guide supporto teglie
- 9) Ingresso vapore
- 10) Canale drenaggio corpo

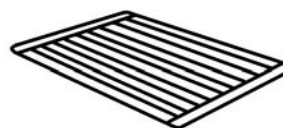
- 11) Sensore temperatura
- 12) Fuoriuscita aria
- 13) Canale drenaggio porta
- 14) Maniglia porta

## Pulsantiera comando



- |                            |                           |                               |
|----------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| 15)Spia accensione         | 19)Display tempo          | Spia acqua insufficiente      |
| 16)Interruttore accensione | 20)Display temperatura    | 21)Bottone temperatura -      |
| 17)Bottone tempo -         | ⊞ Blocco sicurezza        | 22)Bottone temperatura +      |
| 18)Bottone tempo +         | ⏴ Regolazione temperatura | 23)Bottone avvio stop         |
|                            |                           | 24)Spia programma in funzione |

## Accessori in dotazione



Vassoio condensa per il contenimento dell'umidità in eccesso.

Un contenitore per la cottura a vapore, perforato.

Griglia in acciaio per il posizionamento di contenitori per la cottura.

Ulteriori accessori possono essere ordinati separatamente.

## PARAMETRI TECNICI

MODELLO	VOLTAGGIO	POTENZA NOMINALE	CAPACITÀ
SL333	220V/50Hz	1800W	25L
	230V/50Hz	1950W	
	240V/50Hz	2100W	

## Installazione e collegamenti elettrici

1. Se l'apparecchio non ha la spina o se la spina è stata rimossa, consultare un elettricista professionista per il collegamento elettrico. E' obbligatorio seguire tutte le norme in vigore in materia di sicurezza nei collegamenti elettrici. Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per collegamenti elettrici non appropriati.
2. La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo se esso è collegato con la regolare messa a terra, seguendo tutte le norme in vigore in materia. In caso di qualsiasi dubbio, far ispezionare l'impianto da un elettricista professionista. Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per le conseguenze di una messa a terra inadeguata.
3. Non cambiare la spina, non utilizzare prolunghe in quanto non garantiscono la necessaria sicurezza dell'apparecchio.
4. Il design dell'apparecchio non è adatto all'utilizzo su barche, aeroplani o macchine da turismo (camper, roulotte etc).
5. Occorre posizionare l'apparecchio ad una altezza congrua all'utilizzo, tale per cui l'utente possa raggiungere l'apparecchio in ogni sua parte, altrimenti i vapori o i liquidi bollenti potrebbero fuoriuscire e causare danni alle persone.

6. Nel caso di installazione ad incasso occorre prevedere una protezione al mobile in quanto anche durante il funzionamento normale del forno è possibile la fuoriuscita di acqua dal portello per fenomeni di condensa dei vapori di funzionamento.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

### **Uso corretto**

1. Per evitare rischi di incidenti o di danni all'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il forno. Le istruzioni contengono note importanti per l'installazione, l'uso corretto e la manutenzione.
2. Per motivi di sicurezza il forno deve essere utilizzato solo dopo averlo posizionato nella sua destinazione definitiva e dopo averlo collegato elettricamente in modo appropriato.
3. Prima di utilizzare il forno per la cottura per la prima volta, fare un ciclo a vuoto. Dopo il primo ciclo non utilizzare mai più il forno a vuoto.
4. Questo apparecchio è destinato all'uso da parte di persone adulte, che abbiano letto il manuale di uso. Ogni utilizzo diverso da quello descritto in questo manuale è a rischio del proprietario e potrebbe essere pericoloso.
5. Non lavare il contenitore dell'acqua in lavastoviglie. Asciugare il contenitore dell'acqua prima di ricollocarlo nel forno. Connettere il contenitore bagnato nell'apparecchio potrebbe causare uno shock elettrico.
6. Per questioni di igiene e per evitare la formazione di condensa all'interno del forno è opportuno vuotare il contenitore dell'acqua dopo ogni utilizzo.
7. I canali di drenaggio devono essere asciugati con un panno soffice dopo ogni utilizzo del forno.
8. Se l'apparecchio è destinato ad un lungo periodo di non utilizzo, deve essere accuratamente pulito in ogni sua parte per prevenire la formazione di cattivi odori. Lasciare la porta aperta durante il periodo di non utilizzo.

### **Evitare rischi di danneggiamento**

1. Non utilizzare il forno per scaldare o cuocere alimenti chiusi in lattine o barattoli sigillati. Si potrebbero creare dei vapori internamente, tali per cui il contenitore potrebbe esplodere, causando danni al forno o alle persone.
2. Non lasciare gli alimenti cotti troppo a lungo all'interno del forno. L'umidità del cibo potrebbe causare fenomeni di corrosione dell'apparecchio.
3. Utilizzare unicamente decalcificanti a base di acido citrico. Mai utilizzare decalcificanti a base di acido acetico in quanto potrebbe causare fenomeni di corrosione.
4. E' necessario pulire il piatto resistenza con decalcificanti a base di acido citrico in modo da mantenerlo in efficienza.
5. Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire l'apparecchio. Il vapore potrebbe raggiungere componenti elettronici causando un corto circuito e il vapore pressurizzato potrebbe causare danni irreparabili alle superfici del forno e/o ad altri componenti, per i quali il costruttore non accetterebbe responsabilità.
6. Fare attenzione all'area attorno alle cerniere e all'area di rotazione della porta. Tenere i bambini lontani.
7. Il disegno di questo apparecchio prevede che a fine ciclo rimanga sempre un po' di acqua residua nel contenitore dell'acqua. Se dopo il funzionamento non c'è acqua residua nel contenitore significa che qualcosa non funziona. Telefonare al centro assistenza.
8. Il livello normale di acqua deve essere sopra al livello minimo.

### **Evitare rischi di ustione**

1. L'apparecchio, specialmente, nel lato interno della porta e nell'area intorno alla fuoriuscita di ventilazione, diventa estremamente caldo durante e subito dopo l'uso. Evitare di toccarlo.

2. Se il forno è ancora caldo, in caso di apertura porta potrebbe fuoriuscire una discreta quantità di vapore. In caso di necessità aprire il portello del forno rimanendo ad una distanza sufficiente sino a che il vapore non si sia del tutto dissipato.
3. Fare attenzione durante l'apertura del portello del forno a non fare fuoriuscire l'acqua bollente presente nei canali di drenaggio.
4. Fare attenzione a non rovesciare acqua durante la rimozione del contenitore dell'acqua.
5. Per evitare di causarsi bruciature, utilizzare sempre guanti da forno. In ogni caso non bagnare i guanti con acqua o vapore in quanto l'umidità permette il trasferimento di calore anche in presenza di guanti.

#### **Prevenire fenomeni di malfunzionamento**

1. In caso di malfunzionamento o danneggiamento dell'apparecchio, spegnere immediatamente l'interruttore. Scollegare completamente l'alimentazione elettrica. Non collegare il forno alla presa sino a che il forno non sia stato riparato.
2. Le riparazioni devono essere eseguite unicamente da personale autorizzato e qualificato. Riparazioni effettuate da personale non qualificato potrebbero essere molto pericolose e potrebbero danneggiare gravemente l'apparecchio. Non aprire mai la struttura del forno.
3. Durante il periodo di garanzia, le riparazioni devono essere effettuate da personale autorizzato dalla casa madre altrimenti decade il diritto alla garanzia.
4. Tenere il forno e l'area attorno al forno sempre pulita per evitare l'infestazione di scarafaggi o altri insetti. Qualsiasi malfunzionamento causato da insetti non è coperto da garanzia.

#### **Ulteriori note sulla sicurezza**

1. Tenere i bambini lontano dal forno a vapore.
2. Quando si utilizza una presa elettrica collocata vicino al forno fare attenzione ad evitare che il cavo elettrico non rimanga impigliato tra la porta e il forno. Il cavo potrebbe danneggiarsi rischiando di causare uno shock elettrico.
3. Assicurarci sempre che il cibo sia sufficientemente cotto o riscaldato. Molti fattori influenzano il tempo di cottura, tra i quali: la quantità e la misura degli alimenti e la temperatura di partenza. Alcuni alimenti potrebbero contenere microrganismi che vengono distrutti durante la cottura, per questo motivo è di fondamentale importanza controllare che il cibo sia del tutto cotto prima di mangiarlo. Se ci sono dubbi circa lo stato di cottura dell'alimento si consiglia di immettere un tempo più lungo.
4. Se si utilizzano contenitori per la cottura di plastica assicurarsi che essi siano resistenti a temperature sino a 100°C altrimenti potrebbero danneggiarsi.

## **PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO A VAPORE**

#### **Pulizia preliminare del forno**

Togliere il contenitore dell'acqua dal suo alloggiamento e rimuovere il tappo (vedi sezione pulizia e manutenzione). Sciacquare il contenitore e il tappo con abbondante acqua calda. Non utilizzare nessun tipo di detersivo oppure sciacquare molto bene per evitare che rimangano tracce di detersivo.

Pulire l'alloggiamento del contenitore dell'acqua calda e le altre parti interne del forno.

L'apparecchio è stato trattato con agenti protettivi prima della spedizione. Se volete eliminarlo utilizzare acqua bollente. Asciugare le guarnizioni porta molto bene.

**Attenzione: durante il primo ciclo il forno farà fuoriuscire una notevole quantità di vapore bollente, usare la massima cautela.**

## UTILIZZO DEL FORNO A VAPORE

### Preparazione dell'apparecchio prima di ogni utilizzo

Riempire il contenitore dell'acqua. (Non è necessario rimuovere l'inserito).

Utilizzare solo acqua potabile.

- Il livello iniziale dell'acqua deve essere compreso tra le due tacche posizionate all'esterno del contenitore. In nessun caso superare il livello massimo segnalato. La quantità di acqua necessaria è in funzione del tempo di cottura.
- Utilizzare entrambe le mani per spostare il contenitore dell'acqua. Spingere il contenitore nella sua collocazione sino a fondo. Fare attenzione che non fuoriesca acqua.
- Quando si utilizza il contenitore forato per la cottura, posizionare il vassoio raccogli condensa sotto il contenitore forato in modo da raccogliere l'acqua di condensa.

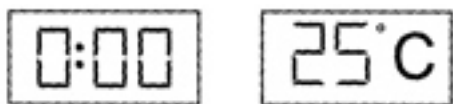
Pulire accuratamente il residuo di acqua dal piatto riscaldante posizionato sulla base del forno.

### Programmazione in breve

1. Accensione apparecchio – premere il tasto accensione apparecchio sul pannello di controllo
2. Impostare il tempo utilizzando gli appositi bottoni sul pannello di controllo
3. Impostare la temperatura utilizzando gli appositi bottoni sul pannello di controllo
4. Avviare il programma utilizzando il bottone Start sul pannello di controllo

### Avvio programma

Accendere il forno premendo l'interruttore accensione. Impostare tempo e temperatura per la cottura premendo i rispettivi bottoni.



Il display sulla sinistra indica il tempo di cottura, regolare il tempo desiderato.

Il display sulla destra indica la temperatura all'interno del forno, regolare la temperatura desiderata.

Dopo aver impostato tempo e temperatura premere il tasto di avvio. La spia di funzionamento inizia a lampeggiare e il forno inizia il ciclo.

### Dopo l'avvio del programma

Dopo l'avvio del programma udirete il rumore della ventola e della pompa dell'acqua. Il display del tempo rimarrà invariato sino a che il forno non raggiungerà la temperatura impostata per la cottura. Il display della temperatura indica via-via la temperatura raggiunta all'interno del forno. Una volta raggiunta la temperatura impostata, inizia la fase di cottura e il display del tempo inizia a diminuire.

Nota bene: quando immettete nel forno alimenti che sono stati conservati in frigorifero o in congelatore, in una prima fase la temperatura all'interno del forno diminuirà prima di aumentare gradualmente.

Non entrare in contatto diretto con il vapore e con le pareti interne del forno. Pericolo di ustioni.


### Pausa del programma

E' possibile sospendere il ciclo di funzionamento in qualunque momento aprendo la porta del forno. L'elemento riscaldante verrà spento immediatamente e il tempo residuo di cottura rimarrà in memoria.

Per riprendere il ciclo, chiudere la porta e premere Start.

Il forno riprende il ciclo di cottura subito dopo aver raggiunto la temperatura di cottura precedentemente impostata.

### **Blocco di sicurezza**

Durante l'apertura del portello si accende la spia di blocco di sicurezza  e il forno non può funzionare. Dopo la chiusura del portello la spia viene spenta e il forno torna operativo.

### **Cambiare il settaggio durante il funzionamento**

Non è possibile cambiare il settaggio di funzionamento durante il ciclo. Spegner e ricominciare la procedura di settaggio dall'inizio. Vedi **'Avvio programma'**.

### **Termine del programma**

Al termine del ciclo di cottura il forno emette un segnale acustico e sul display del tempo compaiono tre 0 [0:00].

Per spegnere il forno tenere premuto per qualche secondo il bottone 'accensione forno' sino allo spegnimento.

**Attenzione:** pochi secondi dopo il termine del programma, il display si spegne automaticamente ma la ventola continua ad andare. E' possibile comunque ridurre il tempo di funzionamento della ventola spegnendo il forno come descritto sopra.

### **Pulizia dopo l'uso**

Attendere che le parti metalliche all'interno del forno si siano raffreddate a sufficienza onde evitare scottature e/o ustioni.

Rimuovere il vassoio di condensa e svuotarlo. Pulire accuratamente il forno e tutte le parti e poi asciugare accuratamente. Non lasciare mai l'interno o le parti del forno sporche o umide.

Rimuovere il contenitore dell'acqua, svuotarlo e farlo asciugare. Asciugare il compartimento acqua.

Lasciare la porta aperta per facilitare l'eliminazione dell'umidità dall'interno del forno.

### **Spia acqua insufficiente**

Se si accende la spia 'acqua insufficiente' significa che non c'è sufficiente acqua nel serbatoio e quindi non è possibile portare a termine il ciclo. Occorre aprire il portello forno ed aggiungere acqua nell'apposito serbatoio. Ricollocare il serbatoio sino in fondo, chiudere il portello ed aspettare che la spia si spenga. Premere il tasto avviamento per far ripartire il programma dove si era fermato.

## **SUGGERIMENTI PRATICI**

### **Contenitori adatti alla cottura**

- In dotazione con l'apparecchio sono forniti accessori in acciaio inox. Altri contenitori, in diverse misure, sia perforati che interi, sono disponibili come accessori extra.

Per scegliere correttamente il contenitore per la cottura, tenere presente i seguenti principi/suggerimenti pratici:

- Quando possibile, preferire contenitori perforati: il vapore raggiunge l'alimento più facilmente e da tutti i lati in modo da cuocere il cibo in maniera più uniforme.

- Quando si cuociono alimenti di grosse dimensioni (ad es. patate) la cottura avviene in maniera corretta in quanto il vapore può penetrare negli spazi tra gli alimenti. In questo modo una quantità elevata di prodotto impiega lo stesso tempo di cottura rispetto ad una quantità inferiore ed è quindi possibile utilizzare contenitori profondi. Quando possibile favorire gli interspazi tra gli alimenti in modo da favorire la circolazione del vapore tra gli alimenti.

- Alimenti più compatti o di piccole dimensioni (ad es. riso), che hanno poco o spazio nullo tra i singoli pezzi hanno necessità di essere posizionati su vassoi poco profondi per favorire la cottura. Più sarà sovrapposto il cibo più lunga sarà la cottura. Sovrapporre al massimo 3/5 cm di alimento. I tempi indicativi di cottura sono calcolati seguendo questo principio.

- Per assicurare risultati uniformi durante cicli di cottura con più di un contenitore, non utilizzare più di un vassoio Gastronorm GN ½.
- Questo forno a vapore è costruito per cucinare contemporaneamente sino a 6/8 porzioni.

### Materiali compatibili con l'uso nel forno a vapore:

Nel forno a vapore è possibile utilizzare contenitori di qualsiasi materiale a condizione che sia resistente a temperature sino a 100°C: in particolare sono adatti contenitori in vetro, ceramica, porcellana, acciaio, smaltati, plastica e silicone.

Importante:

- Utilizzando contenitori in plastica assicurarsi che essi siano ad uso alimentare e che siano resistenti a temperature sino a 100°C e al vapore bollente.
- I tempi di cottura si allungano sensibilmente se si utilizzano contenitori di cottura con lati molto spessi.
- Posizionare i contenitori di cottura sulla griglia in acciaio in dotazione.
- Assicurarsi di lasciare uno spazio di almeno 3 cm dal vassoio alla superficie superiore del vano forno per permettere al vapore di girare liberamente.

### Tabella indicazioni tempi di cottura

Alimento	°C	minuti	Alimento	°C	minuti
<b>Verdure</b>			<b>Carni</b>		
Cavolfiore	100	4-6	Petto di pollo	100	20-25
Cavoletti Bruxelles	100	12-14	Pollo	100	6-7
Broccoli	100	6-8	Scaloppina maiale	90	6-8
Piselli	100	3-5	Scaloppina vitello	100	6-8
Patate dolci	100	20-25	Salsiccia	100	7-9
Patate (con buccia)	100	30-35	<b>Pesce</b>		
Carote	100	6-8	Filetto salmone	100	4-6
<b>Cibi secchi</b>			<b>Uova</b>		
Pasta	100	25-35	Alla coque	100	3-4
Riso	100	20	Barzotte	100	5-6
Fagioli secchi	100	22-25	Sode	100	8-10

### Suggerimenti pratici sulla cottura a vapore

- I tempi di cottura diminuiscono se gli alimenti di grossa pezzatura (esempio le patate) vengono tagliate in pezzi più piccoli prima della cottura.
- Il vapore impedisce agli alimenti di disidratarsi, in questo modo rimangono umidi e i sughi non si disperdono. Ciò è vero per una varietà ampia di alimenti quali verdure, carne e pesce ma anche pasticci etc.
- E' possibile posizionare gli alimenti in qualsiasi ripiano ed è possibile cucinare utilizzando più di un ripiano contemporaneamente, ciò non altera i tempi e la cottura.
- Gli alimenti non si seccano e non si scuriscono per l'eccesso di cottura. Gli alimenti infatti vengono cotti in un vapore delicato e non arrostiti o grigliati. E' possibile sciogliere i formaggi in modo delicato senza bruciarli. E' una modalità di cottura sana che esalta i sapori degli alimenti.
- Quando si cuociono alimenti congelati (ad esempio vegetali) è importante spezzare i grossi blocchi di ghiaccio in modo da permettere una cottura uniforme. I tempi di cottura sono approssimativamente gli stessi rispetto ai cibi freschi.
- La cottura a vapore permette ai sapori e ai sughi propri degli alimenti di rimanere nel cibo in misura maggiore rispetto alla cottura tradizionale. Per questo non è necessario condire gli alimenti prima del termine della cottura.
- Gli alimenti secchi come pasta e riso devono essere cotti in liquidi. La pasta deve essere coperta abbondantemente da acqua. Per la cottura del riso è necessario utilizzare una parte di acqua per una parte di riso.
- I liquidi di cottura non evaporano. Essi sono assorbiti dagli alimenti, nel caso di pasta e/o riso, mentre rimangono nel contenitore nel caso di carni/pesce per formare una salsa.
- Ungere leggermente le teglie perforate prima di cucinarci sopra pesce e contenitori pieni in caso di cottura di preparati a base di uova.

- Per evitare la contaminazione di odori tra portate diverse a causa di gocce di condensa è opportuno posizionare teglie piene sotto ogni contenitore perforato.

## **ALTRI UTILIZZI DEL FORNO A VAPORE**

### **Riscaldare piatti pronti**

E' possibile utilizzare il forno a vapore per riscaldare piatti pronti.

Procedere come segue:

posizionare il cibo su un piatto piano e coprire con un piatto fondo oppure con una pellicola resistente al calore (ad esempio alluminio). Posizionare sulla griglia in dotazione.

Impostare la temperatura e il tempo di cottura.

**Suggerimento:** Se la salsa deve essere servita separatamente, riscaldarla a parte in un altro contenitore coperto.

### **Scongelamento**

E' possibile utilizzare il forno a vapore per scongelare alimenti in un tempo molto inferiore rispetto a quello a temperatura ambiente.

Procedere come segue:

Posizionare il cibo in un contenitore adatto sulla griglia in dotazione.

Impostare la temperatura e il tempo di cottura.

- Tutte le carni devono iniziare la cottura solo quando scongelati completamente. Posizionare gli alimenti surgelati su una teglia perforata o sulla griglia in dotazione e posizionare il vassoio raccogli condensa appena sotto in modo tale che raccolga l'acqua di scongelamento e le carni non siano immerse nel liquido di scongelamento.

- E' particolarmente importante osservare le norme igieniche nello scongelare le carni e il pollame. Non utilizzare i liquidi di scongelamento. Buttare il liquido di scongelamento e tutti i vassoi/contenitori utilizzati. Rischio di salmonella.

- Gli alimenti che non gocciolano possono essere posizionati direttamente in un vassoio pieno o in un piatto per il ciclo di scongelamento.

- Il pesce generalmente non deve essere completamente scongelato per iniziare la cottura. Scongela il pesce quel tanto che basta per poter condire con erbe aromatiche/spezie.

- A metà del tempo di scongelamento girare, mescolare e/o separare il cibo.

- Dopo il termine del ciclo di scongelamento, lasciare gli alimenti qualche tempo a temperatura ambiente. Questo tempo di riposo è necessario per assicurarsi che l'alimento sia completamente scongelato sino al centro.

- Non ricongelare mai il cibo scongelato.

- Scongela i cibi surgelati pronti seguendo le istruzioni del produttore.

### **Sterilizzazione barattoli di conserva/marmellata**

Posizionare il piatto di condensa nella posizione più bassa e una griglia subito sopra.

Posizionare i barattoli pronti sulla griglia, massimo quattro barattoli della stessa misura. Lasciare spazio tra i barattoli in modo che il vapore possa circondare correttamente i barattoli.

Utilizzare il calore residuo lasciando i barattoli all'interno del forno per una mezz'ora dopo la fine della cottura.

Coprire i barattoli con un panno e lasciare raffreddare per una giornata.

### **Preparazione di un pasto completo**

E' possibile programmare la preparazione di un pasto completo utilizzando unicamente il forno a vapore. E' pratico ed economico.

Procedere come segue:

- Posizionare i contenitori di cottura sui differenti livelli delle guide porta vassoi.

- o In generale i tempi di cottura sono differenziati a seconda del alimento posto in cottura. Ciò significa che occorre immettere aprire il forno in tempi diversi per i immettere i

diversi alimenti. I nostri test raccomandano di seguire la procedura come indicato nel seguente esempio:

- o Riso 20 minuti
- o Filetti pesce 6 minuti
- o Broccoli 4 minuti

- Prima immettere all'interno del forno il piatto con il tempo di cottura più lungo, nell'esempio il riso;
- Dopo 14 minuti posizionare il secondo piatto all'interno del forno, nell'esempio il filetto di pesce;
- Dopo altri due minuti posizionare, nell'esempio i broccoli
- Al termine del tempo di cottura è quindi possibile estrarre tutti gli alimenti contemporaneamente.

### **Pelatura vegetali**

E' possibile utilizzare il forno a vapore per facilitare le operazioni di pelatura degli ortaggi/frutti. Procedere come segue:

- Posizionare i vegetali/frutta preparati (puliti/lavati/spezzettati) in un contenitore perforato all'interno del forno.
- Impostare il tempo di funzionamento di 1 minuto.
- Al termine del ciclo mettere immediatamente i vegetali sotto un getto di acqua fredda per causare un rapido raffreddamento degli stessi e sgocciolare bene.
- Procedere con la rimozione della pelle degli alimenti.

### **Sterilizzazione**

E' possibile utilizzare il forno a vapore per disinfettare biberon o altri contenitori. Controllare precedentemente che tutti i contenitori immessi nel forno siano dichiarati dal costruttore resistenti a temperature sino a 100°C.

Procedere come segue:

- Posizionare il vassoio di condensa nel primo ripiano in basso e la griglia subito sopra.
- Smontare completamente il biberon, lavare e asciugare completamente le parti e posizionarle sulla griglia avendo cura di impedire che le singole parti si possano toccare l'un l'altra. Ciò permette al vapore di circondare completamente tutte le parti.
- Selezionare un tempo di cottura di 30 minuti a 100°C.
- Asciugare completamente tutte le parti utilizzando un panno pulito, è necessario che non ci siano residui di umidità sulle parti per evitare la formazione di colonie di germi/batteri.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Pulire ed asciugare completamente il forno dopo ogni uso. Permettere all'apparecchio di raffreddarsi bene prima di procedere alla pulizia per evitare rischi di scottature/ustioni. Assicurarsi che l'interno del vano cottura sia completamente asciutto prima di chiudere il portello.

Asciugare completamente l'interno del forno, il cielo del compartimento forno, le guarnizioni e i canali di drenaggio, svuotare ed asciugare il contenitore dell'acqua e il compartimento dell'acqua.

Utilizzare una spugna ed un panno per asciugare eventuali fuoriuscite di acqua.

Le guarnizioni col tempo possono diventare porose e mancare della funzione di tenuta acqua. Se il caso, sostituire le guarnizioni.

### **Interni forno**

Asciugare completamente gli interni del forno con una spugna o un panno asciutto per rimuovere tutte le tracce di condensa dall'interno del forno. Rimuovere eventuali tracce di unto utilizzando una soluzione di acqua tiepida e sapone neutro, sciacquare e asciugare bene.

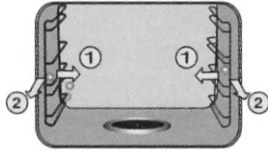
In alcune aree dove l'acqua è particolarmente dura possono verificarsi fenomeni di fissazione di macchie di calcare sulle parti del forno, in questo caso pulire le parti con un panno umido e poco aceto. Sciacquare con abbondante acqua tiepida ed asciugare tutte le parti.

### **Contenitore acqua**

Dopo ogni utilizzo del forno rimuovere il contenitore dell'acqua e vuotare il contenuto e poi fare asciugare.

### **Guide supporto teglie**

E' possibile rimuovere le guide supporto teglie, ciò rende più semplice la pulizia dell'interno del forno.



Procedere come segue: Tirare i le manopole di fissaggio per sbloccarle. Rimuovere le griglie tirandole dapprima lateralmente (1) e poi tirarle fuori dalla parte posteriore (2). Le guide possono essere lavate con acqua e sapone neutro oppure possono essere lavate in lavastoviglie.

Per riposizionare le guide ripetere la procedura in ordine inverso. Fissarle dapprima dalla parte posteriore e poi spingerle a lato.

### **Piatto resistenza**

Dopo un lungo periodo di uso, il piatto riscaldante potrà essere incrostato con le impurità dell'acqua, pulirlo con detergente anticalcare delicato.