

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

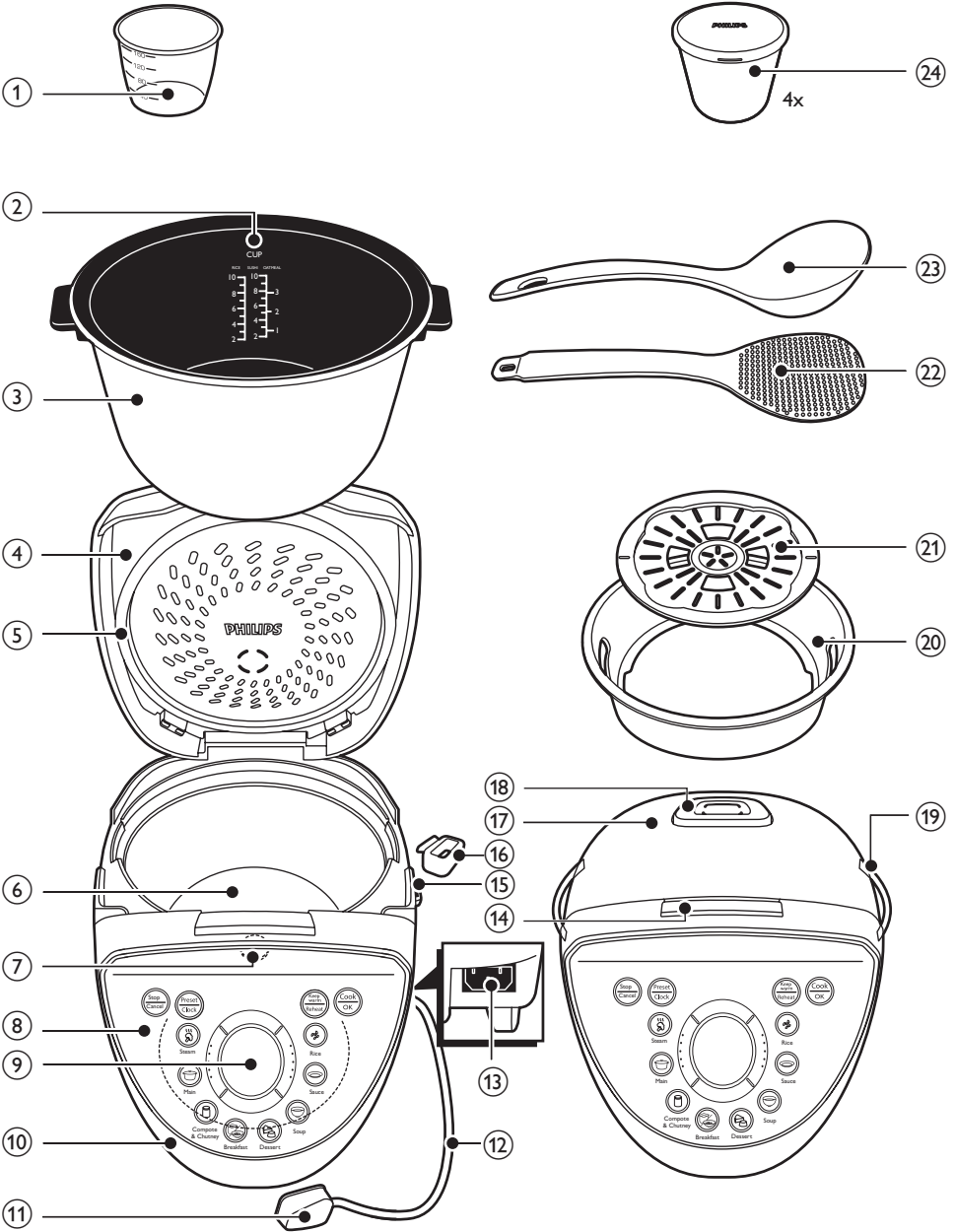
HD4779

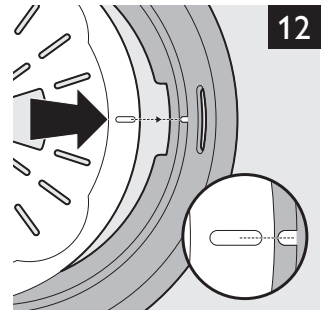
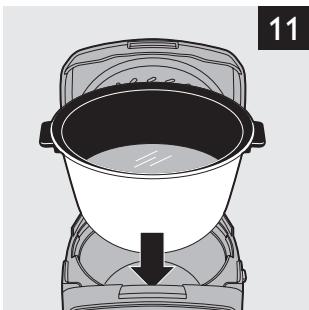
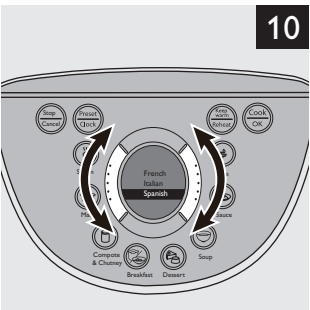
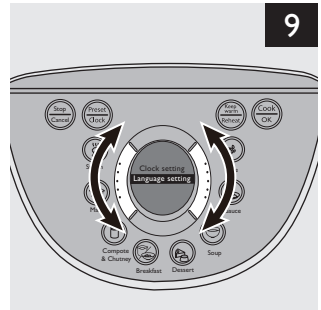
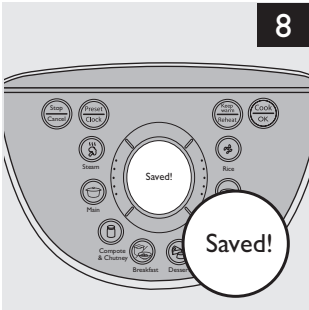
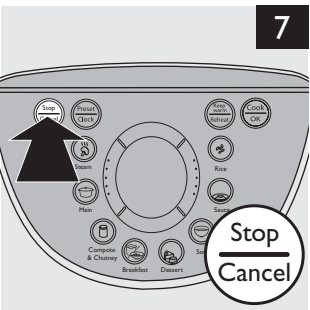
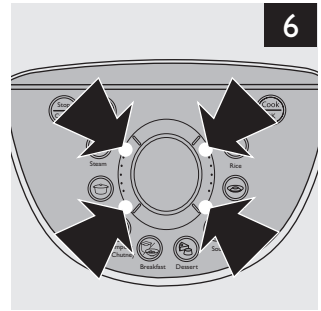
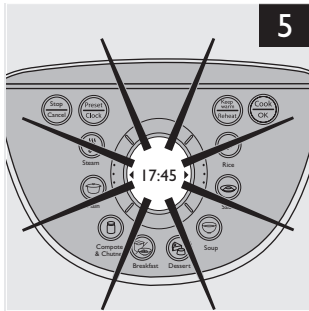
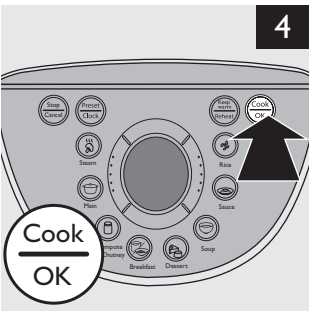
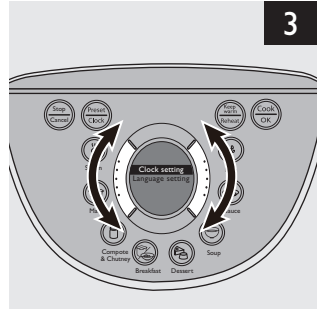
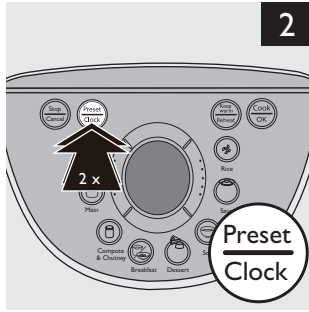
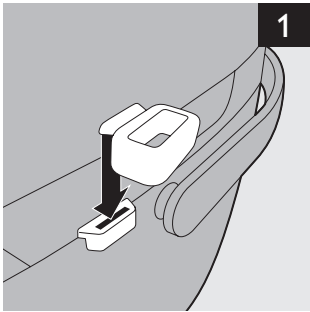


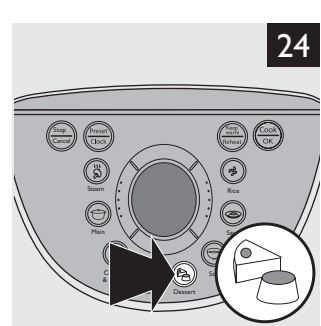
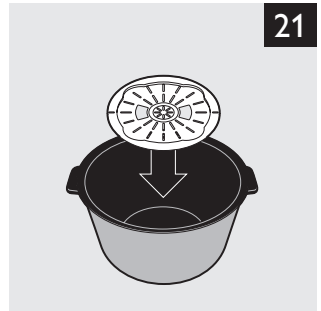
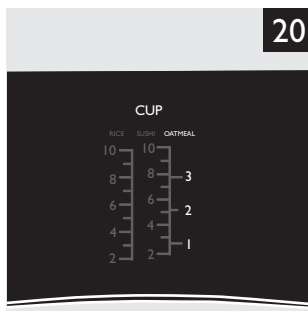
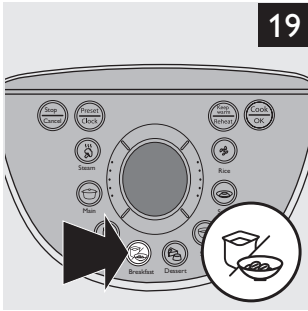
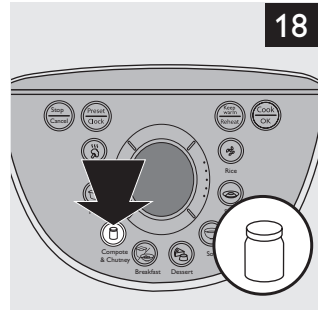
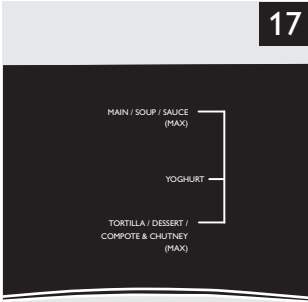
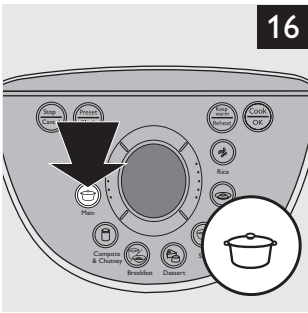
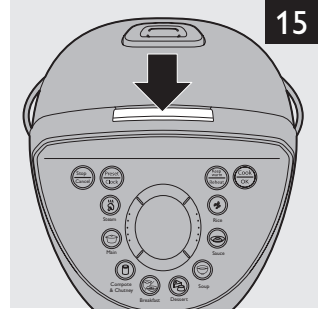
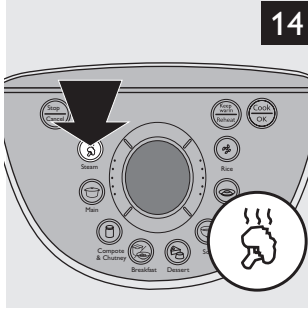
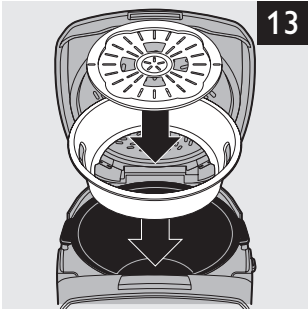
---

IT Manuale utente

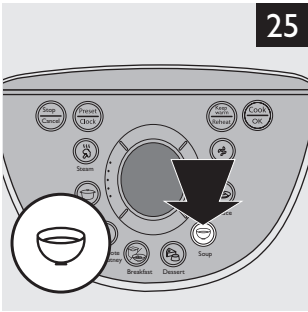
**PHILIPS**



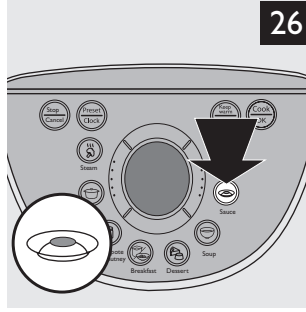




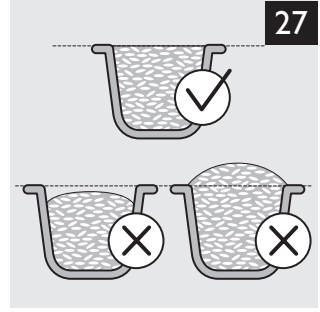
25



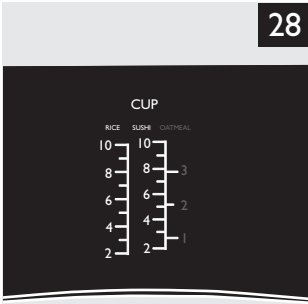
26



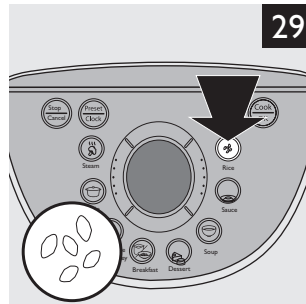
27



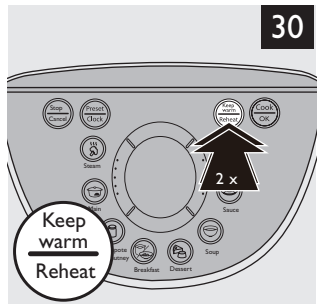
28



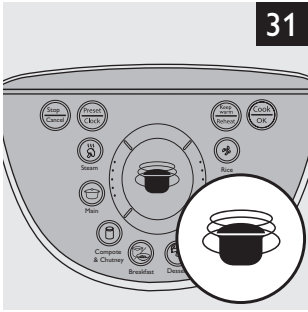
29



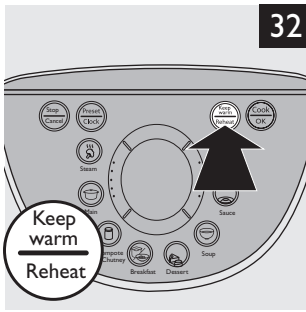
30



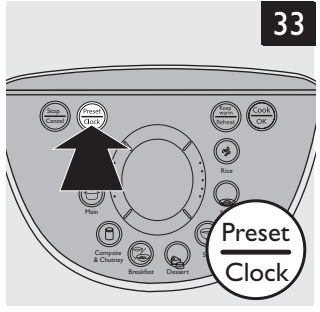
31



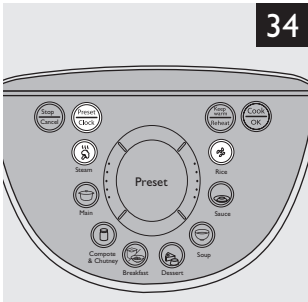
32



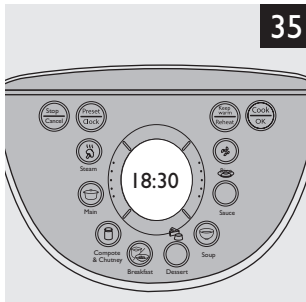
33



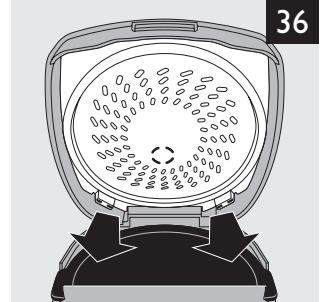
34

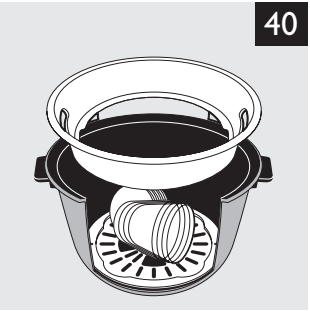
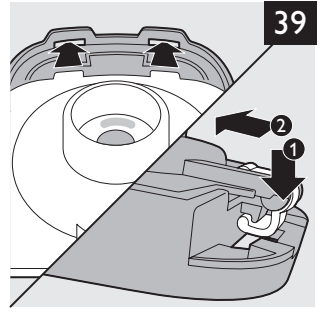
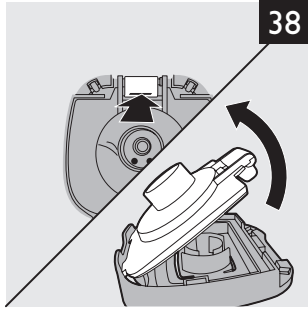
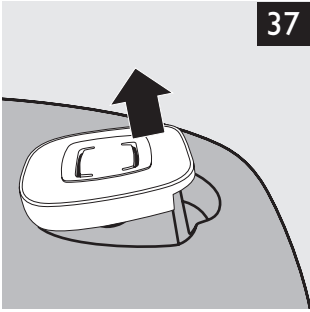


35



36





Menu/Menu/Menu/Menu	Submenu	Submenú	Sous-menu	Sottomenu
[Steam] / [Vapor]	---	---	---	---
[Vapeur] / [Vapore]				
[Main]	[Mushroom Risotto]	[Risotto con setas]	[Risotto aux champignons]	[Risotto ai funghi]
[Primeros]				
[Plat ppal]	[Paella]	[Paella]	[Paella]	[Paella]
[Platto princip.]	[Beef Bourguignon]	[Ternera a la Bourguignon]	[Boeuf bourguignon]	[Bourguignon di manzo]
	[Goulash]	[Gulash]	[Goulash]	[Goulash]
	[Ratatouille]	[Ratatouille]	[Ratatouille]	[Ratatouille]
	[Poulet Basquaise]	[Pollo a la vasca]	[Poulet basquaise]	[Poulet Basquaise]
	[Spezzatino di carne]	[Ragù de carne]	[Spezzatino di carne (Ragoût de viande)]	[Spezzatino di carne]
	[Tortilla]	[Tortilla]	[Tortilla]	[Tortilla]
	[Stew]	[Estofado]	[Ragoût]	[Stufato]
[Compote & Chutney]	[Sweet Fruits Compote]	[Compota de frutas dulce]	[Compote de fruits]	[Marmellata di frutta dolce]
[Compotas y conservas]	[Spicy Apple Chutney]	[Chatni de manzana picante]	[Chutney de pommes aux épices]	[Chutney speziato alle mele]
[Compote et chutney]				
[Marmellata/Confettura]				
[Breakfast]	[Oatmeal]	[Gachas]	[Porridge]	[Porridge]
[Desayuno]	[Yoghurt]	[Yogur]	[Yaourt]	[Yogurt]
[Petit-déj.]				
[Colazione]				

Menu/Menú/ Menu/Menu	Submenu	Submenú	Sous-menu	Sottomenu
[Dessert]	[Cheese Cake]	[Tarta de queso]	[Cheese cake]	[Cheese Cake]
[Postre]	[Chocolate Cake]	[Tarta de chocolate]	[Gâteau au chocolat]	[Torta al cioccolato]
[Dessert]	[Creme Caramel]	[Flan]	[Crème caramel]	[Creme Caramel]
[Dessert]				
[Soup]	[Vegetable Soup]	[Sopa de verduras]	[Soupe de légumes]	[Zuppa di verdure]
[Sopa]	[Creme of Mushroom]	[Crema de setas]	[Crème de champignons]	[Crema di funghi]
[Soupe]	[Minestrone]	[Minestrone]	[Minestrone]	[Minestrone]
[Zuppa]	[Seafood Chowder]	[Sopa de marisco]	[Soupe de fruits de mer]	[Chowder ai frutti di mare]
	[Tom Yum Goong]	[Tom Yum Goong]	[Tom Yum Goong]	[Tom Yum Goong]
[Sauce]	[Mushroom & Chicken]	[Setas con pollo]	[Champignons et poulet]	[Funghi e pollo]
[Salsa]	[Bolognese]	[Boloñesa]	[Bolognaise]	[Ragù alla bolognese]
[Sauce]	[Seafood Gumbo]	[Gumbo de marisco]	[Gumbo aux fruits de mer]	[Gumbo di frutti di mare]
[Salsa]				
[Rice]	[Saffron]	[Azafrán]	[Safran]	[Zafferano]
[Arroz]	[Basmati]	[Basmati]	[Basmati]	[Basmati]
[Riz]	[Plain]	[Normal]	[Nature]	[Normale]
[Riso]	[Sushi]	[Sushi]	[Sushi]	[Sushi]
	[Small portion Plain]	[Peque. porción Arroz]	[Petite portion Nature]	[Porz. picc. in bianco]



# Sommario

<b>1</b>	<b>Introduzione</b>	76
	Panoramica sul prodotto	76
<b>2</b>	<b>Importante</b>	76
	Pericolo	76
	Avvertenza	77
	Attenzione	77
	Campi elettromagnetici (EMF)	78
	Funzione di backup in caso di interruzione nell'alimentazione	78
	Ambiente	78
	Garanzia e assistenza	79
<b>3</b>	<b>Preparazione per l'uso</b>	79
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	79
	Impostazione dell'orario della sveglia	79
	Impostazione della lingua del display	80
	Pannello di controllo e display	80
<b>4</b>	<b>Utilizzo dell'apparecchio</b>	81
	Prima di avviare la cottura	81
	Funzioni del menu	82
	Altre funzioni	103
<b>5</b>	<b>Dopo l'utilizzo dell'apparecchio</b>	105
	Pulizia	105
	Conservazione	106
<b>6</b>	<b>Risoluzione dei problemi</b>	106
<b>7</b>	<b>Ricette</b>	108
	Risotto ai funghi	108
	Paella	110
	Bourguignon di manzo	111
	Goulash	112
	Ratatouille	113
	Pollo alla basquaise	115
	Spezzatino di carne	116
	Tortilla	117
	Stufato	118
	Conserva di frutta dolce	119
	Mostarda di mele speziate	120
	Fiocchi d'avena	121
	Yogurt	122
	Cheese cake	122
	Torta al cioccolato	124
	Creme caramel	125
	Zuppa di verdure	127
	Crema di funghi	128
	Minestrone	129
	Zuppa di frutti di mare	130
	Zuppa thailandese Tom Yum Goong	131
	Sugo di funghi e pollo	132
	Ragù alla bolognese	133
	Zuppa ai frutti di mare	134
	Riso allo zafferano	136
	Riso sushi	136
	Cottura a vapore	137

# 1 Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

---

## Panoramica sul prodotto

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| ① Dosatore                            | ⑭ Pulsante di sgancio coperchio                      |
| ② Indicazioni del livello dell'acqua  | ⑮ Staffa di montaggio del porta-paletta              |
| ③ Recipiente interno con manici       | ⑯ Porta-paletta                                      |
| ④ Coperchio interno estraibile        | ⑰ Coperchio esterno                                  |
| ⑤ Anello di tenuta                    | ⑱ Coperchio estraibile per la fuoriuscita del vapore |
| ⑥ Resistenza                          | ⑲ Impugnatura di Variety Cooker                      |
| ⑦ Sensore temperatura                 | ⑳ Cestino per la cottura a vapore                    |
| ⑧ Pannello di controllo touchscreen   | ㉑ Vassoio per la cottura a vapore staccabile         |
| ⑨ Display con anello di controllo +/- | ㉒ Paletta  |
| ⑩ Corpo principale                    | ㉓ Mestolo  |
| ⑪ Spina per la rete                   | ㉔ Vasetti sigillabili                                |
| ⑫ Cavo di alimentazione staccabile    |  |
| ⑬ Presa per spina di alimentazione    |  |

## 2 Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per eventuali riferimenti futuri.

---

### Pericolo

- Non immergere mai il corpo di Variety Cooker nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.

---

## Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete locale.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia completamente inserita nella presa a muro.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione, il recipiente interno, l'anello di guarnizione o il corpo principale sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Prima di collegare la spina alla presa a muro, assicurarsi che la resistenza, il sensore della temperatura e la parte esterna del recipiente interno siano asciutti e puliti.
- Non collegare l'apparecchio né premere i pulsanti del pannello di controllo con le mani bagnate.
- Al fine di evitare eventuali rischi, non collegare questo apparecchio a un timer esterno.

---

## Attenzione

- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non esporre l'apparecchio a temperature elevate e non posizionarlo su fornelli o piani cottura accesi o ancora caldi.
- Non esporre l'apparecchio ai raggi diretti del sole.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Inserire sempre il recipiente interno prima di inserire la spina nella presa a muro e accendere Variety Cooker.
- Non appoggiare il recipiente interno direttamente sulla fiamma.
- Non utilizzare il recipiente interno se risulta deformato.
- Utilizzare la massima attenzione quando si cucinano piatti che richiedono il riscaldamento di olio o burro con gli ingredienti, perché si potrebbero raggiungere le stesse temperature elevate di un fornello o di un piano cottura.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione. Toccare solo il pannello di controllo.
- Prestare attenzione al vapore bollente che fuoriesce dallo scarico del vapore durante la cottura o da Variety Cooker quando si apre il coperchio. Per evitare il contatto con il vapore, tenere mani e volto lontani da Variety Cooker.
- Prestare attenzione al recipiente interno, al cestino per la cottura a vapore e ai vasetti sigillabili durante e dopo il processo di cottura perché potrebbero essere bollenti e pesanti.
- Durante il funzionamento, non sollevare né spostare Variety Cooker utilizzando l'impugnatura.
- Per evitare che l'acqua debordi, non superare il livello massimo indicato nel recipiente interno.
- Non collocare gli utensili per la cottura all'interno del recipiente quando si cucina, si mantengono al caldo alimenti o si riscalda nuovamente il riso.
- Utilizzare solo gli utensili per la cottura forniti in dotazione. Evitare l'uso di utensili affilati.
- Non utilizzare gli utensili da cottura a fiamma viva.

- Per evitare graffi, si consiglia di non cucinare crostacei e frutti di mare. Prima della cottura, rimuovere i gusci.
- Non inserire oggetti metallici o sostanze estranee nello scarico del vapore.
- Non collocare sostanze magnetiche sul coperchio. Non utilizzare l'apparecchio vicino a sostanze magnetiche.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o spostarlo.
- Pulire sempre l'apparecchio dopo l'uso. Non pulire l'apparecchio nella lavastoviglie.
- Scollegare sempre l'apparecchio se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato nell'ambiente domestico o in ambienti simili, ad esempio:
  - ↳ Zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
  - ↳ agriturismo
  - ↳ A disposizione di clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali
  - ↳ Ambienti tipo bed and breakfast
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o a scopi professionali o semi-professionali o ancora se non viene utilizzato seguendo le istruzioni presenti in questo manuale per l'utente, la garanzia decade e Philips rifiuta qualsiasi responsabilità per i danni provocati.

---

## Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in maniera appropriata e secondo quanto riportato nel manuale di istruzioni, l'apparecchio risulta sicuro in conformità alle prove scientifiche disponibili ad oggi.

---

## Funzione di backup in caso di interruzione nell'alimentazione

Questo apparecchio dispone di una funzione di backup che ricorda lo stato precedente all'interruzione di alimentazione, sempre che l'alimentazione venga ripristinata entro 2 ore. Se l'interruzione nell'alimentazione si verifica durante un processo di cottura, il conteggio alla rovescia del periodo di cottura continua dove si era fermato appena viene ripristinata l'alimentazione.

Se l'interruzione nell'alimentazione supera le 2 ore e si verifica durante un processo di cottura, l'apparecchio viene reimpostato in modalità standby appena viene ripristinata l'alimentazione. Aprire Variety Cooker; rimuovere il contenuto e ricominciare dall'inizio.

Se è stato impostato il timer e il processo di cottura preimpostato non è ancora iniziato al momento dell'interruzione nell'alimentazione, il processo si avvia appena viene ripristinata l'alimentazione, sempre che ciò accada entro 12 ore.

---

## Ambiente

Non smaltire l'apparecchio tra i rifiuti domestici; consegnarlo a un centro di raccolta autorizzato. In questo modo è possibile tutelare l'ambiente.



## Garanzia e assistenza

Per ricevere ulteriori informazioni, richiedere assistenza o risolvere eventuali problemi, visitare il sito Web Philips all'indirizzo [www.philips.com](http://www.philips.com) oppure contattare il Centro Assistenza Clienti Philips di zona (il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia). Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

# 3 Preparazione per l'uso

## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Rimuovere la piastra tra il recipiente interno e la resistenza.
- 2 Pulire attentamente i componenti di Variety Cooker prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta (vedere la sezione "Pulizia").
- 3 Asciugare attentamente tutti i componenti prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio.
- 4 Inserire il porta-paletta sul corpo di Variety Cooker (Fig. 1).

## Impostazione dell'orario della sveglia

**Nota:** non è possibile regolare l'orologio durante il processo di cottura o quando l'apparecchio è in modalità Mant. caldo.

- 1 Inserire la spina nella presa a muro e accendere l'alimentazione.  
↳ Viene visualizzato un messaggio di benvenuto sul display ([Buongiorno], [Buon pomeriggio] o [Buonasera]).
- 2 Premere due volte il pulsante [Preimpostazione]/[Orologio] (Fig. 2).
- 3 Spostare il dito su/giù sul lato sinistro/destro dell'anello di controllo per selezionare [Impostazione orologio] (Fig. 3).
- 4 Premere il pulsante [Cuoci]/[OK] (Fig. 4).  
↳ L'ora lampeggia sul display. Le frecce sul lato sinistro e su quello destro del display suggeriscono di utilizzare l'anello di controllo per impostare l'ora (Fig. 5).
- 5 Spostare il dito su/giù sul lato sinistro/destro dell'anello di controllo per impostare l'orologio (formato orario da 24 ore). Tenere premuto uno dei 4 punti per fare avanzare o andare indietro l'ora rapidamente (Fig. 6).
- 6 Premere il pulsante [Cuoci]/[OK] per confermare l'ora (Fig. 4).  
**Nota:** se si desidera annullare le modifiche, premere il pulsante [Stop]/[Annulla] (Fig. 7).  
↳ Sul display viene visualizzato il messaggio [Salvata] (Fig. 8).  
↳ L'ora smette di lampeggiare e il display mostra l'ora impostata.

**Nota:** l'ora viene confermata automaticamente se non si preme il pulsante [Cuoci]/[OK] entro 30 secondi.

**Nota:** il display mostra l'ora solo se l'apparecchio è collegato alla presa a muro.

---

## Impostazione della lingua del display

È possibile selezionare una delle 4 lingue seguenti: **[Inglese]**, **[Francese]**, **[Italiano]** o **[Spagnolo]**.

- 1 Premere due volte il pulsante **[Preimpostazione]/[Orologio]** (Fig. 2).
- 2 Spostare il dito su/giù sul lato sinistro/destro dell'anello di controllo per selezionare **[Impostazione lingua]** (Fig. 9).
- 3 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** (Fig. 4).
- 4 Selezionare la lingua desiderata spostando il dito su/giù sul lato sinistro/destro dell'anello di controllo (Fig. 10).
- 5 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per confermare la lingua (Fig. 4).

**Nota:** se si desidera annullare le modifiche, premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** (Fig. 7).

↳ Sul display viene visualizzato il messaggio **[Salvata]** (Fig. 8).

---

## Pannello di controllo e display

L'apparecchio può essere utilizzato in modo semplice tramite il pannello di controllo, composto da 12 pulsanti touchscreen.

Il display LCD a colori mostra l'orologio e il timer oltre a offrire informazioni sul processo selezionato.

Se l'apparecchio è in modalità standby o se si sta selezionando un programma di cottura, il display è in bianco e nero.

Se l'apparecchio è in modalità cottura o riscaldamento, il display è rosso e la luce si spegne dopo 10 minuti.

In modalità Mant. caldo, il display è verde e la luce si spegne dopo 10 minuti.

### Pulsanti generici

- **[Stop]/[Annulla]** – Per annullare un'operazione errata o un'impostazione non necessaria oppure per interrompere immediatamente un processo di cottura o un timer preimpostato.
- **[Preimpostazione]/[Orologio]** – Per preimpostare l'ora desiderata per l'avvio della cottura a vapore e della cottura del riso.
- **[Mant. caldo]/[Riscalda]** – Per mantenere caldi gli alimenti o per riscaldarli (non consigliato per il riscaldamento degli avanzi del frigo).
- **[Cuoci]/[OK]** – Per confermare la selezione del programma o per avviare la cottura.

### Pulsanti del menu

- 8 pulsanti del menu (**[Vapore]**, **[Piatto princip.]**, **[Marmellata/Confettura]**, **[Colazione]**, **[Dessert]**, **[Zuppa]**, **[Salsa]** e **[Riso]**) sono situati sul pannello di controllo. È possibile premere questi pulsanti per selezionare la funzione di cottura e utilizzare l'anello di controllo per i corrispondenti sottomenu elencati nella tabella seguente.
- Dopo aver selezionato il sottomenu, sul display vengono visualizzati testo e animazioni per supportare l'utente durante il processo di cottura. La funzione di cottura a vapore non presenta sottomenu perciò sul display verrà visualizzata la prima istruzione.
- Il pulsante lampeggiante visualizzato sul pannello di controllo rappresenta il pulsante da premere per andare al passaggio successivo.

Menu	Sottomenu	Menu	Sottomenu
[Vapore]	---	[Dessert]	[Cheese Cake]
[Piatto princip.]	[Risotto ai funghi]		[Torta al cioccolato]
	[Paella]		[Creme Caramel]
	[Bourguignon di manzo]	[Zuppa]	[Zuppa di verdure]
	[Goulash]		[Crema di funghi]
	[Ratatouille]		[Minestrone]
	[Poulet Basquaise]		[Chowder ai frutti di mare]
	[Spezzatino di carne]		[Tom Yum Goong]
	[Tortilla]	[Salsa]	[Funghi e pollo]
	[Stufato]		[Ragù alla bolognese]
[Marmellata/ Confettura]	[Marmellata di frutta dolce]		[Gumbo di frutti di mare]
	[Chutney speziato alle mele]	[Riso]	[Zafferano]
[Colazione]	[Porridge]		[Basmati]
	[Yogurt]		[Normale]
			[Sushi]
			[Porz. picc. in bianco]

#### Anello di controllo

- Per impostare l'orologio, il timer per la cottura ritardata, il tempo di cottura nonché per scegliere il menu e il sottomenu desiderato. È possibile spostare il dito su o giù al lato sinistro o a quello destro dell'anello di controllo per regolare le impostazioni (ad esempio, l'orologio, il timer per la cottura ritardata e il tempo di cottura) o per selezionare il menu desiderato. Tenere premuto uno dei 4 punti per fare avanzare o andare indietro rapidamente le impostazioni (Fig. 6).
- Il pulsante lampeggiante visualizzato sul pannello di controllo rappresenta il pulsante da premere per andare al passaggio successivo.

## 4 Utilizzo dell'apparecchio

### Prima di avviare la cottura

- 1 Installare la protezione dello scarico del vapore staccabile e assicurarsi che sia posizionato nel modo corretto.
- 2 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio. Aggiungere gli ingredienti richiesti e/o l'acqua nel recipiente interno, quindi posizionare il recipiente all'interno di Variety Cooker (Fig. 11).
  - Assicurarsi che il recipiente sia posizionato in modo corretto e che le impugnature del recipiente siano allineate alle scanalature del corpo principale.
  - Assicurarsi che la resistenza e la parte esterna del recipiente interno siano asciutti e puliti. Se si inserisce in Variety Cooker il recipiente bagnato o sporco, si può danneggiare l'apparecchio provocando un malfunzionamento.

- 3 Chiudere il coperchio di Variety Cooker e assicurarsi di sentire un "clic".
  - Non forzare il coperchio. Se il coperchio non si chiude in modo appropriato, verificare di aver inserito correttamente il recipiente interno.
- 4 Inserire la spina nella presa a muro e accendere l'alimentazione.
  - Assicurarsi che la spina del corpo e la spina di alimentazione siano posizionati in modo corretto.
  - Per prevenire guasti, non avviare un programma di cottura se il recipiente interno è vuoto.

---

## Funzioni del menu

---

### Menu della cottura a vapore

#### Preparazione

- 1 Misurare 3 dosatori d'acqua con il misurino dosatore fornito in dotazione e versarli nel recipiente interno.
  - Per portare a ebollizione 3 dosatori di acqua, occorrono circa 8 minuti. La tabella seguente è una guida di riferimento per la cottura a vapore; il tempo di cottura può variare a seconda della temperatura, della qualità e della quantità degli ingredienti.  
**Nota:** la quantità d'acqua richiesta viene determinata dalla quantità di alimenti da cuocere a vapore. Regolare l'acqua in base al volume.
- 2 Inserire il vassoio per la cottura a vapore nel cestino apposito. La riga presente sul vassoio per la cottura a vapore indica il punto che deve raggiungere il cestino. (Fig. 12)
- 3 Inserire nel recipiente interno il cestino per la cottura a vapore montato (Fig. 13).
- 4 Inserire nel cestino gli alimenti da cuocere a vapore.  
**Nota:** per ottenere una cottura uniforme, distribuire bene gli ingredienti sul piatto, evitando di sovrapporli.
- 5 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione "**Prima di avviare la cottura**".

#### Selezione del vapore

- 1 Premere il pulsante **[Vapore]** per selezionare la funzione di cottura a vapore (Fig. 14)  
↳ Viene visualizzata sul display la prima istruzione "Riempire il recip. interno di acqua, inserire gli alimenti nel vass. cottura a vapore:".

#### Impostazione del tempo di cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per regolare il tempo di cottura. Se non si preme alcun pulsante, il tempo di cottura regolabile viene visualizzato automaticamente dopo 30 secondi.  
↳ Sul display viene visualizzato il tempo di cottura predefinito di 30 minuti.
- 2 Se necessario, utilizzare l'anello di controllo per regolare il tempo di cottura (consultare la sezione "**Pannello di controllo e display**").
  - Il timer può essere regolato in base a unità di 1 minuto e il tempo di cottura può essere impostato tra 1 e 60 minuti.
  - Il timer preimpostato è disponibile per un massimo di 24 ore. Per impostare l'ora desiderata per l'avvio della cottura a vapore, consultare la sezione "**Impostazione dell'ora di avvio della cottura**".**Non è consigliato ritardare l'avvio della cottura oltre 1 ora, ad eccezione dei vegetali crudi.** Gli alimenti freschi e deperibili, specialmente il pollame, la carne e il pesce crudi, non possono essere lasciati a temperatura ambiente e il ritardo dell'avvio della loro cottura non deve mai superare 1 ora.



## Inizio della cottura a vapore

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare il processo di cottura.  
↳ Si accende l'indicatore **[Cuoci]/[OK]** e viene visualizzata sul display l'animazione che indica la cottura.
- 2 Il display contegga il tempo di cottura in minuti.

## Fine della cottura a vapore

- 1 Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e viene visualizzato il messaggio **[Fine]** sul display.
- 2 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15). **Prestare attenzione quando si apre il coperchio poiché il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.**
- 3 Rimuovere il cestino per la cottura a vapore e assicurarsi che gli alimenti siano perfettamente cotti. **Prestare attenzione quando si rimuove il cestino per la cottura a vapore poiché è estremamente bollente.**
- 4 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** per andare in modalità standby o scollegare Variety Cooker per spegnerlo.

## Guida per la cottura a vapore degli alimenti

Ingredienti	Quantità	Tempo di cottura (min)	Erbe/spezie consigliate per un miglior gusto
Asparagi	500 g	15-20	Timo, basilico, limone
Pannocchiette mignon	200 g	15-20	Erba cipollina, peperoncino, paprika
Broccoli	400 g	15-20	Aglio, peperoncino rosso tritato, dragoncello
Fagiolini	500 g	15-20	Prezzemolo, limone, aglio
Carote	500 g	20-25	Prezzemolo, senape in polvere, erba cipollina
Cavolfiore	400 g	15-20	Rosmarino, basilico, dragoncello
Zucchini	500 g	15-20	Aneto, salvia, rosmarino
Patate	400 g	35-40	Prezzemolo, erba cipollina, aglio
Petto di pollo	250 g	30-35	Pepe nero, limone, paprika
Uova	6 unità	18-25	---
Gamberi	200 g	25-30	Zafferano, limone
Salmone	450 g	20-25	Aneto, prezzemolo, basilico
Pesce bianco	450 g	18-25	Senape in polvere, pepe di Giamaica, maggiorana

## Suggerimenti per la cottura a vapore degli alimenti

- Non cuocere a vapore alimenti di spessore superiore a 38 mm. Potrebbero toccare il coperchio interno e non venire cotti adeguatamente.
- Tagliare i gambi spessi del cavolfiore, dei broccoli e della verza.
- Non scongelare le verdure surgelate prima di cuocerle a vapore.
- Non cucinare a vapore carne, pollame o pesce surgelati. Prima di cucinarli a vapore, lasciare scongelare completamente la carne, il pollame o il pesce.
- Lavare accuratamente la carne e asciugarla in modo che da essa fuoriesca la minima quantità di succhi.
- La carne tenera con poco grasso è la più adatta per la cottura a vapore.

- Avvolgere la carne e il pesce in carta d'alluminio in modo che non si attacchino al cestino per la cottura a vapore. In tal modo si ottiene anche una cottura più umida.
- Bucherellare le uova prima di cuocerle a vapore per evitare che il loro guscio si rompa.
- Tenere sempre il coperchio chiuso durante l'intero processo di cottura. Aprendo il coperchio, si provoca una perdita di calore e vapore, rallentando i tempi di cottura.
- Prima di mangiarli, assicurarsi che gli alimenti siano ben cotti. Se gli alimenti non sono sufficientemente cotti, impostare un tempo di cottura superiore. Potrebbe essere necessario aggiungere altra acqua al recipiente interno.

---

## Menu di cottura Piatto Principale

Il menu di cottura Piatto Principale di questo apparecchio è composto da 9 sottomenu che consentono di cucinare diversi tipi di portate nutrienti e deliziose. Il programma di cottura Stufato è ideale per preparare deliziosi pasti in casa con i propri ingredienti preferiti, ad esempio carne bovina, carne suina, carne bianca, ecc.

### Preparazione

- 1 Seguire la ricetta per preparare gli ingredienti.
- 2 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione "Prima di avviare la cottura".

### Selezionare Piatto Princip.

- 1 Premere il pulsante **[Piatto princip.]** (Fig. 16) Selezionare quindi il sottomenu spostando il dito su/giù al lato sinistro/destro dell'anello di controllo.
- 2 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
  - ↳ Sul display verrà visualizzata la prima istruzione.  
**Assicurarsi di inserire gli ingredienti nel recipiente e mescolarli bene prima di avviare il programma di cottura.**  
**Non superare il livello massimo d'acqua del [PIATTO PRINCIP.] indicato nel recipiente interno (Fig. 17) Assicurarsi di utilizzare il livello d'acqua idoneo per [Tortilla].**
  - ↳ La guida alla cottura dettagliata è delineata nella tabella seguente come riferimento rapido ma viene visualizzata anche sul display per tutto il processo di cottura.

### Impostazione del tempo di cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per regolare il tempo di cottura. Se non si preme il pulsante, il tempo di cottura regolabile viene visualizzato automaticamente dopo 30 secondi.
  - ↳ Sul display viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- 2 Se necessario, utilizzare l'anello di controllo per regolare il tempo di cottura (consultare la sezione "Pannello di controllo e display").
  - Il timer preimpostato è disponibile per un massimo di 12 ore solo per **[Stufato]**. Per impostare l'ora desiderata per l'avvio del programma di cottura Stufato, consultare la sezione "Impostazione dell'ora di avvio della cottura". Non è consigliato ritardare l'avvio della cottura oltre 1 ora, ad eccezione dei vegetali crudi. Gli alimenti freschi e deperibili, specialmente, la carne e il pesce crudi, non possono essere lasciati a temperatura ambiente e il ritardo dell'avvio della loro cottura non deve mai superare 1 ora.

---

Sottomenu	Tempo di cottura predefinito	Regolazione del tempo	Tempo di cottura regolabile	Consiglio
<b>[Risotto ai funghi]</b>	25 minuti	Ogni minuto	20 minuti – 50 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul terzo passaggio del processo di cottura

---

Sottomenu	Tempo di cottura predefinito	Regolazione del tempo	Tempo di cottura regolabile	Consiglio
[Paella]	22 minuti	Ogni minuto	20 minuti – 50 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul terzo passaggio del processo di cottura
[Bourguignon di manzo]	3 ore	Ogni 5 minuti	2 ore – 4 ore e 30 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul terzo passaggio del processo di cottura
[Goulash]	2 ore e 15 minuti	Ogni 5 minuti	1 ora e 30 minuti – 4 ore	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul terzo passaggio del processo di cottura
[Ratatouille]	25 minuti	Ogni minuto	20 minuti – 40 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul terzo passaggio del processo di cottura
[Poulet Basquaise]	1 ora e 10 minuti	Ogni 5 minuti	45 minuti – 1 ora e 45 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul terzo passaggio del processo di cottura
[Spezzatino di carne]	2 ore e 25 minuti	Ogni 5 minuti	1 ora e 30 minuti – 3 ore e 30 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul terzo passaggio del processo di cottura
[Tortilla]	38 minuti	Ogni minuto	30 minuti – 55 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul primo passaggio del processo di cottura
[Stufato]	45 minuti	Ogni 5 minuti	30 minuti – 4 ore	N/D

**Nota:** il tempo di cottura ottimale si basa sulle quantità e sugli ingredienti elencati nelle ricette fornite in dotazione. Queste ricette sono state testate alla perfezione per assicurare ottimi risultati.

- Il tempo di cottura regolabile offre la flessibilità necessaria per modificare il tempo in base alle esigenze.
- Se si modifica una ricetta, è necessario sperimentare il tempo di cottura corretto per le varie ricette.

#### Inizio cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare il processo di cottura.  
↳ Si accende l'indicatore **[Cuoci]/[OK]** e viene visualizzata sul display l'animazione che indica la cottura.
- 2 Il display contegge il tempo di cottura in minuti.

#### Fine cottura

- 1 Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e viene visualizzato il messaggio **[Fine]** sul display.
- 2 L'apparecchio emette un segnale acustico e si accende la spia **[Mant. caldo]/[Riscalda]** per indicare che l'apparecchio è passato in modalità Mant. caldo. Il display contegge il tempo per il Mant. caldo in ore (12 ore al massimo).

**Suggerimento:** la modalità automatica di Mant. caldo, è disponibile per i menu Bourguignon di manzo, Pollo alla basquaise, Spezzatino di carne e Stufato.

- 3** Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** (Fig. 7) per uscire dalla modalità Mant. caldo.
- 4** Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15). **Prestare attenzione quando si apre il coperchio poiché il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.**
- 5** Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** per andare in modalità standby o scollegare Variety Cooker per spegnerlo.

Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Risotto ai funghi]	1. [Aggiungere burro, scalogno, porro, aglio e funghi; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	5 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere riso e olio; MESCOLARE.]	Premere / altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	5 minuti (fisso)
	3. [Aggiungere lentamente vino e brodo CALDO; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> , altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	15 minuti (regolabile)
	4. [Aggiungere formaggio, prezzemolo, olio al tartufo e il condimento.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---
[Paella]	1. [Aggiungere olio, chorizo, cipolla, aglio e peperone; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	5 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere paprika, zafferano e riso; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> , altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	2 minuti (fisso)
	3. [Aggiungere lentamente vino e brodo CALDO; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> , altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	15 minuti (regolabile)
	4. [Aggiungere gli altri ingredienti; MESCOLARE.] (aggiungere gli ingredienti 10 minuti prima che la cottura sia terminata)	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> , altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	10 minuti (fisso)

Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Bourguignon di manzo]	1. [Aggiungere olio e bacon; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	5 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere manzo, sale e pepe; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> , altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	5 minuti (fisso)
	3. [Agg. farina; MESCOLARE. Agg. vino, brodo CALDO, concentrato pomodoro, erbe; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> , altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	2 ore e 20 minuti (regolabile)
	4. [Aggiungere gli altri ingredienti; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> , altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	30 minuti (fisso)
	5. [Rimuovere le erbe. Aggiungere burro, condimento e prezzemolo.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---
[Goulash]	1. [Aggiungere burro e cipolla; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	5 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere manzo, paprika e sale; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> , altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	20 minuti (fisso)
	3. [Aggiungere alloro, pepe, brodo CALDO e vino; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> , altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	1 ora e 30 minuti (regolabile)
	4. [Aggiungere le patate; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> , altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	20 minuti (fisso)

Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Ratatouille]	1. [Aggiungere olio, aglio, cipolla e concentrato di pomodoro; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	5 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere brodo CALDO e passata di pomodoro; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	5 minuti (fisso)
	3. [Aggiungere gli altri ingredienti; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	15 minuti (regolabile)
	4. [Aggiungere basilico e condimento.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---
[Poulet Basquaise]	1. [Aggiungere olio, finocchio, cipolla, aglio e peperone; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	5 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere pollo, alloro e zafferano; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	5 minuti (fisso)
	3. [Aggiungere lentamente vino e brodo CALDO; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	45 minuti (regolabile)
	4. [Aggiungere pomodoro e patate; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	15 minuti (fisso)
	5. [Guarnire con prezzemolo.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---
[Spezzatino di carne]	1. [Aggiungere burro, aglio e manzo; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	10 minuti (fisso)

Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Spezzatino di carne]	2. [Aggiungere il vino; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	5 minuti (fisso)
	3. [Aggiungere gli altri ingredienti; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	2 ore e 10 minuti (regolabile)
[Tortilla]	1. [Aggiungere olio, patate e cipolla; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	15 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere il composto di uova; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il programma di cottura verrà interrotto automaticamente dopo 1 ora.	23 minuti (regolabile)
	3. [Lasciare raffreddare nel recipiente per 5 min, poi versare in un piatto.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---
[Stufato]	1. [Aggiungere tutti gli ingredienti; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	45 minuti (regolabile)

## Menu di cottura Mostarde & Conserve

Il menu di cottura Mostarde & Conserve di questo apparecchio include 2 sottomenu che consentono di cucinare diversi tipi di accompagnamenti per i dessert o le portate principali.

### Preparazione

- 1 Seguire la ricetta per preparare gli ingredienti.
- 2 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione "Prima di avviare la cottura".

### Selezionare Mostarde & Conserve

- 3 Premere il pulsante **[Marmellata/Confettura]** (Fig. 18). Selezionare quindi il sottomenu spostando il dito su/giù al lato sinistro/destro dell'anello di controllo.
- 4 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
  - ↳ Sul display verrà visualizzata la prima istruzione.  
**Assicurarsi di inserire gli ingredienti nel recipiente e mescolarli bene prima di avviare il programma di cottura.**  
**Non superare il livello massimo d'acqua del [MARMELLATA/CONFETTURA] indicato nel recipiente interno.** (Fig. 17)

- ↳ La guida alla cottura dettagliata è delineata nella tabella seguente come riferimento rapido ma viene visualizzata anche sul display per tutto il processo di cottura.

### Impostazione del tempo di cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per regolare il tempo di cottura. Se non si preme il pulsante, il tempo di cottura regolabile viene visualizzato automaticamente dopo 30 secondi.
  - ↳ Sul display viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- 2 Se necessario, utilizzare l'anello di controllo per regolare il tempo di cottura (consultare la sezione **"Pannello di controllo e display"**).
  - Il timer preimpostato non è disponibile nel menu di cottura Mostarde & Conserve.

Sottomenu	Tempo di cottura predefinito	Regolazione del tempo	Tempo di cottura regolabile	Consiglio
[Marmellata di frutta dolce]	25 minuti	Ogni minuto	15-40 minuti	N/D
[Chutney speziato alle mele]	2 ore	Ogni 5 minuti	1 ora e 30 minuti – 3 ore e 30 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul secondo passaggio del processo di cottura

**Nota:** Il tempo predefinito è il tempo di cottura ottimale in base alle quantità e agli ingredienti elencati nelle ricette fornite in dotazione. Queste ricette sono state testate alla perfezione per assicurare ottimi risultati.

- Il tempo di cottura regolabile offre la flessibilità necessaria per modificare il tempo in base alle esigenze.
- Se si modifica una ricetta, è necessario sperimentare il tempo di cottura corretto per modifiche apportate.

### Inizio cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare il processo di cottura.
  - ↳ Si accende l'indicatore **[Cuoci]/[OK]** e viene visualizzata sul display l'animazione che indica la cottura.
- 2 Il display contegga il tempo di cottura in minuti.

### Fine cottura

- 1 Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e viene visualizzato il messaggio **[Fine]** sul display.
- 2 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15). **Prestare attenzione quando si apre il coperchio poiché il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.**
- 3 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** per andare in modalità standby o scollegare Variety Cooker per spegnerlo.
- 4 Estrarre il recipiente interno da Variety Cooker e far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.



Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Marmellata di frutta dolce]	1. [Aggiungere tutti gli ingredienti; MESCOLARE.]	Premere [Cuoci]/[OK] e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere [Cuoci]/[OK] per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	25 minuti (regolabile)
[Chutney speziato alle mele]	1. [Aggiungere mela, aceto e brandy; MESCOLARE.]	Premere [Cuoci]/[OK] e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere [Cuoci]/[OK] per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	30 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere gli altri ingredienti; MESCOLARE.]	Premere [Cuoci]/[OK] altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	1 ora e 30 minuti (regolabile)

## Menu di cottura Colazione

Il menu di cottura Colazione di questo apparecchio include 2 sottomenu che consentono di preparare un pasto ben bilanciato per iniziare la giornata.

### Sottomenu: Porridge

#### Preparazione

- 1 Seguire la ricetta per la [Porridge] per preparare gli ingredienti.
- 2 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione "Prima di avviare la cottura".

#### Selezionare la colazione

- 1 Premere il pulsante [Colazione] (Fig. 19). Selezionare quindi il sottomenu spostando il dito su/giù al lato sinistro/destro dell'anello di controllo. Selezionare [Porridge].
- 2 Premere il pulsante [Cuoci]/[OK].
  - ↳ Viene visualizzata sul display la prima istruzione "Aggiungere acqua e avena". Assicurarsi di inserire gli ingredienti nel recipiente e mescolarli bene prima di avviare il programma di cottura. Non superare il livello massimo d'acqua del [PORRIDGE] indicato nel recipiente interno. (Fig. 20)

#### Impostazione del tempo di cottura

- 1 Premere il pulsante [Cuoci]/[OK] per regolare il tempo di cottura. Se non si preme il pulsante, il tempo di cottura regolabile viene visualizzato automaticamente dopo 10 secondi.
  - ↳ Sul display viene visualizzato il tempo di cottura predefinito di 20 minuti.
- 2 Se necessario, utilizzare l'anello di controllo per regolare il tempo di cottura (consultare la sezione "Pannello di controllo e display").
  - Il timer può essere regolato in base a unità di 1 minuto e il tempo di cottura può essere impostato tra 10 e 30 minuti.
  - Il timer preimpostato non è disponibile nel menu di cottura Farina d'avena. **Nota:** il tempo predefinito è il tempo di cottura ottimale in base agli ingredienti per 3-4 persone.

## Inizio cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare il processo di cottura.  
↳ Si accende l'indicatore **[Cuoci]/[OK]** e viene visualizzata sul display l'animazione che indica la cottura.
- 2 Il display contegga il tempo di cottura in minuti.

## Fine cottura

- 1 Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e viene visualizzato il messaggio **[Fine]** sul display.
- 2 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15). **Prestare attenzione quando si apre il coperchio poiché il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.**
- 3 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** per andare in modalità standby o scollegare Variety Cooker per spegnerlo.

---

## Sottomenu: Yogurt

### Preparazione

- 1 Seguire la ricetta dello Yogurt per preparare gli ingredienti.
- 2 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione **"Prima di avviare la cottura"**.
- 3 Versare la miscela di latte caldo (40°C) e yogurt nei vasetti sigillabili.
- 4 Inserire il vassoio per la cottura a vapore nel recipiente interno (Fig. 21)
- 5 Riempire d'acqua il recipiente interno (Fig. 22)  
**Accertarsi che i vasetti sigillabili riempiti e l'acqua non superino il livello massimo [Yogurt] indicato sulla parte interna del recipiente.** (Fig. 17)
- 6 Posizionare i vasetti sigillabili sul vassoio per la cottura a vapore (Fig. 23)

### Selezionare la colazione

- 1 Premere il pulsante **[Colazione]** (Fig. 19). Selezionare quindi il sottomenu spostando il dito su/giù al lato sinistro/destro dell'anello di controllo. Selezionare **[Yogurt]**.
- 2 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.  
↳ Viene visualizzata sul display la prima istruzione "Vers. latte (40 °C) e comp. di yogurt in stampi richiudibili; riemp. il rec. di acqua."

### Impostazione del tempo di cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per regolare il tempo di cottura. Se non si preme il pulsante, il tempo di cottura regolabile viene visualizzato automaticamente dopo 30 secondi.  
↳ Sul display viene visualizzato il tempo di cottura predefinito di 4 ore.
- 2 Se necessario, utilizzare l'anello di controllo per regolare il tempo di cottura (consultare la sezione **"Pannello di controllo e display"**).
  - Il timer può essere regolato in base a unità di 5 minuti e il tempo di cottura può essere impostato tra 3 e 6 ore.
  - Il timer preimpostato non è disponibile nel menu di cottura Yogurt.**Nota:** il tempo predefinito è il tempo di cottura ottimale per 4 porzioni di yogurt.

## Inizio cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare il processo di cottura.  
↳ Si accende l'indicatore **[Cuoci]/[OK]** e viene visualizzata sul display l'animazione che indica la cottura.
- 2 Il display contegga il tempo di cottura in minuti.

**Fine cottura**

- 1 Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e viene visualizzato il messaggio **[Fine]** sul display.
- 2 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15). **Prestare attenzione quando si apre il coperchio poiché il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.**
- 3 Estrarre i vasetti sigillabili da Variety Cooker.
- 4 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** per andare in modalità standby o scollegare Variety Cooker per spegnerlo.

**Menu di cottura Dessert**

Il menu di cottura Dessert di questo apparecchio è composto da 3 sottomenu che consentono di preparare diversi dessert deliziosi per compiacere tutti i palati.

**Sottomenu: Cheese Cake/Torta al cioccolato****Preparazione**

- 1 Seguire la ricetta per preparare gli ingredienti.
- 2 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione "Prima di avviare la cottura".

**Selezione Dessert**

- 1 Premere il pulsante **[Dessert]** (Fig. 24) Selezionare quindi il sottomenu spostando il dito su/giù al lato sinistro/destro dell'anello di controllo.
- 2 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
  - ↳ Sul display verrà visualizzata la prima istruzione.  
**Ungere il recipiente interno con margarina o burro ammorbidito, quindi versare il composto prima di avviare il programma di cottura.**  
**Non superare il livello massimo d'acqua del [DESSERT] indicato nel recipiente interno.** (Fig. 17)
  - ↳ La guida alla cottura dettagliata è delineata nella tabella seguente come riferimento rapido ma viene visualizzata anche sul display per tutto il processo di cottura.

**Inizio cottura**

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare il processo di cottura. Se non si preme questo pulsante, il ciclo di cottura si avvia automaticamente dopo 10 secondi.
    - ↳ Sul display viene visualizzato il tempo di cottura predefinito del cheese cake di 1 ora e 5 minuti e della torta al cioccolato di 40 minuti.
  - Il tempo di cottura è fisso e non regolabile.
  - Per il menu di cottura Cheese Cake e Torta al cioccolato, non è disponibile il timer preimpostato.
    - ↳ Si accende l'indicatore **[Cuoci]/[OK]** e viene visualizzata sul display l'animazione che indica la cottura.
- Nota:** Il tempo predefinito è il tempo di cottura ottimale in base alle quantità e agli ingredienti elencati nelle ricette fornite in dotazione. Queste ricette sono state testate alla perfezione per assicurare ottimi risultati.
- Non modificare i dosaggi della ricetta in quanto la torta potrebbe non cuocersi bene.**

- 2 Il display conteggia il tempo di cottura in minuti.

**Fine cottura**

- 1 Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e viene visualizzato il messaggio **[Fine]** sul display.

- 2 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15). **Prestare attenzione quando si apre il coperchio poiché il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.**
- 3 Estrarre il recipiente interno da Variety Cooker.
- 4 Seguire le ultime istruzioni di cottura per far raffreddare la torta nel recipiente per 15 minuti. Quindi rovesciare il recipiente interno e far scivolare la torta in un piatto.
- 5 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** per andare in modalità standby o scollegare Variety Cooker per spegnerlo.

Sottomenu	Istruzioni di cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Cheese Cake]	1. [Versare l'impasto della torta nel recipiente interno.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per avviare il ciclo di cottura oppure verrà avviato automaticamente dopo 10 secondi.	1 ora e 5 minuti (fisso)
	2. [Lasciare raffreddare nel recipiente per 15 min, poi mettere su un piatto.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---
[Torta al cioccolato]	1. [Versare l'impasto della torta nel recipiente interno.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per avviare il ciclo di cottura oppure verrà avviato automaticamente dopo 10 secondi.	40 minuti (fisso)
	2. [Lasciare raffreddare nel recipiente per 15 min, poi mettere su un piatto.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---

## Sottomenu: Creme Caramel

### Preparazione

- 1 Seguire la ricetta per la **[Creme Caramel]** per preparare gli ingredienti.
- 2 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione **"Prima di avviare la cottura"**.
- 3 Versare la salsa di caramello e la crema alla vaniglia nei vasetti sigillabili.
- 4 Inserire il vassoio per la cottura a vapore nel recipiente interno (Fig. 21)
- 5 Riempire d'acqua il recipiente interno (Fig. 22)  
**Accertarsi che i vasetti sigillabili riempiti e l'acqua non superino il livello massimo [DESSERT] indicato sulla parte interna del recipiente.** (Fig. 17)

### Selezione Dessert

- 1 Premere il pulsante **[Dessert]** (Fig. 24) Selezionare quindi il sottomenu spostando il dito su/giù al lato sinistro/destro dell'anello di controllo. Selezionare **[Creme Caramel]**.
- 2 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.  
↳ Sul display verrà visualizzata la prima istruzione.
- 3 Inserire il vassoio per la cottura al vapore nel recipiente interno, aggiungere acqua fino all'indicatore di livello per **[DESSERT]**. Quindi collocare i vasetti sigillabili nel vassoio per la cottura al vapore prima di avviare il ciclo di cottura (Fig. 23)  
↳ La guida alla cottura dettagliata è delineata nella tabella seguente come riferimento rapido ma viene visualizzata anche sul display per tutto il processo di cottura.

## Impostazione del tempo di cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per regolare il tempo di cottura. Se non si preme il pulsante, il tempo di cottura regolabile viene visualizzato automaticamente dopo 30 secondi.  
↳ Sul display viene visualizzato il tempo di cottura predefinito di 25 minuti.
- 2 Se necessario, utilizzare l'anello di controllo per regolare il tempo di cottura (consultare la sezione **"Pannello di controllo e display"**).
  - Il timer può essere regolato in base a unità di 1 minuto e il tempo di cottura può essere impostato tra 20 e 45 minuti.
  - Il timer preimpostato non è disponibile per il Creme Caramel.

**Nota:** il tempo di cottura ottimale si basa sulle quantità e sugli ingredienti elencati nelle ricette fornite in dotazione. Queste ricette sono state testate alla perfezione per assicurare ottimi risultati.

**Non scalare i dosaggi della ricetta o cambiare gli utensili da cucina (vasetti sigillabili), in quanto il Creme Caramel potrebbe non cuocersi bene.**

## Inizio cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare il processo di cottura.  
↳ Si accende l'indicatore **[Cuoci]/[OK]** e viene visualizzata sul display l'animazione che indica la cottura.
- 2 Il display contegge il tempo di cottura in minuti.

## Fine cottura

- 1 Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e viene visualizzato il messaggio **[Fine]** sul display.
- 2 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15). **Prestare attenzione quando si apre il coperchio poiché il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.**
- 3 Estrarre il recipiente interno da Variety Cooker.
- 4 Seguire le ultime istruzioni di cottura per far raffreddare il Creme Caramel nel recipiente per 5 minuti. Quindi rimuovere i vasetti sigillabili e tenerli in frigo per 3 ore o finché il contenuto non si addensa.
- 5 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** per andare in modalità standby o scollegare Variety Cooker per spegnerlo.

Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Creme Caramel]	1. [Ins. vass. cottura a vap.; riempire recip. di acqua. Mettere sopra gli stampi coperti.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	25 minuti (regolabile)
	2. [Lasciare freddare nel recipiente per 5 min quindi metterli in frigo per più di 3 h]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---

## Menu di cottura Zuppa

Il menu di cottura Zuppa di questo apparecchio è composto da 5 sottomenu che consentono di preparare delle ottime zuppe fatte in casa per cene nutrienti. Il programma di cottura Zuppa di verdure è ideale per preparare le zuppe con i propri ingredienti preferiti.

## Preparazione

- 1 Seguire la ricetta per preparare gli ingredienti.
- 2 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione "Prima di avviare la cottura".

## Scelta della zuppa

- 1 Premere il pulsante **[Zuppa]** (Fig. 25). Selezionare quindi il sottomenu spostando il dito su/giù al lato sinistro/destro dell'anello di controllo.
- 2 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Sul display verrà visualizzata la prima istruzione. Assicurarsi di inserire gli ingredienti nel recipiente e mescolarli bene prima di avviare il programma di cottura.  
**Non superare il livello massimo d'acqua del [ZUPPA] indicato nel recipiente interno.** (Fig. 17)  
↳ La guida alla cottura dettagliata è delineata nella tabella seguente come riferimento rapido ma viene visualizzata anche sul display per tutto il processo di cottura.

## Impostazione del tempo di cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per regolare il tempo di cottura. Se non si preme il pulsante, il tempo di cottura regolabile viene visualizzato automaticamente dopo 30 secondi.  
↳ Sul display viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- 2 Se necessario, utilizzare l'anello di controllo per regolare il tempo di cottura (consultare la sezione "Pannello di controllo e display").
  - Per la zuppa Tom Yum Goong, non è possibile regolare il tempo di cottura.
  - Il timer preimpostato è disponibile per un massimo di 12 ore solo per **[Zuppa di verdure]**. Per impostare l'ora desiderata per l'avvio del programma Zuppa di verdure, consultare la sezione "Impostazione dell'ora di avvio della cottura". Si sconsiglia di ritardare l'avvio della cottura oltre 1 ora, ad eccezione delle verdure crude. Gli alimenti freschi e deperibili, specialmente, la carne e il pesce crudi, non possono essere lasciati a temperatura ambiente e il ritardo nell'avvio della loro cottura non deve mai superare 1 ora.

Sottomenu	Tempo di cottura predefinito	Regolazione del tempo	Tempo di cottura regolabile	Consiglio
<b>[Zuppa di verdure]</b>	50 minuti	Ogni 5 minuti	30 minuti – 2 ore	N/D
<b>[Crema di funghi]</b>	33 minuti	Ogni minuto	20 - 40 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul quarto passaggio del processo di cottura
<b>[Minestrone]</b>	25 minuti	Ogni minuto	25-50 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul secondo passaggio del processo di cottura
<b>[Chowder ai frutti di mare]</b>	28 minuti	Ogni minuto	20-40 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul terzo passaggio del processo di cottura
<b>[Tom Yum Goong]</b>	30 minuti	N/D	N/D	N/D

**Nota:** Il tempo predefinito è il tempo di cottura ottimale in base alle quantità e agli ingredienti elencati nelle ricette fornite in dotazione. Queste ricette sono state testate alla perfezione per assicurare ottimi risultati.

- Il tempo di cottura regolabile offre la flessibilità necessaria per modificare il tempo in base alle esigenze.
- Se si modifica una ricetta, è necessario sperimentare il tempo di cottura corretto per le varie ricette.

#### Inizio cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare il processo di cottura.  
↳ Si accende l'indicatore **[Cuoci]/[OK]** e viene visualizzata sul display l'animazione che indica la cottura.
- 2 Il display contegge il tempo di cottura in minuti.

#### Fine cottura

- 1 Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e viene visualizzato il messaggio **[Fine]** sul display.  
↳ L'apparecchio emette un segnale acustico e si accende la spia **[Mant. caldo]/[Riscalda]** per indicare che l'apparecchio è passato in modalità Mant. caldo.
- 2 Il display contegge il tempo per il Mant. caldo in ore (12 ore al massimo).
- 3 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** (Fig. 7) per uscire dalla modalità Mant. caldo.
- 4 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15). **Prestare attenzione quando si apre il coperchio poiché il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.**
- 5 Scollegare Variety Cooker per spegnerlo.

Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Zuppa di verdure]	1. [Aggiungere tutti gli ingredienti; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	50 minuti (regolabile)
	2. [Aggiungere il condimento.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---
[Crema di funghi]	1. [Aggiungere burro e cipolla; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	5 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere i funghi; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	5 minuti (fisso)

Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Crema di funghi]	3. [Aggiungere la farina; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	1 minuto (fisso)
	4. [Aggiungere brodo CALDO, alloro, sale e pepe; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	20 minuti (regolabile)
	5. [Aggiungere la panna; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	2 minuti (fisso)
[Minestrone]	1. [Agg. aglio, fagioli, verdure, concentrato pom., erbe, brodo CALDO e acqua; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	15 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere la pasta; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	10 minuti (regolabile)
[Chowder ai frutti di mare]	1. [Aggiungere burro, bacon, sedano e cipolla; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	5 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere la farina; MESCOLARE. Aggiungere il vino; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	1 minuto (fisso)
	3. [Aggiungere brodo CALDO, acqua, acqua dei frutti di mare e patate; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	15 minuti (regolabile)
	4. [Aggiungere le erbe e i frutti di mare; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	5 minuti (fisso)
	5. [Aggiungere la panna; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	2 minuti (fisso)
	6. [Aggiungere il condimento; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---



Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Tom Yum Goong]	1. [Aggiungere brodo, funghi, pomodoro, foglie di lime, galangal, erba limoncina e acqua.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per avviare il ciclo di cottura oppure verrà avviato automaticamente dopo 10 secondi.	30 minuti
	2. [Aggiungere gamberetti/carne.] (aggiungere gli ingredienti 5 minuti prima del termine della cottura)	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	5 minuti (fisso)
	3. [Aggiungere concentrato di peperoncino e condimento a piacere.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il messaggio con le istruzioni scomparirà dopo 5 minuti.	---

## Menu di cottura Salsa

Il menu di cottura Salsa di questo apparecchio è composto da 5 sottomenu che consentono di preparare pasti a base di pasta o riso perfetti.

### Preparazione

- 1 Seguire la ricetta per preparare gli ingredienti.
- 2 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione "Prima di avviare la cottura".

### Scelta della salsa

- 1 Premere il pulsante **[Salsa]** (Fig. 26). Selezionare quindi il sottomenu spostando il dito su/giù al lato sinistro/destro dell'anello di controllo.
- 2 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
  - ↳ Sul display verrà visualizzata la prima istruzione.  
**Assicurarsi di inserire gli ingredienti nel recipiente e mescolarli bene prima di avviare il programma di cottura.**  
**Non superare il livello massimo d'acqua del [SALSA] indicato nel recipiente interno.** (Fig. 17)
  - ↳ La guida alla cottura dettagliata è delineata nella tabella seguente come riferimento rapido ma viene visualizzata anche sul display per tutto il processo di cottura.

### Impostazione del tempo di cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per regolare il tempo di cottura. Se non si preme il pulsante, il tempo di cottura regolabile viene visualizzato automaticamente dopo 30 secondi.
    - ↳ Sul display viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
  - 2 Se necessario, utilizzare l'anello di controllo per regolare il tempo di cottura (consultare la sezione "Pannello di controllo e display").
- Il timer preimpostato non è disponibile nel menu di cottura Salsa.

Sottomenu	Tempo di cottura predefinito	Regolazione del tempo	Tempo di cottura regolabile	Consiglio
[Funghi e pollo]	30 minuti	Ogni minuto	25 - 45 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul terzo passaggio del processo di cottura

Sottomenu	Tempo di cottura predefinito	Regolazione del tempo	Tempo di cottura regolabile	Consiglio
[Ragù alla bolognese]	50 minuti	Ogni 5 minuti	40 minuti – 1 ora e 45 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul quinto passaggio del processo di cottura
[Gumbo di frutti di mare]	51 minuti	Ogni 5 minuti	40 minuti – 2 ore e 30 minuti	L'ora di cottura regolabile influisce solo sul terzo passaggio del processo di cottura

**Nota:** Il tempo predefinito è il tempo di cottura ottimale in base alle quantità e agli ingredienti elencati nelle ricette fornite in dotazione. Queste ricette sono state testate alla perfezione per assicurare ottimi risultati.

- Il tempo di cottura regolabile offre la flessibilità necessaria per modificare il tempo in base alle esigenze.
- Se si modifica una ricetta, è necessario sperimentare il tempo di cottura corretto per le varie ricette.

#### Inizio cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare il processo di cottura.  
↳ Si accende l'indicatore **[Cuoci]/[OK]** e viene visualizzata sul display l'animazione che indica la cottura.
- 2 Il display contegge il tempo di cottura in minuti.

#### Fine cottura

- 1 Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e viene visualizzato il messaggio **[Fine]** sul display.
- 2 L'apparecchio emette un segnale acustico e si accende la spia **[Mant. caldo]/[Riscalda]** per indicare che l'apparecchio è passato in modalità Mant. caldo. Il display contegge il tempo per il Mant. caldo in ore (12 ore al massimo).
- 3 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** (Fig. 7) per uscire dalla modalità Mant. caldo.
- 4 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15). **Prestare attenzione quando si apre il coperchio poiché il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.**
- 5 Scollegare Variety Cooker per spegnerlo.

Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Funghi e pollo]	1. <b>[Aggiungere burro, cipolla, peperone e bacon; MESCOLARE.]</b>	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	5 minuti (fisso)
	2. <b>[Aggiungere funghi e pollo; MESCOLARE.]</b>	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	10 minuti (fisso)

Sottomenu	Istruzioni per la cottura	Operazione	Tempo di cottura
[Funghi e pollo]	3. [Aggiungere la farina; MESCOLARE. Aggiungere il brodo CALDO; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	12 minuti (regolabile)
	4. [Aggiungere latte e panna; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	3 minuti (fisso)
[Ragù alla bolognese]	1. [Aggiungere olio, cipolla, sedano, carota e aglio; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	5 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere il bacon; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	5 minuti (fisso)
	3. [Aggiungere la carne macinata; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	10 minuti (fisso)
	4. [Aggiungere vino, brodo CALDO, concentrato di pomodoro; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	10 minuti (fisso)
	5. [Aggiungere gli altri ingredienti; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	20 minuti (regolabile)
[Gumbo di frutti di mare]	1. [Aggiungere olio, sedano, cipolla, aglio e peperone; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> e impostare il tempo di cottura, altrimenti passerà automaticamente al tempo di cottura dopo 30 secondi. Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> per confermare il tempo di cottura totale e avviare la cottura.	10 minuti (fisso)
	2. [Aggiungere salsa calda ed erbe; MESCOLARE. Aggiungere la farina; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	1 minuto (fisso)
	3. [Aggiungere salsa di pomodoro e brodo CALDO; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	30 minuti (regolabile)
	4. [Aggiungere frutti di mare, sale e pepe a piacere; MESCOLARE.]	Premere <b>[Cuoci]/[OK]</b> altrimenti il processo verrà avviato automaticamente dopo 30 secondi.	10 minuti (fisso)

---

## Menu di cottura Riso

Il menu di cottura Riso di questo apparecchio è composto da 5 sottomenu che consentono di cucinare diversi tipi di ricette a base di riso.

Variety Cooker regola automaticamente la temperatura e il tempo di riscaldamento assicurando una cottura perfetta per ogni ricetta.

Sottomenu	Quantità di riso (dosatori)	Tempo di cottura approssimativo
[Zafferano]	2-10	40-50 minuti
[Basmati]	2-10	40-50 minuti
[Normale]	2-10	40-50 minuti
[Sushi]	2-10	40-50 minuti
[Porz. picc. in bianco]*	2-6	30-40 minuti

**Nota:** nella tabella riportata sopra sono indicati i tempi di cottura approssimativi. Il tempo di cottura effettivo può variare in base al voltaggio, alla temperatura ambiente, all'umidità e alla quantità di acqua impiegata.

\*[Porz. picc. in bianco] richiede tempi di cottura più brevi rispetto ad altri sottomenu e, per ottenere risultati ottimali, si consiglia di non cucinare più di 6 dosatori di riso.

### Preparazione

- 1 Misurare la quantità di riso usando l'apposito dosatore (Fig. 27)
  - Normalmente, ciascun dosatore di riso crudo, equivale a 2 porzioni. Non superare le quantità indicate nel recipiente interno.
  - Il dosatore fornito, corrisponde a circa 180 ml.  
**Suggerimento:** la capacità del recipiente interno è di 5 l; la capacità massima dei dosatori di riso è di 1,8 l.

- 2 Risciacquare il riso per rimuovere l'amido.

- 3 Versare il riso pre-lavato nel recipiente interno.

- 4 Aggiungere l'acqua fino al livello indicato all'interno del recipiente interno, corrispondente al numero di dosatori di riso utilizzate, quindi livellare la superficie del riso.

**Nota:** se si cucinano 4 dosatori di riso in bianco, aggiungere acqua fino al livello indicato per 4 dosatori di riso (Fig. 28).

- Per il riso allo zafferano, in questa fase al riso e all'acqua aggiungere il burro, la cannella, i semi di cardamomo e il pepe in grani.
- Gli indicatori di livello stampati all'interno del recipiente sono puramente indicativi ed è sempre possibile aumentare o ridurre l'acqua in base al tipo di riso e al gusto personale. Tuttavia, se si aggiunge troppa acqua (superando il livello indicato per la quantità di riso utilizzata), potrebbe fuoriuscire dell'acqua dalla protezione dello scarico del vapore.
- Fare attenzione agli indicatori di livello dell'acqua nel recipiente interno. Il riso sushi richiede una quantità d'acqua leggermente superiore rispetto ad altri tipi di riso. Assicurarsi di utilizzare il livello d'acqua idoneo per il riso sushi.
- Per ridurre i tempi di cottura, è possibile utilizzare l'opzione Porz. picc. in bianco. Il riso potrebbe risultare leggermente più duro del normale.
- Non aprire il coperchio durante la cottura del riso. Il riso potrebbe non cuocersi bene.
- Il riso messo precedentemente in ammollo nell'acqua, potrebbe risultare leggermente più morbido.

- 5 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione "Prima di avviare la cottura".

## Scelta del riso

- 1 Premere il pulsante **[Riso]** (Fig. 29). Quindi selezionare il tipo di riso, spostando il dito verso l'alto o verso il basso sul lato sinistro o destro dell'anello di controllo.
  - Il timer preimpostato è disponibile per un massimo di 24 ore. Per impostare l'ora desiderata per l'avvio della cottura del riso, consultare la sezione **"Impostazione dell'ora di avvio della cottura"**.

## Inizio cottura

- 1 Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare il processo di cottura.
  - ↳ La spia **[Cuoci]/[OK]** si illumina e sul display viene visualizzata l'animazione che indica la cottura.
  - ↳ Sul display, viene eseguito il conto alla rovescia in minuti (10, 9, 8, ecc.) quando mancano 10 minuti alla fine del processo di cottura.

## Fine cottura

- 1 Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia **[Mant. caldo]/[Riscalda]** si illumina per indicare per l'apparecchio è passato alla modalità Mant. caldo.
- 2 Il display conteggia il tempo per il Mant. caldo in ore (12 ore al massimo).
 

**Nota:** Variety Cooker mantiene automaticamente il riso alla temperatura perfetta per essere servito per massimo 12 ore. Il riso allo zafferano e basmati, saranno mantenuti caldi per massimo 3 ore, al fine di preservarne il sapore e l'aroma.
- 3 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** (Fig. 7) per uscire dalla modalità Mant. caldo.
  - Per riattivare la modalità Mant. caldo, premere nuovamente il pulsante **[Mant. caldo]/[Riscalda]**.
- 4 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15). **Prestare attenzione quando si apre il coperchio poiché il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.**
- 5 Mescolare il riso perché non si attacchi.
- 6 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** (Fig. 7) per attivare la modalità standby o scollegare Variety Cooker per spegnerlo.

## Altre funzioni

### Riscaldamento

Per riscaldare il riso che si è raffreddato, è possibile utilizzare la modalità di riscaldamento.

**Nota:** non utilizzare la funzione di riscaldamento quando la quantità di riso è superiore al livello dell'acqua 4 per il "RISO", in quanto il riso potrebbe non essere riscaldato adeguatamente.

- Non riscaldare il riso raffreddato più di una volta.
- 1 Distribuire uniformemente il riso freddo nel recipiente interno.
  - 2 Versare dell'acqua nel riso per evitare che si secchi troppo. La quantità d'acqua da aggiungere dipende dalla quantità di riso da riscaldare.
 

**Suggerimento:** aggiungere ½ dosatore (mediante il dosatore fornito) d'acqua per riscaldare una quantità di riso fino al livello massimo dell'acqua 4 per il "RISO".

    - Se il riso inizia a bruciarsi, aggiungere altra acqua.
  - 3 Per maneggiare correttamente il recipiente interno e Variety Cooker, consultare la sezione **"Prima di avviare la cottura"**.
  - 4 Premere il pulsante **[Mant. caldo]/[Riscalda]** due volte per avviare il processo di riscaldamento. (Fig. 30)
    - ↳ La spia **[Mant. caldo]/[Riscalda]** si illumina e sul display viene visualizzata l'animazione che indica il riscaldamento e il tempo di riscaldamento rimanente (Fig. 31).
    - Nota:** il tempo di riscaldamento predefinito è di 23 minuti.

- 5 Al termine del ciclo di riscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato il messaggio **[Fine]**.
- 6 Premere il pulsante di sgancio per aprire il coperchio (Fig. 15).
- 7 Premere il pulsante **[Stop]/[Annulla]** (Fig. 7) per attivare la modalità standby o scollegare Variety Cooker per spegnerlo.

---

## Mant. caldo

La modalità Mant. caldo consente di mantenere caldo il riso o altre portate cucinate per un periodo di tempo più lungo. Non si tratta di una funzione di cottura.

**Suggerimento:** per conservarne il sapore, non mantenere caldo il riso o altre portate per più di 12 ore.

- 1 Premere una volta il pulsante **[Mant. caldo]/[Riscalda]** per attivare la modalità Mant. caldo (Fig. 32).
  - ↳ La spia **[Mant. caldo]/[Riscalda]** resta illuminata.
  - ↳ Durante il ciclo di riscaldamento, sul display viene visualizzata la durata in ore da 0 a 11 (0 ore, 1 ora e così via).
- 2 Dopo 12 ore, la modalità di riscaldamento si disattiva automaticamente e Variety Cooker emette 10 segnali acustici.
- 3 Il display passa alla modalità di visualizzazione dell'ora.

---

## Timer per la cottura ritardata

Il menu della cottura a vapore o riso consente di preimpostare il timer in modo da ritardare l'avvio della cottura da 1 a 24 ore, e da 1 a 12 ore per i sottomenu Stufato e Zuppa di verdure.

Il menu della cottura a vapore e i sottomenu Stufato e Zuppa di verdure consentono inoltre di impostare sia il timer che il tempo di cottura.

È possibile impostare prima il timer e quindi il tempo di cottura o viceversa.

**Non è consigliato ritardare l'avvio della cottura oltre 1 ora, ad eccezione dei vegetali crudi.**

**Nota:** gli alimenti freschi e deperibili, specialmente, la carne e il pesce crudi, il burro e la margarina non possono essere lasciati a temperatura ambiente e il ritardo dell'avvio della loro cottura non deve mai superare 1 ora.

- Lammollamento del riso in acqua prima della cottura produce una consistenza più morbida.

---

## Impostazione dell'ora di avvio della cottura mediante il pulsante Preimp./Orologio

- 1 Premere il pulsante **[Preimpostazione]/[Orologio]** (Fig. 33).
  - ↳ Le spie dei pulsanti di menu disponibili (**[Vapore]** e **[Riso]**) si illuminano. (Fig. 34)
- 2 Premere il pulsante del menu da utilizzare e, se necessario, selezionare il sottomenu mediante l'anello di controllo. Quindi premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.

Nota: non utilizzare questa funzione per ritardare l'avvio della cottura per la carne e il pesce nonché per alimenti deperibili surgelati o freschi.
- 3 Per impostare l'ora di avvio della cottura, spostare il dito verso l'alto o verso il basso sul lato sinistro o destro dell'anello di controllo. Tenere premuto uno dei 4 punti per fare avanzare o andare indietro l'ora rapidamente (Fig. 6).

Suggerimento: ad esempio, per impostare l'ora di avvio della cottura su 18:30, è possibile utilizzare il pulsante **[Preimpostazione]/[Orologio]** (Fig. 35).
- 4 Per avviare il timer, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
  - ↳ Sul display compare il messaggio **[Salvata]**.

- ↳ La spia **[Cuoci]/[OK]** si accende e sul display vengono visualizzati il messaggio **[Salvata]** e l'ora di avvio della cottura preimpostata per il menu selezionato.
- 5** All'avvio del ciclo di cottura, sul display viene visualizzata un'animazione che indica la cottura e il tempo di cottura rimanente.
- La differenza di tempo tra l'ora attuale e l'ora di avvio della cottura preimpostata, deve essere superiore al tempo di cottura predefinito.
  - Se la differenza di tempo tra l'ora attuale e l'ora di avvio della cottura preimpostata è inferiore al tempo di cottura predefinito, la funzione di preimpostazione non è valida.

## Impostazione dell'ora di avvio della cottura mediante i pulsanti del menu

Non utilizzare questa funzione per la preparazione di carne, pesce o altri alimenti deperibili, surgelati o freschi.

- 1** Premere il pulsante del menu (Vapore o Riso) da utilizzare e, se necessario, selezionare il sottomenu mediante l'anello di controllo. Quindi premere il pulsante **[Preimpostazione]/[Orologio]**.
- Nota:** è anche possibile premere il pulsante di preimpostazione nella schermata del sottomenu, nella prima schermata di procedura guidata o nella schermata del tempo di cottura.
- 2** Per impostare l'ora di avvio della cottura, spostare il dito verso l'alto o verso il basso sul lato sinistro o destro dell'anello di controllo. Tenere premuto uno dei 4 punti per fare avanzare o andare indietro l'ora rapidamente (Fig. 6).
- Nota:** ad esempio, per impostare l'ora di avvio della cottura su 18:30, è possibile utilizzare il pulsante **[Preimpostazione]/[Orologio]** (Fig. 35).
- 3** Per avviare il timer, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
- ↳ La spia **[Cuoci]/[OK]** si accende e sul display vengono visualizzati il messaggio **[Salvata]** e l'ora di avvio della cottura preimpostata per il menu selezionato.
- 4** All'avvio del ciclo di cottura, sul display viene visualizzata un'animazione che indica la cottura e il tempo di cottura rimanente.

# 5 Dopo l'utilizzo dell'apparecchio

## Pulizia

**Attenzione:** scollegare Variety Cooker prima di pulirlo. Attendere che Variety Cooker sia sufficientemente freddo prima di pulirlo.

Per proteggere il rivestimento antiaderente del recipiente interno, evitare di:

- Utilizzare il recipiente interno per lavare i piatti.
  - Versare aceto nel recipiente.
- 1** Estrarre il cestino e il vassoio per la cottura al vapore, i vasetti sigillabili e il recipiente interno dalla struttura dell'apparecchio.
- 2** Estrarre il coperchio interno da quello esterno premendo le alette di rilascio del coperchio e tirando il coperchio interno verso l'esterno e verso il basso (Fig. 36).
- Per reinserire il coperchio interno, inserire la parte superiore del coperchio interno in quello esterno e spingere le alette di rilascio fino a farle scattare in posizione.
- 3** Estrarre il coperchio per la fuoriuscita del vapore dal coperchio esterno sollevandolo verso l'alto (Fig. 37).

- Per rimuovere il coperchio inferiore della protezione dello scarico del vapore, premere la linguetta di blocco per aprirla ed estrarre il coperchio dall'apposito perno. (Fig. 38)
  - Per reinserire il coperchio inferiore della protezione dello scarico del vapore, inserire i prolungamenti del coperchio inferiore negli alloggiamenti, spingere il coperchio inferiore contro la protezione (1) e spingere la linguetta per bloccarla in posizione (2). (Fig. 39)
  - Per reinserire il coperchio per la fuoriuscita del vapore nel foro di scarico del coperchio interno, inserirlo nel foro e spingere con decisione.
- 4** Lavare il coperchio interno, il recipiente interno, il vassoio per la cottura a vapore, i vasetti sigillabili, gli utensili per la cottura e il coperchio per la fuoriuscita del vapore con una spugna o un panno, usando acqua calda e un po' di detergente.
- Non usare prodotti abrasivi, pagliette o utensili di metallo per pulire il recipiente interno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente.**
- 5** Per pulire la parte interna ed esterna del corpo di Variety Cooker, usare solo un panno umido. **Non immergere mai il corpo di Variety Cooker nell'acqua e non risciacquarlo sotto il rubinetto.**

---

## Conservazione

- 1** Riporre tutti gli accessori all'interno dell'apparecchio nel seguente modo: (Fig. 40)
- Inserire i dosatori e i vasetti sigillabili nel recipiente interno.
  - Inserire il vassoio per la cottura a vapore nel recipiente interno.
- 2** Riporre l'apparecchio in un posto sicuro e asciutto.

# 6 Risoluzione dei problemi

Se Variety Cooker non funziona correttamente o se la qualità della cottura non è ottimale, consultare la tabella riportata di seguito. Se il problema persiste, contattare il Centro assistenza Philips di zona.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La spia del pulsante <b>[Cuoci]/[OK]</b> non si illumina.	Si è verificato un problema di alimentazione. La spia è difettosa.	Controllare che i cavi principali siano collegati correttamente a Variety Cooker e che la spina sia inserita correttamente nella presa a parete. Portare l'apparecchio dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
La spia <b>[Mant. caldo]/[Riscalda]</b> non si accende al termine della cottura.	La spia è difettosa. Si sta applicando la funzione di riscaldamento ai menu di cottura Risotto ai funghi, Paella, Ratatouille, Tortilla, Mostarde & Conserve, Colazione e Dessert.	Portare l'apparecchio dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare. La modalità automatica Mant. caldo è disponibile solo per 5 sottomenu del menu di cottura Piatto Principale (Bourguignon di manzo, Goulash, Pollo alla basquaise, Spezzatino di carne, Stufato) e per tutti i menu di cottura Zuppa, Salsa e Riso.



<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
Il display non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Se l'apparecchio non è collegato, la funzione di backup in caso di interruzione nell'alimentazione non si attiva e il display non funziona.
Il riso non è cotto	Non è stata aggiunta acqua sufficiente.	Aggiungere l'acqua in base alle indicazioni riportate sul recipiente interno (vedere il capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
	Il processo di cottura non è stato avviato.	Non è stato premuto il pulsante <b>[Cuoci]/[OK]</b> .
	Il recipiente interno non è perfettamente a contatto con la resistenza.	Controllare che non ci siano residui sulla resistenza.
	La resistenza è danneggiata.	Portare l'apparecchio dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
	Il recipiente interno è deformato.	Portare l'apparecchio dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips.
La torta non è cotta bene.	La quantità di ingredienti era eccessiva.	Controllare le quantità indicate nella tabella delle ricette per le torte nella sezione "Cottura torte". Non cambiare i dosaggi della ricetta scelta.
	Il burro in lavorazione per preparare la torta al cioccolato si è accidentalmente fuso.	Rimuovere il burro fuso poiché non può essere riutilizzato per preparare la torta al cioccolato, anche se si risolidifica. Per ammorbidire il burro, è possibile lasciarlo a temperatura ambiente o tagliarlo in tocchetti di 25 mm, collocarlo tra alcuni fogli di carta oleata e lavorarlo con un matterello una volta su ciascun lato.
Il riso è troppo duro o troppo morbido.	Non è stata aggiunta acqua sufficiente, oppure è stata aggiunta troppa acqua.	Aggiungere l'acqua in base alle indicazioni riportate sul recipiente interno (vedere il capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
	È stato selezionato il menu scorretto.	Selezionare il menu corretto (vedere il capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").
Dopo aver impostato il timer, la spia <b>[Preimpostazione]/[Orologio]</b> non si illumina.	La spia è difettosa.	Portare l'apparecchio dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
Il riso si è bruciato.	Il riso non è stato risciacquato adeguatamente.	Sciacquare il riso fino a quando l'acqua non è pulita.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Variety Cooker non passa automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura.	Si sta applicando la funzione di riscaldamento ai menu di cottura Risotto ai funghi, Paella, Ratatouille, Tortilla, Mostarde & Conserve, Colazione e Dessert. Il termostato è difettoso.	La modalità automatica Mant. caldo è disponibile solo per 5 sottomenu del menu di cottura Piatto Principale (Bourguignon di manzo, Goulash, Pollo alla basquaise, Spezzatino di carne, Stufato) e per tutti i menu di cottura Zuppa, Salsa e Riso. Portare l'apparecchio dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
Lo yogurt non è abbastanza denso o non si è formato.	Il latte è stato riscaldato a una temperatura superiore a 40°C, che ha distrutto i batteri nella cultura dello yogurt.	Non riscaldare troppo il latte per mantenere vivi i batteri nella cultura della yogurt. Per uno yogurt più cremoso e denso, aggiungere 60 g di latte in polvere al latte e quindi riscaldarlo.
Sul display vengono visualizzati i messaggi di errore E1, E2, E3 o E4.	Si tratta di un errore tecnico.	Portare l'apparecchio dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
Sul display viene visualizzato il messaggio di errore E5.	Durante la cottura si è verificato un errore di alimentazione che è durato più di 2 ore.	Dopo aver ripristinato l'alimentazione, premere il pulsante <b>[Stop]/[Annulla]</b> per reimpostare l'apparecchio.

## 7 Ricette

### Risotto ai funghi

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura totale: 25 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
35 g di burro	---
100 g di scalogno	Tagliato a dadini
50 g di porri	Mondarli, togliere le parti verdi dure e tritare
25 g di aglio	Finemente tritato
200 g di funghi	Affettati finemente
400 g di riso Arborio	---
2 cucchiaini di olio di oliva	---

Ingredienti	Metodo di preparazione
100 ml di vino bianco	---
650 ml (circa) di brodo di funghi	---
CALDO	
150 g di mascarpone	---
125 g di parmigiano	Grattugiato
25 g di prezzemolo fresco	Finemente tritate
1 ml di olio di tartufo bianco	---
Un pizzico di sale	---

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione “**Menu di cottura Piatto Principale**” per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1** Mettere il burro, gli tritato, il porro, l'aglio e i funghi nel recipiente interno e mescolare bene. Premere il pulsante [**Piatto princip.**] per selezionare il sottomenu [**Risotto ai funghi**], chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 25 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante [**Cuoci**]/[**OK**]. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2** Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere il riso e l'olio nel recipiente interno, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 5 minuti. Mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura per cucinarli in modo uniforme.
- 3** Dopo il secondo passaggio e al segnale acustico di Variety Cooker, versare il vino e il brodo caldo a poco a poco, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 15 minuti.
- 4** Al termine del ciclo di cottura del risotto ai funghi, aggiungere il formaggio, il prezzemolo, l'olio di tartufo e i condimenti e quindi mescolare bene.

### Suggerimenti e consigli per un risotto ai funghi perfetto

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Utilizzare solo riso italiano a chicco corto (ad esempio, Arborio, Carnaroli, Vialone) per un risotto più gustoso. NON lavare mai il riso. L'amido del risotto aiuta a rendere il risotto più cremoso.
- Per una migliore cottura, è importante aggiungere il brodo caldo, non freddo, al risotto.
- La quantità di liquido suggerita nelle ricette è sempre approssimativa. Quando si cucina, a volte potrebbe essere necessaria una quantità maggiore o minore, in base al tipo di risotto. Se il brodo termina prima di aver cotto completamente il risotto, aggiungere acqua calda.
- Un risotto dalla cottura perfetta non deve essere né troppo consistente e attaccarsi al cucchiaio di servizio, né troppo liquido da scivolare sul piatto. Deve essere morbido e fluido, con una consistenza cremosa e leggermente brodosa.

# Paella

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura totale: 22 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
50 ml di olio di oliva	---
80 g di chorizo di Pamplona	Tagliato a dadini fini
75 g di cipolla	Tagliata a dadini fini
20 g di aglio	Tritato
150 g di peperone rosso	Mondare, togliere i semi e tagliare a dadini
5 g di paprika affumicata	---
0,05 g di pistilli di zafferano	---
400 g di riso spagnolo a chicco medio	---
100 ml di vino bianco	---
650 ml (circa) di brodo di pollo CALDO	---
80 g di zucchine	Tagliarle a quarti in lunghezza, quindi affettarle in segmenti di ¼
75 g di piselli	Scongelati
140 g di pomodori San Marzano	Tagliare a quarti e togliere i semi
4 - 6 cozze	Scongelate e senza guscio
8 - 10 vongole	Scongelate e senza guscio
4 - 6 gamberi	Scongelati, sgusciati e puliti



## Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Piatto Principale" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Mettere l'olio, il chorizo di Pamplona, la cipolla, l'aglio e il peperone rosso nel recipiente interno e mescolare bene. Premere il pulsante **[Piatto princip.]** per selezionare il sottomenu **[Paella]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 22 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere la paprika, lo zafferano e il riso nel recipiente interno, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 2 minuti.
- 3 Dopo il secondo passaggio e al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere il vino e mescolare bene gli ingredienti. Aggiungere subito il brodo caldo versandolo a poco a poco, chiudere il coperchio e cuocere per 15 minuti.
- 4 10 minuti prima del termine della cottura, aggiungere le zucchine, i piselli, i pomodori San Marzano, le cozze, le vongole e i gamberetti, chiudere il coperchio e continuare a cuocere.
- 5 Al termine della cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico. Servire.

### Suggerimenti e consigli per una paella perfetta

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- In alternativa, utilizzare riso Arborio.
- Per una migliore cottura, è importante aggiungere il brodo caldo, non freddo, al risotto.
- La quantità di liquido suggerita nelle ricette è sempre approssimativa. Quando si cucina, a volte potrebbe essere necessaria una quantità maggiore o minore, in base al tipo di risotto.
- Se il brodo termina prima di aver cotto completamente il risotto, aggiungere acqua calda.
- Utilizzare lo zafferano per ottenere un bel colore giallo e per conferire un delicato aroma al riso.
- Una paella dalla cottura perfetta deve essere al dente, con una minuscola chiazza bianca al centro. Il riso deve essere asciutto e non amalgamato e cremoso come il risotto.

## Bourguignon di manzo

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura totale: 3 ore

Ingredienti	Metodo di preparazione
<b>PER LA COTTURA</b>	
1 cucchiaio di olio di oliva	---
50 g di pancetta affumicata	Tagliata a listarelle
700 g di polpa di manzo per spezzatino	Tagliata a cubetti da 2 cm x 2 cm
Un pizzico di sale	---
Un pizzico di pepe nero	---
26 g di farina	---
375 ml di vino rosso secco	---
125 ml brodo di manzo	---
<b>CALDO</b>	
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro	---
1/2 rametto di rosmarino fresco	Legato con altre erbe in una mussolina (mazzetto aromatico)
4 rametti di timo fresco	Legato con altre erbe in una mussolina (mazzetto aromatico)
1 foglia di alloro	Legato con altre erbe in una mussolina (mazzetto aromatico)
2 spicchi di aglio	Pelati e finemente tritati
200 g di cipolline	Mondate e pelate
250 g di champignon	Spuntare i gambi e affettare
250 g di carote	Pelate e tagliate a dadini
Un pizzico di zucchero	---
<b>PER GUARNIRE</b>	

Ingredienti	Metodo di preparazione
1 cucchiaino di burro non salato	Portare a temperatura ambiente
Qualche rametto di prezzemolo fresco	Tritare, condire a piacere

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Piatto Principale" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker:

- 1 Mettere l'olio e la pancetta nel recipiente interno, mescolare bene. Premere il pulsante **[Piatto princip.]** per selezionare il sottomenu **[Bourguignon di manzo]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 3 ore.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere il manzo, il sale e il pepe nel recipiente interno, mescolare bene, chiudere il coperchio e Cuocere per 5 minuti. Mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura per cucinarli in modo uniforme.
- 3 Dopo il secondo passaggio e al segnale acustico di Variety Cooker, versare la farina e continuare a mischiare per evitare la formazione di grumi. Aggiungere subito il vino, il brodo caldo, il concentrato di pomodoro e le erbe, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 2 ore e 20 minuti.
- 4 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere l'aglio, le cipolline, gli champignon, le carote e lo zucchero, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 30 minuti.
- 5 Al termine della cottura della bourguignon di manzo, togliere le erbe, aggiungere il burro, i condimenti e il prezzemolo e mescolare bene. Servire.

### Suggerimenti e consigli per una bourguignon di manzo perfetta

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Per una bourguignon di manzo perfetta, scegliere un taglio di carne per spezzatino ben marmorizzato adatto a una lunga cottura a fuoco lento.
- Come vino rosso, scegliere Point Noir per un risultato perfetto.
- Servire con purè di patate per completare la portata.

## Goulash

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura totale: 2 ore e 15 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
50 g di burro	---
200 g di cipolle	Pelate, tagliate a listarelle
700 g di polpa di manzo per spezzatino	Tagliata a cubetti da 2 cm x 2 cm
10 g di paprika ungherese	---
10 g di sale	---

Ingredienti	Metodo di preparazione
2 foglie di alloro	---
8 g di pepe nero in polvere	---
650 ml di brodo di manzo	---
<b>CALDO</b>	
250 ml di vino rosso secco	---
400 g di patate	Pelate e tagliate a cubetti da 2 cm x 2 cm

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione “Menu di cottura Piatto Principale” per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Mettere il burro e la cipolla nel recipiente interno, mescolare bene. Premere il pulsante **[Piatto princip.]** per selezionare il sottomenu **[Goulash]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 2 ore e 15 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere il manzo la paprika e il sale e il pepe nel recipiente interno, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 20 minuti. Mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura per cucinarli in modo uniforme.
- 3 Dopo il secondo passaggio e al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere le foglie di alloro, il pepe, il brodo di manzo caldo e il vino, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 1 ora e 30 minuti.
- 4 Al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere le patate, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 20 minuti.
- 5 Al termine della cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico. Servire.

### Suggerimenti e consigli per un goulash perfetto

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Per un goulash perfetto, scegliere un taglio di carne per spezzatino ben marmorizzata.
- Come vino rosso, scegliere Point Noir per un risultato perfetto.
- Usare paprika ungherese dolce per ottenere un goulash ungherese dal sapore tradizionale, saporito e delizioso.
- Servire con panna acida, versata sopra oppure mescolata al sugo e distribuire il Goulash sul riso oppure come zuppa accompagnata da un'insalata verde, per completare la portata.

## Ratatouille

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura totale: 25 minuti



Ingredienti	Metodo di preparazione
PER LA COTTURA	
2 cucchiaini di olio di oliva	---
3 spicchi di aglio	Finemente tritati
100 g di cipolle	Finemente tritate
1/2 cucchiaio di concentrato di pomodoro	---
100 ml di brodo vegetale	---
CALDO	
100 ml di passata di pomodoro	---
250 g di zucchine	Tagliarle a quarti in lunghezza, quindi affettarle in segmenti di ¼
250 g di melanzane	Tagliarle a quarti in lunghezza, quindi affettarle in segmenti di ¼
50 g di peperone rosso	Mondare, togliere i semi e tagliare a dadini
50 g di peperone giallo	Mondare, togliere i semi e tagliare a dadini
PER GUARNIRE	
1 mazzetto di basilico fresco	Tritare, condire a piacere

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Piatto Principale" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Mettere l'olio, l'aglio, la cipolla e il concentrato di pomodoro nel recipiente interno e mescolare bene. Premere il pulsante **[Piatto princip.]** per selezionare il sottomenu **[Ratatouille]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 25 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere il brodo vegetale caldo e la passata, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 5 minuti.
- 3 Aggiungere le zucchine, le melanzane e i peperoni rossi e gialli, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per 15 minuti.
- 4 Al termine della cottura della ratatouille, aggiungere il basilico e i condimenti e mescolare bene. Servire.

### Suggerimenti e consigli per una ratatouille perfetta

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Utilizzare una passata di pomodoro in scatola per una ratatouille perfetta.
- Servire con riso o da sola come cena nutriente.
- Buona servita con pasta, riso, couscous o pane croccante e condire con parmigiano per un pasto ancora più gustoso.



## Pollo alla basquaise

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura totale: 1 ora e 10 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
PER LA MARINATURA	
600 g di cosce di pollo disossate	Tagliate a cubetti da 2 cm x 2 cm
3 g di sale di rocca	---
6 g di pepe nero in grani	---
1 foglia di alloro	Tritata fine
2 cucchiaini di zucchero	---
PER LA COTTURA	
3 cucchiaini di olio di oliva	---
30 g di cipolla	Pelata, tagliata a listarelle
75 g di finocchio	Tagliato a dadini
10 g di aglio	Schiacciato e appiattito
50 g di peperone rosso	Tagliato a listarelle
50 g di peperone giallo	Tagliato a listarelle
1 foglia di alloro	---
0,05 g di zafferano in fili	---
50 ml di vino bianco	---
500 ml di brodo di pollo	---
CALDO	
100 g di pomodori San Marzano	Pelare, togliere i semi e tagliare a dadini
200 g di patate novelle	Pelate e tagliate a cubetti da 2 cm x 2 cm
PER GUARNIRE	
50 g di prezzemolo fresco	Finemente tritato

### Istruzioni per la marinatura

- 1 Mettere il pollo in un piatto, cospargere con una mistura di sale, pepe nero in grani, alloro e zucchero. Lasciare marinare per almeno 1 ora.
- 2 Sciacquare il pollo per togliere la mistura di sale in eccesso; asciugare con un panno da cucina.

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione “Menu di cottura Piatto Principale” per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Mettere l'olio, la cipolla, il finocchio, l'aglio e i peperoni rosso e giallo nel recipiente interno e mescolare bene. Premere il pulsante **[Piatto princip.]** per selezionare il sottomenu **[Pollo alla basquaise]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 1 ora e 10 minuti.

- Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere il pollo, l'alloro e lo zafferano e mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 5 minuti. Mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura per cucinarli in modo uniforme.
  - 3 Dopo il secondo passaggio e al segnale acustico di Variety Cooker, versare il vino bianco e il brodo caldo, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 45 minuti.
  - 4 Al termine del terzo passaggio, aggiungere il pomodoro e le patate e mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 15 minuti.
  - 5 Al termine della cottura del pollo alla basquaise, guarnire con prezzemolo. Servire.

#### Suggerimenti e consigli per un pollo alla basquaise perfetto

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Utilizzare lo zafferano per ottenere un bel colore giallo e per conferire un aroma delicato a questo piatto tradizionale.
- Servire caldo con un vino rosso leggero per un pasto delizioso.

---

## Spezzatino di carne

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura totale: 2 ore e 25 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
10 g di burro	---
1 cucchiaino di aglio tritato	---
700 g di polpa di manzo per spezzatino	Tagliata a cubetti da 2 cm x 2 cm
½ bicchiere di vino bianco secco	---
250 g di passata di pomodoro in scatola	---
1 rametto di basilico fresco	Finemente tritato
120 g di sedano	Mondato e tritato fine
25 g di prezzemolo fresco	Finemente tritato
¼ di cucchiaino di origano secco	---
1 rametto di rosmarino fresco	---
Un pizzico di sale	---
Un pizzico di pepe nero in polvere	---

#### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Piatto Principale" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Mettere il burro, l'aglio e il manzo nel recipiente interno, mescolare bene. Premere il pulsante **[Piatto princip.]** per selezionare il sottomenu **[Spezzatino di carne]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 2 ore e 25 minuti.
    - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 10 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
  - 2 Al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere il vino, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 5 minuti. Mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura per cucinarli in modo uniforme.
  - 3 Dopo il secondo passaggio e al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere la passata, il basilico, il sedano, il prezzemolo fresco, l'origano secco, il rosmarino, il sale e il pepe nero, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 2 ore.
  - 4 Al termine del ciclo di cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico. Servire.
- Suggerimenti e consigli per uno spezzatino di carne perfetto**
- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
  - Disporre lo spezzatino di carne su un vassoio circondato da patate o riso e decorare con prezzemolo per ottenere un delizioso piatto in casa.

## Tortilla

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura totale: 38 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
25 ml di olio di oliva	---
400 g di patate	Pelate e tagliate a cubettini
130 g di cipolle	Tagliate a pezzetti
Un pizzico di sale	---
Un pizzico di pepe nero in polvere	---
6 uova grandi	Sbattere le uova con sale e pepe con una forchetta

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Piatto Principale" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Mettere l'olio, le patate e la cipolla nel recipiente interno e mescolare bene. Premere il pulsante **[Piatto princip.]** per selezionare il sottomenu **[Tortilla]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 38 minuti.
  - Premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per avviare un programma di cottura di 15 minuti. Mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura per cucinarli in modo uniforme.
- 2 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, versare le uova sulle patate coprendole, chiudere il coperchio e cuocere per 23 minuti.

**3** Al termine della cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico. Estrarre il recipiente interno da Variety Cooker. Lasciare raffreddare la tortilla dentro al recipiente interno per 5 minuti. Quindi rovesciare il recipiente interno e far scivolare la tortilla su un piatto. Servire.

#### **Suggerimenti e consigli per una tortilla perfetta**

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Affettare una salsiccia tipo chorizo spagnolo e cuocerla con patate e cipolla nel recipiente interno per arricchirne il sapore.
- Far scivolare con attenzione la tortilla su un piatto! Per servire come portata principale, tagliare in 6-8 fette come una torta. Servire con fette di pane.

---

## **Stufato**

**Nota:** consultare la sezione “**Menu di cottura Piatto Principale**” per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

#### **Suggerimenti e consigli:**

- Rosolare/cuocere a fuoco vivo la carne in una padella, prima di aggiungerla a Variety Cooker. In questo modo si conferisce un sapore più ricco a ogni piatto e il grasso sciolto può essere eliminato prima della cottura.
- Per accertarsi che la carne sia sana e tenera, si consiglia di utilizzare un termometro a lettura istantanea per verificare che la temperatura superi i 74 °C (165 °F).
- I fagioli crudi devono essere messi in ammollo e bolliti per almeno 10 minuti prima della cottura per evitare il rischio di intossicazione; per i fagioli in scatola questa operazione non è necessaria.

#### **Ricetta consigliata: Pollo alla citronella**

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura totale: circa 50 minuti

<b>Ingredienti</b>	<b>Metodo di preparazione</b>
2 cucchiaini di olio di oliva	---
600 g di filetti di coscia di pollo disossati	Tagliati a cubetti da 4 cm x 4 cm
100 g di cipolle	Finemente tritate
2 gambi di citronella	Affettati
2 cucchiaini di salsa di pesce	---
2 cucchiaini di cumino in polvere	---
2 fette di zenzero fresco	Affettati fini
½ bicchiere d'acqua	---
2 cucchiaini di peperoncino in polvere	---
<b>PER GUARNIRE</b>	
2 cipollotti freschi	Finemente tritate
4 cucchiaini di succo di limone	---

### Istruzioni di cottura

- 1 Preriscaldare l'olio in un ampio tegame, aggiungere il pollo e le cipolla e cuocere a fuoco vivo per circa 5 minuti o finché non si imbriondisce. Trasferire il contenuto nel recipiente interno di Variety Cooker.
- 2 Aggiungere citronella, salsa di pesce, cumino in polvere essiccato, zenzero fresco, acqua, peperoncino in polvere e mescolare. Premere il pulsante **[Piatto princip.]** per selezionare il sottomenu **[Stufato]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 45 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 10 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 3 Al termine del ciclo di cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico. Prima di servire, guarnire con cipollotti freschi e succo di limone.

### Suggerimenti e consigli per un pollo alla citronella perfetto

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Per un risultato perfetto, assicurarsi di acquistare gambi di citronella né troppo morbidi né duri, il che indicherebbe che sono troppo vecchi.
- Il piatto può essere servito con vermicelli di riso, riso Jasmine o pane francese tostato.

## Conserva di frutta dolce

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura totale: 25 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
5 mele Gala	Pelare, togliere il torsolo e tagliare in 8 cubetti
25 g di zucchero	---
1 baccello di vaniglia	Raschiare i semi dal baccello di vaniglia
1 limone di media grandezza	Spremere il succo



### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Mostarde & Conserve" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Mettere le mele gala, lo zucchero, i semi di vaniglia e il succo di limone nel recipiente interno e mescolare bene. Premere il pulsante **[Marmellata/Confettura]** per selezionare il sottomenu **[Marmellata di frutta dolce]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 25 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura per cucinarli in modo uniforme.
- 2 Quando Variety Cooker emette il segnale acustico di termine della cottura, servire la conserva calda con carne come accompagnamento oppure lasciarla raffreddare e conservarla in vasetti sterilizzati. La conserva deve essere conservata in frigo in contenitori ermetici e servita fredda.

### Suggerimenti e consigli per una conserva di frutta dolce perfetta

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.

- Come variazione alla ricetta, si possono utilizzare le pere per una maggiore gustosità.
- Per arricchire la conserva, aggiungere zenzero e cannella.
- La conserva può essere preparata con anticipo e conservata in frigo, ben coperta. Versarne un cucchiaino sui fiocchi d'avena, sullo yogurt o sul gelato per un facile dessert da serata infrasettimanale. Si tratta di un modo semplice per aggiungere un po' di frutta nella dieta quotidiana.
- Quando si versa nei vasetti, controllare che nella conserva non siano presenti bolle d'aria, in quanto potrebbero alterarne la conservazione. Eliminarle mescolando con un cucchiaino. La conserva può essere tenuta in frigo fino a 2-3 giorni.

## Mostarda di mele speziate

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura totale: 2 ore

Ingredienti	Metodo di preparazione
5 mele Granny Smith	Pelare, togliere il torsolo e tagliare in 8 cubetti
50 ml di aceto balsamico	---
100 ml di brandy	---
10 g di zucchero di canna grezzo Demerara	---
Un pizzico di sale	---
10 g spezie miste in polvere	---
10 g cannella in polvere	---
10 g di zenzero fresco	Tritato

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Mostarde & Conserve" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Mettere le mele, l'aceto e il brandy nel recipiente interno e mescolare bene. Premere il pulsante **[Marmellata/Confettura]** per selezionare il sottomenu **[Chutney speziato alle mele]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 2 ore.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 30 minuti.
- 2 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere lo zucchero di canna grezzo Demerara, il sale, le spezie miste, la cannella e lo zenzero fresco, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 1 ora e 30 minuti.
- 3 Quando Variety Cooker emette il segnale acustico di termine della cottura, servirlo caldo con carne come accompagnamento oppure lasciarlo raffreddare e conservarlo in vasetti sterilizzati. La mostarda deve essere conservata in frigo in contenitori ermetici e servita fredda.

### Suggerimenti e consigli per una mostarda di mele speziate

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Scegliere l'aceto balsamico di migliore qualità per insaporire maggiormente la mostarda.
- Sostituire metà dell'aceto con acqua per un sapore più leggero. È sempre possibile aggiungere dell'altro aceto in un secondo momento.

- La mostarda è un condimento speziato per carne, ma si può anche servire con panna acida.
- La mostarda può essere preparata con anticipo e conservata in frigo, ben coperta. Versarne un cucchiaino sullo yogurt o sul gelato per un facile dessert da serata infrasettimanale. Si tratta di un modo semplice per aggiungere un po' di frutta nella dieta quotidiana.
- Quando si versa nei vasetti, controllare che nella mostarda non siano presenti bolle d'aria, in quanto potrebbero alterarne la conservazione. Eliminarle mescolando con un cucchiaino. La mostarda può essere tenuta in frigo fino a 2-3 giorni.

## Fiocchi d'avena

Porzioni: 1-6 persone

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura totale: 10-20 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
Fiocchi d'avena	(80 g di fiocchi d'avena per 1-2 persone) (160 g di fiocchi d'avena per 3-4 persone) (240 g di fiocchi d'avena per 5-6 persone)
Acqua	---



### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione “**Menu di cottura Colazione**” per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Versare i fiocchi d'avena nel recipiente interno. Aggiungere l'acqua fino all'indicatore di livello per i fiocchi d'avena, in base alla quantità di fiocchi d'avena aggiunti. Premere il pulsante **[Colazione]** per selezionare il sottomenu **[Fiocchi d'avena]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura secondo quanto indicato di seguito.

Fiocchi d'avena	Tempo di cottura
80 g	10 min
160 g	15 min
240 g	20 min

- Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
- 2 Al termine del ciclo di cottura, aggiungere un po' di frutta o miele e servire.

### Suggerimenti e consigli per fiocchi d'avena perfetti

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- I fiocchi d'avena contengono un alto contenuto di fibre e, se preparati in modo corretto, sono un'ottima colazione. Si consiglia di seguire la ricetta fornita sopra, in quanto l'uso del latte con Variety Cooker è sconsigliato.
- Aggiungere una manciata scarsa di uvetta scura o ribes quando si servono i fiocchi d'avena. Si tratta di un modo semplice per aggiungere un po' di frutta nella dieta quotidiana.
- Fare attenzione a masticare i fiocchi d'avena, in quanto restano bollenti per lungo tempo.

# Yogurt

Porzioni: 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura totale: 4 ore

Ingredienti	Metodo di preparazione
500 ml di latte	---
100 ml di yogurt magro fresco	---



## Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Colazione" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

**1** Portare lo yogurt a temperatura ambiente qualche minuto prima della cottura per riscaldare la cultura dello yogurt. Scaldare il latte fino a circa 40°C. Mescolare velocemente lo yogurt con il latte caldo in un recipiente separato di grandi dimensioni e versare la miscela in vasetti sigillabili. Chiudere i vasetti con i coperchi.

**Nota:** per riscaldare il latte a 40°C, sono necessari solo pochi secondi. Se il latte raggiunge una temperatura troppo alta, distruggerà i batteri dello yogurt.

**2** Inserire il vassoio per la cottura a vapore nel recipiente interno. Aggiungere l'acqua fino all'indicatore di livello per lo yogurt. Quindi mettere i vasetti nel vassoio per la cottura a vapore.

- Premere il pulsante **[Colazione]** per selezionare il sottomenu **[Yogurt]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 4 ore.
- Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.

**Suggerimento:** per un sapore più acidulo, impostare un tempo di cottura superiore.

**3** Al termine del ciclo di cottura, rimuovere i vasetti dal recipiente interno, aggiungere un po' di frutta o miele allo yogurt e servire tiepido. Oppure lasciare raffreddare lo yogurt e lasciarlo in frigo per una notte, quindi servirlo freddo.

## Suggerimenti e consigli per uno yogurt perfetto

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Per uno yogurt più cremoso e denso, aggiungere 60 g di polvere di latte al latte e quindi riscaldarlo. Poi seguire i passaggi riportati sopra.

# Cheese cake

Porzioni: 6 persone

Tempo di preparazione: 35 minuti

Tempo di cottura totale: 1 ora e 5 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
250 g di formaggio cremoso	Tagliare a tocchetti di 25 mm e lasciare ammorbidire a temperatura ambiente
60 g + 40 g di zucchero	Misurare in contenitori separati



Ingredienti	Metodo di preparazione
4 uova grandi	Separare i bianchi dai tuorli dell'uovo in due terrine separate
40 g di farina	---
55 ml di panna da montare	---
1 cucchiaino e ½ di succo di limone	---
Un goccio di essenza di vaniglia	---
25 g di burro	Fuso
Margarina/burro ammorbidito	Ungere il recipiente interno.

### Preparazione dell'impasto

- 1 Lasciare ammorbidire il formaggio cremoso a temperatura ambiente.
- 2 In una terrina, sbattere il formaggio cremoso e lo zucchero (60 g) con un frullino elettrico a velocità media finché lo zucchero non si scioglie. Raschiare i bordi della terrina con una spatola per amalgamare tutti gli ingredienti.
- 3 Aggiungere i tuorli uno alla volta nell'impasto, quindi la farina, la panna, il succo di limone, l'essenza di vaniglia e il burro fuso e miscelare fino ad amalgamare bene con le fruste elettriche a media velocità. Raschiare i bordi della terrina con una spatola per amalgamare tutti gli ingredienti.
- 4 In una terrina separata, montare i bianchi a neve con le fruste elettriche, aggiungere a poco a poco lo zucchero (40 g) e mescolare fino ad addensare.
- 5 Versare delicatamente la miscela del bianco dell'uovo e dello zucchero nella miscela di formaggio cremoso. Non miscelare troppo.

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Dessert" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Ungere il recipiente interno con margarina o burro ammorbidito e versare l'impasto.
  - Premere il pulsante **[Dessert]** per selezionare il sottomenu **[Cheese Cake]**, chiudere il coperchio e premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per cuocere per 1 ora e 5 minuti.
- 2 Al termine della cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico. Estrarre il recipiente interno da Variety Cooker. Lasciare raffreddare la torta dentro al recipiente interno per 15 minuti. Quindi rovesciare il recipiente interno e far scivolare la torta su un piatto. Servire. Oppure fare raffreddare il cheese cake per una notte e quindi servirlo freddo con frutta o una conserva.

### Suggerimenti e consigli per un cheese cake perfetto

- Preparare l'impasto prima della cottura.
- Portare sempre gli ingredienti a temperatura ambiente prima di amalgamarli.
- Per ammorbidire il formaggio cremoso nel forno a microonde: mettere il formaggio in un piatto da microonde e riscaldare ad alta temperatura per 15 secondi.
- Guarnire il cheese cake con salse di frutti di bosco, conserve oppure versare una piccola quantità di panna acida a lato per un dessert ricco e nutriente.

---

# Torta al cioccolato

Porzioni: 6 persone

Tempo di preparazione: 35 minuti

Tempo di cottura totale: 40 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
125 g di burro	Tagliare a tocchetti di 25 mm e lasciare ammorbidire a temperatura ambiente
125 g di zucchero	---
100 g di farina	Setacciare bene con il cacao in polvere
25 g di cacao in polvere	Setacciare bene con la farina
4 uova grandi	---
Margarina/burro ammorbidito	Ungere il recipiente interno.

## Preparazione dell'impasto

- 1 Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
- 2 In una terrina, amalgamare il burro e lo zucchero con le fruste elettriche fino a ottenere una crema leggera e soffice (ad alta velocità per circa 5 minuti). Raschiare i bordi della terrina con una spatola per amalgamare tutti gli ingredienti.
- 3 Continuare a miscelare ad alta velocità, aggiungere la farina, il cacao in polvere e miscelare fino ad amalgamare. Raschiare i bordi della terrina con una spatola per amalgamare tutti gli ingredienti.
- 4 Continuare a miscelare ad alta velocità, aggiungere le uova (una alla volta) all'impasto e mischiare fino ad amalgamare. Non lavorare troppo. Raschiare i bordi della terrina per amalgamare tutti gli ingredienti.

## Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Dessert" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker:

- 1 Ungere il recipiente interno con margarina o burro ammorbidito e versare l'impasto.
  - Premere il pulsante **[Dessert]** per selezionare il sottomenu **[Torta al cioccolato]**, chiudere il coperchio e premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per cuocere per 40 minuti.
- 2 Al termine della cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico. Estrarre il recipiente interno da Variety Cooker. Lasciare raffreddare la torta dentro al recipiente interno per 15 minuti. Quindi rovesciare il recipiente interno e far scivolare la torta in un piatto. Servire. Oppure fare raffreddare la torta al cioccolato per una notte e quindi servirla fredda con frutta o una conserva.

## Suggerimenti e consigli per una torta al cioccolato perfetta

- Preparare l'impasto prima della cottura.
- Portare sempre gli ingredienti a temperatura ambiente prima di miscelarli.
- Per ammorbidire rapidamente il burro: tagliarlo a tocchetti di 25 mm, collocarlo tra 2 ampi fogli di carta oleata e lavorarlo con un matterello. Quando il burro diventa di uno spessore compreso tra 3 e 6 mm, togliere la carta oleata e staccare il burro (prima che diventi troppo morbido e quindi impossibile da togliere).
- Non sostituire il burro con margarina, prodotti grassi o solo parzialmente a base di burro, poiché la torta non crescerebbe adeguatamente.

- Non sostituire il cacao in polvere con il cioccolato in polvere poiché la torta non crescerebbe adeguatamente, il sapore sarebbe più dolce e l'aroma del cacao meno naturale.
- Guarnire la torta al cioccolato con una pallina di gelato alla vaniglia sul lato e versare sopra salsa di caramello o cioccolato tiepido, decorando con panna montata. Cospargere sopra noci macinate e guarnire con frutti di bosco.
- Creare un dessert Black Forest personalizzato, guarnendo la torta con salsa di ciliege e panna montata.
- Sostituendo il burro della ricetta con margarina, la torta non lieviterà completamente.

### Metodo alternativo - Usare un preparato per torta già pronto

Ingredienti	Metodo di preparazione
250 g di preparato per torta al cioccolato già pronto	---
100 ml di acqua o latte	---
65 g di burro o margarina ammorbidita	---
1 uovo grande	---

### Preparazione dell'impasto

- 1 Miscelare il preparato per torta, l'acqua o il latte, il burro e l'uovo in una terrina grande. Lavorare con le fruste elettriche a velocità bassa per 1 minuto e quindi a velocità media per 3 minuti.

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Dessert" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker:

- 1 Ungere il recipiente interno con del burro e versare l'impasto.
  - Premere il pulsante **[Dessert]** per selezionare il sottomenu **[Torta al cioccolato]**, chiudere il coperchio e premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]** per cuocere per 40 minuti.
- 2 Al termine della cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico. Estrarre il recipiente interno da Variety Cooker. Lasciare raffreddare la torta dentro al recipiente interno per 15 minuti. Quindi rovesciare il recipiente interno e far scivolare la torta su un piatto. Servire. Oppure fare raffreddare la torta al cioccolato per una notte e quindi servirla fredda con frutta o una conserva.

## Creme caramel

Porzioni: 4 persone

Tempo di preparazione: 35 minuti

Tempo di cottura totale: 25 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
PER LA SALSA DI CAMELLO	
¼ dosatore di zucchero	---
25 ml di acqua	---
PER LA CREMA ALLA VANIGLIA	



Ingredienti	Metodo di preparazione
400 ml di latte intero	---
1 baccello di vaniglia	Raschiare i semi dal baccello di vaniglia, versarli nel latte e mescolare
1 uovo intero	Portare a temperatura ambiente
5 tuorli	Portare a temperatura ambiente
60 g di zucchero	---

### Preparazione della salsa di caramello

- 1 Versare lo zucchero e l'acqua in una padella pulita.
  - 2 Portare a ebollizione a fiamma medio-alta e cuocere finché lo zucchero non comincia a colorarsi ai margini.
  - 3 Far girare delicatamente la padella per uniformare il colore e continuare a cuocere la miscela finché non diventa leggermente ambrata.
  - 4 Versare subito il caramello sul fondo dei vasetti sigillabili, dividendolo uniformemente.
  - 5 Inclinare e girare delicatamente i vasetti per coprire i lati e il fondo col caramello.
- Attenzione:** il caramello, quando ancora in padella, è davvero molto caldo; maneggiarlo con attenzione.
- Quando lo zucchero inizia a caramellarsi, controllarlo con attenzione. Il caramello si brucia rapidamente e una volta bruciato, ha un cattivo sapore.
  - Non utilizzare gli utensili da cottura a fiamma viva. Potrebbero sciogliersi e deformarsi.
- Metodo alternativo** - Utilizzare salsa di caramello già pronta

### Preparazione della crema alla vaniglia

- 1 Portare a ebollizione il latte e i semi di vaniglia.
  - 2 In una terrina separata, mischiare l'uovo, i tuorli e lo zucchero.
  - 3 Versare lentamente il latte nella miscela a base di uovo usando un frustino e fare attenzione a non formare schiuma.
- ↳ La schiuma potrebbe in seguito produrre bollicine nel creme caramel.
- 1 Versare la miscela passandola attraverso un setaccio fine fino al contrassegno nel vasetto sigillabile.
  - 2 Usare un cucchiaino per schiumare la superficie e rimuovere tutte le bollicine visibili. Chiudere i vasetti.

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Dessert" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Inserire il vassoio per la cottura a vapore nel recipiente interno. Aggiungere l'acqua fino all'indicatore di livello per il dessert. Quindi mettere i vasetti sigillabili nel vassoio a vapore. Premere il pulsante **[Dessert]** per selezionare il sottomenu **[Creme Caramel]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 25 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
- 2 Al termine della cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico. Fare raffreddare il creme caramel nel recipiente per 5 minuti. Quindi rimuovere i vasetti sigillabili e tenerli in frigo per tre ore o finché non si addensano.

## Zuppa di verdure

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Zuppa" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

### Suggerimenti e consigli

- Questo programma non è adatto per la cottura di zuppe dense e cremose poiché tendono a riscaldarsi facilmente e a traboccare, il che potrebbe danneggiare il Variety Cooker.

### Ricetta consigliata: Zuppa di orzo perlato

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti

Tempo di cottura totale: 50 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
PER LA COTTURA	
100 g di orzo perlato	Mettere in ammollo in acqua fredda per alcune ore/una notte
2 cucchiaini di olio di oliva	---
75 g di carote	Tritate grossolanamente
50 g di cipolle rosse	Pelate e tagliate grossolanamente
50 g di foglie di sedano	Tagliate grossolanamente
200 g di bietola	Tagliuzzare le foglie e tagliare grossolanamente i gambi
200 g di pomodoro San Marzano	Tritato grossolanamente
1 l di brodo di pollo o acqua CALDA	---
Un pizzico di sale	---
Un pizzico di pepe	---
PER GUARNIRE	
25 g di parmigiano	Appena grattugiato
25 g di prezzemolo fresco	Finemente tritato
Qualche rametto di timo fresco	Tritato grossolanamente
1 cucchiaino di olio di oliva	---

### Istruzioni di cottura

- Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente interno e mescolare bene. Premere il pulsante **[Zuppa]** per selezionare il sottomenu **[Zuppa di verdure]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 50 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
- Quando Variety Cooker emette il segnale acustico di termine del ciclo di cottura, guarnire con parmigiano, prezzemolo, timo e olio prima di servire.

### Suggerimenti e consigli per una zuppa di orzo perlato perfetta

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.

---

# Crema di funghi

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura totale: 33 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
PER LA COTTURA	
2 cucchiaini di burro	---
200 g di cipolle	Pelate e tagliate a dadini sottili
500 g di champignon	Affettati fini
35 g di farina	---
500 ml di brodo di funghi	---
CALDO	
1 foglia di alloro	Tagliata grossolanamente
Un pizzico di sale	Tagliuzzare le foglie e tagliare grossolanamente i gambi
Un pizzico di pepe	Tritato grossolanamente
PER LA FINITURA	
800 ml di composto di panna e latte (in parti uguali)	---

## Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Zuppa" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Mettere il burro e la cipolla nel recipiente interno, mescolare bene. Premere il pulsante **[Zuppa]** per selezionare il sottomenu **[Crema di funghi]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 33 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere i funghi, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 3 Dopo il secondo passaggio e al segnale acustico di Variety Cooker, versare la farina e continuare a mischiare per evitare la formazione di grumi.
- 4 Al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere subito il brodo di funghi caldo, poi aggiungere la foglia di alloro, il sale e il pepe, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per altri 20 minuti.
- 5 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere il composto di panna e latte, mescolare bene e cuocere per 2 minuti.
- 6 Al termine della cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico. Servire.

## Suggerimenti e consigli per una crema di funghi perfetta

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.

- Sostituire il composto di panna e latte in parti uguali con 1/3 di panna montata e 2/3 di latte.
- Portare sempre il composto a temperatura ambiente prima di miscelarlo; in questo modo, si scioglierà perfettamente in breve tempo.

## Minestrone

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura totale: 25 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
2 spicchi di aglio	Pelato e tritato
430 g di fagioli kidney in scatola	Scolati e sciacquati
30 g di piselli	---
60 g di cipolla	Finemente tritata
60 g di sedano	Finemente tritato
70 g di carote	Finemente tritate
200 g di pomodoro	Pelato e tagliato a dadini
60 g di cavolo	Tagliato a pezzetti
125 ml di salsa di pomodoro	---
1 cucchiaino e ½ di prezzemolo in polvere	---
¼ di cucchiaino di origano secco	---
¼ di cucchiaino di basilico in polvere	---
1 l di brodo vegetale CALDO	---
250 ml di acqua	---
100 g di ditalini	---



### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione “Menu di cottura Zuppa” per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Mettere aglio, fagioli kidney, piselli, cipolle, sedano, carote, pomodoro, cavolo, salsa di pomodoro, prezzemolo, origano, basilico, brodo vegetale caldo e acqua nel recipiente interno e mescolare. Premere il pulsante **[Zuppa]** per selezionare il sottomenu **[Minestrone]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 25 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 15 minuti.
- 2 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere la pasta, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per 10 minuti.

### Suggerimenti e consigli per un minestrone perfetto

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Con questo minestrone classico, si sposano bene diversi tipi di pastina, come le stelle, i tripolini, i tubetti, le conchigliette.

---

# Zuppa di frutti di mare

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura totale: 28 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
20 g di burro	---
100 g di pancetta affumicata	Tagliata a dadini
100 g di sedano	Affettato
100 g di cipolle	Pelate e tagliate a dadini
40 g di farina	---
200 ml di vino bianco secco	---
250 ml di brodo di pesce CALDO	---
250 ml di acqua CALDA	---
250 ml di sugo di vongole	---
200 g di patate	Pelate e tagliate a dadini
1 cucchiaino di timo	---
2 cucchiaini di prezzemolo in polvere	---
100 g di gamberetti	Sgusciati e puliti
80 g di capesante	---
140 g di salmone	Tagliato a dadini
140 g di pesce bianco	Tagliato a dadini
300 ml di panna	---
Un pizzico di sale	---
Un pizzico di pepe	---

## Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Zuppa" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker:

- 1 Mettere il burro, la pancetta, il sedano e la cipolla nel recipiente interno, mescolare bene.
  - Premere il pulsante **[Zuppa]** per selezionare il sottomenu **[Zuppa di frutti di mare]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 28 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere la farina e continuare a mescolare fino a far scomparire i grumi. Aggiungere subito il vino bianco e mescolare bene, quindi chiudere il coperchio. Cuocere per 1 minuto.
- 3 Dopo il secondo passaggio, aggiungere il brodo di pesce caldo, l'acqua, il sugo di vongole e le patate, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 15 minuti.
- 4 Aggiungere timo, prezzemolo, gamberetti, capesante, salmone e merluzzo, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 5 minuti.
- 5 Aggiungere la crema, mescolare bene, chiudere il coperchio e cuocere per 2 minuti.



**6** Quando Variety Cooker emette il segnale acustico di termine del ciclo di cottura, aggiungere i condimenti e mescolare bene prima di servire.

#### Suggerimenti e consigli per una zuppa di frutti mare perfetta

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Servire con crostini di pane caldo e insalata fresca per completare il pasto.

## Zuppa thailandese Tom Yum Goong

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura totale: 30 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
PER LA COTTURA	
1200 ml di brodo di pollo CALDO	---
400 g di funghi orecchioni	Affettati
1 pomodoro	Tagliato a quarti
6 foglie di combava	---
2 cucchiaini di galanga	Tagliata grossolanamente
4 gambi di citronella	Schiacciati e tagliati a piccole sezioni
16 gamberetti	Sgusciati e puliti, lasciando intatta la coda
Acqua	---
2 cucchiaini di pasta di peperoncino "prik pao"	---
8 peperoncini piccanti rossi freschi	---
4 cucchiaini di succo di lime fresco	---
4 cucchiaini di salsa di pesce	---
PER GUARNIRE	
Foglie di coriandolo	---



#### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Zuppa" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker:

- 1** Mettere il brodo di pollo caldo, i funghi, il pomodoro, le foglie di combava, la galanga e la citronella nel recipiente interno. Aggiungere l'acqua in base al livello indicato per **[Zuppa]** il recipiente interno e mescolare bene.
  - Premere il pulsante **[Zuppa]** per selezionare il sottomenu **[Tom Yum Goong]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 30 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
- 2** Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere i gamberi nel recipiente interno e cuocere per 5 minuti.

**3** Al termine del ciclo di cottura della zuppa thailandese Tom Yum Goong, aggiungere la pasta di peperoncino, i peperoncini freschi, il succo di lime e la salsa di pesce e mescolare bene. Guarnire con foglie di coriandolo prima di servire.

#### **Suggerimenti e consigli per una zuppa thailandese Tom Yum Goong perfetta**

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Per un risultato perfetto, assicurarsi di acquistare gambi di citronella né troppo morbidi né duri, il che indicherebbe che sono troppo vecchi.
- Tom Yum Goong è una zuppa thailandese calda e acida perfetta come antipasto o come primo piatto quando servita con riso. L'intenso profumo di questa zuppa stuzzicherà sicuramente le vostre papille gustative.

---

## **Sugo di funghi e pollo**

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti

Tempo di cottura totale: 30 minuti

<b>Ingredienti</b>	<b>Metodo di preparazione</b>
40 g di burro	---
100 g di cipolle	Finemente tritate
100 g di peperoni rossi	Finemente tritate
100 g di peperoni verdi	Finemente tritate
100 g di pancetta affumicata	Tagliata a dadini fini
200 g di funghi	Affettati finemente
600 g di petto di pollo	Tagliato a dadini di 1 cm x 1 cm
85 g di farina	---
500 ml di brodo di pollo	---
<b>CALDO</b>	
100 ml di panna da montare	Miscelare con il latte prima di aggiungere al sugo
200 ml di latte	Miscelare con la panna prima di aggiungere al sugo

#### **Istruzioni di cottura**

**Nota:** consultare la sezione "**Menu di cottura Salsa**" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1** Mettere il burro, la cipolla, i peperoni e la pancetta nel recipiente interno e mescolare bene.
  - Premere il pulsante **[Salsa]** per selezionare il sottomenu **[Funghi e pollo]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 30 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2** Al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere i funghi e il pollo, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per 10 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.

- 3** Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere la farina e continuare a mescolare fino a far scomparire i grumi. Aggiungere subito il brodo di pollo caldo e mescolare bene, quindi chiudere il coperchio. Cuocere per 12 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 4** Al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere la panna e il latte, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per 3 minuti.
- 5** Al termine del ciclo di cottura del sugo, versarlo sulla pasta e servire.

#### Suggerimenti e consigli per un sugo di funghi e pollo perfetto

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Servire con riso e pasta per un piatto semplice e gustoso.

## Ragù alla bolognese

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura totale: 50 minuti

Ingredienti	Metodo di preparazione
2 cucchiaini di olio di oliva	---
150 g di cipolla	Finemente tritata
150 g di coste di sedano	Finemente tritate
60 g di carote	Finemente tritate
2 spicchi di aglio	Pelati e tritati finemente
200 g di pancetta	Tagliata a dadini
300 g di macinato di maiale	---
300 g di macinato di vitello	---
200 ml di vino rosso	---
250 ml brodo di carne	---
170 g di concentrato di pomodoro	---
400 g di passata di pomodoro in scatola	---
Un pizzico di timo in polvere	---
Un pizzico di origano in polvere	---
Un pizzico di sale	---
Un pizzico di pepe	---

#### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Salsa" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker:

- 1** Mettere l'aglio, il sedano, la carota e la cipolla nel recipiente interno e mescolare bene.
- Premere il pulsante **[Salsa]** per selezionare il sottomenu **[Ragù alla bolognese]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 50 minuti.

- Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2 Al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere la pancetta, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per 5 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
  - 3 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere il macinato di maiale e di vitello e continuare a mescolare per evitare il formarsi di grumi. Chiudere il coperchio e cuocere per 10 minuti.
  - 4 Aggiungere subito il vino, il brodo di manzo caldo, il concentrato di pomodoro, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per 10 minuti.
  - 5 Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere la passata di pomodoro in scatola, il timo, l'origano, il sale e il pepe, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per 20 minuti.
    - Al termine del ciclo di cottura, versare sulla pasta e servire.

#### **Suggerimenti e consigli per un ragù alla bolognese perfetto**

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Utilizzare una passata di pomodoro in scatola per un risultato perfetto.
- Servire con insalata e pane caldo per intingere la salsa o servire la salsa alla bolognese sulla pasta fresca e ricoprire con parmigiano per un piatto più saporito.

---

## **Zuppa ai frutti di mare**

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura totale: 51 minuti

<b>Ingredienti</b>	<b>Metodo di preparazione</b>
¼ dosatore di olio di oliva	---
250 g di cipolla	Tagliata a pezzetti
280 g di sedano	Tagliato a pezzetti
1 spicchio di aglio	Pelato e tritato
300 g di peperoni verdi	Tagliati a pezzetti
2 cucchiaini di salsa di peperoncino piccante	---
½ cucchiaino di pepe di cayenna in polvere	Unire tutte le spezie e le erbe in una terrina e mettere da parte
½ cucchiaino di pepe bianco in polvere	Unire tutte le spezie e le erbe in una terrina e mettere da parte
½ cucchiaino di pepe nero in polvere	Unire tutte le spezie e le erbe in una terrina e mettere da parte
1 cucchiaino e ½ di paprika	Unire tutte le spezie e le erbe in una terrina e mettere da parte

Ingredienti	Metodo di preparazione
½ cucchiaino di timo in polvere	Unire tutte le spezie e le erbe in una terrina e mettere da parte
½ cucchiaino di origano in polvere	Unire tutte le spezie e le erbe in una terrina e mettere da parte
1 foglia di alloro tritata	Unire tutte le spezie e le erbe in una terrina e mettere da parte
35 g di farina	---
250 g di salsa di pomodoro	---
650 ml di brodo di pesce	---
100 g di salmone fresco	Tagliato a dadini
1 dosatore di polpa di granchio	---
250 g di gamberetti	Sgusciati e puliti
100 g di pesce bianco	Scongelato e tagliato a dadini
1 cucchiaino di sale	---
Un pizzico di pepe	---

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione “Menu di cottura Salsa” per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1** Mettere l'olio, la cipolla, il sedano, l'aglio e i peperoni nel recipiente interno e mescolare bene.
  - Premere il pulsante **[Salsa]** per selezionare il sottomenu **[Zuppa di frutti di mare]**, chiudere il coperchio e impostare il tempo di cottura su 51 minuti.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**. Cuocere per 10 minuti e mescolare gli ingredienti per alcuni secondi a metà cottura perché si cuociano in modo omogeneo.
- 2** Al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere la salsa calda e le erbe e mescolare bene. Aggiungere subito la farina e mischiare per evitare la formazione di grumi.
- 3** Quando Variety Cooker emette un segnale acustico, aggiungere la salsa di pomodoro e il brodo caldo, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per 30 minuti.
- 4** Al segnale acustico di Variety Cooker, aggiungere il salmone, la polpa di granchio, i gamberetti, il pesce bianco, il sale e il pepe a piacimento, mescolare bene e chiudere il coperchio. Cuocere per 10 minuti.
- 5** Al termine del ciclo di cottura della zuppa ai frutti di mare, versare sul riso e servire.

### Suggerimenti e consigli per una zuppa ai frutti di mare perfetta

- Preparare tutti gli ingredienti prima della cottura. Collocarli vicino a Variety Cooker prima di cominciare.
- Servire sul riso in recipienti per zuppa o con cracker o panini e insalata.

## Riso allo zafferano

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura totale: automatico

Riso basmati (in dosatori)	2	4	6	8	10
Burro (in cucchiaini)	0,5	1	1,5	2	2,5
Bastoncino di cannella	¼	½	¾	1	1 ¼
Pepe nero in grani intero	1	2	3	4	5
Zafferano in fili (g)	0,025	0,05	0,075	0,1	0,125

Sale: un pizzico

Acqua: in base alle misurazioni di acqua per **[RISO]**

### Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Riso" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Aggiungere il riso lavato e l'acqua al livello d'acqua indicato per **[RISO]** nel recipiente interno. Aggiungere il burro, il bastoncino di cannella, il pepe nero in grani e lo zafferano in fili, mescolare bene e quindi chiudere il coperchio.
  - Premere il pulsante **[Riso]** per selezionare il sottomenu **[Zafferano]**.
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante **[Cuoci]/[OK]**.
- 2 Al termine della cottura, Variety Cooker emette un segnale acustico.

## Riso sushi

Porzioni: 4-6 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura totale: automatico

Ingredienti	Metodo di preparazione
PREPARAZIONE DEL RISO	
3 dosatori di riso sushi	---
Acqua (in base alle misurazioni di acqua per il SUSHI)	---
PREPARAZIONE DEL SUSHI	
½ dosatore di aceto per sushi (aceto di riso giapponese)	---
1 cucchiaini di zucchero	---
Un pizzico di sale	---



## Istruzioni di cottura

**Nota:** consultare la sezione "Menu di cottura Riso" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

- 1 Aggiungere il riso lavato e l'acqua al livello d'acqua indicato per [SUSHI] nel recipiente interno. Mescolare bene e chiudere il coperchio
  - Premere il pulsante [Riso] per selezionare il sottomenu [Sushi].
  - Per avviare il programma di cottura, premere il pulsante [Cuoci]/[OK].
- 2 Quando Variety Cooker emette il segnale acustico di termine del ciclo di cottura, aggiungere subito l'aceto per sushi, lo zucchero e il sale e mescolare bene e lasciare raffreddare.
- 3 Aggiungere gli ingredienti preferiti (alghie, cetriolo, sashimi di salmone e di granchio) per preparare involtini di sushi o riso diversi.

## Cottura a vapore

Ingredienti	Quantità	Tempo di cottura (min)	Erbe/spezie consigliate per un miglior gusto
Asparagi	500 g	15-20	Timo, basilico, limone
Pannocchiette mignon	200 g	15-20	Erba cipollina, peperoncino, paprika
Broccoli	400 g	15-20	Aglio, peperoncino rosso tritato, dragoncello
Fagiolini	500 g	15-20	Prezzemolo, limone, aglio
Carote	500 g	20-25	Prezzemolo, senape in polvere, erba cipollina
Cavolfiore	400 g	15-20	Rosmarino, basilico, dragoncello
Zucchina	500 g	15-20	Aneto, salvia, rosmarino
Patate	400 g	35-40	Prezzemolo, erba cipollina, aglio
Petto di pollo	250 g	30-35	Pepe nero, limone, paprika
Uova	6 unità	18-25	---
Gamberi	200 g	25-30	Zafferano, limone
Salmone	450 g	20-25	Aneto, prezzemolo, basilico
Pesce bianco	450 g	18-25	Senape in polvere, pepe di Giamaica, maggiorana

**Nota:** consultare la sezione "Menu della cottura a vapore" per dettagli sulla procedura di utilizzo di Variety Cooker.

### Suggerimenti per la cottura a vapore degli alimenti

- Non cuocere a vapore alimenti di spessore superiore a 38 mm. Potrebbero toccare il coperchio interno e non venire cotti adeguatamente.
- Tagliare i gambi spessi del cavolfiore, dei broccoli e della verza.
- Non scongelare le verdure surgelate prima di cuocerle a vapore.
- Non cucinare a vapore carne, pollame o pesce surgelati. Prima di cucinarli a vapore, lasciare scongelare completamente la carne, il pollame o il pesce.
- Lavare accuratamente la carne e asciugarla in modo che da essa fuoriesca la minima quantità di succhi.
- La carne tenera con poco grasso è la più adatta per la cottura a vapore.
- Avvolgere la carne e il pesce in carta d'alluminio in modo che non si attacchino al cestino per la cottura a vapore. In tal modo si ottiene anche una cottura più umida.

- Bucherellare le uova prima di cuocerle a vapore per evitare che il loro guscio si rompa.
- Tenere sempre il coperchio chiuso durante l'intero processo di cottura. Aprendo il coperchio, si provoca una perdita di calore e vapore, rallentando i tempi di cottura.
- Prima di mangiarli, assicurarsi che gli alimenti siano ben cotti. Se gli alimenti non sono sufficientemente cotti, impostare un tempo di cottura superiore. Potrebbe essere necessario aggiungere altra acqua al recipiente interno.



