


Istruzioni d'uso e di montaggio Forno a vapore combinato



Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e di montaggio prima del posizionamento, dell'installazione e del primo avvio. Si evitano così danni all'elettrodomestico e rischi per sé e altre persone.

Indice

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	7
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	15
Panoramica	16
Forno a vapore combinato	16
Targhetta dati	18
Accessori in dotazione.....	18
Comandi	19
Tasto On/Off	20
Display	20
Tasti sensore	20
Simboli	22
Attività	23
Selezionare la voce menù.....	23
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione	23
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti	23
Selezionare modalità o funzione	23
Immettere cifre	24
Immettere lettere	24
Attivare MobileStart.....	24
Funzionamento	25
Pannello comandi.....	25
Serbatoio acqua.....	25
Temperatura	25
Umidità	25
Durata di cottura.....	25
Rumori.....	26
Fase di riscaldamento.....	26
Fase di cottura	26
Riduzione del vapore.....	26
Luce del vano cottura.....	26
Al primo avvio	27
Miele@home	27
Impostazioni di base.....	28
Pulire per la prima volta il forno a vapore combinato	29
Regolare il punto di ebollizione.....	30
Riscaldare il forno a vapore combinato	30
Impostazioni	31
Elenco impostazioni	31
Accedere al menù "Impostazioni"	33
Lingua 	33

Orologio	33
Data	34
Illuminazione	34
Display	34
Volume	35
Unità di misura.....	35
Tenere in caldo.....	36
Riduzione del vapore.....	36
Temperature consigliate	36
Booster	36
Durezza acqua.....	37
Risciacquo automatico	39
Sicurezza.....	39
Miele@home	40
Eeguire Scan & Connect	40
Comando remoto	41
Attivare MobileStart.....	41
Remote Update	41
Versione software.....	42
Rivenditori.....	42
Impostazioni di serie.....	42
Ore di funzionamento	42
Timer	43
Menù principale e sottomenù	44
Consigli per risparmiare energia.....	46
Uso	47
Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura	48
Modificare la temperatura	48
Modificare Umidità.....	48
Impostare durate di cottura	49
Modificare le durate di cottura impostate	50
Cancellare le durate di cottura impostate.....	50
Interrompere il procedimento di cottura.....	50
Interrompere il procedimento di cottura.....	51
Preriscaldare il vano cottura	51
Booster.....	52
Preriscaldamento.....	52
Crisp function.....	53
Attivare le immissioni di vapore	53
Informazioni importanti	54
Peculiarità della cottura a vapore.....	54

Indice

Stoviglie di cottura	54
Livello di introduzione	54
Alimenti surgelati.....	55
Temperatura	55
Durata di cottura.....	55
Cottura con liquidi.....	55
Ricette personali - Cottura a vapore.....	55
Teglia universale e graticola	55
Cottura a vapore	56
Cottura a vapore Eco	56
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	56
Verdure.....	57
Pesce.....	60
Carne.....	63
Riso.....	65
Cereali	66
Pasta.....	67
Canederli.....	68
Legumi, secchi	69
Uova	71
Frutta.....	72
Insaccati.....	72
Crostacei.....	73
Molluschi	74
Cottura di menù, manuale.....	75
Sous-vide	76
Altre applicazioni.....	83
Riscaldamento	83
Scongelare.....	85
Mix & Match	88
Cottura di menù – automatica	96
Conservazione	97
Torte (modalità Conservazione)	100
Essiccazione.....	101
Utilizzare Funzione Shabbat e Yom-Tov	102
Estrarre il succo	104
Scottare	105
Sterilizzare le stoviglie	105
Riscaldare stoviglie.....	106
Tenere in caldo.....	106
Lievitazione impasto	107
Scaldare le salviette	107

Fondere la gelatina	107
Sciogliere il miele.....	108
Fondere il cioccolato.....	108
Cuocere la pancetta.....	109
Stufare le cipolle.....	109
Conservare le mele	109
Preparare uova strapazzate.....	109
Composta di frutta.....	110
Spellare gli alimenti.....	111
Preparare lo yogurt.....	112
Programmi automatici.....	113
Categorie	113
Utilizzare i programmi automatici	113
Indicazioni per l'uso	113
Programmi personalizzati.....	115
Cuocere pane e dolci.....	118
Indicazioni per la cottura di pane, dolci.....	118
Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci	119
Indicazioni relative alle modalità	119
Arrostire	121
Indicazioni per arrostire	121
Indicazioni relative alle modalità	121
Grigliare.....	123
Indicazioni per grigliare.....	123
Consigli per grigliare.....	123
Indicazioni relative alle modalità	124
Pulizia e manutenzione	125
Indicazioni per la pulizia e la manutenzione	125
Detergenti non idonei	126
Pulire il frontale	126
PerfectClean	127
Vano cottura.....	128
Pulire il serbatoio dell'acqua.....	129
Accessori	130
Pulire le griglie di introduzione.....	131
Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill.....	132

Indice

Pulizia	133
Ammollo	133
Asciugare	133
Risciacquo	133
Decalcificazione	133
HydroClean	135
Smontare lo sportello	139
Montare lo sportello	140
Cosa fare se...	141
Segnalazioni a display	141
Comportamento inaspettato	144
Rumori	146
Risultato non soddisfacente	146
Problemi generali o guasti tecnici	147
Accessori su richiesta	150
Stoviglie di cottura	150
Varie	150
Prodotti per la pulizia e la manutenzione	150
Assistenza tecnica	151
Contatti in caso di guasto	151
Garanzia	151
Installazione	152
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	152
Indicazioni relative al montaggio	153
Misure d'incasso	154
Incasso in un mobile a colonna	154
Incasso in un mobile base	155
Vista laterale	156
Area di apertura del pannello comandi	157
Allacciamenti e aerazione	158
Incassare il forno a vapore combinato	159
Allacciamento acqua pulita	160
Scarico idrico	162
Allacciamento elettrico	163
Indicazioni per organismi di controllo	164
Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1	166
Dati tecnici	168
Dichiarazione di conformità	168
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione	168

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Questo forno a vapore combinato è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il forno a vapore combinato. Contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e all'apparecchio.

Ai sensi della norma IEC/EN 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione del forno a vapore combinato nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

Conservare le presenti istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Uso corretto

- ▶ Questo forno a vapore combinato è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ L'apparecchio deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere a vapore, cuocere pane e dolci, arrostitire, grigliare, scongelare, riscaldare alimenti. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore combinato, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Possono eventualmente utilizzare questo elettrodomestico senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare le lampadine speciali solo per l'uso previsto. Non sono adatte per illuminare l'ambiente. Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
- ▶ Questo forno a vapore combinato comprende 3 sorgenti luminose della classe di efficienza energetica E.

Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
- ▶ Tenere lontano dal forno a vapore combinato i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il forno a vapore combinato senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno a vapore combinato senza sorveglianza.

► Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocare con l'elettrodomestico.

► Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare.

Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

► Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde e del vapore caldo. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno a vapore combinato diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare il forno a vapore combinato mentre è in funzione.

Tenere lontani i bambini dal forno a vapore combinato finché non si è raffreddato per evitare che si scottino.

► Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto.

La portata dello sportello è di max. 10 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.

Impedire a chiunque di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

Sicurezza tecnica

► Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

► Un forno a vapore combinato danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il forno a vapore combinato se è danneggiato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

► La sicurezza elettrica del forno a vapore combinato è garantita solo se l'apparecchio è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che sia garantita questa condizione fondamentale per la sicurezza. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.

► I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a vapore combinato devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché l'elettrodomestico non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

► Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Per questo non collegare il forno a vapore combinato alla rete elettrica utilizzando questo tipo di prese o spine.

► Per questioni di sicurezza, usare l'elettrodomestico solo se incassato.

► Non utilizzare questo elettrodomestico in luoghi non stazionari (p.es. sulle navi).

► Pericolo di ferimento a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche può causare anomalie di funzionamento.

Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

► Il diritto alla garanzia decade se il forno a vapore combinato non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

► Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.

► Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che il forno a vapore combinato venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo “Installazione”, par. “Allacciamento elettrico”).

▶ Per eseguire lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Accertarsene nel modo seguente:

- disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
- svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
- sfilare la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

▶ Se il forno a vapore combinato è stato incassato dietro un frontale del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione l'apparecchio. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il forno a vapore combinato, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno a vapore combinato si è completamente raffreddato.

▶ L'allacciamento idrico può essere eseguito solo da personale specializzato.

Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati da errori di montaggio o di collegamento.

▶ Il forno può essere allacciato esclusivamente all'acqua fredda.

▶ Il rubinetto del tubo di afflusso deve essere facilmente accessibile a installazione ultimata.

▶ Prima di procedere all'allacciamento controllare che i tubi dell'acqua non presentino danni visibili.

▶ Il sistema anti-allagamento Waterproof-System integrato protegge da danni causati dalla fuoriuscita di acqua solo se:

- il forno a vapore combinato è correttamente installato (compresi l'allacciamento elettrico e idrico).
- In caso di guasti visibili, il forno a vapore combinato viene immediatamente riparato.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua in caso di assenza prolungata (ad es. per ferie).

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

► Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde e del vapore caldo. Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile bruciarsi a contatto con il vapore, le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori.

Si consiglia di usare le manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

► Pericolo di ferirsi a causa delle pietanze molto calde.

Le pietanze potrebbero traboccare introducendo o prelevando i recipienti di cottura. Con il vapore è possibile bruciarsi.

Quando si prelevano o si estraggono i recipienti di cottura, fare attenzione che le pietanze calde non trabocchino.

► Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non cuocere e non riscaldare barattoli.

► Stoviglie in plastica non adatte all'uso nel forno a vapore combinato si fondono a temperature alte e possono danneggiare l'apparecchio o iniziare a bruciare.

Utilizzare solo stoviglie in plastica adatte all'impiego nel forno. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.


Se per la cottura a vapore si desidera utilizzare stoviglie in plastica, accertarsi che siano resistenti alle alte temperature (fino 100 °C) e al vapore. Altre stoviglie in plastica possono fondersi, diventare porose o rompersi.

► Le pietanze che vengono tenute in caldo o conservate nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità che ne deriva può corrodere il forno a vapore combinato. Non conservare pietanze nel vano cottura e per cuocere non utilizzare oggetti che possono arrugginire.

► Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.

► La portata dello sportello è di max. 10 kg. Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non si incastrino nulla. Il forno a vapore combinato si può danneggiare.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'elettrodomestico quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che eventualmente prendono fuoco. Spegnere l'elettrodomestico e soffocare le fiamme, lasciando chiuso lo sportello.
- ▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno a vapore combinato acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Quando si grigliano le pietanze, durate di cottura prolungate causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare le durate di cottura consigliate.
- ▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle alte temperature del grill. Non utilizzare mai modalità grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Utilizzare le modalità Thermovent plus  o Calore superiore/inferiore.
- ▶ Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello dell'apparecchio per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento, spegnendo il forno a vapore combinato e staccando la spina elettrica. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è disperso.
- ▶ Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, accertarsi che l'alcol evapori con le alte temperature. Il vapore infatti potrebbe incendiarsi sulle resistenze molto calde.
- ▶ Non rivestire mai il fondo del vano cottura p.es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno. Non appoggiare stoviglie, padelle, pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura. Se si desidera usare il fondo del vano cottura come superficie di appoggio, posizionare la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano cottura e appoggiarvi le stoviglie. Accertarsi che il filtro sul fondo del vano non venga spostato.
- ▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi della griglia. Non spostare la griglia sul fondo del vano cottura.
- ▶ I residui grossolani di cibo possono intasare lo scarico dell'acqua e la pompa. Accertarsi che il filtro sul fondo del vano cottura sia sempre inserito.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

▶ Se si utilizza un apparecchio elettrico vicino al forno, ad es. un frullatore a immersione, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato nello sportello del forno. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.

▶ Il vapore può giungere ai componenti che conducono tensione e far scattare un corto circuito. Inoltre i componenti elettrici possono danneggiarsi. Non mettere mai in funzione un forno a vapore combinato senza copertura della lampada.

Pulizia e manutenzione

▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

▶ Il vetro e le lastre dello sportello possono graffiarsi. Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.

▶ È possibile smontare le griglie di introduzione (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Pulire le griglie di introduzione”). Rimontare correttamente le griglie di introduzione.

▶ Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.

Accessori

▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma dell'apparecchio.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Smaltire correttamente anche gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

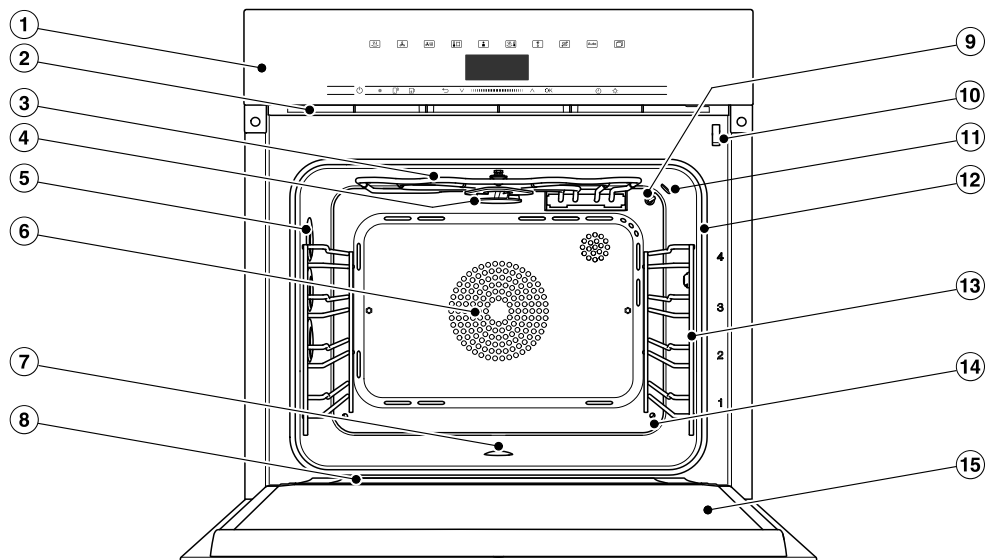
Smaltimento delle apparecchiature

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute e all'ambiente. In nessun caso quindi smaltire queste apparecchiature nei normali rifiuti domestici.

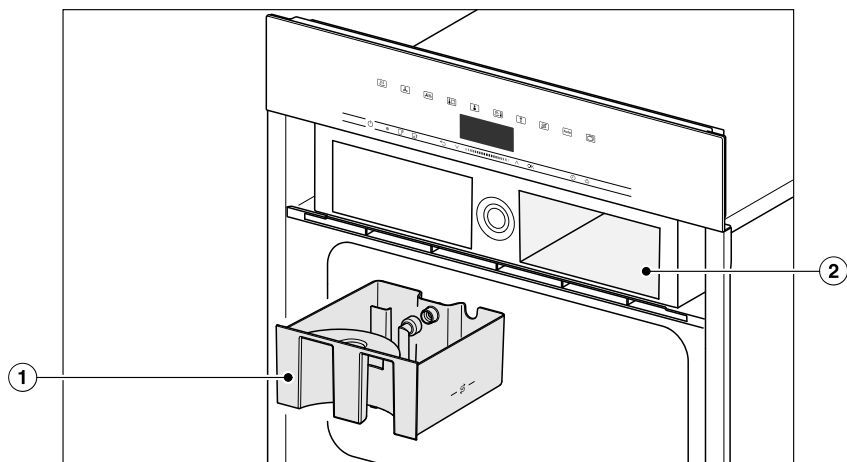


Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Forno a vapore combinato



- ① Comandi
- ② Uscita vapore
- ③ Resistenza di riscaldamento calore superiore/grill
- ④ Ventola di distribuzione per la pulizia HydroClean
- ⑤ Illuminazione vano cottura
- ⑥ Apertura aspirazione ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑦ Fondo del vano cottura con resistenza Calore inferiore sottostante e filtro
- ⑧ Canaletta di raccolta
- ⑨ Sensore temperatura
- ⑩ Blocco sportello per la pulizia HydroClean
- ⑪ Sensore umidità
- ⑫ Guarnizione sportello
- ⑬ Griglia con 4 ripiani di introduzione
- ⑭ Ingresso vapore
- ⑮ Sportello



① Serbatoio acqua

② Vano per serbatoio acqua

Panoramica

I modelli descritti in queste istruzioni d'uso e di montaggio sono riportati sul retro di copertina.

Targhetta dati

La targhetta dati si trova sul lato superiore dell'involucro.

Sulla targhetta sono riportati l'identificativo del modello, il numero di serie e i dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza assorbita max.).

L'identificativo del modello e il numero di serie (SN) sono riportati anche sulla piccola targhetta in alto sul pannello comandi aperto.

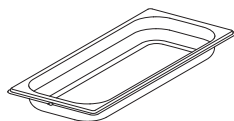
Tenere queste informazioni a portata di mano se si hanno problemi o domande affinché Miele possa essere di supporto in modo mirato.

Accessori in dotazione

Si possono ordinare tutti gli accessori in dotazione e non, per i dettagli v. cap. "Accessori su richiesta".

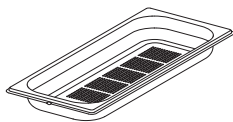
A seconda del paese e del modello possono essere acclusi altri accessori.

DGG 20



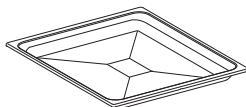
1 recipiente non forato
Capacità 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 20



1 recipiente forato
Capacità 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

Teglia universale



1 teglia universale per cuocere, arrostitire e grigliare

Graticola



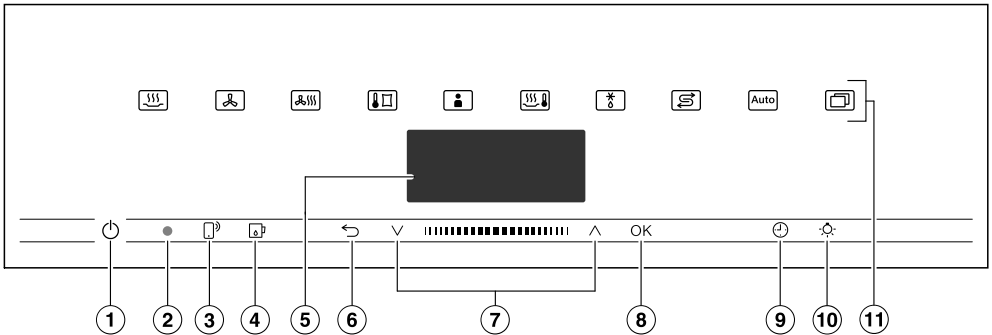
1 graticola per cucinare, arrostitire e grigliare







HydroCleaner

1 detergente speciale per pulire il vano cottura con il programma HydroClean. Particolarmente adatto per l'eliminazione di sporco ostinato.

Pastiglie per la decalcificazione


Per decalcificare il forno a vapore combinato



- ① Tasto On/Off  nell'incavo
Per accendere e spegnere il forno a vapore combinato
- ② Interfaccia ottica
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ③ Tasto sensore 
Per comandare il forno a vapore combinato tramite dispositivo mobile
- ④ Tasto sensore 
Per aprire e chiudere il pannello comandi
- ⑤ Display
Visualizzazione dell'ora e informazioni sull'uso
- ⑥ Tasto sensore 
Per tornare gradualmente indietro e per modificare le voci menù nel corso di un processo di cottura
- ⑦ Area di navigazione con tasti freccia \wedge e \vee
Per sfogliare gli elenchi di selezione e per modificare i valori
- ⑧ Tasto sensore OK
Per accedere alle funzioni e per memorizzare le impostazioni
- ⑨ Tasto sensore 
Per impostare un tempo breve, una durata di cottura o un'ora di avvio o di fine per il processo di cottura
- ⑩ Tasto sensore 
Accensione e spegnimento luce vano cottura
- ⑪ Tasti sensore
Per selezionare modalità di funzionamento, programmi automatici e impostazioni

Comandi


Tasto On/Off

Il tasto On/Off  è situato in un incavo e reagisce a contatto.


Con questo tasto si accende e si spegne l'apparecchio.

Display

A display vengono visualizzate l'ora o diverse informazioni relative alle modalità, alle temperature, alle durate, ai programmi automatici e alle impostazioni.

Dopo aver acceso il forno a vapore combinato con il tasto On/Off , appare il menù principale con la richiesta Selezionare modalità.

Tasti sensore





I tasti sensore reagiscono al contatto. A ogni contatto è associato un segnale acustico. Questa acustica tasti può essere disattivata tramite Altri/e  | Impostazioni | Volume | Acustica tasti.

Se si desidera che i tasti sensore reagiscano anche con forno a vapore combinato spento, selezionare l'impostazione Display | QuickTouch | On.



Tasti sensore sopra il display

Informazioni relative alle modalità e ad altre funzioni sono riportate ai capitoli “Menù principale e sottomenù” “Impostazioni”, “Programmi automatici” e “Altre applicazioni”.

Tasti sensore sotto il display





Tasto sensore	Funzione
	<p>Se si desidera comandare un forno a vapore combinato tramite un dispositivo mobile, occorre avere il sistema Miele@home, attivare l'impostazione <i>Comando remoto</i> e toccare il tasto sensore. Infine il tasto sensore si illumina e la funzione <i>MobileStart</i> è disponibile.</p> <p>Finché è acceso il tasto sensore, è possibile gestire il forno a vapore combinato tramite un dispositivo mobile (v. cap. "Impostazioni", par. "Miele@home").</p>
	<p>Con questo tasto sensore si apre e si chiude il pannello comandi (v. cap. "Descrizione funzionamento", par. "Pannello comandi").</p>
	<p>A seconda del menù in cui ci si trova, con questo tasto sensore si accede al menù sovraordinato oppure si torna al menù principale.</p> <p>Se nel contempo è in corso un processo di cottura, con questo tasto sensore è possibile modificare valori e impostazioni, come p.es. la temperatura o il <i>Booster</i> per il processo di cottura o interrompere la cottura.</p>
	<p>Nell'area di navigazione sfogliare con i tasti freccia o nell'area degli elenchi di selezione verso l'alto o il basso. Quando si sfogliano, le voci menù compaiono retroilluminate di luce chiara in sequenza. La voce menù che si desidera selezionare deve essere retroilluminata di luce chiara.</p> <p>Valori e impostazioni retroilluminati di luce chiara possono essere modificati con i tasti freccia o con l'area in mezzo.</p>
<p>OK</p>	<p>Se le funzioni a display sono retroilluminate di luce chiara possono essere visualizzate con il tasto sensore <i>OK</i>. Infine si può modificare la funzione selezionata.</p> <p>Se si conferma con <i>OK</i>, si salvano le modifiche.</p> <p>Se a display compare una finestra informativa, confermarla con il tasto <i>OK</i>.</p>

Comandi

Tasto sensore	Funzione
	<p>Se non è in corso nessun processo di cottura, con questo tasto sensore è possibile impostare in qualsiasi momento un tempo breve (p.es. per preparare delle uova).</p> <p>Se nel contempo è in corso un processo di cottura, si può impostare un tempo breve, una durata di cottura e un'ora di avvio e di fine per il processo.</p>
	<p>Selezionando questo tasto sensore è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura.</p> <p>A seconda dell'impostazione selezionata, la luce del vano cottura si spegne dopo 15 secondi oppure rimane spenta o accesa costantemente.</p>

Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare questa finestra informativa con <i>OK</i> .
	Timer
	Il segno di spunta contrassegna l'impostazione attuale.
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.

Si gestisce il forno a vapore tramite l'area di navigazione con i tasti freccia \wedge e \vee e l'area in mezzo **||||**.

Non appena compare un valore, un'indicazione o un'impostazione che si può confermare, il tasto sensore *OK* si accende di arancione.

Selezionare la voce menù

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché la voce menù desiderata è retroilluminata di luce chiara.

Suggerimento: Se si tiene premuto un tasto freccia, l'elenco di selezione scorre in automatico finché si rilascia il tasto.

- Confermare la selezione con *OK*.

Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché compare il valore desiderato o l'impostazione desiderata è retroilluminata di luce chiara.

Suggerimento: L'impostazione attuale è contrassegnata da un segno di spunta \checkmark .

- Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata. Si torna al menù sovraordinato.

Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

Alcune impostazioni sono rappresentate da una barra a segmenti **■■■■□□□□**.

Quando tutti i segmenti sono indicati, è selezionato il valore massimo.


Quando non è indicato nessun segmento oppure ne è indicato solo uno, è selezionato il valore minimo o l'impostazione è disattivata (p.es. per il volume).

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché compare l'impostazione desiderata.

- Confermare la selezione con *OK*.


L'impostazione viene memorizzata. Si torna al menù sovraordinato.

Selezionare modalità o funzione

I tasti sensore delle modalità e delle funzioni (p.es. *Altri/e* ) si trovano sopra il display (v. cap. "Uso" e "Impostazioni").

- Toccare il tasto sensore della modalità o funzione desiderata.

Il tasto sensore sul pannello comandi è acceso in arancione.

- Sotto *Altri/e*  sfogliare gli elenchi di selezione finché la voce menù desiderata è retroilluminata di luce chiara.
- Impostare i valori del processo di cottura.
- Confermare con *OK*.

Attività

Cambiare modalità


Nel corso del processo di cottura è possibile passare a un'altra modalità.

Il tasto sensore della modalità sinora selezionata si accende di arancione.

- Toccare il tasto sensore della nuova modalità o funzione.

A display compaiono la modalità modificata e i rispettivi valori proposti.

Il tasto sensore della modalità modificata si accende di arancione.

Sotto Altri/e  sfogliare gli elenchi di selezione finché compare la voce menù desiderata.

Immettere cifre

Le cifre che possono essere modificate sono retroilluminate di luce chiara.

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché la cifra desiderata è retroilluminata di luce chiara.

Suggerimento: Se si tiene premuto un tasto freccia, i valori scorrono in automatico finché si rilascia il tasto.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene salvata. Si torna al menù sovraordinato.

Immettere lettere

Immettere lettere attraverso l'area di navigazione. Scegliere nomi brevi, significativi.

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché il carattere desiderato è retroilluminato di luce chiara.

Il carattere selezionato appare sulla riga superiore.


Suggerimento: Sono disponibili al massimo 10 caratteri.


Con \leftarrow è possibile cancellare i caratteri uno dopo l'altro.


- Selezionare gli altri caratteri.
- Quando è stato immesso il nome, selezionare \checkmark .
- Confermare con *OK*.

Il nome viene salvato.


Attivare MobileStart

- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

Il tasto sensore  si accende. È possibile comandare da remoto il forno a vapore combinato tramite la app Miele.

I comandi diretti sul forno a vapore combinato hanno la precedenza sui comandi da remoto tramite app. È possibile usare MobileStart finché è acceso il tasto sensore .

Pannello comandi

Dietro il pannello comandi è collocato il serbatoio dell'acqua. Il pannello comandi si apre e si chiude sfiorando il tasto sensore . È dotato di un dispositivo antischiacciamento. Il procedimento si interrompe se il pannello comandi incontra una resistenza quando lo si apre o lo si chiude. Tuttavia, per aprire o chiudere il pannello comandi non toccare il bordo superiore dello sportello.

Serbatoio acqua

L'acqua viene scaricata nel serbatoio e da qui nel generatore di vapore.



Funzionamento errato a causa dell'apertura chiusa del serbatoio dell'acqua.

L'apertura nella parte anteriore del serbatoio dell'acqua non deve essere chiusa altrimenti l'acqua non può essere scaricata verso il generatore di vapore.

Temperatura

Ad alcune modalità è associata una proposta di temperatura. La temperatura proposta può essere modificata per un singolo procedimento di cottura, una fase di cottura oppure permanentemente all'interno di un'area indicata. La temperatura proposta può essere modificata in scatti di 5 °C, con la cottura Sous-vide in scatti di 1 °C (v. cap. "Impostazioni", par. "Temperature proposte").

Umidità

La modalità Cottura combinata  e l'applicazione Riscaldare  funzionano con una combinazione di modalità del forno e umidità. Si può scegliere l'umidità nel range dell'area indicata per un singolo procedimento di cottura o una singola fase di cottura.

A seconda dell'impostazione dell'umidità, nel vano cottura affluisce umidità oppure aria fresca. Con l'impostazione umidità = 0 % si realizza l'afflusso massimo di aria fresca e non affluisce umidità. Con l'impostazione umidità = 100 % non affluisce aria fresca e l'apporto di umidità è massimo.

Alcuni alimenti cedono umidità durante il procedimento di cottura. Questa umidità propria degli alimenti si utilizza anche per regolare l'umidità. Quindi può accadere che con un valore di umidità basso non si attiva il generatore di vapore.

Durata di cottura

In base alla modalità è possibile impostare una durata di cottura compresa tra 1 minuto e 10 o 12 ore.

Con i programmi automatici o di pulizia la durata di cottura impostata è di serie, non può essere modificata.

Solo quando è stata raggiunta la temperatura impostata, si avvia il tempo per la cottura a vapore e per programmi e applicazioni con la pura modalità a vapore. Per tutti gli altri programmi, modalità e applicazioni invece subito.

Funzionamento


Rumori

Quando è in funzione il forno a vapore combinato e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio. Il rumore non indica un difetto di funzionamento dell'apparecchio o un'anomalia. Si genera quando affluisce o quando si scarica acqua.

Quando il forno a vapore combinato è in funzione si percepisce il rumore di una ventola.

Fase di riscaldamento

Con tutte le modalità, durante la fase di riscaldamento, sul display viene visualizzata la temperatura crescente (eccezioni: Grill grande , Grill piccolo).

Durante la cottura a vapore la durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura degli alimenti. In generale, la fase di riscaldamento dura ca. 7 minuti. Se si preparano alimenti raffreddatisi o surgelati questa fase aumenta. Anche con temperature di cottura ridotte e per la cottura con la modalità Sous-vide  si può prolungare la fase di riscaldamento.

Fase di cottura

Durante la fase di cottura, a display è indicata la durata residua che scorre. Con la cottura a vapore la fase di cottura inizia a decorrere solo quando il forno raggiunge la temperatura impostata. Per tutti gli altri programmi, modalità e applicazioni invece subito.

Riduzione del vapore

Se con il forno a vapore e la cottura combinata si cuoce in un determinato range di temperature, al termine del procedimento si attiva in automatico la riduzione di vapore. La funzione fa in modo che al momento dell'apertura dello sportello non fuoriesca così tanto vapore. A display compare Riduzione vapore.


La riduzione di vapore può comunque essere disattivata (v. cap. "Impostazioni", par. "Riduzione vapore"). Con la riduzione del vapore disattivata, quando si apre lo sportello fuoriesce molto vapore.

Luce del vano cottura

Di serie, per risparmiare energia, il forno a vapore combinato è impostato in modo che si spenga la luce del vano cottura dopo l'avvio.

Se si desidera che la luce rimanga accesa anche quando il vano cottura è in funzione, si dovrà modificare l'impostazione di serie (v. cap. "Impostazioni", par. "Illuminazione").

Se al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane aperto, la luce del vano cottura si spegne automaticamente dopo 5 minuti.

Se si preme il tasto sensore  sul pannello comandi, l'illuminazione si accende per 15 secondi.

Miele@home

Il forno a vapore combinato è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo sono necessari:

- una rete WLAN
- l'app Miele
- un account Miele. L'account si può creare tramite la app Miele.

La app Miele guida l'utente nel collegamento tra il forno a vapore combinato e la rete domestica WLAN.

Dopo aver collegato l'apparecchio alla rete WLAN, con la app è possibile p.es. eseguire le seguenti azioni:

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento dell'elettrodomestico
- visualizzare le indicazioni relative ai processi di cottura del forno a vapore combinato
- terminare processi di cottura in corso

Se si collega il forno a vapore combinato alla rete WLAN, aumenta il consumo energetico, anche se l'apparecchio è spento.

Accertarsi che sul luogo di posizionamento dell'elettrodomestico il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (p.es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Per questo motivo si possono verificare errori di connessione temporanei o totali. Una costante disponibilità delle funzioni offerte non è quindi garantita.

Disponibilità Miele@home

L'uso della app Miele dipende dalla disponibilità del servizio Miele@home del Vostro paese.

Il servizio Miele@home non è disponibile in tutti i paesi.

Informazioni relative alla disponibilità sono riportate sulla pagina internet www.miele.com.

App Miele


È possibile scaricare la App Miele gratuitamente da Apple App Store® o da Google Play Store™.



Al primo avvio

Impostazioni di base

È possibile eseguire le seguenti impostazioni per il primo avvio. Queste impostazioni possono essere di nuovo modificate in un momento successivo (v. cap. "Impostazioni").

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.
Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento.
Per questioni di sicurezza, usare l'elettrodomestico solo se incassato.

L'apparecchio si accende automaticamente nel momento in cui viene allacciato alla rete elettrica.

Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.
- Confermare con *OK*.

Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende, seguire le istruzioni riportate al cap. "Impostazioni", par. "Lingua ▾".

Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.
- Confermare con *OK*.

Connettere Miele@home

A display compare Connetti "Miele@home".

- Se si desidera connettere subito Miele@home, selezionare *Avanti* e confermare con *OK*.
- Se si desidera rimandare la connessione, selezionare *Saltare* e confermare con *OK*.

Informazioni relative alla successiva connessione sono riportate al capitolo "Impostazioni", par. "Miele@home".

- Se si desidera connettere Miele@home subito, selezionare il metodo di connessione desiderato.

Il display e la app Miele@home guidano l'utente attraverso le fasi successive.

Impostare la data

- Impostare in sequenza anno, mese e giorno.
- Confermare con *OK*.

Impostare l'ora

- Impostare le ore e i minuti.
- Confermare con *OK*.

Impostare la durezza dell'acqua

L'azienda idrica competente può fornire informazioni sulla durezza dell'acqua presente in loco.

Per ulteriori informazioni su come impostare il grado di durezza dell'acqua, v. cap. "Impostazioni", par. "Durezza acqua".

- Impostare la durezza dell'acqua presente in loco.
- Confermare con *OK*.

Concludere il primo avvio

- Seguire altre eventuali indicazioni a display.


Le operazioni necessarie per il primo avvio sono terminate.

Pulire per la prima volta il forno a vapore combinato

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno a vapore combinato e dagli accessori, ad eccezione della targhetta dati e della targhetta piccola sul pannello aperto.



Il forno a vapore combinato viene sottoposto a un test di funzionamento presso lo stabilimento, per questo durante il trasporto può cadere acqua residua dai condotti e ritornare nel vano cottura.

Pulire il serbatoio dell'acqua

 Pericolo di ferirsi con il pannello comandi.

Quando si apre o si chiude il pannello comandi, è possibile rimanere incastrati.

Per aprire o chiudere il pannello comandi non toccare il bordo superiore dello sportello.

- Con il tasto On/Off  si accende il forno a vapore combinato.
- Selezionare il tasto sensore  per aprire il pannello comandi.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua. Spingere leggermente verso l'alto il serbatoio dell'acqua per estrarlo.
- Lavare il serbatoio dell'acqua a mano o in lavastoviglie.

Pulire gli accessori/il vano cottura

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Lavare i recipienti di cottura a mano o in lavastoviglie.

Le superfici della teglia universale e della graticola sono in PerfectClean e possono essere lavate **solo** a mano. Osservare le indicazioni al capitolo "Pulizia e manutenzione", par. "PerfectClean".

- Pulire la teglia universale e la graticola con una spugna pulita, del detersivo per i piatti e acqua calda.

Prima di lasciare lo stabilimento di produzione, il forno a vapore combinato è stato trattato con un prodotto pulente.


- Per rimuovere i residui di tale prodotto, pulire il vano cottura con un panno spugna pulito, acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.

Al primo avvio

Regolare il punto di ebollizione

Prima di cuocere per la prima volta gli alimenti, il forno a vapore combinato deve essere adattato alla temperatura di ebollizione dell'acqua, che varia a seconda dell'altitudine del luogo di posizionamento. Con questo procedimento vengono risciacquate anche le condutture dell'acqua.


Eseguire **assolutamente** questo procedimento così da garantire il perfetto funzionamento del forno.


- Mettere in funzione il forno a vapore combinato con la modalità Cottura a vapore  (100 °C) per 15 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Uso".

Regolare il punto di ebollizione dopo un trasloco

In caso di trasloco, se la nuova altitudine diverge di almeno 300 m da quella precedente, il forno a vapore combinato deve essere adattato alla nuova collocazione, vale a dire al nuovo grado di ebollizione dell'acqua. Effettuare un ciclo di decalcificazione (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Manutenzione").

Riscaldare il forno a vapore combinato

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Per sgrassare la resistenza anulare, riscaldare il forno a vapore combinato con la modalità Thermovent plus  200 °C per 30 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Uso".






 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e le griglie di introduzione.

Usare sempre le manopole quando si interviene nel vano cottura caldo.


Si generano cattivi odori quando per la prima volta si riscalda la resistenza. La formazione di cattivi odori ed eventuali fumane si dissolvono dopo breve tempo e non indicano anomalie nell'allacciamento o un difetto dell'apparecchio. Aerare bene la cucina.

Elenco impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	... deutsch english ... Posizione
Orologio	Visualizzazione On* Off Spegnimento notturno 24h / 12h 12 h 24 h* Impostare
Data	
Illuminazione	On "On" per 15 secondi* Off
Display	Luminosità  QuickTouch On Off*
Volume	Segnali acustici Melodie*  Un tono solo  Acustica tasti  Melodia di benvenuto On* Off
Unità di misura	Peso g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Tenere in caldo	On Off*
Riduzione vapore	On* Off
Temperature consigliate	
Booster	On* Off
Durezza acqua	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH


* Impostazione di serie



Impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Risciacquo automatico	On* Off
Sicurezza	Blocco tasti On Off* Blocco  On Off*
Miele@home	Attivare Disattivare Stato connessione Connettere di nuovo Resettare Connettere
Comando remoto	On* Off
Remote Update	On* Off
Versione software	
Rivenditori	Modalità fiera On Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni elettrodomestico Programmi personalizzati Temperature consigliate

* Impostazione di serie

Accedere al menù "Impostazioni"

Nel menù Altri/e  | Impostazioni è possibile personalizzare il vostro elettrodomestico, adattando le impostazioni di serie alle vostre esigenze.

- Selezionare Altri/e .
- Selezionare Impostazioni .
- Selezionare l'impostazione desiderata.




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

Le impostazioni possono essere modificate solo se non è in corso un procedimento di cottura.

Lingua

È possibile impostare la lingua del proprio paese e la propria posizione.

Dopo la selezione e la conferma sul display compare immediatamente la lingua desiderata.

Suggerimento: Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende, selezionare il tasto sensore . Orientarsi con il simbolo  per tornare al sottomenù Lingua .

Orologio

Visualizzazione

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora quando il forno a vapore combinato è spento:

- On
L'ora viene sempre visualizzata a display.
Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | On, tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto. Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | Off, si deve accendere il forno a vapore combinato prima di poterlo usare.
- Off
Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica. Occorre accendere l'elettrodomestico, prima di utilizzarlo.
- Spegnimento notturno
Per risparmiare energia elettrica, l'ora a display è visualizzata solo dalle 5 h alle 23 h. Nel tempo restante il display è oscurato.

24h / 12h

L'ora può essere visualizzata nel formato 24 h o 12 h (24 h o 12 h).

Impostazioni

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

In seguito a un'interruzione della corrente, appare nuovamente l'ora attuale.



L'ora viene memorizzata per ca. 150 ore.

Se il forno a vapore combinato è collegato a una rete WLAN e ci si è registrati nell'app Miele, l'ora viene sincronizzata nell'app Miele in base alle impostazioni del luogo.

Data

Impostare la data.

Illuminazione

- On
La luce del vano rimane accesa durante l'intero procedimento di cottura.
- "On" per 15 secondi
La luce del vano cottura si spegne dopo 15 secondi mentre è in corso il processo di cottura. Selezionando il tasto sensore  la luce del vano cottura si riaccende per 15 secondi.
- Off
L'illuminazione del vano cottura è spenta. Selezionando il tasto sensore  la luce del vano cottura si accende per 15 secondi.

Display

Luminosità

La luminosità del display è rappresentata mediante una barra a segmenti.

- 
luminosità massima
- 
luminosità minima

QuickTouch

Selezionare come devono reagire i tasti sensore quando il forno a vapore combinato è spento:

- On
Se è stata inoltre selezionata l'impostazione Orologio | Visualizzazione | On o Spegnimento notturno, i tasti sensore reagiscono anche quando l'apparecchio è spento.
- Off
Indipendentemente dall'impostazione Orologio | Visualizzazione i tasti sensore reagiscono solo quando l'apparecchio è acceso o un determinato tempo dopo lo spegnimento.

Volume

Segnali acustici

Se i segnali acustici sono attivi, un segnale acustico suona al raggiungimento della temperatura impostata e al termine di una durata impostata.

Melodie

Al termine di un procedimento suona più volte una melodia a intervalli regolari.

Il volume di questa melodia è rappresentato da una barra a segmenti.

- ■■■■■■■■

Volume massimo

- □□□□□□

La melodia è spenta.

Un tono solo

Al termine di un procedimento suona un segnale costante per un determinato lasso di tempo.

Il volume di questo suono è rappresentato da una barra a segmenti.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

Suono massimo

- □□□□□□□□□□□□

Suono minimo

Acustica tasti

Il volume dell'acustica tasti che si sente ogni volta che si seleziona un tasto sensore, è raffigurato da una barra a segmenti.


- ■■■■■■■■

Volume massimo

- □□□□□□

L'acustica tasti è disattivata.

Melodia di benvenuto

È possibile attivare o disattivare la melodia che si sente quando si tocca il tasto on/off .

Unità di misura

Peso

È possibile impostare il peso degli alimenti nei programmi automatici in grammi (g), libbre/oncie (lb/oz) o libbre (lb).

Temperatura

La temperatura si può impostare in gradi Celsius (°C) o gradi Fahrenheit (°F).

Impostazioni

Tenere in caldo

Con la funzione **Tenere in caldo** è possibile tenere in caldo la pietanza al termine del procedimento di cottura. La pietanza si tiene al caldo per max. 15 minuti a una temperatura preimpostata. Aprendo lo sportello si può interrompere la fase **Tenere in caldo**.

Tenere tuttavia presente che determinati alimenti delicati, in particolare il pesce, possono continuare a cuocere.

- On
La funzione **Tenere in caldo** è attiva. Se si cuoce con una temperatura a partire da ca. 80 °C, questa funzione si attiva dopo ca. 5 minuti. La pietanza viene mantenuta in caldo a una temperatura di 70 °C.
- Off
La funzione **Tenere in caldo** è disattivata.

Riduzione del vapore

La funzione **Riduzione vapore** fa in modo che al momento dell'apertura dello sportello non fuoriesca così tanto vapore.

- On
Se si cuoce con una temperatura a partire da ca. 80 °C (cottura a vapore) o 80–100 °C e 100 % di umidità (cottura combinata), al termine del procedimento di cottura si attiva in automatico la riduzione di vapore. A display compare **Riduzione vapore**.
- Off
Se la riduzione vapore è disattivata, si spegne in automatico anche la funzione **Tenere in caldo**. Con la riduzione del vapore disattivata, quando si apre lo sportello fuoriesce molto vapore.

Temperature consigliate

Si consiglia di modificare le temperature proposte quando si lavora spesso con temperature differenti.

Quando si richiama la voce del menù compare un elenco da cui selezionare le modalità.

- Selezionare la modalità desiderata.
Compare la temperatura proposta e contemporaneamente l'area di possibile modifica.
- Modificare la temperatura consigliata.
- Confermare con **OK**.

Booster

La funzione **Booster** serve per riscaldare rapidamente il vano cottura.

- On
La funzione **Booster** è attiva in automatico durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. La resistenza calore superiore/grill, la resistenza anulare e la ventola preriscaldano il vano cottura contemporaneamente alla temperatura impostata.
- Off
La funzione **Booster** è spenta durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. Solo le resistenze relative alla modalità preriscaldano il vano cottura.

Durezza acqua

Affinché il forno a vapore combinato funzioni in modo ottimale e possa essere decalcificato al momento giusto, impostare la durezza acqua locale. Maggiore è la durezza acqua, maggiore sarà la frequenza di decalcificazione del forno a vapore combinato. L'azienda idrica competente può fornire informazioni sulla durezza acqua potabile presente in loco.

Se si utilizza il proprio impianto di addolcimento, impostare sul forno a vapore combinato il valore impostato dell'impianto.

Se si utilizza il proprio impianto per la desalinizzazione completa dell'acqua (ad es. impianto a osmosi inversa), andrà impostato in modo che l'acqua trattata presenti una conduttività di almeno 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$. Questo valore si può ottenere per quasi tutte le qualità di acqua, non desalinizzando completamente l'acqua, ma impostando una durezza acqua di almeno 3 $^{\circ}\text{dH}$. La conduttività è necessaria per il rilevamento del livello di riempimento nel generatore di vapore. Impostare sul forno a vapore combinato il valore impostato dell'impianto per la desalinizzazione completa.

Se si utilizza acqua in bottiglia, deve essere conforme all'ordinanza sull'acqua potabile. Non utilizzare acqua minerale o acqua gassata. Eseguire l'impostazione sul forno a vapore combinato in base al contenuto di calcio. Il contenuto di calcio è riportato sull'etichetta della bottiglia in $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ o ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$).

Durezza acqua			Contenuto di calcio $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Contenuto di carbonato di calcio ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$)	Impostazione sul forno a vapore combinato
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16

Impostazioni

Durezza acqua			Contenuto di calcio mg/l Ca ²⁺	Contenuto di carbonato di calcio ppm (mg/l CaCO ₃)	Impostazione sul forno a vapore combinato
°dH	°fH	mmol/l			
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37-45	66-80	6,62-8,06	264-321	661-804	37-45
46-60	82-107	8,23-10,74	328-428	821-1071	46-60
61-70	109-125	10,92-12,53	436-500	1089-1250	61-70

Risciacquo automatico


Dopo aver spento il forno a vapore combinato, al termine di un procedimento di cottura con vapore, a display compare Risciacquo in corso.

Con questo procedimento, dal sistema vengono risciacquati eventuali resti di alimenti.

È possibile attivare o disattivare il risciacquo automatico.

Sicurezza

Blocco tasti

Il blocco tasti impedisce di terminare o modificare in modo involontario un procedimento di cottura. Se è attivato il blocco tasti, tutti i tasti sensore e i campi sul display vengono bloccati alcuni secondi dopo l'avvio del procedimento di cottura a eccezione del tasto on/off .

- On

Il blocco tasti è attivato. Toccare il tasto sensore *OK* per almeno 6 secondi per disattivare il blocco tasti per un breve periodo.

- Off

Il blocco tasti è disattivato. Tutti i tasti sensore reagiscono subito alla selezione.

Blocco

Il blocco accensione impedisce che il forno a vapore combinato venga inavvertitamente acceso.

Con il blocco di accensione attivato è possibile impostare subito un timer e usare la funzione MobileStart.

Il blocco accensione rimane attivo anche dopo un'interruzione di corrente.

- On

Il blocco accensione è attivato. Prima di poter utilizzare il forno a vapore, toccare il tasto sensore *OK* per almeno 6 secondi.

- Off

Il blocco accensione è disattivato. Usare il forno a vapore come di consueto.

Impostazioni

Miele@home

Il forno a vapore fa parte degli elettrodomestici predisposti per Miele@home. Il forno a vapore è dotato di serie di un modulo di comunicazione WLAN ed è adatto alla comunicazione wireless.

Si hanno più possibilità di collegare il forno a vapore alla rete WLAN. Si consiglia di collegare il forno a vapore a una rete WLAN tramite app Miele oppure WPS.

- **Attivare**
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è disattivato. La funzione WLAN viene nuovamente attivata.
- **Disattivare**
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivato. Miele@home resta configurato, mentre la funzione viene WLAN disattivata.
- **Stato connessione**
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivato. Sul display compaiono informazioni come qualità di ricezione WLAN, nome della rete e indirizzo IP.
- **Connettere di nuovo**
Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. Resettare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione alla rete.
- **Resettare**
Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. La funzione WLAN si spegne e la connessione alla rete WLAN si resetta all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.
Resettare le impostazioni di rete quando si smaltisce, si vende un forno

a vapore oppure quando si mette in funzione un forno a vapore usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso all'elettrodomestico.

- **Connettere**
Questa impostazione è visibile solo se non è stabilita ancora alcuna connessione alla rete WLAN. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.

Eseguire Scan & Connect

Il primo avvio è stato eseguito senza configurare Miele@home.

- Scansionare il QR Code.
Se è stata installata l'app Miele e si possiede un account, si accede direttamente alla connessione in rete.
Se l'app Miele non è ancora stata installata, si apre il collegamento ad Apple App Store® o Google Play Store™.
- Installare l'app Miele e configurare un account Miele.
- Scansionare nuovamente il QR Code.
L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.





Comando remoto

Se è stata installata l'app Miele sul dispositivo mobile, se si dispone del sistema Miele@home e se è stato attivato il comando da remoto (On), è possibile utilizzare la funzione MobileStart e p.es. visualizzare le indicazioni relative ai processi di cottura da svolgere nel forno a vapore combinato oppure terminare il processo di cottura in corso.

In modo standby in rete, il forno a vapore combinato necessita di max. 2 W.

Attivare MobileStart

- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

Il tasto sensore  si accende. È possibile comandare da remoto il forno a vapore combinato tramite la app Miele.

I comandi diretti sul forno a vapore combinato hanno la precedenza sui comandi da remoto tramite app.

È possibile usare MobileStart finché è acceso il tasto sensore .

Remote Update

La voce menù Remote Update viene visualizzata ed è selezionabile solo se sono garantiti i presupposti per l'utilizzo di Miele@home (v. cap. "Al primo avvio", par. "Miele@home").

Tramite RemoteUpdate è possibile aggiornare il software del forno a vapore. Se è disponibile un aggiornamento per il forno a vapore, questo viene scaricato in automatico dall'apparecchio. L'installazione di un aggiornamento non avviene in automatico, ma deve essere avviato manualmente dall'utente.

Se non si installa un aggiornamento, è possibile utilizzare il forno a vapore come sempre. Miele consiglia tuttavia di installare gli aggiornamenti.

Attivazione/disattivazione

RemoteUpdate è attivato di serie. Un aggiornamento disponibile viene scaricato in automatico e deve essere avviato manualmente dall'utente.

Disattivare il RemoteUpdate se si desidera che gli aggiornamenti non vengano scaricati in automatico.

Impostazioni

Svolgimento del RemoteUpdate

Informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono disponibili nella app Miele.

Se è disponibile un aggiornamento, a display viene visualizzata una segnalazione.

È possibile installare l'aggiornamento subito o posticiparlo a un momento successivo. La richiesta compare quando si riaccende l'apparecchio.

Se non si desidera installare l'aggiornamento, spegnere il RemoteUpdate.

L'aggiornamento può durare alcuni minuti.

Per il RemoteUpdate, tenere conto di quanto segue:

- Se non compare alcuna segnalazione, non è disponibile alcun aggiornamento.
- Un aggiornamento installato non può essere reso retroattivo.
- Non spegnere l'elettrodomestico durante l'aggiornamento. L'aggiornamento viene altrimenti interrotto e non viene installato.
- Alcuni aggiornamenti del software possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica Miele.

Versione software

La versione software è predisposta per l'assistenza tecnica Miele. Queste informazioni non sono necessarie per l'utilizzo privato.

Rivenditori

Questa funzione consente di presentare ai rivenditori specializzati il forno a vapore senza riscaldamento. Questa impostazione non è necessaria per l'utilizzo privato.

Modalità fiera


Se si accende il forno a vapore combinato con la modalità fiera attiva, appare l'avviso Modalità fiera attivata. L'elettrodomestico non riscalda.

- On
La modalità fiera viene attivata se si preme il tasto sensore OK per almeno 4 secondi.
- Off
La modalità fiera viene disattivata se si preme il tasto sensore OK per almeno 4 secondi. Usare il forno a vapore combinato come di consueto.


Impostazioni di serie

- Impostazioni elettrodomestico
Tutte le impostazioni vengono resettate e vengono ripristinate le impostazioni di serie.
- Programmi personalizzati
Vengono cancellati tutti i programmi personalizzati.
- Temperature consigliate
Le temperature proposte modificate vengono resettate. Si ripristinano le impostazioni di serie.

Ore di funzionamento

Selezionando Altri/e  | Ore di funzionamento è possibile visualizzare il numero totale delle ore di funzionamento del forno a vapore combinato.

Usare la funzione Timer

Il timer  è utile per controllare un procedimento di cottura a parte, p.es. la cottura di uova.


È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o l'interruzione automatici di un procedimento di cottura (p.es. per ricordarsi di aggiungere alle pietanze le spezie trascorso un lasso di tempo o per irrorarle).

- È possibile impostare il timer per massimo 59 minuti e 59 secondi.

Impostare il timer

Se è stata selezionata l'impostazione Display | QuickTouch | Off accendere il forno a vapore combinato per impostare il timer. Il timer che scorre compare ad apparecchio spento.


Esempio: si desidera cuocere le uova e si imposta un timer pari a 6 minuti e 20 secondi.


- Selezionare il tasto sensore .
- Se nel contempo è in corso un processo di cottura, selezionare Timer.

Compare la richiesta Imposta-
re 00:00 Min..


- Con l'area di navigazione impostare 06:20.
- Confermare con *OK*.


Il tempo breve viene memorizzato.

Quando il forno a vapore combinato è spento, anziché l'ora esatta compaiono il timer che scorre a ritroso e .


Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura, compaiono  e il tempo breve che scorre in basso.

Se ci si trova in un menù, il tempo breve scorre sullo sfondo.

Al termine del tempo impostato sul timer lampeggia , il tempo scorre e suona un segnale acustico.

- Selezionare il tasto sensore .
 - Confermare con *OK*, se necessario.
- I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il timer


- Selezionare il tasto sensore .
- Se nel contempo è in corso un processo di cottura, selezionare Timer.
- Selezionare Modificare.
- Confermare con *OK*.

Appare il timer (tempo breve).

- Modificare il tempo impostato sul timer.
- Confermare con *OK*.











Il tempo breve modificato viene memorizzato.

Cancellare il tempo impostato sul timer



- Selezionare il tasto sensore .
- Se nel contempo è in corso un processo di cottura, selezionare Timer.
- Selezionare Cancellare.
- Confermare con *OK*.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Menù principale e sottomenù


Menù	Valore proposto	Area
Modalità di funzionamento		
Cottura a vapore 	100 °C	40–100 °C
Thermovent plus 	160 °C	30–230 °C
Cottura combinata 		
Cottura comb. + Thermov. plus	170 °C	30–230 °C
Cottura combin. + Calore sup./inf.	180 °C	30–230 °C
Cottura combinata + Grill	Livello 3	Livello 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Programmi personalizzati 		
Riscaldare 	130 °C	120–140 °C
Scongelare 	60 °C	50–60 °C
Decalcificazione 		
Programmi automatici 		
Altri/e 		
Calore superiore/inferiore	180 °C	30–230 °C
Cottura intensa	180 °C	50–230 °C
Calore inferiore	190 °C	100–200 °C
Calore superiore	190 °C	100–230 °C
Grill grande	Livello 3	Livello 1–3
Grill piccolo	Livello 3	Livello 1–3
Grill ventilato	200 °C	50–230 °C
Torte dolci/salate speciali	160 °C	30–230 °C
Cottura delicata	180 °C	30–230 °C
Cottura a vapore Eco	100 °C	40–100 °C

Menù principale e sottomenù


Menù	Valore proposto	Area
Altri/e 		
Applicazioni speciali		
Mix & Match		
Cottura di menù	—	—
Scottare	—	—
Conservazione	90 °C	80–100 °C
Essiccazione	50 °C	30–70 °C
Lievitazione impasto	—	—
Sterilizzare le stoviglie	—	—
Funzione Shabbat	180 °C	50–230 °C
Riscaldare stoviglie	50 °C	50–80 °C
Tenere in caldo	65 °C	40–100 °C
Pulizia		
HydroClean		
Ammollo		
Asciugatura		
Risciacquo		
Impostazioni 		
Ore di funzionamento		

Consigli per risparmiare energia

Procedimenti di cottura

- Se possibile utilizzare i programmi automatici per preparare le pietanze.
- Estrarre dal vano tutti gli accessori che non servono per il procedimento di cottura.
- In genere scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il minor tempo indicato.
- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Se possibile, non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Per cuocere pane e dolci utilizzare stampi scuri, opachi. Questi assorbono meglio il calore e lo cedono rapidamente all'impasto. Materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che in questo modo non raggiunge bene la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola in alluminio che riflette il calore.
- Fare particolare attenzione ai tempi, onde evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti. Impostare un tempo di cottura oppure utilizzare la sonda termometrica, se disponibile.
- Per molte pietanze è possibile utilizzare la modalità Thermovent plus . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore, poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
- Per le pietanze da grigliare, utilizzare possibilmente la modalità Grill ventilato. In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Con la modalità Cottura delicata si cuoce a risparmio energetico sfruttando il calore in modo ottimale. Usare questa modalità per cuocere piccole quantità di alimenti come p.es. pizza surgelata o biscotti ritagliati. Non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Per cuocere a vapore a risparmio energetico si può usare la modalità Cottura a vapore Eco. Questa modalità è adatta soprattutto alla cottura di verdura e pesce.
- Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle l'una accanto all'altra oppure sui diversi ripiani.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente in sequenza, così da sfruttare il calore presente.

Adeguate le impostazioni

- Per i comandi selezionare l'impostazione Display | QuickTouch | Off, per ridurre il consumo di energia elettrica.
- Per la luce del vano cottura selezionare l'impostazione Illuminazione | Off o "On" per 15 secondi. È possibile riaccendere la luce del vano in qualsiasi momento con il tasto sensore .

Modalità di risparmio energetico

Il forno a vapore combinato si spegne in automatico per motivi di risparmio energetico, se non è in corso nessun procedimento di cottura e non si aziona nessun comando. L'ora viene visualizzata oppure il display è oscurato, (v. cap. "Impostazioni").

Anomalia a causa del filtro sul fondo assente.

Se manca il filtro sul fondo, alcuni resti di alimenti possono giungere nello scarico. L'acqua non può essere scaricata.

Prima di ogni procedimento verificare che il filtro sia inserito.

- Accendere il forno a vapore combinato.

Appare il menù principale.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare la modalità desiderata.

Compare la modalità. A seconda della modalità selezionata, compaiono in successione i valori proposti per la temperatura ed eventualmente per l'umidità.

- Modificare la temperatura proposta se necessario.
- Confermare con *OK*.

La temperatura proposta viene memorizzata entro alcuni secondi. È possibile modificare la temperatura successivamente tramite il tasto freccia.

- Modificare l'umidità, se necessario.
- Confermare con *OK*.

Vengono visualizzate la temperatura impostata e quella reale e si avvia la fase di riscaldamento.

È possibile seguire l'aumento della temperatura. Non appena viene raggiunta la temperatura selezionata suona un segnale acustico.

- Al termine del procedimento di cottura, selezionare il tasto sensore della modalità scelta per terminare la cottura.

 Pericolo di lesioni a causa del vapore caldo.

Durante un procedimento di cottura con vapore, quando si apre lo sportello può fuoriuscire molto vapore caldo. Con il vapore è possibile bruciarsi.

Fare un passo indietro e aspettare che il vapore caldo si sia disperso.

- Estrarre la pietanza dal vano cottura.

Pulire il forno a vapore combinato dopo un procedimento di cottura

- Estrarre eventualmente il serbatoio dell'acqua e svuotarlo.
- Spegnere il forno a vapore combinato.

Dopo un procedimento di cottura con vapore compare Risciacquo in corso.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Eseguire il risciacquo in ogni caso per eliminare eventuali residui di alimenti dal sistema.

- Pulire e asciugare l'intero forno a vapore combinato come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Uso

Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura

Non appena è in corso il processo di cottura, a seconda della modalità è possibile modificare i valori o le impostazioni per questo procedimento tramite il tasto sensore ↵.

- Selezionare il tasto sensore ↵.

A seconda della modalità possono comparire le seguenti impostazioni:



- Temperatura
- Umidità
- Durata cottura
- Booster
- Preriscaldamento
- Crisp function

Modificare valori e impostazioni

- Selezionare il valore desiderato o l'impostazione desiderata e confermare con *OK*.
- Modificare il valore o l'impostazione e confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura continua a svolgersi con i valori e le impostazioni modificati.

Modificare la temperatura

La temperatura proposta può essere impostata in modo permanente secondo le abitudini individuali mediante Altri/e  | Impostazioni  | Temperature consigliate.

- Selezionare il tasto sensore ↵.
- Selezionare Temperatura e confermare con *OK*.
- Modificare la temperatura dovuta tramite l'area di navigazione.
- Confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura procede con la temperatura impostata modificata.

Modificare Umidità

- Selezionare il tasto sensore ↵.
- Selezionare Umidità e confermare con *OK*.
- Modificare l'umidità.
- Confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura prosegue con l'umidità modificata.


Impostare durate di cottura

Il risultato di cottura può essere compromesso se tra l'introduzione degli alimenti da preparare e l'ora di avvio trascorre un lasso di tempo eccessivo. Gli alimenti freschi possono subire una modifica di colore e andare addirittura a male.

Per la cottura di pane e dolci l'impatto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.

Scegliere una durata possibilmente breve fino all'avvio del procedimento di cottura.

Sono state introdotte le pietanze nel vano cottura e sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come p.es. una temperatura.

Con l'immissione di *Durata cottura*, *Fine alle* o *Avvio alle* tramite il tasto sensore  è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente il procedimento di cottura.

- *Durata cottura*

Impostare la durata che occorre per cuocere la pietanza. Al termine di questo tempo, il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico. La durata di cottura massima che può essere impostata dipende dalla modalità selezionata.

- *Fine alle*

Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire. Si spegne in automatico il riscaldamento del vano cottura.


- *Avvio alle*

Questa funzione compare nel menù solo se si è impostato *Durata cottura* o *Fine alle*. Con *Avvio alle* si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Si accende in automatico il riscaldamento del vano cottura.

■ Selezionare il tasto sensore .

■ Impostare i tempi desiderati.

■ Confermare con *OK*.

■ Selezionare il tasto sensore  per tornare al menù della modalità selezionata.

Con la cottura a vapore il tempo di cottura inizia a decorrere solo quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

Se la cottura si è svolta con una temperatura a partire da ca. 80 °C (cottura a vapore) o 80–100 °C e 100 % di umidità (cottura combinata), al termine del procedimento di cottura si attiva in automatico la riduzione di vapore.

■ Aspettare finché si spegne *Riduzione vapore* per aprire lo sportello ed estrarre la pietanza dal vano cottura.

Uso

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare il tasto sensore ⏸.
- Selezionare la durata desiderata.
- Confermare con *OK*.
- Se necessario, selezionare *Modificare*.
- Modificare la durata impostata.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore ↵ per tornare al menù della modalità selezionata.

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate le impostazioni.

Suggerimento: È possibile modificare la durata di cottura anche mediante l'area di navigazione.

Cancellare le durate di cottura impostate

Con le modalità e le applicazioni per le quali è sempre necessario impostare una durata di cottura, è possibile cancellare solo le durate impostate per *Fine alle* e *Avvio alle*.

- Selezionare il tasto sensore ⏸.
- Selezionare il tempo desiderato.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Cancellare*.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il tasto sensore ↵ per tornare al menù della modalità selezionata.

Se si cancella *Durata cottura*, si cancellano anche le durate impostate per *Fine alle* e *Avvio alle*.

Se si cancella *Fine alle* o *Avvio alle*, il procedimento di cottura si avvia con la durata di cottura impostata.

Suggerimento: È possibile cancellare la durata di cottura anche mediante l'area di navigazione.

Interrompere il procedimento di cottura

Si interrompe un processo di cottura tramite il tasto sensore in arancione della modalità oppure tramite il tasto sensore ↵.

Si spengono il riscaldamento e la luce del vano cottura. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Tramite il tasto sensore della modalità si torna infine al menù principale.

Interrompere un procedimento di cottura senza durata impostata

- Selezionare il tasto sensore della modalità selezionata.
- Appare il menù principale.
- **Oppure:** selezionare il tasto sensore ↵.
 - Selezionare *Interrompere procedimento*.
 - Confermare con *OK*.


Interrompere un procedimento di cottura con durata impostata

- Selezionare il tasto sensore della modalità selezionata.
- Appare *Interrompere procedim.?*
- Selezionare *Sì*.
 - Confermare con *OK*.
 - **Oppure:** selezionare il tasto sensore ↵.
 - Selezionare *Interrompere procedimento*.
 - Confermare con *OK*.
 - Selezionare *Sì*.
 - Confermare con *OK*.


Interrompere il procedimento di cottura

Il procedimento si interrompe non appena viene aperto lo sportello. Si spegne il riscaldamento del vano cottura.

Con la cottura a vapore e con programmi e applicazioni con la sola modalità a vapore viene memorizzata la durata di cottura impostata.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

Con un procedimento di cottura con vapore, quando si apre lo sportello può fuoriuscire molto vapore caldo. Con il vapore è possibile bruciarsi. Fare un passo indietro e aspettare che il vapore si sia disperso.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici e delle pietanze molto calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, le griglie di introduzione, gli accessori e le pietanze.

Si consiglia di usare le manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

Quando si prelevano o si estraggono i recipienti di cottura, fare attenzione che le pietanze calde non trabocchino.

Il procedimento riprende non appena si chiude lo sportello.

Dapprima si ha una fase di riscaldamento, durante la quale la temperatura in aumento viene segnalata su display.

Solo quando è stata raggiunta la temperatura impostata, si avvia la durata residua per la cottura a vapore e per programmi e applicazioni con la pura modalità a vapore.

Solo con procedimenti di cottura con il 100 % di umidità e temperature fino a 100 °C: il procedimento di cottura viene interrotto anticipatamente se nell'ultimo minuto della durata di cottura si apre lo sportello (55 secondi di durata residua).

Preriscaldare il vano cottura

La funzione **Booster** serve per riscaldare rapidamente il vano cottura con alcune modalità.

La funzione **Preriscaldamento** può essere utilizzata con qualsiasi modalità (a eccezione di **Cottura delicata**) e deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.



Se è stata impostata una durata di cottura, questa inizia a scorrere solo dopo la fase di riscaldamento.


Il preriscaldamento del vano cottura è necessario solo per la preparazione di alcune ricette.

- Preriscaldare il vano cottura per le seguenti preparazioni:
 - torta e pasticcini con breve durata (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (p.es. Pan di Spagna) con la modalità **Calore superiore/inferiore**

Uso

Booster

Come impostazione di serie, la funzione Booster è attiva per le seguenti modalità (Altri/e  | Impostazioni  | Booster | On):

- Thermovent plus 
- Calore superiore/inferiore

Se si imposta una temperatura superiore a 100 °C ed è attiva la funzione Booster, il vano cottura viene riscaldato con una fase di riscaldamento rapida alla temperatura impostata. In questo caso la resistenza Calore superiore/Grill, la resistenza anulare e la ventola si accendono contemporaneamente.

Impasti delicati (p.es. pan di Spagna, pasticcini) si dorano troppo velocemente dall'alto con la funzione Booster.


Per questo tipo di preparazioni disattivare la funzione Booster.

Attivare o disattivare Booster per un processo di cottura

Se è stata selezionata l'impostazione Booster | On, è possibile disattivare singolarmente la funzione per un procedimento di cottura.

Inoltre è possibile attivare singolarmente la funzione per un procedimento di cottura se è stata selezionata l'impostazione Booster | Off.

Esempio: sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come p.es. una temperatura. Si desidera disattivare la funzione Booster per questo procedimento di cottura.

- Selezionare il tasto sensore .
- Selezionare Booster | Off.
- Confermare con *OK*.

La funzione Booster è spenta durante la fase di riscaldamento. Solo le resistenze relative alla modalità preriscaldano il vano cottura.

Preriscaldamento

Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.

Se è stata impostata una durata di cottura, questa scorre quando è stata raggiunta la temperatura impostata e la pietanza è stata infornata.


Avviare subito il procedimento di cottura senza spostare l'ora di avvio.

Attivare Preriscaldamento

La funzione Preriscaldamento deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

Esempio: sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come p.es. una temperatura.

Si desidera attivare la funzione Preriscaldamento per questo procedimento di cottura.

- Selezionare il tasto sensore .
- Selezionare Preriscaldamento | On.
- Confermare con *OK*.

La segnalazione Infornare la pietanza alle compare con un'ora. Il vano cottura si riscalda alla temperatura impostata.

- Introdurre le pietanze nel vano cottura appena viene richiesto.
- Confermare con *OK*.


Crisp function

La funzione Crisp function (riduzione dell'umidità) consente di deviare a seconda del bisogno, l'umidità durante l'intero procedimento di cottura oppure solo temporaneamente.

L'utilizzo di questa funzione è utile per pietanze come p.es. quiche, pizza, torte in teglia con ripieno umido o muffin.

In particolare il pollame forma una crosticina saporita con questa funzione.

La funzione Crisp function può essere utilizzata con le seguenti modalità:


- Thermovent plus 
- Calore superiore/inferiore
- Cottura intensa
- Calore inferiore
- Calore superiore
- Grill ventilato
- Torte dolci/salate speciali


Attivare Crisp function

La funzione Crisp function deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

Sono state selezionate la modalità e le impostazioni necessarie, come p.es. una temperatura.

Si desidera attivare la funzione Crisp function per questo procedimento di cottura.

- Selezionare il tasto sensore .
- Selezionare Crisp function | On.
- Confermare con OK.

La funzione Crisp function è attiva. Tramite il tasto sensore  è possibile disattivare in qualsiasi momento la funzione Crisp function.


Attivare le immissioni di vapore

Con tutte le modalità del forno (eccetto Cottura delicata) durante il procedimento di cottura è possibile attivare le immissioni di vapore. Il numero delle immissioni di vapore non è limitato.

Quando a display Immissione di vapore è retroilluminato di luce chiara, è possibile attivare un'immissione di vapore.

Attendere la fase di riscaldamento affinché il vapore si distribuisca uniformemente nell'aria riscaldata del vano cottura.

- Selezionare OK.

Si attiva l'immissione di vapore. A display compare  e Immissione di vapore si spegne. La durata è di ca. 1 minuto.

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore non appena Immissione di vapore compare di nuovo a display.

Informazioni importanti

Nel capitolo “Informazioni importanti” sul forno a vapore sono riportate informazioni di uso generale. Le modalità di cottura di particolari alimenti e/o l'uso specifico di alcune funzioni vengono trattati nei rispettivi capitoli.

Peculiarità della cottura a vapore

Con la cottura a vapore le vitamine e i sali minerali si conservano meglio perché gli alimenti non sono immersi nell'acqua.

Rispetto alla cottura tradizionale con il forno a vapore rimane inalterato il tipico sapore proprio degli alimenti. Per questo raccomandiamo di non salare per nulla gli alimenti o di farlo, semmai, solo dopo la cottura. Le pietanze mantengono altresì il loro colore fresco e naturale.

Stoviglie di cottura

Recipienti di cottura

Il forno a vapore combinato è fornito con un recipiente di cottura in acciaio inossidabile. Se lo si desidera, si possono acquistare altri recipienti di diverse dimensioni, forati o non forati (v. capitolo “Accessori su richiesta”). Così è possibile scegliere il recipiente di cottura più adatto per i diversi alimenti.

Utilizzare possibilmente recipienti di cottura forati per la **cottura a vapore**. Il vapore raggiunge così gli alimenti da tutti i lati e li cuoce in modo omogeneo.

Proprie stoviglie

È possibile utilizzare anche le proprie stoviglie. Tenere presente:

- le stoviglie devono essere adatte all'uso nel forno e resistenti al vapore. Se per la cottura a vapore si utilizzano recipienti in plastica, informarsi presso il produttore se sono adatti.
- Le stoviglie con pareti spesse, ad es. in porcellana, ceramica o terracotta, sono poco indicate per la cottura a vapore. Le pareti spesse sono cattive conduttrici di calore e aumentano notevolmente la durata di cottura indicata nelle tabelle.
- Appoggiare le stoviglie sulla griglia oppure in un altro contenitore. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche appoggiare la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano cottura, appoggiarvi sopra le stoviglie e inoltre estrarre le griglie di introduzione (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, par. “Pulire le griglie di introduzione”).
- Tra il bordo superiore del recipiente e il cielo del vano cottura deve rimanere una certa distanza affinché nel recipiente penetri una quantità di vapore sufficiente.

Livello di introduzione

È possibile introdurre le pietanze al livello che si desidera oppure contemporaneamente su più livelli. La durata di cottura rimane in ogni caso invariata.

Se per la cottura a vapore si utilizzano contemporaneamente più recipienti di cottura alti, introdurre i recipienti in modo alternato. Lasciare possibilmente un livello libero tra i recipienti di cottura.

Inserire i recipienti di cottura, la griglia e la teglia sempre tra le asticelle nelle griglie di supporto affinché non possano cadere o ribaltarsi.

Alimenti surgelati

Per la cottura di alimenti surgelati, il tempo di riscaldamento è più lungo rispetto agli alimenti freschi. Più alimenti surgelati si infornano, più lunga risulta la fase di riscaldamento.

Temperatura

Con la cottura a vapore si raggiungono max. 100 °C. Con questa temperatura è possibile cuocere quasi tutti gli alimenti. Alcuni alimenti molto delicati, come ad es. le bacche, devono essere cotti a una temperatura inferiore per evitare che scoppino. Le indicazioni sono contenute nei rispettivi capitoli.

Durata di cottura

Con la cottura a vapore il tempo di cottura inizia a decorrere solo quando il forno raggiunge la temperatura impostata. In linea di massima, la durata di cottura col vapore corrisponde a quella per la cottura convenzionale in pentola. Nei capitoli seguenti si indica se la durata di cottura è influenzata da determinati fattori.

La durata di cottura non dipende dalla quantità di alimenti. La durata di cottura per 1 kg di patate è la stessa di quella per 500 g di patate.

Cottura con liquidi

Per i procedimenti di cottura con l'aggiunta di liquidi si consiglia di riempire il recipiente solo per $\frac{2}{3}$, onde evitare che il contenuto trabocchi quando lo si estrae.

Ricette personali - Cottura a vapore

Gli alimenti e i piatti preparati in padella possono essere anche cotti nel forno a vapore combinato. Le durate di cottura possono essere trasferite sul forno. Fare attenzione che con la cottura a vapore le pietanze non si dorano.

Teglia universale e graticola

Usare la teglia universale con la graticola appoggiata sopra p.es. per arrostitire e grigliare. Quando si arrostitisce è possibile utilizzare il succo della carne raccolto per preparare una salsa.

Se si utilizza la graticola con la teglia universale posta al di sotto, inserire la teglia universale tra i supporti di un ripiano di introduzione, in questo modo la graticola vi starà sopra in automatico. Al termine afferrare entrambi i pezzi ed estrarli.

Dispositivo antiestrazione

La graticola e la teglia universale sono dotate di un dispositivo antiestrazione affinché non scivolino fuori se estratte solo parzialmente. Per essere estratte la graticola e la teglia universale devono essere sollevate.


Cottura a vapore

Cottura a vapore Eco


Per cuocere a vapore a risparmio energetico si può usare la modalità Cottura a vapore Eco. Questa modalità è particolarmente adatta alla cottura di verdura e pesce.

Consigliamo le durate di cottura e le temperature indicate nelle tabelle al capitolo “Cottura a vapore”.

All'occorrenza, è possibile prolungare la cottura.

Quando si preparano alimenti contenenti amido, p.es. patate, riso e/o pasta, utilizzare preferibilmente la modalità Cottura a vapore .

Impostazione

Altri/e  | Cottura a vapore Eco

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Rispettare le indicazioni per durate di cottura, temperature ed eventualmente preparazione.

Selezionare la durata di cottura

Le durate di cottura sono indicative.

- Scegliere la durata più breve. All'occorrenza, è possibile prolungare la cottura.

Verdure

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

La verdura surgelata non deve essere scongelata prima della cottura a vapore. Eccezione: verdura surgelata a blocchi.

La verdura congelata e la verdura fresca richiedono lo stesso tempo di cottura e possono essere preparate contemporaneamente.

Spezzettare i pezzi surgelati più grossi. La durata di cottura è indicata sulla confezione.

Recipienti di cottura

Alimenti dal diametro contenuto (ad es. piselli, asparagi) formano pochi spazi liberi tra loro, quindi il vapore fa più fatica a penetrare. Al fine di garantire un risultato di cottura omogeneo, per questi alimenti scegliere contenitori piatti e riempirli solo fino a circa 3 - 5 cm di altezza. Distribuire quantità di alimenti più grandi su più contenitori piatti.

Si possono sistemare nello stesso recipiente anche verdure diverse, a patto che abbiano la stessa durata di cottura.

Per la verdura che deve essere cotta in un liquido, ad es. il cavolo rosso, utilizzare recipienti non forati.

Livello di introduzione

Se si cuociono verdure colorate, ad es. bietole rosse, in recipienti forati, non sistemarvi al di sotto altri alimenti. In questo modo si impediscono alterazioni di colore a causa del liquido che gocciola.

Durata di cottura


Come per la cottura tradizionale, anche per la cottura a vapore i tempi dipendono dalla dimensione dell'alimento e dal grado di cottura desiderato. Esempio: patate non farinose, divise in quattro pezzi:


ca. 17 minuti

patate non farinose, divise a metà:

ca. 20 minuti

Impostazioni

Programmi automatici  | Verdure | ... |
oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

Cottura a vapore

Verdura	🕒 [min]
Carciofi	32–38
Cavolfiore, intero	27–28
Cavolfiore, rosette	8
Fagiolini, verdi	10–12
Broccoli, rosette	3–4
Carote a mazzo, intere	7–8
Carote a mazzo, a metà	6–7
Carote a mazzo, a pezzettini	4
Indivia belga, a metà	4–5
Cavolo cinese, tagliato	3
Piselli	3
Finocchi, a metà	10–12
Finocchi, a listarelle	4–5
Cavolo nero, tagliato	23–26
Patate non farinose, pelate intere a metà in quarti	27–29 21–22 16–18
Patate prevalentemente non farinose, pelate intere a metà in quarti	25–27 19–21 17–18
Patate farinose, pelate intere a metà in quarti	26–28 19–20 15–16
Cavolo rapa, a fiammifero	6–7
Zucca, a cubetti	2–4
Pannocchia	30–35
Bietole, tagliate	2–3
Peperone, a dadini o listarelle	2

Cottura a vapore

Verdura	🕒 [min]
Patate lesse, non farinose	30–32
Funghi	2
Porri, a pezzetti	4–5
Porri, a metà per il lungo	6
Cavolo romanesco, intero	22–25
Cavolo romanesco, rosette	5–7
Cavolini di Bruxelles	10–12
Bietole rosse, intere	53–57
Cavolo rosso, tagliato	23–26
Scorzonera, intera, grossa come un pollice	9–10
Sedano rapa, a listarelle	6–7
Asparagi, verdi	7
Asparagi, bianchi, grossi	9–10
Carote, a pezzettini	6
Spinaci	1–2
Cavolo a punta, tagliato	10–11
Sedano, tagliato	4–5
Rape, tagliate	6–7
Cavolo cappuccio, tagliato	12
Verza, tagliata	10–11
Zucchine, a fette	2–3
Taccole	5–7

🕒 Durata di cottura

Cottura a vapore

Pesce

Alimenti freschi

Preparare il pesce come di consueto, ad es. eviscerarlo, squamarlo ecc.

Alimenti surgelati

Il pesce non deve essere completamente scongelato. Basta che la superficie sia sufficientemente molle per trattenerne le spezie.

Operazioni preliminari

Spruzzare il pesce con del succo di limone o lime prima di cuocerlo. Questo procedimento rende la polpa del pesce più compatta.

Non occorre salare il pesce, perché i sali minerali che contiene e lo rendono saporito rimangono inalterati con la cottura a vapore.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti forati.

Livello di introduzione

Se si cuoce il pesce in un recipiente forato e contemporaneamente si cuociono altri alimenti in altri recipienti di cottura, evitare che il liquido del pesce goccioli sugli altri alimenti introducendo il recipiente col pesce direttamente sopra la teglia universale.

Temperatura

85–90 °C

Cottura delicata di pesci particolari come la sogliola.

100 °C

Cottura di pesci dalla carne più consistente, ad es. merluzzo e salmone.
Cottura di pesce in salse o brodo.

Durata di cottura

La durata di cottura non dipende dal peso, ma dallo spessore e dalla consistenza della pietanza. Più voluminoso è il pezzo, più lunga risulta la durata di cottura. Un trancio di pesce di 500 g e alto 3 cm impiega più tempo per cuocere rispetto a un pezzo di 500 g, alto 2 cm.

Più lunga è la cottura del pesce, più la polpa risulterà compatta. Attenersi alla durata di cottura indicata. Se il pesce non risulta abbastanza cotto, proseguire la cottura di pochi minuti.

Se si cuoce il pesce nella salsa o nel brodo, aggiungere qualche minuto al tempo indicato.

Suggerimenti

- Se si usano spezie o erbe aromatiche come l'aneto, si esalta il sapore del pesce.
- Cuocere pesci più grandi disponendoli in verticale. In questo caso sostenerli utilizzando una tazzina rovesciata o qualcosa di simile sul fondo del recipiente di cottura. Appoggiarvi il pesce con la pancia aperta.
- Gli scarti del pesce come le lisce, le pinne e la testa possono essere usati per preparare un **fondo di pesce**, aggiungendo acqua e verdure da brodo. Cuocere a 100°C per 60-90 minuti. Più si prolunga la cottura, maggiormente saporito risulterà il fondo di pesce.
- Per preparare **pesce azzurro** immergerlo in acqua e aceto (rapporto acqua : aceto in base alla ricetta). È importante non ferire la pelle del pesce. Adatti a questa preparazione sono carpe, trote, tinca, anguilla e salmone.

Impostazioni

Programmi automatici | Pesce | ... |
oppure

Cottura a vapore

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

Cottura a vapore

Pesce	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Anguilla	100	5–7
Filetto di persico	100	8–10
Filetto di orata	85	3
Trota, 250 g	90	10–13
Filetto di Halibut	85	4–6
Filetto di merluzzo	100	6
Carpa, 1,5 kg	100	18–25
Filetto di salmone	100	6–8
Trancio di salmone	100	8–10
Trota salmonata	90	14–17
Filetto di pangasio	85	3
Filetto di scorfano	100	6–8
Filetto di englefino	100	4–6
Filetto di platessa	85	4–5
Filetto di coda di rospo	85	8–10
Filetto di sogliola	85	3
Filetto di rombo	85	5–8
Filetto di tonno	85	5–10
Filetto di lucioperca	85	4

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata cottura

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongela la carne prima della cottura (v. cap. "Altre applicazioni", par. "Scongela").

Operazioni preliminari

Se la carne deve essere prima rosolata e poi stufata, ad es. lo spezzatino, rosolarla prima in padella.

Durata di cottura

La durata di cottura non dipende dal peso, ma dallo spessore e dalla consistenza della carne. Più voluminoso è il taglio, più lunga risulta la durata di cottura. Un taglio di 500 g e alto 10 cm impiega più tempo per cuocere di un pezzo di 500 g, alto 5 cm.


Suggerimenti

- Se i cibi devono mantenere **sapore e aroma**, utilizzare un recipiente di cottura forato. Disponi sotto un contenitore non forato per raccogliere il succo. Con il succo si potrà preparare una salsina oppure congelarlo per usarlo al momento opportuno.
- Per preparare un **brodo corposo** sono adatti gallina da brodo, e del manzo l'ossobuco, petto, controfiletto e ossi. Mettere in un recipiente la carne con gli ossi, le verdure da brodo e acqua fredda. Più si prolunga la cottura, maggiormente saporito risulterà il fondo di pesce.

Impostazioni

Programmi automatici  | Carne | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

Cottura a vapore

Carne	🕒 [min]
Ossobuco, ricoperto di acqua	110–120
Stinco lessato	135–140
Filetto di petto di pollo	8–10
Stinco	105–115
Controfiletto, ricoperto di acqua	110–120
Spezzatino di vitello	3–4
Costolette affumicate	6–8
Spezzatino di agnello	12–16
Pollastro	60–70
Rotolo di tacchino	12–15
Bistecca di tacchino	4–6
Biancostato, ricoperto di acqua	130–140
Gulasch di manzo	105–115
Gallina da brodo, ricoperta di acqua	80–90
Bollito di manzo	110–120

🕒 Durata di cottura

Riso

Il riso aumenta di volume durante la cottura e va quindi cotto nel liquido. A seconda della varietà, il riso assorbe più o meno liquido e il rapporto tra riso e liquido di cottura varia pertanto di volta in volta.

Durante la cottura, il riso assorbe tutto il liquido, quindi conserva tutte le sue sostanze nutritive.

Recipienti di cottura

Utilizzare un recipiente non forato. Piccole quantità di riso (fino a un bicchiere, ca. 50–150 g) possono essere cotte in alternativa anche in una terrina in acciaio inossidabile sulla griglia.

Preparazione


Lavare il riso prima di cuocerlo. Se si lava il riso nel recipiente di cottura, scolare poi l'acqua con attenzione.


Suggerimento: La quantità di liquido necessaria si può misurare con una bilancia oppure con il "metodo del bicchiere".



Per il "metodo del bicchiere", riempire la quantità di riso desiderata prima in un bicchiere e versare poi il riso nel recipiente di cottura. Infine misurare la quantità di liquido necessaria (v. tabella) con un bicchiere e aggiungerlo al riso.




Accertarsi che il riso sia distribuito uniformemente nel recipiente di cottura.

Impostazioni

Programmi automatici  | Riso | ... |
oppure

Cottura a vapore 
Temperatura: 100 °C
Durata di cottura: v. tabella

	 :	 [min]
Riso a chicco lungo		
Riso basmati	1 : 1,5	15
Riso parboiled	1 : 1,5	23–25
Riso integrale	1 : 1,5	26–29
Riso selvatico	1 : 1,5	26–29
Riso a chicco tondo		
Riso al latte	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Rapporto tra riso e liquido,  durata di cottura

Cottura a vapore

Cereali

I cereali aumentano di volume durante la cottura e devono quindi essere cotti nel liquido. Il rapporto tra cereali e liquido di cottura dipende dal tipo di cereali.

I cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

Impostazioni


Programmi automatici  | Cereali | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

	Rapporto cereali : liquido di cottura	 [min.]
Amaranto	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Frumento verde, intero	1 : 1	18–20
Frumento verde, sminuzzato	1 : 1	7
Avena, intera	1 : 1	18
Avena, sminuzzata	1 : 1	7
Miglio	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Segale, intera	1 : 1	35
Segale, sminuzzata	1 : 1	10
Frumento, intero	1 : 1	30
Frumento, sminuzzato	1 : 1	8

 Durata di cottura

Pasta

Pasta secca

Con la cottura, la pasta secca aumenta di volume e deve essere cotta con del liquido. Il liquido di cottura deve coprire bene la pasta. La pasta si cuoce meglio se si usa acqua calda.

Aumentare la durata di cottura indicata dal produttore di ca. $\frac{1}{3}$.

Alimenti freschi

La pasta fresca, esposta ad es. nel banco frigo, non deve essere cotta nel liquido. Cuocere in un recipiente di cottura forato unto.

Disporre i pezzi di pasta nel recipiente separatamente, cercando di non ammassarli.

Impostazioni

Programmi automatici Auto | Pasta fresca | ... |

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

Alimenti freschi	⌚ [min.]
Gnocchi	2
Knöpfli (Spätzle svizzeri)	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2
Alimenti secchi, ricoperti di acqua	
Tagliatelle	14
Pastina da minestra	8

⌚ Durata di cottura

Cottura a vapore

Canederli


I canederli pronti nel sacchetto devono essere ben ricoperti di acqua perché altrimenti si sfaldano, anche se precedentemente immersi nell'acqua per gonfiarsi.

I canederli freschi possono essere cotti in un recipiente forato precedentemente unto.

Impostazioni


Programmi automatici  | Pasta fresca | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

	 [min.]
Pasta lievitata, al vapore	30
Canederli di pasta lievitata	20
Canederli di patate pronti nel sacchetto	20
Canederli di pane pronti nel sacchetto	18–20

 Durata di cottura

Legumi, secchi

Prima di cuocerli, i legumi secchi vanno lasciati a mollo nell'acqua fredda per almeno 10 ore. Se lasciati a mollo, i legumi risultano più saporiti e il tempo di cottura si abbrevia. Durante la cottura, i legumi che sono stati messi a mollo precedentemente devono essere ricoperti di acqua.


Le **lenticchie** non hanno bisogno di ammollo.

Per i legumi che non sono stati messi a mollo precedentemente, a seconda del tipo, ci si deve attenere a un determinato rapporto legumi : liquido di cottura.

Impostazioni

Programmi automatici  | Legumi | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

Messa a mollo	
	 [min.]
Fagioli	
Fagioli Kidney	55–65
Fagioli rossi (Azuki)	20–25
Fagioli neri	55–60
Fagioli borlotti	55–65
Fagioli cannellini	34–36
Piselli	
Piselli gialli	40–50
Piselli verdi, sgusciati	27

 Durata di cottura

Cottura a vapore

Nessuna messa a mollo		
	Rapporto legumi : liquido di cottura	🕒 [min.]
Fagioli		
Fagioli Kidney	1 : 3	130–140
Fagioli rossi (Azuki)	1 : 3	95–105
Fagioli neri	1 : 3	100–120
Fagioli borlotti	1 : 3	115–135
Fagioli cannellini	1 : 3	80–90
Lenticchie		
Lenticchie marroni	1 : 2	13–14
Lenticchie rosse	1 : 2	7
Piselli		
Piselli gialli	1 : 3	110–130
Piselli verdi, sgusciati	1 : 3	60–70

🕒 Durata di cottura

Uova

Per preparare le uova sode, utilizzare recipienti forati.


Non occorre forare il guscio delle uova. Con la cottura al vapore, le uova non scoppiano in quanto si riscaldano lentamente durante la fase di riscaldamento.

Se si preparano pietanze a base di uova, ungere i recipienti non forati.

Impostazioni


Programmi automatici  | Uova di gallina | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

	 [min.]
Dimensioni S alla coque cottura media sode	3 5 9
Dimensioni M alla coque cottura media sode	4 6 10
Dimensioni L alla coque cottura media sode	5 6–7 12
Dimensioni XL alla coque media cottura sode	6 8 13

 Durata di cottura

Cottura a vapore

Frutta


Per conservare il succo che fuoriesce, usare un recipiente senza fori. Se si usa un recipiente di cottura forato, sistemare sotto un recipiente non forato, per raccogliere il succo che cola.

Suggerimento: il succo così ricavato si può utilizzare ad esempio per preparare una glassa.

Impostazioni

Programmi automatici  | Frutta | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

	 [min.]
Mele, a pezzi	1–3
Pere, a pezzi	1–3
Ciliegie	2–4
Prugne Mirabelle	1–2
Pesche noci/pesche, a pezzi	1–2
Prugne	1–3
Mele cotogne, a dadini	6–8
Rabarbaro, a pezzi	1–2
Uva spina	2–3


 Durata di cottura

Insaccati

Impostazioni


Programmi automatici  | Insaccati | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: v. tabella

Insaccati	 [min.]
Würstel tipo Frankfurter	6–8
Würstel tipo Lyoner	6–8
Würstel bianco	6–8

 Durata di cottura

Crostacei

Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei surgelati prima della cottura.

Sgusciarli, privarli del midollino e lavarli.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti forati.

Durata di cottura


Più a lungo si cuociono i crostacei, più duri diventano. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Se si cuociono i crostacei nella salsa oppure nel brodo, aggiungere qualche minuto al tempo indicato.

Impostazioni



Programmi automatici  | Crostacei | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella


	 [°C]	 [min]
Gamberetti	90	3
Gamberetti	90	3
Gamberi imperiali	90	4
Gamberetti	90	3
Aragosta	95	10–15
Gamberetti	90	3

 Temperatura,  Durata cottura

Cottura a vapore

Molluschi

Alimenti freschi

 Pericolo di intossicazione a causa di molluschi avariati.
I molluschi avariati possono causare gravi intossicazioni alimentari.
Preparare solo cozze completamente chiuse.
Eliminare le cozze che dopo la cottura sono ancora chiuse.

Prima della cottura, lasciare nell'acqua per alcune ore i molluschi freschi per eliminare eventuali residui di sabbia. Successivamente spazzolare accuratamente i molluschi per eliminare i residui fibrosi.

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati.


Durata di cottura

Più a lungo si cuociono i molluschi, più dura diventa la carne del mollusco. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Impostazioni



Programmi automatici  | Molluschi | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

	 [°C]	 [min]
Lepadi	100	2
Noci di mare	100	2
Cozze	90	12
Capesante	90	5
Cannolicchi	100	2-4
Vongole	90	4

 Temperatura,  Durata cottura

Cottura di menù, manuale

Per la cottura menù manuale disattivare la Riduzione vapore (v. cap. "Impostazioni – Riduzione vapore").

Per la cottura di menù è possibile combinare diversi alimenti con durate di cottura diverse, p.es. filetto di scorfano con riso e broccoli. Gli alimenti vengono introdotti in forno in tempi diversi per essere poi pronti tutti alla stessa ora.

Livello di introduzione

Inserire gli alimenti che gocciolano (p.es. pesce) o che colorano (p.es. rapa rossa) direttamente sopra la teglia universale. Si evita così che sapore e colore possano intaccare altri alimenti a causa del liquido che gocciola.

Temperatura

Quando si cuociono menù completi, si deve impostare la temperatura di 100 °C, che è quella che vale per la maggior parte degli alimenti. Per la cottura di menù non utilizzare la temperatura inferiore se per i diversi alimenti viene consigliata una temperatura diversa, ad es. per il filetto d'orata (85 °C) e per le patate (100 °C).

Se per un alimento è consigliata una temperatura di 85 °C, testare prima il risultato della cottura a 100 °C. Alcuni tipi di pesce, infatti, come la platessa o la sogliola, risultano un po' duri se cotti a 100° C.

Durata di cottura

Se si aumenta la temperatura consigliata, il tempo di cottura deve essere ridotto di ca. 1/3.

Esempio

Durate di cottura degli alimenti
(v. tabelle di cottura al capitolo "Cottura al vapore")

Riso parboiled	24 minuti
Filetto di scorfano	6 minuti
broccoli	4 minuti

Calcolo delle durate di cottura da impostare:

24 min. meno 6 min. = 18 min. (1° Durata di cottura: riso)

6 min. meno 4 min. = 2 min. (2° Durata di cottura: filetto di scorfano)

Rimangono = 4 min. (3° Durata di cottura: broccoli)

Durata di cottura	24 min. per il riso		
		6 min. filetto di scorfano	
			4 min. per i broccoli
Impostazione	18 min.	2 min.	4 min.

Cottura di menù

- Introdurre nel forno prima il riso.
- Impostare il 1° tempo di cottura, quindi 18 minuti.
- Quando i 18 minuti sono passati, introdurre il filetto di scorfano.
- Impostare il 2° tempo di cottura, quindi 2 minuti.
- Quando i 2 minuti sono passati, introdurre i broccoli.
- Impostare il 3° tempo di cottura, quindi 4 minuti.

Sous-vide

Con questa delicata modalità di cottura gli alimenti vengono cotti lentamente e a basse temperature in un sacchetto per sottovuoto.

Durante il procedimento di cottura, grazie al sottovuoto, i liquidi non evaporano e tutte le sostanze nutritive e gli aromi rimangono intatti.

Il risultato di cottura consta in un alimento dal sapore intenso e cotto uniformemente.

Utilizzare solo alimenti freschi e di buona qualità.

Osservare le norme igieniche e mantenere intatta la catena del freddo.

Utilizzare solo sacchetti per sottovuoto resistenti alle alte temperature e alla cottura.

Non cuocere gli alimenti nella confezione di vendita, ad es. surgelati sotto vuoto, dal momento che verosimilmente non è stato utilizzato un sacchetto per sottovuoto adatto.

Non utilizzare più volte un sacchetto per il sottovuoto.

Mettere la pietanza sottovuoto, utilizzando l'apposita macchina.

Importanti indicazioni sull'uso

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, osservare le seguenti indicazioni:


- utilizzare spezie ed erbe in modo più parsimonioso rispetto alla preparazione tradizionale, poiché incidono più intensamente sul sapore dell'alimento. È possibile cuocere gli alimenti anche non insaporiti con spezie e insaporirli al termine della cottura.
- Se si aggiungono sale, zucchero e liquidi la durata di cottura si riduce.

- Con l'aggiunta di alimenti acidi tipo limone o aceto gli alimenti guadagnano in consistenza.
- Non utilizzare alcol o aglio, dal momento che potrebbe insorgere un retrogusto sgradevole.
- Usare solo sacchetti per il sottovuoto adatte alla grandezza dell'alimento. Se il sacchetto per sottovuoto è troppo grande, può rimanervi troppa aria dentro.
- Se si vogliono cuocere più alimenti in un sacchetto per sottovuoto, disporre gli alimenti gli uni vicini agli altri nel sacchetto.
- Se si intendono cuocere più sacchetti per il sottovuoto contemporaneamente, disporli uno vicino all'altro sulla griglia.
- Le durate di cottura dipendono dallo spessore dell'alimento.
- Tenere chiuso lo sportello durante il procedimento di cottura. Aprire lo sportello allunga il procedimento di cottura e può condurre ad altri risultati di cottura.
- Le indicazioni sulla temperatura e sulla durata di cottura delle ricette Sous-vide non possono essere sempre considerate 1:1. Adattare le impostazioni al grado di cottura che si desidera.

Suggerimenti

- Per ridurre i tempi di preparazione, mettere gli alimenti sottovuoto 1-2 giorni prima della cottura. Conservare gli alimenti sottovuoto in frigorifero a max. 5 °C. Per mantenere qualità e sapore, cuocere gli alimenti al più tardi dopo 2 giorni.
- Congelare i liquidi, ad es. marinate, prima di mettere l'alimento sotto vuoto, onde evitare una fuoriuscita di liquidi dal sacchetto sottovuoto.
- Prima di riempire il sacchetto per sottovuoto, girare i bordi del sacchetto verso l'esterno. In questo modo si ottiene una linea di sigillatura pulita e perfetta.
- Se non si desidera consumare gli alimenti al termine della cottura, metterli subito in acqua ghiacciata e farli raffreddare completamente. Conservare poi gli alimenti a max. 5 °C. Qualità e sapore rimangono invariati e si allunga la durata.
Eccezione: consumare la carne del pollame subito dopo la cottura.
- Tagliare il sacchetto del sottovuoto da tutti i lati, così da poter giungere meglio all'alimento.
- Poco prima di servire, arrostiti brevemente a fuoco vivo carne e tipi di pesce con carni sode (ad es. salmone). In questo modo si sviluppano gli aromi tipici dell'arrostitura.
- Utilizzare il sugo o la marinata di verdure, pesce o carne per preparare delle salse.
- Servire le pietanze su piatti preriscaldati.

Utilizzare la modalità Sous-vide

- Risciacquare la pietanza con acqua fredda e asciugarla.
- Disporre la pietanza in un sacchetto per sottovuoto e aggiungervi eventualmente spezie o liquidi.
- Mettere la pietanza sottovuoto servendosi dell'apposito apparecchio.
- Per un risultato di cottura ottimale introdurre la griglia al 2° ripiano.
- Posizionare la pietanza sottovuoto (in caso di più sacchetti, disporli l'uno vicino all'altro) sulla griglia.
- Selezionare Sous-vide .
- Modificare la temperatura proposta se necessario.
- Confermare con *OK*.
- Eseguire eventualmente altre impostazioni (v. cap. "Uso").

Sous-vide

Possibili cause per risultati insoddisfacenti

Il sacchetto del sottovuoto si è aperto:

- La linea di saldatura non era pulita o non era sufficientemente stabile e si è staccata.
- Il sacchetto è stato danneggiato da un osso appuntito.

La pietanza ha un sapore strano:

- errato stoccaggio della pietanza, la catena del freddo è stata interrotta.
- Prima del sottovuoto le pietanze erano contaminate da germi.
- sono stati dosati troppi ingredienti (ad es. spezie).
- Il sacchetto o la linea di saldatura non erano perfetti.
- Il processo di sottovuoto era troppo debole.
- La pietanza non è stata consumata o raffreddata dopo il procedimento di cottura.

I tempi nelle tabelle sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di cottura più breve. All'occorrenza, è possibile prolungare la cottura. La durata di cottura inizia dopo aver raggiunto la temperatura impostata.

Pietanza	Aggiunta precedente		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Zucchero	Sale		
Pesce				
Filetto di merluzzo, spesso 2,5 cm		x	54	35
Filetto di salmone, spesso 2-3 cm		x	52	30
Filetto di coda di rospo		x	62	18
Filetto di lucioperca, spesso 2 cm		x	55	30
Verdura				
Rosette di cavolfiore, da medie a grandi		x	85	40
Zucca di Hokkaido, a fette		x	85	15
Cavolo rapa, a rondelle		x	85	30
Asparagi, bianchi, interi	x	x	85	22-27
Patate dolci, a rondelle		x	85	18
Frutta				
Ananas, a fette	x		85	75
Mele, a fette	x		80	20
Baby banane, intere			62	10
Pesche, a metà	x		62	25-30
Rabarbaro, a pezzi			75	13
Prugne, divise a metà	x		70	10-12
Altro				
Fagioli, bianchi, ammollati in rapporto 1:2 (fagioli : liquido)		x	90	240
Gamberetti, sgusciati e privati di midollino		x	56	19-21
Uovo di gallina, intero			65-66	60
Capesante, sgusciate			52	25
Scalogno, intero	x	x	85	45-60

🌡️ Temperatura, ⌚ Durata cottura

Sous-vide

Pietanza	Aggiunta precedente		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Zucchero	Sale	media cottura*	ben cotto/a*	
Carne					
Petto d'anatra, intero		x	66	72	35
sella d'agnello con ossa			58	62	50
Filetto di manzo, spesso 4 cm			56	61	120
Bistecca di girello di manzo, spessa 2,5 cm			56	–	120
Filetto di maiale, intero		x	63	67	60

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata cottura

* Grado di cottura

Il grado di cottura “ben cotto/a” corrisponde a un grado di temperatura interna superiore a “medio/a”, tuttavia non corrisponde al classico “completamente cotto/a”.

Riscaldare di nuovo

Riscaldare i cavolacei, ad es. il cavolo rapa e il cavolfiore, solo con una salsina. Senza salsina i cavolacei se riscaldati possono sviluppare uno sgradevole strano sapore e un colore grigio-marrone.

Gli alimenti con una durata di cottura breve e quelli per i quali il grado di cottura si modifica con il riscaldamento, p.es. il pesce, di norma non sono adatti a essere riscaldati.

Preparativi

Subito dopo il procedimento di cottura mettere gli alimenti cotti per circa 1 ora in acqua molto fredda. Il raffreddamento rapido impedisce che gli alimenti continuino a cuocere. In questo modo si mantiene lo stato di cottura ottimale. Conservare infine gli alimenti in frigorifero a una temperatura di max 5 °C.

Tenere conto che la qualità degli alimenti cala quanto più vengono conservati.

Si consiglia non di conservare gli alimenti più di 5 giorni in frigorifero prima che vengano nuovamente riscaldati.

Impostazioni

Sous-vide 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Sous-vide

Riscaldare di nuovo con la modalità Sous-vide

I tempi indicati nella tabella sono indicativi. Se necessario si può prolungare la durata. La durata di cottura inizia dopo aver raggiunto la temperatura impostata.

Alimenti	🌡️ [°C]		🕒 [min]
	media cottura ¹	ben cotto/a ¹	
Carne			
Sella d'agnello con ossa	58	62	30
Filetto di manzo, spesso 4 cm	56	61	30
Bistecca di girello di manzo, spessa 2,5 cm	56	–	30
Filetto di maiale, intero	63	67	30
Verdura			
Rosette di cavolfiore, da medie a grandi ³	85		15
Cavolo rapa, a rondelle ³	85		10
Frutta			
Ananas, a fette	85		10
Altro			
Fagioli, bianchi, ammollati in rapporto 1:2 (fagioli : liquido)	90		10
Scalogno, intero	85		10

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata


¹ Grado di cottura

Il grado di cottura “ben cotto/a” corrisponde a un grado di temperatura interna superiore a “medio/a”, tuttavia non corrisponde al classico “completamente cotto/a”.

² Le durate valgono per gli alimenti sottovuoto con una temperatura iniziale di ca. 5 °C (temperatura frigorifero).

³ Riscaldare solo nella salsa di cottura.

Riscaldamento

Per riscaldare alimenti cotti con la modalità Sous-vide utilizzare la modalità Sous-vide  (v. capitolo “Sous-vide”, par. “Riscaldare”).

Gli alimenti vengono riscaldati delicatamente nel forno a vapore combinato, non si asciugano e non cuociono troppo. Si riscaldano uniformemente e non devono essere mescolati.

È possibile inoltre riscaldare piatti pronti (carne, verdure, patate) e singoli alimenti.

Stoviglie di cottura

Piccole quantità si possono riscaldare su un piatto, quantità maggiori in recipienti di cottura.

Durata

Per un piatto pronto impostare 10-12 minuti. Per più piatti serve un tempo più lungo.

Se si vogliono avviare più procedimenti di riscaldamento in successione, per il secondo e il terzo procedimento ridurre il tempo di ca. 5 minuti, perché il vano cottura è già caldo.

Umidità

Più umido è l'alimento, minore sarà l'umidità da impostare.

Suggerimenti

- Non riscaldare pezzi interi di grandi dimensioni come un arrosto, bensì in porzioni singole.
- Tagliare a metà pietanze compatte come peperoni ripieni o arrotolati.
- Riscaldare le salse separatamente. Fanno eccezione i piatti che vengono preparati nelle salse (ad es. il gulasch).
- Pietanze impanate, p.es. la cotoletta alla milanese, perdono la croccantezza.

Quando si riscaldano, gli alimenti non devono essere coperti.

Impostazioni

Riscaldare 

o

Cottura combinata  | Cottura comb. + Thermov. plus

Temperatura: v. tabella

Umidità: v. tabella

Durata: v. tabella

Altre applicazioni

I tempi indicati nella tabella sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si può prolungare la durata.


Alimenti	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	⌚* [min]
Verdura			
Carote Cavolfiori Cavolo rapa Fagioli	120	70	8–10
Contorni			
Pasta Riso Patate, tagliate a metà per il lungo	120	70	8–10
Gnocchi Purè di patate	140	70	18–20
Carne e pollame			
Arrosto a fette, spessore 1,5/cm Involtini, tagliati a fette Gulasch Ragù di agnello Gnocchi/Canederli Cotolette di pollo Cotolette di tacchino, a fettine	140	70	11–13
Pesce			
Filetto di pesce Involtino di pesce, tagliato a metà	140	70	10–12
Piatti unici			
Spaghetti, sugo di pomodoro Arrosto di maiale, patate, verdure Peperoni ripieni (tagliati a metà), riso Fricassee di pollo, riso Minestra di verdure Vellutata Brodo Stufato	120	70	10–12

🌡️ Temperatura, ΔΔ Umidità, ⌚ Durata

* Le durate si intendono per gli alimenti riscaldati su un piatto.

Scongelare

Con il forno a vapore combinato gli alimenti si scongelano molto più in fretta che a temperatura ambiente.

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

I germi come p.es. salmonella possono causare gravi intossicazioni alimentari.

Quando si scongelano pesce e carne (in particolare pollame) prestare molta attenzione alla pulizia.

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

Al termine del tempo di compensazione procedere subito con la preparazione degli alimenti.

Temperatura

La temperatura di scongelamento ottimale è 60 °C.

Eccezioni: carne macinata e selvaggina 50 °C.

Operazioni preliminari e successive

Per lo scongelamento, rimuovere eventualmente la confezione.

Eccezioni: il pane e i dolci vanno lasciati nella confezione per evitare che assorbano umidità e diventino molli.

Lasciare riposare l'alimento ancora qualche minuto a temperatura ambiente. Questo tempo di compensazione è necessario per consentire al calore di distribuirsi uniformemente dall'esterno all'interno.

Recipienti di cottura

Per scongelare alimenti che gocciolano, ad es. pollame, usare un recipiente di cottura forato con sotto la teglia universale. In questo modo gli alimenti non rimangono immersi nel liquido di scongelamento.

Gli alimenti che non gocciolano possono essere scongelati in un recipiente non forato.


Suggerimenti

- Non occorre scongelare completamente il pesce per la cottura. È sufficiente che la superficie sia sufficientemente morbida per assorbire le spezie. In base allo spessore quindi sono sufficienti 2-5 minuti.
- A metà del tempo di scongelamento separare le pietanze surgelate in blocco come fette di carne, bacche, ecc.
- Una volta scongelati gli alimenti non possono più essere ricongelati.
- Scongela piatti pronti come indicato sulla confezione.

Impostazioni

Scongela 

o

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di scongelamento: v. tabella

Tempo di compensazione: v. tabella

Altre applicazioni

I tempi indicati nella tabella sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si può prolungare la durata.

Pietanza surgelata	Quantità	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Latte / Latticini				
Formaggio a fette	125 g	60	15	10
Ricotta	250 g	60	20–25	10–15
Panna	250 g	60	20–25	10–15
Formaggio tenero	100 g	60	15	10–15
Frutta				
Mousse di mele	250 g	60	20–25	10–15
Mele a pezzi	250 g	60	20–25	10–15
Albicocche	500 g	60	25–28	15–20
Fragole	300 g	60	8–10	10–12
Lamponi/ribes	300 g	60	8	10–12
Ciliegie	150 g	60	15	10–15
Pesche	500 g	60	25–28	15–20
Prugne	250 g	60	20–25	10–15
Uva spina	250 g	60	20–22	10–15
Verdura				
Congelata in blocco	300 g	60	20–25	10–15
Pesce				
Filetti di pesce	400 g	60	15	10–15
Trote	500 g	60	15–18	10–15
Astice	300 g	60	25–30	10–15
Gamberetti	300 g	60	4–6	5
Piatti pronti				
Carne, verdura, contorni/ stufati / zuppe	480 g	60	20–25	10–15

Altre applicazioni

Pietanza surgelata	Quantità	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Carne				
Arrosto, a fette	125–150 g l'uno	60	8–10	15–20
Carne macinata	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Spezzatino	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Fegato	250 g	60	20–25	10–15
Sella di lepore/coniglio	500 g	50	30–40	10–15
Sella di capriolo	1000 g	50	40–50	10–15
Scaloppine/cotolette/salsicce	800 g	60	25–35	15–20
Pollame				
Pollo	1000 g	60	40	15–20
Cosce di pollo	150 g	60	20–25	10–15
Bistecca di pollo	500 g	60	25–30	10–15
Fese di tacchino	500 g	60	40–45	10–15
Dolci/Biscotti				
Biscotti di pasta sfoglia/lievitata	–	60	10–12	10–15
Biscotti e torta di pasta soffice	400 g	60	15	10–15
Pane/panini				
Panini	–	60	30	2
Pane scuro di segale, a fette	250 g	60	40	15
Pane integrale, a fette	250 g	60	65	15
Pane bianco, a fette	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatura, ⌚ durata di scongelamento, ⌛ tempo di compensazione

Altre applicazioni

Mix & Match

Per preparare piatti in modo semplice e non complesso è disponibile l'applicazione speciale Mix & Match. Con questa applicazione è possibile riscaldare alimenti cotti oppure comporre una pietanza porzionata preparata con alimenti freschi e cuocerla sul piatto.

Per la preparazione è possibile rispettivamente scegliere tra un risultato di cottura croccante, dorato o alimenti preparati in modo delicato con superficie succosa senza ulteriore doratura.

Usare solo alimenti genuini. Se si hanno dei dubbi, gettare l'alimento.

Suggerimento: Si consiglia di utilizzare l'app Miele per l'applicazione speciale Mix & Match. Con l'app Miele è possibile creare il proprio piatto partendo da diversi ingredienti e trasferire poi le impostazioni del programma sul forno a vapore combinato.

Per questa funzione occorre collegare il forno a vapore combinato alla rete WLAN. Per il funzionamento, leggere il capitolo "Primo avvio", par. "Miele@home".

Se non si utilizza l'app Miele, seguire le avvertenze di seguito e comporre il proprio piatto con l'ausilio delle tabelle di cottura.

Stoviglie di cottura

Usare:

- un piatto piano o uno stampo piccolo
- una piccola fondina oppure una tazza per alimenti con aggiunta di liquidi

Dolci e pane, pizza, torte flambé e simili possono essere disposti direttamente sulla griglia (se necessario con carta da forno).

I contenitori di plastica delle pietanze pronte non sono particolarmente resistenti al calore.

Sistemare le pietanze pronte in stoviglie adatte.

Indicazioni per riscaldare piatti pronti

- Per alimenti fritti o gratinati usare Riscaldare croccante e per alimenti cotti Riscaldare delicato.
- Tenere conto che solo gli alimenti che erano croccanti prima del riscaldamento, diventano di nuovo croccanti con Riscaldare croccante.
- Gli alimenti non devono superare un'altezza di 2-2,5 cm. Disporre alimenti più alti in stoviglie più piane (p.es. stufato) oppure tagliare pezzi compatti a fette (p.es. arrotolati, soufflé).
- Riscaldare la pasta solo mescolata a sugo.
- Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua. Asciugare le goccioline di acqua prima di servire la pietanza.

Indicazioni per cuocere piatti pronti

- Con il sugo di carne e pesce è possibile preparare facilmente una salsa: prima della cottura aggiungere 1 cucchiaino di addensante per salsa alla carne o al pesce crudi. Mescolare e livellare la salsa con una forchetta prima di servirla. Anziché l'addensante per la salsa è possibile anche usare 1 cucchiaino di preparato in polvere per purè di patate oppure 1 punta di un coltello di gomma di guar.
- Durate di cottura diverse degli alimenti si possono adattare con le dimensioni degli alimenti: più breve è la durata di cottura, più grandi devono essere i pezzi da preparare (p.es. cavolfiori a rosette). Più lunga è la durata di cottura, più piccoli devono essere i pezzi (p.es. patate a dadini).
- Durate di cottura diverse possono essere compensate anche mediante stratificazione: disporre un alimento con durata di cottura breve sotto un alimento con una durata più lunga oppure comporre un piccolo sformato.
- Per evitare che gli alimenti si secchino, insaporire il piatto con una salsa o una marinata. Si possono usare anche formaggio o bacon.

Comporre un piatto con ingredienti diversi

Per ottenere un buon risultato di cottura comporre i singoli ingredienti di un piatto, come carne, contorni e verdura, in modo che possa essere selezionata un'impostazione comune per la doratura. Questa impostazione deve essere adatta a tutti gli alimenti del piatto o almeno sufficientemente adatta. Si consiglia di procedere come segue:

- in base alle tabelle di cottura selezionare un ingrediente principale, p.es. bistecca di manzo.
- Scegliere altri ingredienti che hanno impostazioni uguali per la doratura, p.es. fagiolini verdi e riso.

Altre applicazioni

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura, oltre alle indicazioni sulle dimensioni dei pezzi o al grado di lavorazione degli alimenti, riportano anche indicazioni per la preparazione.


La doratura è rappresentata a display con una barra a sette segmenti. Di base vale quanto segue: più segmenti sono pieni, più lunga è la durata di cottura.

Con i simboli è possibile rilevare quale impostazione è adatta alla doratura per il rispettivo alimento:

Simbolo	Significato
—	non adatto
□	sufficientemente adatto
■	particolarmente adatto

Utilizzare l'applicazione speciale Mix & Match

Durante la preparazione non coprire gli alimenti.

- Eventualmente preparare gli alimenti.
 - Selezionare Altri/e  | Applicazioni speciali | Mix & Match.
 - Se si preparano alimenti già **cotti**, selezionare Riscaldare delicato o Riscaldare croccante.
 - Se si preparano alimenti **freschi** o leggermente cotti, selezionare Cuocere delicato o Cottura croccante.
 - Modificare eventualmente l'impostazione per la doratura.
 - Confermare con *OK*.
 - Introdurre la pietanze sulla griglia al ripiano 3.
 - Confermare con *OK*.
- È possibile avviare il procedimento di cottura subito o con posticipo di avvio.
- Se al termine del procedimento di cottura il piatto non è ancora cotto come si desidera, selezionare Prolung. doratura.

Riscaldare gli alimenti con l'applicazione speciale "Riscaldare croccante"

Alimenti	Impostazione barra a segmenti Doratura
Strudel di mele, alto 4 cm, cotto	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Camembert al forno, 75 g, cotto	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Baguette, cotte	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _
Stuzzichini di sfoglia, cotti	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Polpette al tofu ¹ , cotte	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Panini, precotti o cotti, conservati	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Cheeseburger, cotti	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _
Chili con carne ¹ , alt. 2 cm, cotto	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Ciabattine, precotte o cotte, conservate	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Flammkuchen (torta flambé), cotta	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _
Straccetti di carne ¹ , precotti o cotti	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Polpette ¹ (maiale), 60 g, cotte	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Involentino di primavera, 100 g, cotto	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Kaiserschmarrn ¹ , surgelato, leggermente scongelato	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Patate, prevalentemente non farinose, a fette, cotte	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Saccottini di patate, cotti	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Lasagne ¹ , alte 3 cm, cotte	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Pasta al forno ¹ , alta 4,5 cm, cotta	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _
Crêpes ¹	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Pizza, cotta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Quiche, alta 3,5 cm, cotta	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Tortelli di patate ¹ , cotti	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Triangoli di patate, cotte	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Cotolette, cotte	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___

¹ non diventa croccante, deve essere solo riscaldato/a a sufficienza (> 65 °C).

Altre applicazioni

Cuocere gli alimenti con l'applicazione speciale "Cottura croccante"

Alimenti	Indicazioni per la preparazione	Impostazione barra a segmenti Doratura
Carne¹		
Salsiccia, scottata 100 g	intagliata	___ _ _ _ □ ■ □
Polpette, 60 g, alte 2,5 cm	Carne macinata, speziata	___ _ _ _ □ ■ □
Petto di pollo, alto 3 cm, crudo	naturale, speziato	__ □ □ ■ _ _ _
Sovracosce di pollo, crudo	marinato	___ _ □ □ □ ■
Bistecca sella di vitello, alta 2,5 cm, cruda	marinata, con salsa	■ _ _ _ _ _ _
Braciola affumicata, alta 3,5 cm, cruda	–	___ □ ■ □ □ □ □
Cotoletta di agnello, alta 2 cm, cruda	marinata	□ ■ □ □ _ _ _
Bistecca di manzo, alta 3 cm, cruda	marinata	_ □ ■ □ _ _ _
Filetto di maiale, alto 4 cm, crudo	in mantello di speck, sale, pepe	□ □ ■ □ _ _ _
Cotolette di maiale, alte 1,5 cm, crude	impanate, leggermente oliate	___ _ _ _ _ ■
Pesce¹		
Cotoletta di halibut, alta 3 cm, cruda	marinata	□ ■ _ _ _ _ _
Filetto di merluzzo, alto 3,5 cm, crudo	marinato	■ □ □ _ _ _ _
Filetto di salmone, alto 3 cm, crudo	speziato	□ □ ■ □ □ _ _
Filetto di merluzzo nero, alto 3 cm, crudo	speziato, guarnizione: spinaci, feta	■ □ _ _ _ _ _
Filetto di tonno, alto 3 cm, crudo	marinato	___ □ _ _ _ _
Spiedino di pesce siluro, a dadi da 50 g, crudo	marinato, con speck	_ □ □ □ ■ _ _
Verdura		
Melanzana, alta 2 cm, cruda	marinata	___ _ ■ □ _ _
Cavolfiore, a rosette grandi, crudo	Sale, pepe, pangrattato	□ □ ■ □ _ _ _
Broccoli, a rosette grandi, crudi	Salsa al formaggio	□ ■ □ _ _ _ _
Fagiolini verdi, in mantello di speck, crudi	in mantello di speck, speziati	_ _ ■ □ _ _ _
Patate, non farinose, a fette di 3 cm, crude	Burro, sale o formaggio	___ _ □ □ □ ■
Cavolo rapa, rondelle di 2 cm, crudo	Sale, pepe, noce moscata	□ □ ■ □ _ _ _
Zucca, a dadini di 2 cm, cruda	Sale, pepe, olio di semi di zucca	■ □ □ _ _ _ _
Pannocchie, crude	Sale, burro	_ □ □ ■ □ _ _
Carote, a fette di 2 cm, crude	Sale, pepe, burro	□ □ ■ □ _ _ _

Altre applicazioni

Alimenti	Indicazioni per la preparazione	Impostazione barra a segmenti Doratura
Peperoni, a pezzi grossi, crudi	marinati	□□□■□_ _
Zucchine, a fette di 2 cm, crude	marinate	_ □□■□□_ _
Pasta, riso		
Pasta fresca, tortellini, precotti	–	□_ _ _ _ _
Lasagne, precotte, alte 3 cm	–	■□_ _ _ _ _
Pasta al forno, precotta, alta 2 cm	–	■_ _ _ _ _
Riso, riso al naturale, durata di cottura 8 minuti, crudo	Sale, 1 : 2 (riso : acqua)	_ □■□_ _ _
Riso, riso parboiled, durata di cottura 8-12 minuti, crudo	Sale, 1 : 1,5 (riso : acqua)	_ _ □■□_ _ _
Riso, precotto	–	□□■□_ _ _
Pizza e impasti salati		
Camembert al forno, 25 g, surgelato	leggermente scongelato	■□□□_ _ _
Baguette, surgelata o precotta	leggermente scongelata	□■_ _ _ _ _
Panini, surgelati o precotti	leggermente scongelati	□■□_ _ _ _
Cheeseburger, precotto	–	■_ _ _ _ _
Datteri con speck, crudi	–	_ □□■□_ _
Pizza alsaziana, cruda	Farcire l'impasto del banco frigo	_ _ □■□_ _ _
Involto primavera, surgelato, 100 g	leggermente scongelato	_ □■□_ _ _
Formaggio grigliato, 90 g, precotto	–	_ _ _ _ □■□
Saccottini di patate, surgelati	leggermente scongelati	■□_ _ _ _ _
Gnocchi, precotti	Burro, sale, formaggio	■_ _ _ _ _
Tortelli patate (pronti), crudi	leggermente oliati	_ _ □■□_ _ _
Schupfnudeln, precotti	–	□□■□□□_ _
Polpette al tofu 80 g, cotte	–	■_ _ _ _ _
Pizza, cotta	–	□■□_ _ _ _
Triangoli di patate, surgelati	leggermente scongelati	■□_ _ _ _ _
Torta salata alle cipolle, alta 2,5 cm	precotta	_ _ _ _ _ ■□
Dolci		
Kaiserschmarrn, cotti	–	_ □□■□□_ _

¹ Aggiungere 1 cucchiaino di addensante per salsa alla carne cruda/al pesce crudo.

Altre applicazioni

Alimenti adatti all'applicazione speciale "Cuocere delicato"

Alimenti	Indicazione per la preparazione
Carne¹	
Salsiccia bollita (maiale), 100 g, cotta	–
Spiedino, filetto di manzo, a dadi di 50 g, crudo	marinato, con speck
Spiedino, carne di maiale, a dadi di 50 g, crudo	marinato, con peperoni e cipolla
Petto di pollo, alto 3 cm, crudo	naturale, speziato
Bistecca sella di vitello, alta 2,5 cm, cruda	marinata, con salsa
Costolette, alte 3,5 cm, crude	–
Pesce¹	
Trota, intera, 350 g, cruda	speziata, ripieno: burro, erbette
Cotoletta di halibut, alta 3 cm, cruda	marinata
Filetto di merluzzo, alto 3,5 cm, crudo	marinato
Filetto di salmone, alto 3 cm, crudo	speziato
Filetto di merluzzo, 180 g	Guarnizione: spinaci e crème fraîche
Filetto di tonno, alto 3 cm, crudo	marinato
Spiedino di pesce siluro, a dadi da 50 g	marinato, con speck
Verdura	
Cavolfiore, a rosette grandi, crudo	speziato
Broccoli, a rosette grandi, crudi	speziati, con/senza salsa al formaggio
Patate, non farinose, in quarti/a fette, crude	Sale
Cavolo rapa, rondelle di 2 cm, crudo	Sale, pepe, noce moscata
Zucca, a dadini di 1,5 cm, cruda	Sale, pepe, olio di semi di zucca
Pannocchie, crude	Sale, burro
Carote, a fette di 2 cm, crude	Sale, pepe, burro
Peperoni, a pezzi grossi, crudi	marinati
Cavolini di Bruxelles, interi, crudi	Sale, pepe, noce moscata
Asparagi, interi, crudi	Sale, burro
Patate dolci, a dadini/fette di 1,5 cm, crude	Sale
Zucchine, a fette di 2 cm, crude	marinate

Altre applicazioni

Alimenti	Indicazione per la preparazione
Pasta, riso	
Pasta fresca, tortellini, precotti	Salsa
Pasta corta, cruda	Sale, 1 : 3 (impasto : acqua)
Riso, riso Basmati, durata di cottura 10 minuti, crudo	Sale, 1 : 2,5 (riso : acqua)
Riso, riso al naturale, durata di cottura 8 minuti, crudo	Sale, 1 : 2 (riso : acqua)
Riso, riso parboiled, durata di cottura 8-12 minuti, crudo	Sale, 1 : 2 (riso : acqua)
Riso, riso a chicco tondo, cotto	–
Pastina da minestra, cruda	ricoperta di brodo
Pizza e impasti salati	
Gnocchi, precotti	Sale, burro
Purè di patate, pronto	–
Schupfnudeln, precotti	Sale, burro

¹ Aggiungere 1 cucchiaino di addensante per salsa alla carne cruda/al pesce crudo.

Altre applicazioni

Cottura di menù – automatica

Per la cottura automatica di menù è possibile combinare 3 diversi alimenti, p.es. pesce con riso e verdure.

Gli alimenti vengono introdotti in forno in tempi diversi per essere poi pronti tutti alla stessa ora.

Si possono scegliere gli alimenti nella sequenza che si preferisce perché il forno a vapore combinato li suddivide in autonomia in base alla durata di cottura e indica quale alimento introdurre.

Le funzioni *Fine alle* e *Avvio alle* non sono proposte con la cottura del menù.

Utilizzare l'applicazione speciale Cottura di menù

■ Selezionare *Altri/e*  | Applicazioni speciali | Cottura di menù.

■ Selezionare l'alimento desiderato.

A seconda dell'alimento è poi richiesto di immettere dimensione, peso e grado di cottura.

■ Selezionare eventualmente i valori desiderati e confermare con *OK*.

■ Selezionare *Aggiungere pietanza*.

■ Selezionare l'alimento desiderato e procedere come per il primo.

■ Ripetere eventualmente il procedimento anche per il terzo alimento.

Dopo aver confermato *Avvio cottura menù*, si richiede di introdurre l'alimento con la durata di cottura più lunga.

■ Se si cuociono alimenti che gocciolano o che colorano in recipienti forati, introdurli direttamente sopra la teglia universale. Si evita così che sapore e colore possano intaccare altri alimenti a causa del liquido che gocciola.

All' termine della fase di riscaldamento, all'utente viene indicato quando introdurre il successivo alimento. Quando si raggiunge questo momento, suona un segnale.

Questo processo si ripete eventualmente anche per il terzo alimento.

È possibile combinare anche alimenti non indicati. Indicazioni relative a ciò si trovano al capitolo "Cottura a vapore", par. "Cottura menù– manuale".

Conservazione

Utilizzare solo alimenti freschi, in perfette condizioni, senza ammaccature né punti troppo maturi.

Vasetti

Usare vasetti e coperchi in ottimo stato e lavati accuratamente. È possibile usare vasetti con coperchio avvitabile o con coperchio di vetro e guarnizione di gomma.

Affinché la preparazione sia uniforme, i vasetti devono avere la stessa grandezza.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con un panno pulito e acqua calda e chiuderli.

Frutta

Selezionare accuratamente la frutta, lavarla brevemente ma bene e lasciarla sgocciolare. Lavare con precauzione le bacche facendo attenzione a non schiacciarle.

Eliminare altresì la buccia, il picciolo, i noccioli o gli ossi. Tagliare la frutta più grande a pezzetti. Ad es. tagliare le mele a fette.

Punzecchiare la buccia di frutta più grande con nocciolo (susine, albicocche) più volte con una forchetta o uno stuzzicadenti, per evitare che scoppi.

Verdura

Mondare, lavare e tagliare a pezzi la verdura.

Scottare la verdura prima della conservazione, affinché mantenga il suo colore (v. cap. "Altre applicazioni" par. "Scottare").

Livello di riempimento

Mettere gli alimenti senza comprimerli nei vasetti, mantenendo al minimo 3 cm liberi sotto il bordo. Se si comprimono gli alimenti, le cellule si danneggiano. Battere delicatamente il vasetto pieno su un canovaccio, per distribuire meglio il contenuto. Versare nel vasetto il liquido. Il contenuto deve rimanere coperto dal liquido.

Per la frutta utilizzare una soluzione di acqua e zucchero, per la verdura una soluzione di sale o aceto.

Carne e salsicce

Arrostire o cuocere la carne non ultimando del tutto la cottura. Disporre la carne nei vasetti e versarvi il fondo di cottura, diluito con acqua o brodo di cottura. Fare attenzione che il bordo del vasetto sia pulito e privo di grasso. Riempire i vasetti solo fino a metà, dato che la massa di carne si alza durante la conservazione.

Suggerimenti


- Sfruttare il calore residuo, estraendo i vasi dal vano cottura circa 30 minuti dopo aver spento il forno.
- Coprire poi i vasi con un panno e lasciarli coperti per circa 24 ore affinché si raffreddino lentamente.

Altre applicazioni


Conservare gli alimenti

- Inserire un recipiente di cottura forato o la griglia nel ripiano 1.
- Disporre i vasetti nel recipiente di cottura o sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.

Impostazioni

Altri/e  | Applicazioni speciali | Conservazione

o

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata conservazione: v. tabella

Altre applicazioni

I tempi indicati nella tabella sono indicativi.

Alimenti da conservare	🌡️ [°C]	⌚* [min]
Frutta a bacche		
Ribes	80	50
Uva spina	80	55
Mirtilli rossi	80	55
Frutta con nocciolo		
Ciliegie	85	55
Prugne Mirabelle	85	55
Prugne	85	55
Pesche	85	55
Prugne regina Claudia	85	55
Frutta con torsolo		
Mele	90	50
Mousse di mele	90	65
Mele cotogne	90	65
Verdura		
Fagioli	100	120
Fagioli grossi	100	120
Cetrioli	90	55
Rapa rossa	100	60
Carne		
Precotta	90	90
Arrostita	90	90

🌡️ Temperatura, ⌚ Durata

* Le durate relative alla conservazione valgono per vasi da 1,0 l. Per vasetti da 0,5 l la durata si riduce di 15 minuti, per vasetti da 0,25 l di 20 minuti.

Altre applicazioni

Torte (modalità Conservazione)

Per la modalità conservazione bene si adattano gli impasti liquidi per torte, il pan di Spagna e l'impasto al lievito. Il dolce si può conservare per ca. 6 mesi.

Non è possibile conservare a lungo le torte di frutta, dal momento che devono essere consumate entro 2 giorni.

Utilizzare solo vasetti e accessori in perfette condizioni, lavati e puliti. I vasetti devono essere più stretti in basso e più larghi in alto. Sono più adatti i vasetti da 0,25 l.

Ogni vaso deve essere chiudibile con guarnizioni in gomma, coperchio in vetro e ganci a molla.

Affinché la preparazione sia uniforme, i vasetti devono avere tutti la stessa grandezza.

- Ungere i vasetti fino a ca. 1 cm sotto il bordo.
- Cospargere il vasetto con pangrattato.
- Riempire i vasetti $\frac{1}{2}$ o $\frac{2}{3}$ con l'impasto (in base alla ricetta). Accertarsi che il bordo dei vasetti rimanga pulito.
- Inserire la griglia al 2° ripiano.
- Disporre i vasetti **aperti** della stessa dimensione sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.
- Chiudere i vasetti **subito** dopo la fase di conservazione con l'apposito anello, coperchio e ganci; il dolce non deve raffreddarsi. Se l'impasto è traboccato sul bordo può essere premuto nel vasetto con il coperchio in vetro.

I tempi riportati nella tabella sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di conservazione più breve. Se necessario si può prolungare la durata.

Tipo d'impasto	Modalità	Fase	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Impasto soffice		—	160	—	35–45
Pan di Spagna		—	160	—	50–55
Impasto al lievito		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatura, ΔΔ Umidità, 🕒 Durata di conservazione

Calore superiore/inferiore, Cottura combinata + Calore superiore/inferiore


Essiccazione

Per essiccare utilizzare esclusivamente l'applicazione speciale Essiccazione oppure la modalità Cottura comb. + Thermov. plus, di modo che l'umidità possa fuoriuscire.

Banane, ananas e funghi gallinacci non possono essere essiccati.

- Tagliare gli alimenti da essiccare in pezzi uguali.
- Rivestire la griglia con carta forno e distribuire gli alimenti da essiccare uniformemente e possibilmente su uno strato sulla griglia.
- Far raffreddare frutta o verdura dopo l'essiccazione.
- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.
Per impedire la formazione di muffa e la decomposizione, accertarsi che nel recipiente non giunga umidità.

Impostazioni

Altri/e  | Applicazioni speciali | Essiccazione

Temperatura: v. tabella

Durata essiccazione: v. tabella

oppure



Cottura combinata  | Cottura comb. + Thermov. plus


Temperatura: v. tabella

Umidità: 0 %

Durata di essiccazione: v. tabella

I tempi di essiccazione riportati nella tabella sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di essiccazione più breve. Se necessario si può prolungare la durata.

Alimenti da essiccare	 [°C]	 [h]
Mele, ad anelli	70	6–8
Albicocche, tagliate a metà, senza nocciolo	60–70	10–12
Pere, a spicchi	70	7–9
Erbette	40	1,5–2,5
Funghi*	50	5–7
Pomodori, a fette	70	7–9
Agrumi, a fette	70	8–9
Prugne, senza nocciolo	60–70	10–12

 Temperatura,  Durata di essiccazione (ore)

* Per l'essiccazione sono adatti funghi porcini, Shiitake, spugnole. I funghi sono essiccati a sufficienza quando sono "fruscianti".


Altre applicazioni

Utilizzare Funzione Shabbat e Yom-Tov

Le applicazioni speciali Funzione Shabbat e Yom-Tov servono quale supporto per le tradizioni religiose.

Seguire le istruzioni a display per rispettare i dettami dello Shabbat.

Il forno a vapore combinato riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e mantiene questa temperatura per max. 24 ore (Funzione Shabbat) o 76 ore (Yom-Tov). Il forno a vapore combinato si spegne in automatico per entrambe le applicazioni speciali dopo 76 ore.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare Altri/e  | Applicazioni speciali.
- Selezionare Funzione Shabbat.
- Selezionare l'applicazione speciale desiderata (Funzione Shabbat o Yom-Tov).

Se è stato impostato un timer oppure un allarme, non è possibile avviare l'applicazione speciale.

Non è possibile modificare un'applicazione speciale avviata oppure salvarla sotto Programmi personalizzati.

In caso di interruzione della corrente viene interrotta l'applicazione speciale. Il forno a vapore combinato rimane nello stato Shabbat, finché è staccato dalla rete elettrica. Non appena si ripristina il collegamento, a display compare Interruzione corrente elettrica. Il procedimento è stato interrotto..


Utilizzare Funzione Shabbat

Questa applicazione speciale è adatta allo Shabbat settimanale. È possibile riscaldare gli alimenti per max. 24 ore finché si apre per la prima volta lo sportello.

- Impostare la temperatura.
- Confermare con *OK*.

Compaiono Funzione Shabbat e la temperatura impostata.

Il riscaldamento del vano cottura si attiva per ca. 30 secondi dopo aver chiuso lo sportello. La luce del vano cottura rimane accesa durante l'intero procedimento di cottura.


Non compare l'ora. Tutti i tasti sensore (escluso il tasto On/Off ) non reagiscono.

Appare la segnalazione Shabbat - non aprire lo sportello. Dopo circa 45 minuti questa segnalazione si spegne e di tanto in tanto ricompare.

Se **non** compare la segnalazione, il forno a vapore combinato non sta riscaldando ed è possibile aprire e richiudere lo sportello.

Non appena viene aperto lo sportello, il riscaldamento del vano cottura **rimane spento** fino al termine dell'applicazione speciale.

Se si tiene chiuso lo sportello fino alla fine dell'applicazione speciale, il riscaldamento del vano cottura si spegne solo dopo 24 ore. Il forno a vapore combinato rimane acceso.

- Se si desidera terminare l'applicazione speciale in anticipo, spegnere il forno a vapore combinato con il tasto On/Off .

Al termine dell'applicazione speciale, scompare l'avviso Shabbat - non aprire lo sportello e il riscaldamento del vano cottura si spegne. Gli altri avvisi rimangono visualizzati a display finché il forno a vapore combinato si spegne automaticamente dopo 76 ore.


Utilizzare Yom-Tov

Questa applicazione speciale è adatta a più giorni di festa nel corso della settimana. È possibile riscaldare gli alimenti per max. 76 ore. Durante questo lasso di tempo è possibile aprire e chiudere più volte lo sportello.

- Impostare la temperatura.
- Confermare con *OK*.


Compaiono Yom-Tov e la temperatura impostata.

Il riscaldamento del vano cottura si attiva per ca. 30 secondi dopo aver chiuso lo sportello. La luce del vano cottura rimane accesa durante l'intero procedimento di cottura.

Non compare l'ora. Tutti i tasti sensore (escluso il tasto On/Off ) non reagiscono.

Appare la segnalazione Shabbat - non aprire lo sportello. Dopo circa 45 minuti questa segnalazione si spegne e di tanto in tanto ricompare.

Se la segnalazione **non** compare, è possibile aprire e richiudere lo sportello più volte. Il riscaldamento del vano cottura **rimane acceso**.

- Se si desidera terminare l'applicazione speciale in anticipo, spegnere il forno a vapore combinato con il tasto On/Off .

Il riscaldamento del vano cottura rimane acceso fino alla fine dell'applicazione speciale. Il forno a vapore combinato si spegne automaticamente dopo 76 ore.

Altre applicazioni

Estrarre il succo

Con il forno a vapore combinato è possibile estrarre il succo da frutta polposa o mediamente dura.

I frutti particolarmente maturi sono più adatti, infatti più un frutto è maturo, più aromatico ne risulterà il succo.

Operazioni preliminari

Selezionare e lavare la frutta ed eliminare eventualmente le parti guaste.

Togliere il peduncolo da uva e visciole, perché contiene sostanze amare. Non occorre rimuovere il peduncolo delle bacche.

Tagliare la frutta grande come le mele a dadini di 2 cm. Più dura è la frutta, più minutamente la si deve tagliare.


Suggerimenti

- Mescolare la frutta dolce e la frutta asprigna per rendere il sapore più completo.
- Per la maggior parte della frutta si ottiene una maggiore quantità di succo e un aroma migliore, se alla frutta si aggiunge zucchero e la si lascia riposare per alcune ore. Per 1 kg di frutta dolce si consiglia di aggiungere 50–100 g di zucchero; per 1 kg di frutta asprigna, invece, 100–150 g.
- Per conservare il succo ottenuto, versarlo ancora caldo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Estrarre il succo

- Sistemare la frutta già preparata in un recipiente forato.
- Disporvi sotto un contenitore non forato o la teglia universale per raccogliere il succo.

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 40-70 minuti


Scottare


La verdura dovrebbe venir sbollentata prima di congelarla. In tal modo gli alimenti sbollentati e congelati si conservano meglio.

La verdura che viene scottata mantiene meglio il colore.

- Sistemare la verdura già preparata in un recipiente forato.
- Dopo aver scottato queste pietanze, passarle nell'acqua gelida, affinché si raffreddino rapidamente. Poi farle ben sgocciolare.

Impostazioni

Altri/e  | Applicazioni speciali | Scottare
oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata scottare: 1 minuto

Sterilizzare le stoviglie

Le stoviglie e i biberon disinfettati nel forno a vapore combinato non presentano germi al termine del procedimento. Controllare tuttavia con le indicazioni del produttore se tutti i componenti sono resistenti alle alte temperature (fino 100 °C) e al vapore.

Scomporre i biberon nei loro componenti. Riasssemblare i biberon quando sono completamente asciutti. Solo in questo modo è possibile evitare che possano contenere batteri.


- Sistemare tutte le stoviglie sulla griglia o in un recipiente forato in modo che non si tocchino e con l'apertura rivolta verso il basso. In tal modo il vapore potrà circolare liberamente tra le diverse parti.

Impostazioni

Altri/e  | Applicazioni speciali | Sterilizzare le stoviglie

Durata: da 1 minuto a 10 ore

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C


Durata: 15 minuti


Altre applicazioni

Riscaldare stoviglie

Preriscaldando le stoviglie, gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

Utilizzare stoviglie resistenti a temperature alte.

- Inserire la griglia al ripiano 2 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche disporre la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano e posizionarvi sopra le stoviglie. Se necessario è possibile smontare anche le griglie di introduzione.
- Selezionare Altri/e  | Applicazioni speciali.
- Selezionare Riscaldare stoviglie.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.


Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile scottarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, le griglie di introduzione e gli accessori. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie.

Tenere in caldo

È possibile tenere in caldo le pietanze nel vano cottura per max. 2 ore.


Per preservare la qualità degli alimenti, selezionare una durata breve.

- Selezionare Altri/e  | Applicazioni speciali.
- Selezionare Tenere in caldo.
- Introdurre nel vano cottura gli alimenti da mantenere in caldo e confermare con *OK*.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata.

Lievitazione impasto

- Preparare l'impasto come da indicazioni nella ricetta.
- Disporre le fondine aperte con l'impasto in un recipiente forato oppure sulla griglia.
A seconda delle dimensioni della fondina con impasto è possibile anche disporre la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano e posizionarvi sopra la fondina. Se necessario è possibile smontare anche le griglie di introduzione.

Impostazioni

Altri/e  | Applicazioni speciali | Lievitazione impasto

o

Cottura a vapore 

Temperatura: 30 °C

Umidità: 100 %

Durata: a seconda della ricetta


Scaldare le salviette

- Inumidire gli asciugamani per gli ospiti e arrotolarli in modo compatto.
- Sistemare le salviette l'una accanto all'altra in un recipiente forato.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Scaldare salviette umide

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 70 °C

Durata di cottura: 2 minuti


Fondere la gelatina

- Ammollare la **gelatina in fogli** in acqua fredda per circa 5 minuti. I fogli di gelatina devono essere ben coperti dall'acqua. Strizzare la gelatina e versare l'acqua dalla fondina. Rimettere i fogli strizzati di gelatina nella fondina.
- Versare la gelatina **macinata** in una terrina e aggiungere tanta acqua quanto indicato sulla confezione.
- Coprire la terrina e disporla in un recipiente di cottura forato.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Fondere la gelatina

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: 1 minuto

Altre applicazioni

Sciogliere il miele

- Aprire un po' il coperchio svitandolo e sistemare il vasetto di miele in un recipiente forato.
- Mescolare il miele a metà procedimento.

Quando si liquefa (decrystalizza) il miele a una temperatura di 60 °C, l'obiettivo principale è ottenere di nuovo un alimento spalmabile.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Sciogliere il miele

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 60 °C

Durata: 90 minuti (indipendentemente dalla dimensione del vasetto o dalla quantità di miele nel vasetto)

Fondere il cioccolato

Nel forno a vapore combinato è possibile fondere ogni specie di cioccolato. In caso di glassa al cioccolato, mettere la confezione chiusa in un recipiente forato.

- Sminuzzare il cioccolato.
- Versare grandi quantità in un recipiente non forato, quantità piccole invece in una tazza o in una ciotola.
- Coprire il recipiente con della pellicola resistente alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore.
- Mescolare grandi quantità a metà procedimento.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Fondere cioccolato

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 65 °C

Durata di cottura: 20 minuti

Cuocere la pancetta


La pancetta non diventa dorata.

- Versare la pancetta (a dadini, striscioline o fettine) in un recipiente non forato.
- Coprire il contenitore con della pellicola resistente alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Sciogliere il lardo

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

Stufare le cipolle


Stufare significa cuocere l'alimento nel suo stesso succo, aggiungendo eventualmente un po' di grasso.

- Tagliare a pezzetti la cipolla e versarla con un po' di burro in un recipiente non forato.
- Coprire il contenitore con della pellicola resistente alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Stufare le cipolle

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti


Conservare le mele

La conservabilità delle mele non trattate può essere prolungata. Trattare le mele con il vapore riduce la formazione di marciume. Se il locale è asciutto, fresco e ben ventilato, le mele si conservano bene per 5, 6 mesi. È possibile effettuare questo procedimento solo con le mele, non con altra frutta con torsolo.

Impostazioni

Programmi automatici  | Frutta | Mele | Alimento intero

oppure

Cottura a vapore 


Temperatura: 50 °C

Durata di conservazione: 5 minuti

Preparare uova strapazzate

- Sbattere 6 uova con 375 ml di latte (senza renderle spumose).
- Insaporire il mix di latte e uova e versarlo in un recipiente di cottura non forato unto di burro.

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

Altre applicazioni

Composta di frutta

Utilizzare solo alimenti freschi, in perfette condizioni, senza ammaccature né punti troppo maturi.

Vasetti

Utilizzare solo vasi integri e puliti con coperchio twist-off per un contenuto max. di 250 ml.

Dopo aver versato il composto nel vaso pulire il bordo con un panno pulito e acqua calda.

Operazioni preliminari

Selezionare accuratamente la frutta, lavarla brevemente ma bene e lasciarla sgocciolare. Lavare con precauzione le bacche facendo attenzione a non schiacciarle.

Eliminare gambi, piccioli e ossi.

Passare con il frullatore a immersione la frutta, altrimenti la crema spalmabile alla frutta non risulta consistente. Aggiungere alla purea di frutta la necessaria dose di zucchero gelificante (v. indicazioni del produttore). Mescolare bene.

Se si utilizzano frutti dolci si consiglia di aggiungere anche acido citrico.

Preparare crema spalmabile di frutta

- Riempire i vasi per max. due terzi.
- Disporre i vasi aperti in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Al termine del tempo di preparazione lasciare i vasi ancora in piedi per 1-2 minuti.
- Infine chiudere i vasi con un coperchio e farli raffreddare.

Impostazioni

Cottura combinata  | Cottura comb. + Thermov. plus

Temperatura: 150 °C

Umidità: 0 %

Durata: 35-45 minuti

Spellare gli alimenti


- Incidere verdura e frutta come pomodori, nettarine ecc. a forma di croce sulla parte del picciolo. Successivamente sarà facile togliere la buccia.
- Disporre gli alimenti in un recipiente di cottura forato quando si lavora con il vapore e su una teglia universale quando si utilizza il grill.
- Sciacquare subito con acqua fredda le mandorle appena tolte dall'apparecchio. Altrimenti non sarà possibile pelarle.

Impostazioni

Altri/e  Grill grande


Livello: 3

Durata: v. tabella

Alimenti	 [min.]
Peperoni	10
Pomodori	7


 Durata

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Alimenti	 [min.]
Albicocche	1
Mandorle	1
Pesche noci	1
Peperoni	4
Pesche	1
Pomodori	1

 Durata

Altre applicazioni

Preparare lo yogurt

Sono necessari il latte e della coltura o dei fermenti di yogurt.

Utilizzare yogurt naturale con colture fresche e senza additivi. Lo yogurt riscaldato non è indicato.

Lo yogurt deve essere fresco (con un breve tempo di conservazione).

Per preparare lo yogurt sono adatti il latte UHT a temperatura ambiente e il latte fresco.

È possibile utilizzare il latte UHT senza ulteriore trattamento. Il latte fresco deve essere prima riscaldato a 90 °C (non bollito), poi raffreddato a 35 °C. Utilizzando il latte fresco, lo yogurt risulterà un po' più denso rispetto all'uso del latte UHT.

Yogurt e latte devono avere lo stesso contenuto di grassi.

Nel corso della coagulazione i vasetti non devono essere mossi o scossi.

Al termine della preparazione raffreddare subito lo yogurt in frigorifero.

La densità, la percentuale di grassi e le colture utilizzate nello yogurt iniziale, influenzano la consistenza dello yogurt preparato. Non tutti gli yogurt sono adatti come yogurt iniziale.


Suggerimento: se si usano fermenti per lo yogurt, è possibile preparare lo yogurt con il latte e la panna mescolati. Mescolare $\frac{3}{4}$ di litro di latte con $\frac{1}{4}$ di litro di panna.

- Mescolare 100 g di yogurt con 1 litro di latte oppure preparare i fermenti liofilizzati come indicato sulla confezione.
- Versare il composto nei vasetti di vetro e chiuderli.
- Disporre i vasi chiusi in un recipiente forato oppure sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.
- Appena la durata di preparazione è terminata, mettere i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Preparare yogurt

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: 5:00 h

Possibili cause per risultati insoddisfacenti

Lo yogurt non è compatto:
conservazione errata dello yogurt di partenza, la catena del freddo è stata interrotta, la confezione era danneggiata, il latte non è stato riscaldato a sufficienza.

Si è depositato del liquido:
sono stati mossi i vasetti, lo yogurt non è stato raffreddato in modo sufficientemente rapido.

Lo yogurt è granuloso:
il latte è stato riscaldato a temperature troppo alte, il latte non era adatto, il latte e lo yogurt di partenza non sono stati distribuiti uniformemente.

I numerosi programmi automatici accompagnano l'utente in modo confortevole e sicuro al raggiungimento di risultati di cottura ottimali.

Categorie

I programmi automatici **Auto** sono suddivisi in categorie per una migliore panoramica. Selezionare il programma adatto alla pietanza da preparare e seguire le indicazioni a display.

Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Compaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

- Selezionare il programma automatico desiderato.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Suggerimento: Tramite Informazioni **i** è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, p.es. le informazioni per introdurre o voltare la pietanza.

Indicazioni per l'uso

- Al termine del procedimento di cottura lasciare che il vano cottura si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.
- Le indicazioni del peso fanno riferimento al peso per singolo pezzo. È possibile cuocere un pezzo di salmone da 250 g oppure dieci pezzi di salmone da 250 g cad. contemporaneamente.

- Il grado di cottura e la doratura sono raffigurati da una barra a sette segmenti. Tramite l'area di navigazione si può impostare il grado di cottura o doratura desiderato.
- Per cuocere pane e dolci utilizzare gli stampi per forno indicati nelle ricette.
- Nella categoria Riso per i programmi di riso a chicco lungo e riso a grani tondi, è disponibile selezionare anche Generale. Utilizzare questo programma automatico se si desidera preparare riso a chicco lungo e riso a chicco tondo, non disponibili come programma automatico specifico.
- In alcuni programmi automatici l'ora di avvio o di fine può essere posticipata con Avvio alle o Fine alle.
- Alla voce menù Visualizzare fasi di cottura sono elencate le singole fasi di cottura del programma automatico. Per alcuni programmi automatici è disponibile inoltre la voce menù Visualizzare azioni. Azioni necessarie, p.es. per introdurre le pietanze oppure per aggiungere ingredienti, possono essere visualizzate da questa voce menù. Durante il procedimento di cottura è possibile visualizzare le azioni con Informazioni **i**.
- Se si introducono pietanze nel vano cottura molto caldo, fare attenzione quando si apre lo sportello. Può fuoriuscire vapore caldo. Fare un passo indietro e aspettare che il vapore si sia disperso. Accertarsi di non venire a contatto né con il vapore molto caldo né con le pareti di cottura calde. Pericolo di ustioni e scottature.

Programmi automatici

- Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare Prolung. cottura o Prolung. cottura (pane e dolci).
- I programmi automatici possono essere salvati come Programmi personalizzati. A tale scopo, al termine di un programma automatico selezionare il tasto sensore ↵.

Programmi personalizzati

È possibile creare e salvare max. 20 programmi personalizzati.

- È possibile combinare max. 9 fasi di cottura per descrivere con precisione lo svolgimento delle ricette preferite oppure di quelle utilizzate più frequentemente. Per ogni fase di cottura selezionare le impostazioni come la modalità, la temperatura e la durata di cottura.
- Si può immettere il nome del programma relativo alla ricetta.


Richiamandolo e riavviandolo, il programma si svolge in automatico.

Altre possibilità per creare programmi personalizzati:

- al termine di un programma automatico o di un'applicazione speciale salvare questi come programma personalizzato.
- Dopo lo svolgimento salvare un processo di cottura con la durata impostata.

Infine immettere un nome programma.

Creare programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .
- Selezionare Creare programma.

Adesso è possibile stabilire le impostazioni per la prima fase di cottura.

Seguire le indicazioni visualizzate a display:

- selezionare e confermare le impostazioni desiderate.

Se si seleziona la funzione Preriscaldamento, si conclude dapprima la prima fase di cottura. Infine aggiungere tramite Aggiungere fase cottura un'ulteriore fase di cottura, impostando una durata. Solo allora è possibile salvare o avviare il programma.

- Se necessario selezionare Altri parametri, per attivare o disattivare le funzioni Booster e Crisp function.
- Selezionare Terminare fase cottura.

Tutte le impostazioni per la prima fase di cottura sono stabilite.

È possibile aggiungere altre fasi di cottura, p.es. se dopo la prima modalità se ne deve utilizzare un'altra.

- Se sono necessarie ulteriori fasi di cottura, selezionare Aggiungere fase cottura e procedere come per la 1° fase di cottura.

Se si desidera controllare o modificare in seguito le impostazioni, selezionare la rispettiva fase di cottura.

- Non appena sono state stabilite tutte le fasi di cottura, selezionare Salvare.
- Immettere il nome del programma.
- Selezionare ✓.


A display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con OK.

Il programma salvato può essere avviato subito o successivamente oppure è possibile modificarne le fasi di cottura.

Programmi personalizzati


Avviare i programmi personalizzati


- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare Programmi personalizzati .
- Scegliere il programma desiderato.
- Selezionare Procedere.

A seconda delle impostazioni del programma compaiono le seguenti voci menù:

- Avvio immediato
Il programma si avvia subito. Si accende subito il riscaldamento del vano cottura.
- Fine alle
Si stabilisce il momento in cui il programma deve terminare. Si spegne in automatico il riscaldamento del vano cottura.
- Avvio alle
Si stabilisce il momento in cui il programma deve iniziare. Si accende in automatico il riscaldamento del vano cottura.
- Visualizzare fasi di cottura
Appare un riepilogo delle impostazioni.
- Visualizzare azioni
Compaiono le azioni necessarie, p.es. per introdurre le pietanze.
- Selezionare la voce di menù desiderata.


Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

Tramite Informazioni  è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, p.es. le informazioni per introdurre o voltare la pietanza.

- Quando è trascorso il programma, selezionare il tasto sensore .

Modificare le fasi di cottura

Le fasi di cottura dei programmi automatici salvati con un nome personalizzato non possono essere modificate.


- Selezionare Programmi personalizzati .
- Selezionare il programma da modificare.
- Selezionare Modificare fasi cottura.
- Selezionare la fase di cottura che si desidera modificare oppure Aggiungere fase cottura per aggiungere una fase.
- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.
- Se si avvia il programma modificato senza modificarlo, selezionare Avviare programma.
- Se sono state modificate tutte le impostazioni, selezionare Salvare.

A display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Confermare con *OK*.

Il programma memorizzato è stato modificato e adesso è possibile avviarlo subito o con posticipo.

Modificare nome


- Selezionare Programmi personalizzati .
- Selezionare il programma da modificare.
- Selezionare Modificare nome.
- Modificare il nome del programma.
- Selezionare ✓.

A display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.



- Confermare con *OK*.

Il programma viene rinominato.

Cancellare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .
- Selezionare il programma da cancellare.
- Selezionare Cancellare programma.
- Confermare la richiesta con *Sì*.

Il programma viene cancellato.

Tramite Altri/e  | Impostazioni  | Impostazioni di serie | Programmi personalizzati è possibile cancellare contemporaneamente tutti i programmi personalizzati.

Cuocere pane e dolci

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizze, patate fritte e alimenti simili dovrebbero risultare dorati e non troppo scuri.

Indicazioni per la cottura di pane, dolci

- Impostare la durata di cottura. La cottura di pane e dolci non deve essere selezionata troppo tempo prima. L'impasto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.
- In generale si possono utilizzare la griglia, la teglia universale e qualsiasi stampo in materiale termoresistente.
- Disporre gli stampi sempre sulla griglia.
- Cuocere i prodotti surgelati ad es. dolci, pizza o baguette sempre sulla griglia.

La teglia universale con temperature molto alte può deformarsi a tal punto da renderne impossibile l'estrazione dal vano cottura quando è ancora calda.

- Prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette o similari possono essere cotti sulla teglia universale. Durante la preparazione voltare più volte questi prodotti.
- Cuocere contemporaneamente al massimo su 2 ripiani.

Usare carta da forno

Gli accessori Miele come ad es. la teglia universale sono in PerfectClean (v. capitolo "Pulizia e manutenzione"). In generale le superfici in PerfectClean non devono essere unte o rivestite con carta da forno.

- Usare la carta da forno per preparare:
 - impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio (pane tipo laugen) perché tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean
 - impasti con un alto contenuto di albumina come pan di Spagna, meringhe e amaretti perché si attaccano facilmente
 - pasta sfoglia o impasti per strudel
 - prodotti surgelati sulla griglia
 - prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette o similari sulla teglia universale

Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci

- Per cuocere pane e dolci utilizzare preferibilmente stampi scuri, opachi. Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.
- Sistemare le torte negli stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura affinché il calore si distribuisca in modo ottimale nello stampo e si ottengano risultati di cottura uniformi.
- Per cuocere surgelati come patatine fritte, crocchette, torte, pizza e baguette impostare una temperatura media tra quelle indicate dal produttore.
- Se per la durata di cottura è indicato un range, verificare dopo la durata più breve se gli alimenti sono cotti. Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto. Il dolce è cotto se sullo stuzzicadenti non rimane traccia dell'impasto.

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato al capitolo "Menù principale e sottomenù".

Cottura combinata

Questa modalità funziona con una combinazione di modalità tradizionale del forno e umidità. La superficie dell'alimento non si asciuga quando alla cottura si aggiunge vapore. Pane, panini e pasta sfoglia ottengono una crosta lucida e croccante.

È possibile selezionare uno dei diversi tipi di riscaldamento:

- Cottura comb. + Thermov. plus
- Cottura combin. + Calore sup./inf.
- Cottura combinata + Grill

si consiglia di cuocere pane e panini in più fasi di cottura: la lucentezza di ottiene nella 1° fase di cottura con massima umidità e bassa temperatura. La doratura si ottiene nella successiva fase di cottura con umidità elevata e temperatura alta. Infine si essicca con umidità ridotta e temperatura medio-alta.

Suggerimento: Ricette e tabelle di cottura complete con indicazioni di modalità, temperature, umidità e durate di cottura sono riportate nel ricettario Miele "Cuocere, arrostitire e cucinare con il vapore".

Cuocere pane e dolci

Programmi automatici

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Thermovent plus

Utilizzare questa modalità se si desidera cuocere dolci o pane contemporaneamente su più ripiani.

Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore, poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Calore superiore/inferiore

Utilizzare questa modalità per preparare ricette tradizionali. Per ricette descritte in libri di cucina datati, impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

Cuocere solo su un ripiano. Se si preparano torte in teglia, usare il ripiano 3. Per torte negli stampi scegliere il ripiano 2.

Cottura intensa

Questa modalità è adatta per cuocere torte con farcia umida, pizza, quiche e similari.

Introdurre le pietanze sul ripiano 1.

Calore inferiore

Selezionare questa modalità a fine cottura, se occorre dorare ulteriormente la parte inferiore della pietanza.

Calore superiore

Selezionare questa modalità alla fine della durata cottura per dorare la parte superiore della pietanza.

Questa modalità è adatta per gratinare sformati.

Torte dolci/salate speciali

Usare questa modalità per cuocere impasti soffici e impasti per pane surgelati.

Cottura delicata

Usare questa modalità per cuocere piccole quantità di alimenti come p.es. pizza surgelata o biscotti ritagliati a risparmio energetico.

Indicazioni per arrostire

- Non arrostire mai la carne ancora congelata altrimenti si secca. Scongela la carne prima di arrostirla.
- Prima della cottura eliminare pelle e nervi.
- Marinare e speziare la carne a piacere.
- Se si cuociono più pezzi di carne contemporaneamente, fare in modo che lo spessore dei pezzi sia uguale.
- Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra. Il vano cottura rimane più pulito ed è possibile infine utilizzare il succo della carne raccolto per preparare una salsa.




- Far “riposare” l'arrosto cotto circa 10 minuti prima di tagliarlo. In questo lasso di tempo il succo della carne si distribuisce uniformemente.

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato al capitolo “Menù principale e sottomenù”.

Cottura combinata

Questa modalità funziona con una combinazione di modalità tradizionale del forno e umidità. La superficie dell'alimento non si asciuga quando alla cottura si aggiunge vapore. La carne diventa tenera e succosa e ottiene una crosticina dorata. Utilizzare la modalità Cottura combinata  per cuocere carne, pesce e pollame.

È possibile selezionare uno dei diversi tipi di riscaldamento:

- Cottura comb. + Thermov. plus
- Cottura combin. + Calore sup./inf.
- Cottura combinata + Grill

Si consiglia di cuocere la carne lentamente e delicatamente in più fasi di cottura: nella 1° fase di cottura ad alta temperatura, per dorare la superficie. Nella 2° fase di cottura con umidità elevata e temperatura ridotta. La carne si cuoce uniformemente e le proteine si scompongono e rendono la carne più tenera.

Suggerimento: Ricette e tabelle di cottura complete con indicazioni di modalità, temperature, umidità e durate di cottura sono riportate nel ricettario Miele “Cuocere, arrostire e cucinare con il vapore”.

Arrostire

Programmi automatici

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Thermovent plus

Questa modalità è adatta per arrostire carne e pollame e conferire una crosta marroncina.


È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore, poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Calore superiore/inferiore

Utilizzare questa modalità per preparare ricette tradizionali. Per ricette descritte in libri di cucina datati, impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

Selezionare questa modalità Calore inferiore a fine cottura, se occorre dorare ulteriormente la parte inferiore della pietanza.

La modalità Cottura intensa non è indicata per arrostire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.

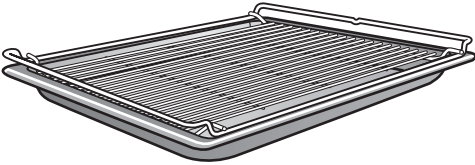
 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Se si apre lo sportello durante il procedimento al grill, i comandi diventano molto caldi.

Tenere chiuso lo sportello durante il procedimento di cottura con grill.

Indicazioni per grigliare

- Il preriscaldamento non è necessario per grigliare. Introdurre la pietanza nel vano cottura freddo.
- Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra.



- Se si griglia del pesce, disporre sulla griglia un foglio di carta forno della grandezza della pietanza.
- Grigliare pietanze alte, p.es. pollo a metà, sul ripiano 2 o 3, e pietanze piatte, p.es. bistecche sul ripiano 4.
- Voltare la pietanza dopo $\frac{2}{3}$ della durata di cottura. Eccezione: non voltare il pesce.

Consigli per grigliare

- Marinare la carne magra o spennellarla con olio. Altri grassi diventano scuri o generano fumo.
- Incidere di traverso le salsicce da grigliare.
- Utilizzare fette di carne o pesce del medesimo spessore per evitare differenze troppo accentuate nel tempo di cottura.
- Per la **prova di cottura** premere con un cucchiaino sulla carne. In questo modo si comprende fino a che punto è cotta la carne.
 - **al sangue/rosata**
quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
 - **cottura media**
quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
 - **ben cotta**
quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.
- Se la superficie di pezzi di carne più grandi diventa particolarmente dorata e il nucleo rimane crudo si consiglia di inserire la pietanza su un ripiano più basso o di continuare a grigliare con una temperatura più bassa.

Grigliare

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato al capitolo “Menù principale e sottomenù”.

Cottura combinata + Grill

Questa modalità è adatta per grigliare pietanze che possono dorarsi ma che allo stesso tempo non devono seccare, p.es. pannocchie.

Grill grande

Usare questa modalità per grigliare grandi quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in grandi stampi.


Grill piccolo

Usare questa modalità per grigliare piccole quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in piccoli stampi.

Grill ventilato


Questa modalità è adatta per grigliare pietanze con diametro maggiore, come p.es. pollame, polpettoni.

Indicazioni per la pulizia e la manutenzione

 Pericolo di ferirsi a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile scottarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, le griglie di introduzione e gli accessori.

Attendere che le resistenze, il vano cottura, le griglie di introduzione e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Per pulire il forno non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare, se si utilizzano prodotti non adatti. In particolare il frontale del forno a vapore combinato si danneggia a causa dell'azione di spray per forno e prodotti decalcificanti.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia.

In determinate circostanze lo sporco molto ostinato potrebbe danneggiare il forno.

Pulire il vano cottura, l'interno dello sportello e la relativa guarnizione non appena i componenti si sono raffreddati. Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile.

Per la pulizia utilizzare esclusivamente detergenti normalmente usati in ambito domestico.

Evitare di usare prodotti e detersivi alifatici contenenti idrogeno. Le guarnizioni potrebbero gonfiarsi.

- Pulire e asciugare il forno e gli accessori dopo ogni uso.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Se si eseguono in particolare cotture al vapore e non si utilizza il programma HydroClean, almeno una volta all'anno si consiglia di eseguire un processo di cottura con temperatura superiore a 225 °C per eliminare l'umidità anche nei punti meno accessibili dell'apparecchio.

Se il forno a vapore combinato non viene usato per un periodo prolungato, si raccomanda espressamente di pulirlo a fondo per evitare che si sviluppino odori sgradevoli. Lasciare poi aperto lo sportello.

Pulizia e manutenzione

Detergenti non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri;
- detergenti anticalcare;
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone);
- detergenti contenenti solventi;
- detergenti per lavastoviglie;
- detergenti per vetro;
- detergenti per piani cottura in vetroceramica;
- spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi);
- gomme cancella-sporco;
- raschietti affilati in metallo;
- lana d'acciaio;
- pagliette in acciaio inossidabile;
- detergenti meccanici usati per pulire determinati punti;
- detergenti e spray per forno.

Pulire il frontale

- Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, detersivo per piatti e acqua calda.
- Asciugare infine il frontale con un panno morbido.

Suggerimento: Per la pulizia è adatto anche un panno in microfibra leggermente inumidito senza detersivo.

PerfectClean

La superficie della teglia universale e della graticola sono **in PerfectClean**. La superficie assume un aspetto brillante. Le superfici in PerfectClean convincono per l'effetto antiaderente e la semplice pulizia.

Per un uso ottimale è importante pulire le superfici sempre dopo ogni uso. Se la superficie in PerfectClean si copre di residui derivanti dagli usi precedenti, l'effetto antiaderente non agisce. L'utilizzo ripetuto senza alcuna pulizia può rendere lo sporco ostinato.

Succo di frutta traboccato può alterare il colore delle superfici che non si riesce più a modificare. Questo però non pregiudica le proprietà dell'affinamento.

Per non compromettere l'effetto antiaderente, eliminare i residui dei prodotti di pulizia.

Per non danneggiare permanentemente le superfici PerfectClean, per la pulizia non utilizzare:

- detersivi abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone);
- detersivi per piani cottura in vetroceramica;
- detersivi per vetroceramica e acciaio inossidabile;
- lana d'acciaio;
- spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi);
- spray per forno;
- prodotti meccanici usati per pulire determinati punti;

Non lavare le parti in PerfectClean in lavastoviglie.

Pulizia e manutenzione

Vano cottura

È normale che dopo molto tempo il vano cottura assuma un colore giallognolo. La funzionalità rimane tuttavia qualitativamente invariata.

Accertarsi che nessun detersivo giunga nelle aperture della parete posteriore del vano cottura.

Per pulire il vano cottura comodamente è possibile smontare lo sportello, le griglie di introduzione e abbassare la resistenza del Calore superiore/Grill.

Pulire al termine di un procedimento con il vapore

■ Eliminare:

- la condensa con una spugna o un panno spugna,
- eliminare i residui di grasso con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti.

■ Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.


■ Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

Suggerimento: Infine è possibile far asciugare il vano cottura automaticamente con il programma *Asciugatura* (v. cap. "Manutenzione").

Pulire dopo aver cotto o grigliato

Pulire il vano cottura dopo aver cotto o grigliato le pietanze, altrimenti i residui di sporco tendono a bruciare e risultano più difficili da eliminare.

- Pulire il vano cottura e il lato interno dello sportello con una spugna pulita, acqua calda e detersivo per piatti. All'occorrenza utilizzare il lato ruvido della spugnetta.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.
- Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

Suggerimento: La pulizia risulta più semplice se si ammolano i residui per alcuni minuti con detersivo oppure impostando il programma *Altri/e*  | Pulizia | Ammollo.

Per lo sporco ostinato si consiglia di pulire il vano cottura con il programma *HydroClean* (v. par. "Manutenzione").

Pulire il filtro sul fondo

- Lavare e asciugare il filtro sul fondo dopo ogni impiego.
- Eliminare e rimuovere eventuali colorazioni e depositi di calcare del filtro sul fondo con dell'aceto, quindi risciacquarlo con l'acqua.

Pulire la guarnizione sportello

La guarnizione può diventare porosa e rompersi a causa dei residui di grasso.

Pulire la guarnizione dello sportello dopo aver arrostito, grigliato o cotto.

- Pulire la guarnizione con un panno in microfibra pulito e umido senza detersivo. Per la pulizia si può anche usare una spugna pulita, del detersivo per piatti e acqua calda.
- Asciugare la guarnizione con un panno morbido dopo ogni pulizia.
- Controllare se la guarnizione dello sportello è posizionata correttamente. Eventualmente premere la guarnizione dello sportello in modo che sia dappertutto liscia e uniforme.

Se la guarnizione dello sportello presenta danni come p.es. crepe, occorre sostituire la guarnizione. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

Fino al momento della sostituzione non eseguire processi di cottura con vapore e pulizia con il programma HydroClean.

Pulire il serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua può essere lavato in lavastoviglie.

- Estrarre il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso. Spingere leggermente verso l'alto il serbatoio dell'acqua per estrarlo.
- Vuotare il serbatoio dell'acqua.

Quando si estrae il serbatoio dell'acqua può fuoriuscire dell'acqua nel vano.

- Asciugare il vano.
- Risciacquare il serbatoio dell'acqua a mano o in lavastoviglie.
- Quindi asciugare il serbatoio dell'acqua con un panno, onde evitare residui di calcare.

Pulizia e manutenzione

Accessori

Pulire teglia universale e graticola

La superficie della teglia universale e della graticola sono in PerfectClean. Rispettare le indicazioni di pulizia al capitolo "Pulizia e manutenzione", par. "PerfectClean".


- Eliminare:
 - lo sporco leggero con un panno spugna pulito, acqua calda e detersivo per i piatti,
 - lo sporco più ostinato con una spugna pulita, acqua molto calda e detersivo per i piatti. Se necessario è possibile usare anche il lato più ruvido della spugna.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

Pulire i recipienti di cottura

I recipienti di cottura sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

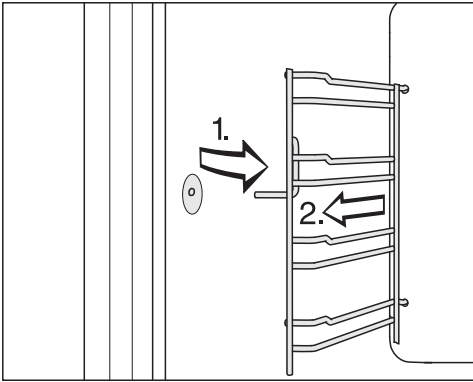
- Dopo ogni uso, lavare e asciugare i recipienti di cottura.
- Rimuovere le alterazioni di colore bluastre dei recipienti di cottura con l'aceto e risciacquarli con acqua.

Pulire le griglie di introduzione

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Il forno diventa molto caldo quando è in funzione. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Attendere che le resistenze, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati, prima di smontare le griglie di introduzione.



- Estrarre le griglie di introduzione frontalmente dal fissaggio (1.) e smontarle (2.).

- Eliminare:

- lo sporco leggero con un panno spugna pulito, acqua calda e detersivo per i piatti,
- lo sporco più ostinato con una spugna pulita, acqua molto calda e detersivo per i piatti. Se necessario è possibile usare anche il lato più ruvido della spugna.

- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.
- Asciugare con un panno la griglia di introduzione.

Per il **montaggio**, seguire la procedura in ordine inverso.

- Rimontare correttamente le griglie di introduzione.

Se non vengono inserite correttamente non è garantito il sistema anti-estrazione e antiribaltamento. Inoltre quando si introducono i recipienti di cottura si può danneggiare il sensore temperatura.

Pulizia e manutenzione

Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill

Se il cielo del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza del Calore superiore/Grill di ca. 5 cm.

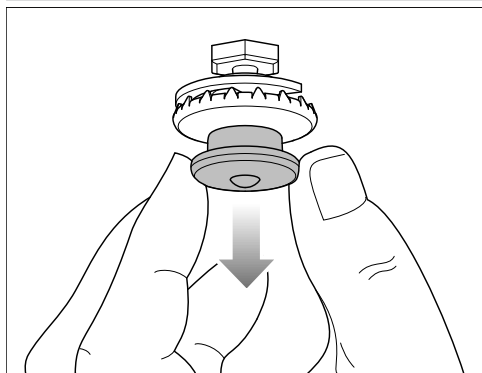
⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici molto calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile scottarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di introduzione e gli accessori.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di introduzione e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli.

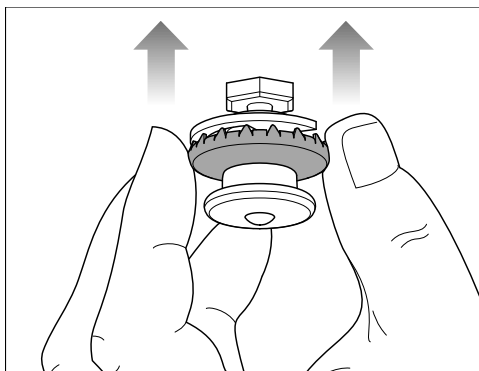
La resistenza Calore superiore/Grill si può danneggiare.

Non agire con forza quando si abbassa la resistenza Calore superiore/Grill.



- Tirare verso il basso con cautela la chiusura a pressione. La resistenza Calore superiore/grill si abbassa in automatico.

- Pulire il cielo del vano cottura con una spugna o spugnetta per stoviglie (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Vano cottura").




- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto la resistenza Calore superiore/Grill sull'anello esterno della chiusura a pressione. Accertarsi che la chiusura a pressione si agganci correttamente.

Pulizia

Le funzioni Fine alle e Avvio alle non sono proposte con i programmi di pulizia.

Ammollo


Lo sporco ostinato può essere ammollato con questo programma di pulizia.

- Far raffreddare il vano cottura.
- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Eliminare lo sporco più grossolano con un panno.
- Selezionare Altri/e  | Pulizia | Ammollo.

Il procedimento di ammollo dura ca. 10 minuti.

Asciugare


Con questo programma di pulizia l'umidità residua presente nel vano cottura viene asciugata anche nei punti più critici.

- Asciugare il vano cottura con un panno.
- Selezionare Altri/e  | Pulizia | Asciugatura.

Il procedimento dura ca. 20 minuti.

Risciacquo

Con questo programma di pulizia si risciacqua il sistema che conduce l'acqua. Eventuali residui di alimenti vengono risciacquati ed eliminati.

- Selezionare Altri/e  | Pulizia | Risciacquo.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Il procedimento dura ca. 10 minuti.

Decalcificazione

Per la decalcificazione si consigliano le pastiglie Miele (v. "Accessori su richiesta"). Sono state sviluppate per i prodotti Miele per ottimizzare il processo di decalcificazione. Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o altre sostanze indesiderate, come p.es. cloruri, possono danneggiare il prodotto. Inoltre non si può garantire l'effetto desiderato se non si rispetta la concentrazione del decalcificante.

Se la soluzione decalcificante dovesse giungere a contatto con il metallo, questo si potrebbe macchiare.

Eliminare subito con un panno la soluzione decalcificante.

Dopo averlo utilizzato per un periodo, è necessario decalcificare il forno a vapore combinato. Quando giunge il momento della decalcificazione, sul display viene visualizzato il numero dei procedimenti di cottura rimanenti. Si contano solo i procedimenti di cottura con vapore. Dopo l'ultimo procedimento di cottura rimasto, il forno a vapore combinato si blocca.


Si consiglia di decalcificare il forno a vapore combinato prima che venga bloccato.

La decalcificazione dura circa 41 minuti.


Durante il procedimento di decalcificazione occorre vuotare e risciacquare una volta il serbatoio dell'acqua.

Pulizia e manutenzione

Eeguire la decalcificazione

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Selezionare Decalcificazione .

Sul display appare l'indicazione *Attendere...*. Viene preparato il processo di decalcificazione. Questo può richiedere alcuni minuti. Quando la preparazione è terminata, si richiede di versare il decalcificante nel serbatoio di acqua.

- Riempire il serbatoio fino alla tacca  di acqua tiepida e aggiungere due pastiglie decalcificanti Miele.
- Attendere che le pastiglie decalcificanti si siano sciolte.
- Inserire il serbatoio dell'acqua.
- Confermare con *OK*.

Compare la durata residua. Si avvia il procedimento di decalcificazione.

Non spegnere assolutamente il forno a vapore combinato, prima che il procedimento di decalcificazione sia terminato, altrimenti è necessario riavviarlo.

Durante la decalcificazione il serbatoio dell'acqua deve essere risciacquato e reinserito vuoto.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Se è trascorsa la durata residua, compare *Fine* e suona un segnale.

Concludere il processo di decalcificazione

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e svuotarlo.
- Lavare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
- Spegnerne il forno a vapore combinato.
- Aprire lo sportello e lasciare raffreddare il vano cottura.
- Quindi asciugare il vano cottura.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

HydroClean

Aniché a mano è possibile pulire il vano cottura con il programma HydroClean. I cattivi odori dopo la preparazione di pesce, ma anche sporco ostinato come quello che deriva dall'arrostire o grigliare, possono essere eliminati facilmente con questo programma.

Si consiglia di pulire il forno a vapore combinato quattro volte all'anno con HydroClean. Se necessario è possibile effettuare la pulizia anche più spesso.

Per la pulizia con HydroClean utilizzare esclusivamente HydroCleaner di Miele. Questo detersivo è stato sviluppato in modo specifico per il forno a vapore combinato.

Altri prodotti detergenti possono danneggiare il forno a vapore combinato.

Nella fornitura del forno a vapore è compreso 1 flacone di HydroCleaner Miele. Ulteriori flaconi di HydroCleaner si possono acquistare presso lo shop online di Miele, l'assistenza tecnica autorizzata Miele oppure i rivenditori specializzati Miele.



Pericolo di ferimento a causa del detersivo.

HydroCleaner causa irritazioni della pelle e degli occhi.

Evitare qualsiasi contatto con la pelle e gli occhi.

In caso di contatto risciacquare subito e abbondantemente con acqua e se le irritazioni degli occhi persistono, richiedere l'intervento di un medico.

Conservare HydroCleaner lontano dalla portata dei bambini.

Indipendentemente dal grado di sporco, utilizzare sempre l'intero contenuto di 1 flacone di HydroCleaner (125 ml).

La quantità di detersivo di 125 ml è prevista per l'intero processo di pulizia e non può essere modificata.

È possibile scegliere tra 3 livelli di pulizia con durata distinta:

- **Grado di sporco 1** per sporco e cattivi odori leggeri, quasi impercettibili, p.es. dopo la preparazione di pesce o cavolfiori

Durata ca. 1:57 ore

- **Grado di sporco 2** per sporco visibile, non molto bruciato, p.es. mozzarella della pizza caduta, frutta fuoriuscita dalla torta

Durata ca. 3:17 ore

- **Grado di sporco 3** per sporco ostinato, non trattato per un lungo periodo di alimenti diversi, e p.es. dopo la preparazione di un pollo arrosto

Durata ca. 4:17 ore

Pulizia e manutenzione

Svolgimento del procedimento di pulizia

HydroClean si svolge in più fasi:

1. Preparazione
2. Fase di pulizia
3. Fase di risciacquo
4. Pulizia aggiuntiva manuale
5. Fase di asciugatura

L'utente viene guidato dal forno a vapore combinato attraverso l'intero processo di pulizia. Per i preparativi, l'utente viene invitato a togliere gli accessori dal vano cottura e a versare il detersivo nel filtro sul fondo.


Terminati i preparativi, si avvia la fase di pulizia. Lo sportello si blocca in automatico. Il detersivo viene mescolato all'acqua pulita e spruzzato sul cielo del vano cottura nell'intero vano attraverso il ripartitore. Questo procedimento si ripete più volte.

Quando la durata residua è di circa 1:20 si avvia la fase di risciacquo. I residui di sporco e di detersivo vengono risciacquati dal vano cottura.

L'ultima fase è la fase di asciugatura. Questa fase si avvia con una durata residua di circa 30 minuti. Per rimuovere lo sporco grossolano, il vano cottura deve essere passato con un panno umido prima dell'avvio della fase di asciugatura.

Se si spegne il forno a vapore combinato, il procedimento di pulizia si interrompe. Dopo la riaccensione, il forno a vapore combinato esegue in automatico la fase di risciacquo e di asciugatura per eliminare possibili residui di detersivo. Il funzionamento standard è possibile solo al termine (v. anche cap. "Cosa fare se...", par. "Segnalazioni a display").

Preparare e avviare la pulizia

- Selezionare Altri/e  | Pulizia.
- Selezionare HydroClean.
- Scegliere il livello di pulizia in base al grado di sporco.
- Confermare con *OK*.

Compare l'avviso Attendere prego. La pulizia viene preparata. Può durare alcuni minuti. Non appena la pulizia è terminata, viene richiesto all'utente di togliere gli accessori e le griglie di introduzione.

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Smontare le griglie di introduzione (v. cap. "Pulire griglie di introduzione").
- Confermare con *OK*.
- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill (v. cap. "Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill").
- Rimuovere lo sporco grossolano dal vano cottura e sotto il filtro sul fondo. Accertarsi che lo sporco non giunga nello scarico idrico.
- Confermare con *OK*.
- Verificare che il filtro sia inserito.
- Versare l'intero contenuto di 1 flacone di HydroCleaner nel filtro sul fondo. Accertarsi che il detersivo non giunga sulla lastra o sulla guarnizione dello sportello.
- Confermare con *OK*.
- Chiudere lo sportello.

Il procedimento di pulizia si avvia.


La durata residua compare a display.

Alcuni secondi dopo l'avvio, lo sportello viene bloccato in automatico.

Suggerimento: Il momento approssimativo per i passaggi successivi, p.es. passare il vano cottura con un panno umido, è possibile conoscerlo tramite Informazioni **i**.

Prima dell'avvio della fase di asciugatura, lo sportello viene di nuovo sbloccato e all'utente viene richiesto di passare con un panno umido il vano cottura e il lato interno dello sportello:

- passare il vano cottura (anche sotto il filtro sul fondo) e il lato interno dello sportello con un panno in microfibra o spugna umido.
- Confermare con *OK*.
- Per garantire il funzionamento ottimale del forno a vapore combinato, controllare la canaletta di raccordo ed eventualmente rimuovere l'acqua.

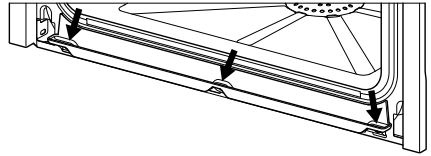
 Danni dovuti alla fuoriuscita dell'acqua.

L'acqua che fuoriesce può danneggiare il mobile d'incasso e il pavimento.

Se nella canaletta di raccolta vi sono alcune gocce di acqua, controllare se la guarnizione dello sportello è applicata correttamente.

Eventualmente premere la guarnizione dello sportello in modo che sia dappertutto liscia e uniforme.

In determinate circostanze è possibile che nella canaletta di raccolta si sia raccolta acqua fino all'altezza del plateau:



In questo caso rivolgersi all'assistenza tecnica.


- Sollevare la resistenza Calore superiore/Grill (v. cap. "Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill").
- Rimontare le griglie di introduzione (v. cap. "Pulire griglie di introduzione").
- Introdurre gli accessori nel vano cottura.
- Confermare con *OK*.
- Chiudere lo sportello.

Se è trascorso il tempo residuo, compare Fine e suona un segnale.

Pulizia e manutenzione

Concludere il processo di pulizia

- Spegnere l'apparecchio.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura e gli accessori.

Far raffreddare la resistenza, il vano cottura e gli accessori, prima di eliminare eventuali residui di detersivo e depositi calcarei.

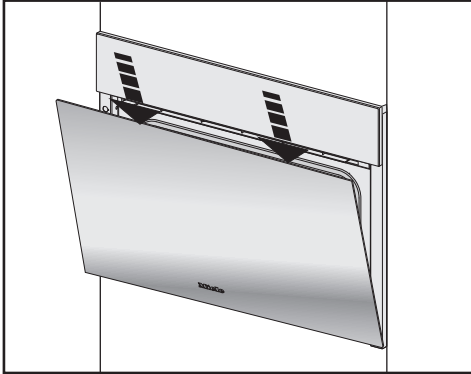
- Quando il vano cottura si è raffreddato, rimuovere eventuali residui di detersivo rimasti sul lato interno dello sportello, dalla canaletta di raccolta e dalla guarnizione dello sportello con un panno in microfibra o in spugna pulito e umido.

Suggerimento: Decolorazioni e depositi calcarei nel vano cottura possono essere rimossi con una soluzione di aceto diluita oppure DGClean (v. cap. "Accessori su richiesta"). Infine ripassare con acqua pulita.

- Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

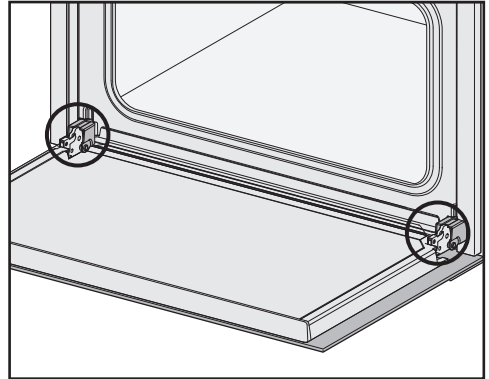
Smontare lo sportello

- Predisporre una superficie adeguata per lo sportello, ad es. un panno morbido.
- Aprire lo sportello di una fessura.

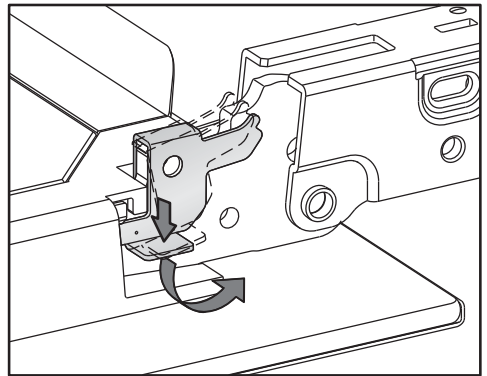


- Con entrambe le mani premere lo sportello sulla parte superiore una volta verso il basso.

Lo sportello del forno è collegato alle cerniere con dei supporti. Prima che lo sportello possa essere sganciato da tali supporti, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.



- Aprire lo sportello completamente.

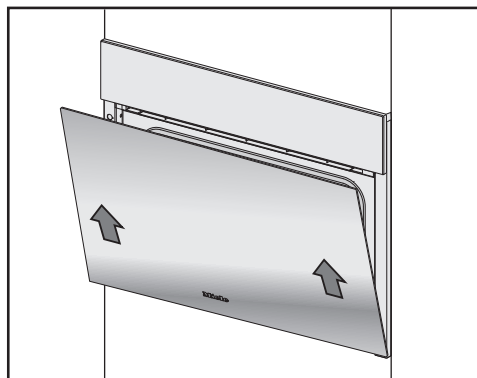


- Per sbloccare le staffe d'arresto ruotarle su entrambe le cerniere fino alla battuta d'arresto in posizione obliqua.

L'apparecchio si danneggia, se si smonta lo sportello in modo errato. Non tirare mai lo sportello in senso orizzontale dai supporti poiché questi battono sull'elettrodomestico. Non tirare mai lo sportello afferrandolo dalla maniglia dai supporti perché la maniglia potrebbe rompersi.

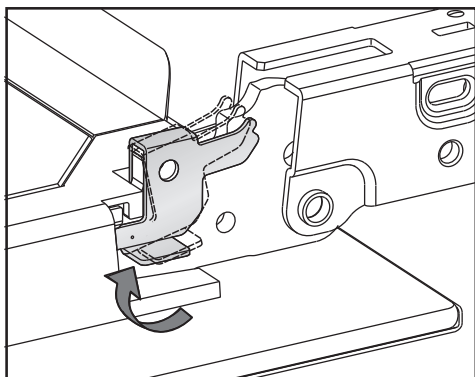
- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.

Pulizia e manutenzione



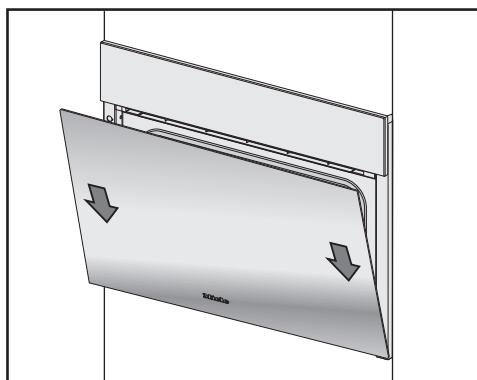
- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo obliquamente. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Posizionare lo sportello sulla superficie appositamente predisposta.

Lo sportello potrebbe staccarsi dai supporti e danneggiarsi se le staffe d'arresto non sono bloccate. Bloccare di nuovo le staffe d'arresto.



- Bloccare le staffe d'arresto ruotandole sulle due cerniere fino alla battuta in senso orizzontale.

Montare lo sportello



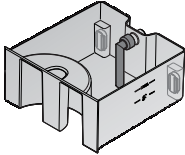
- Afferrare lo sportello dai lati e agganciarlo sui supporti delle cerniere. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Aprire lo sportello completamente.

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.

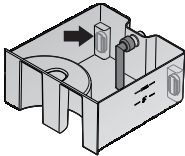
Sotto www.miele.it/c/service-10.htm si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti.

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare e possibilmente eliminare le cause dei guasti.

Segnalazioni a display

Problema	Causa e rimedio
F10	<p>Il tubicino di aspirazione nel serbatoio di acqua non è inserito correttamente oppure non è in posizione verticale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Correggere la posizione del tubicino di aspirazione: 
F11 F20	<p>I tubi di scarico sono ostruiti.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Decalcificare il forno a vapore combinato (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Manutenzione").■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
F32	<p>Il blocco sportello per la pulizia con HydroClean non si chiude.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegner e riaccendere il forno a vapore combinato.■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
F55	<p>La durata massima di funzionamento di una modalità è stata superata ed è scattato lo spegnimento di sicurezza.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegner e riaccendere il forno a vapore combinato. <p>Il forno a vapore combinato è subito di nuovo pronto per il funzionamento.</p>

Cosa fare se...


Problema	Causa e rimedio
F94	<p>Il tubo di afflusso idrico è incastrato oppure piegato.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Eliminare la causa e riavviare il funzionamento. <p>La valvola di allacciamento idrico non è aperta.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aprire la valvola di allacciamento idrico e riavviare il funzionamento. <p>Uno o due galleggianti si incastrano nel serbatoio dell'acqua.</p>  <p>Il diagramma mostra un serbatoio dell'acqua con un galleggiante che si è incastrato in una posizione che impedisce il movimento normale. Una freccia nera indica la direzione in cui il galleggiante dovrebbe muoversi per liberarsi.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Controllare che il galleggiante / i galleggianti si muova/muovano.■ Se la segnalazione di guasto ricompare nonostante siano state eliminate le cause, rivolgersi all'assistenza tecnica.
F138	<p>Il forno non ha tenuta. L'acqua è giunta nella vasca a pavimento.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnerne e riaccendere il forno a vapore combinato.■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
F190	<p>È presente un guasto della valvola di afflusso dell'acqua.</p> <p>Questo guasto può verificarsi se il pannello comandi viene aperto o chiuso durante l'afflusso idrico.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confermare con OK e proseguire il funzionamento.■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Problema	Causa e rimedio
F196	<p>Si è verificato un guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere e riaccendere il forno a vapore combinato. <p>Il filtro sul fondo del vano cottura non è inserito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere il forno a vapore combinato. ■ Inserire il filtro sul fondo. ■ Riaccendere il forno a vapore combinato. <p>Il tubo di scarico dell'acqua è piegato, arrotolato o posato a cappio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere il forno a vapore combinato. ■ Controllare la posa del tubo di scarico dell'acqua e correggerlo. Il tubo di scarico dell'acqua non deve essere piegato, arrotolato o posato a cappio, deve essere invece posato nell'area dello zoccolo sul pavimento. ■ Se dopo l'accensione ricompare la segnalazione di guasto, rivolgersi all'assistenza tecnica.
<p>Dopo l'accensione compare la segnalazione "HydroClean" viene proseguito.</p>	<p>Il procedimento di pulizia è stato interrotto da un'interruzione della corrente elettrica o da uno spegnimento.</p> <p>Dopo la riaccensione, il forno a vapore combinato esegue in automatico la fase di risciacquo e di asciugatura per eliminare possibili residui di detersivo. Questo procedimento dura 1:30 h. Dopo un'interruzione durante la fase di asciugatura il procedimento dura circa 30 minuti.</p> <p>Un uso normale del forno a vapore combinato è di nuovo possibile solo al termine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Seguire le indicazioni visualizzate a display. <p>Il risultato di pulizia non è ottimale.</p>
<p>Sul display viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.</p>	<p>Si è verificato un guasto nell'elettronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.

Cosa fare se...

Comportamento inaspettato

Problema	Causa e rimedio
Il forno non diventa caldo.	La modalità fiera è attiva. Il forno può essere utilizzato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. "Impostazioni", par. "Rivenditori").
	Il vano cottura si è riscaldato per il funzionamento del cassetto termico montato sotto. ■ Aprire lo sportello e lasciare raffreddare il vano cottura.
Dopo un trasloco, il forno a vapore combinato non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura.	La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento si differenzia da quello vecchio per almeno 300 metri di altitudine. ■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Manutenzione").
Nel corso del funzionamento fuoriesce molto vapore o vapore in altri punti, diversamente da quanto accade solitamente.	Lo sportello non è chiuso bene. ■ Chiudere lo sportello.
	La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente. ■ Eventualmente premere la guarnizione dello sportello in modo che sia dappertutto liscia e uniforme.
	La guarnizione dello sportello presenta dei danni, p.es. delle crepe. ■ Rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele per la sostituzione della guarnizione dello sportello. ■ Fino al momento della sostituzione non eseguire processi di cottura con vapore e pulizia con HydroClean.
Nel corso della pulizia con HydroClean, nella canaletta si è raccolta acqua fino all'altezza del plateau.	Il forno non ha tenuta. ■ Eliminare l'acqua ed eseguire il procedimento di pulizia eventualmente ancora fino al termine. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

Problema	Causa e rimedio
<p>Le funzioni Avvio alle e Fine alle non vengono indicate.</p>	<p>La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, p.es. al termine di un procedimento di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aprire lo sportello e lasciare raffreddare il vano cottura. <p>Queste funzioni generalmente non sono proposte con i programmi di pulizia.</p>
<p>I tasti sensore non reagiscono.</p>	<p>È stata selezionata l'impostazione Display QuickTouch Off. In questo modo i tasti sensore non reagiscono ad apparecchio spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quando si accende il forno a vapore combinato, i tasti sensore reagiscono. Se si desidera che i tasti sensore reagiscano anche con forno a vapore combinato spento, selezionare l'impostazione Display QuickTouch On. <p>Il forno a vapore combinato non è allacciato alla rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se la spina del forno a vapore combinato è inserita nella presa. ■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele. <p>C'è un problema nell'elettronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toccare il tasto on/off  finché il display si spegne e l'apparecchio si riavvia.

Cosa fare se...


Rumori

Problema	Causa e rimedio
Quando è in funzione il forno a vapore combinato e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.	Il rumore non indica un difetto di funzionamento dell'apparecchio o un'anomalia. Si genera quando affluisce o quando si scarica acqua.
Dopo lo spegnimento si sente ancora un rumore di ventola.	La ventola funziona ancora per un po'. L'apparecchio è dotato di una ventola che convoglia le fume del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento del forno a vapore combinato. La ventola si spegne automaticamente dopo breve tempo.

Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella ricetta.	La temperatura impostata non coincide con quella indicata nella ricetta. ■ Modificare la temperatura.
	La ricetta è stata modificata. Ad es. aggiungendo più liquido o uova si prolunga la durata di cottura. ■ Adeguare la temperatura e/o la durata di cottura alla ricetta modificata.
La torta / i biscotti presentano una doratura differente.	La temperatura impostata era troppo alta.
	La cottura è stata effettuata su più di due ripiani. ■ Per cuocere utilizzare al massimo due ripiani.
Dopo la pulizia con HydroClean, nel vano è ancora presente dello sporco.	Il livello di pulizia scelto era troppo basso. ■ Se necessario riavviare HydroClean con un livello di pulizia più alto.
	Prima dell'avvio della fase di asciugatura il vano cottura non è stato passato con un panno oppure è stato passato solo superficialmente. ■ Se necessario, riavviare HydroClean. ■ Se a display ricompare la richiesta, passare il vano cottura accuratamente con un panno umido.

Problemi generali o guasti tecnici

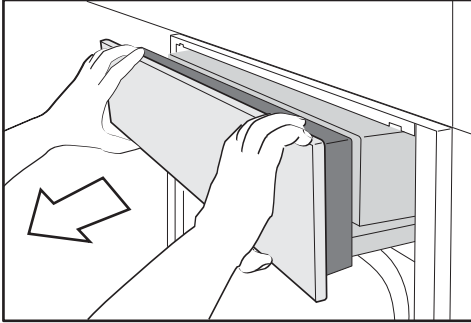
Problema	Causa e rimedio
<p>Non è possibile accendere il forno a vapore combinato.</p>	<p>È scattato il fusibile/l'interruttore generale dell'impianto elettrico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ripristinare il fusibile principale dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati). <p>Può essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Staccare per 1 minuto circa il forno dalla rete elettrica: <ul style="list-style-type: none"> – disinserire l'interruttore automatico principale oppure – disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). ■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica Miele.
<p>La luce del vano cottura non funziona.</p>	<p>La lampadina è difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio di assistenza se deve essere sostituita la lampadina.
<p>Il pannello comandi non si apre/chiude automaticamente nonostante si prema più volte il tasto sensore .</p>	<p>Nell'area di apertura del pannello comandi è presente un oggetto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rimuovere l'oggetto. <p>Il dispositivo antischiacciamento reagisce in modo sensibile, per cui talvolta può succedere che il pannello comandi non si apra e/o chiuda.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aprire/chiudere il pannello comandi manualmente (v. fine capitolo). ■ Se il problema si ripresenta, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
HydroCleaner (detersivo) è stato versato nel serbatoio di acqua.	<p>Le istruzioni a display non sono state seguite. Per ottenere un risultato di pulizia ottimale, i singoli passaggi del processo di pulizia sono coordinati tra loro. Seguire sempre le istruzioni a display (v. anche cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Pulizia").</p> <p>Se il processo di pulizia con HydroClean non è ancora avviato:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnere il forno a vapore combinato per interrompere il procedimento di pulizia.■ Vuotare il serbatoio acqua e risciacquarlo con cura.■ Riavviare HydroClean. <p>Se il processo di pulizia è già stato eseguito con HydroClean:</p> <p>nella fase di risciacquo, l'intero sistema viene più volte risciacquato con acqua pulita. Al termine del processo di pulizia tutti i residui di detersivo sono rimossi.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Se necessario, riavviare HydroClean.

Aprire manualmente il pannello comandi

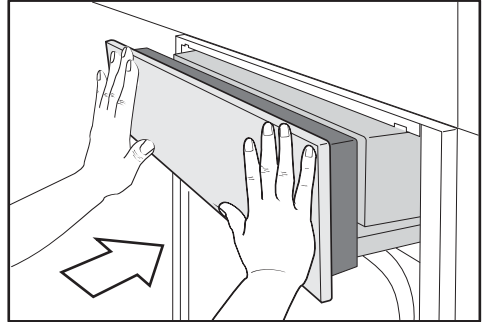
- Aprire lo sportello con cautela.



- Afferrare il pannello comandi dall'alto e dal basso.
- Estrarre il pannello comandi tirando prima in avanti.
- Premere il pannello comandi con attenzione verso l'alto.

Chiudere manualmente il pannello comandi

- Afferrare il pannello comandi dall'alto e dal basso.
- Premere il pannello comandi con attenzione verso il basso.



- Inserire il pannello comandi.

Accessori su richiesta

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'elettrodomestico in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele.it.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Stoviglie di cottura

Miele offre un'ampia scelta di stoviglie per la cottura. Queste si adattano perfettamente agli elettrodomestici Miele per la loro funzione e per le misure. Informazioni dettagliate sui singoli prodotti sono disponibili sul sito di Miele.

- Recipienti di cottura forati di diverse dimensioni
- Recipienti di cottura non forati di diverse dimensioni
- Casseruole Gourmet di diverse dimensioni
- Coperchio per casseruola Gourmet

Varie

- Teglie
- Stampo rotondo
- Guida completamente estraibile Flexi-Clip HFC 71
- Griglia per introdurre i recipienti per forno a vapore con una larghezza di 325 mm

Prodotti per la pulizia e la manutenzione

- HydroCleaner
Detersivo speciale per la pulizia del vano cottura con il programma HydroClean. Particolarmente adatto per l'eliminazione di sporco ostinato.
- DGClean
prodotto speciale per la pulizia manuale del vano cottura con sporco ostinato, soprattutto dopo aver arrostito.
- Pastiglie per la decalcificazione (6 pezzi)
- Panno universale in microfibra per rimuovere impronte e sporco lieve

Sotto www.miele.it/c/service-10.htm si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti e ai pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasto

In caso di guasti che non si è in grado di risolvere da soli, contattare il negozio specializzato Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.

È possibile visualizzare i contenuti online dell'assistenza tecnica sotto www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo alle presenti istruzioni.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello del fornitore e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati.

L'identificativo del modello e il numero di serie sono riportati anche sulla piccola targhetta in alto sul pannello comandi aperto con l'apparecchio incassato.

Garanzia

La durata della garanzia prevista dalla legislazione vigente è di 2 anni.

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Installazione

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

 Danni causati da un montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il forno.

Far montare l'apparecchio solo da personale qualificato.

► I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a vapore combinato devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché l'elettrodomestico non si danneggi.

Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

► Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Per questo non collegare il forno a vapore combinato alla rete elettrica.

► Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che il forno a vapore combinato è stato incassato.

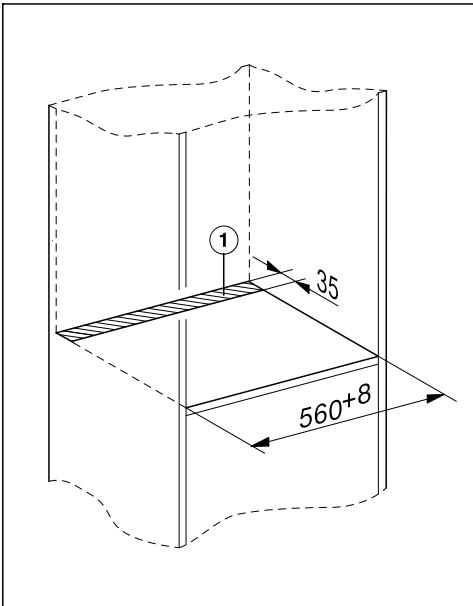
► Posizionare il forno in modo che, anche sul ripiano più alto, sia visibile il contenuto del recipiente. Solo in questo modo si evitano fermenti a causa del trabocco di alimenti molto caldi.

Indicazioni relative al montaggio

Tutte le misure sono indicate in mm.

Intaglio per la posa dei tubi dell'acqua

Per evitare perdite d'acqua dovute ai tubi danneggiati occorre creare un'apertura sul piano intermedio del mobile d'incasso.



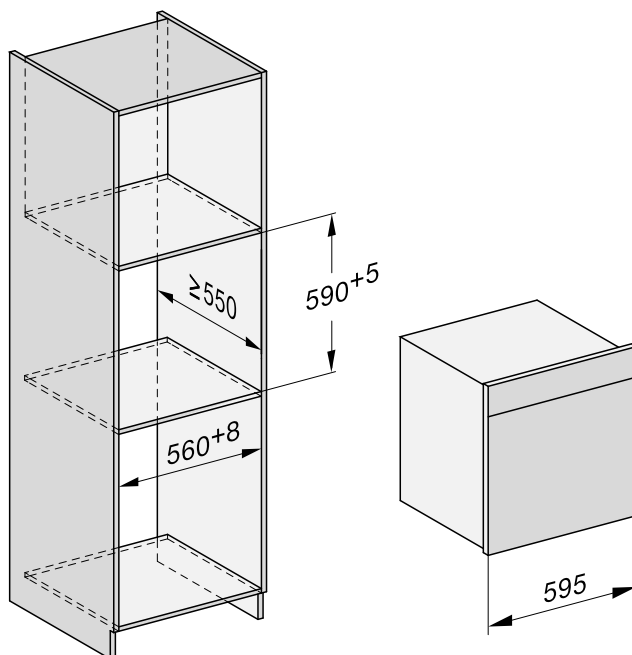
- Creare un intaglio ① nel piano intermedio, su cui viene posizionato il forno a vapore combinato.

Installazione

Misure d'incasso

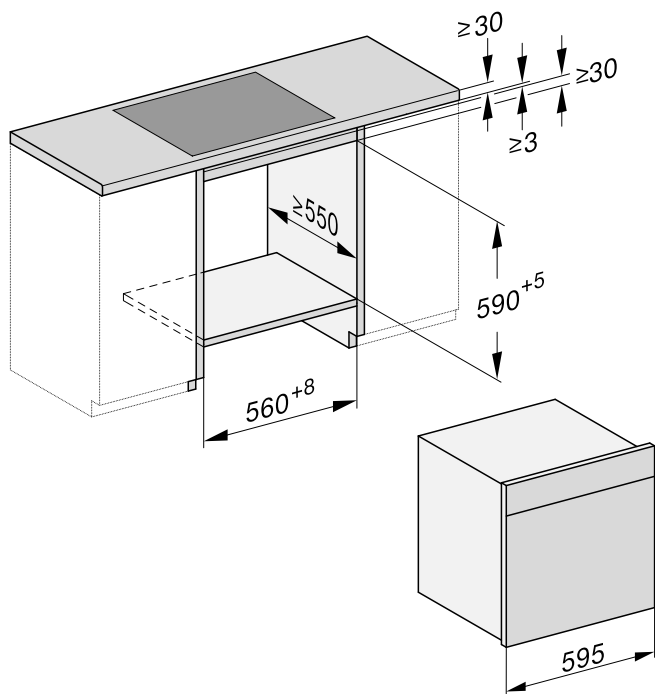
Incasso in un mobile a colonna

Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.



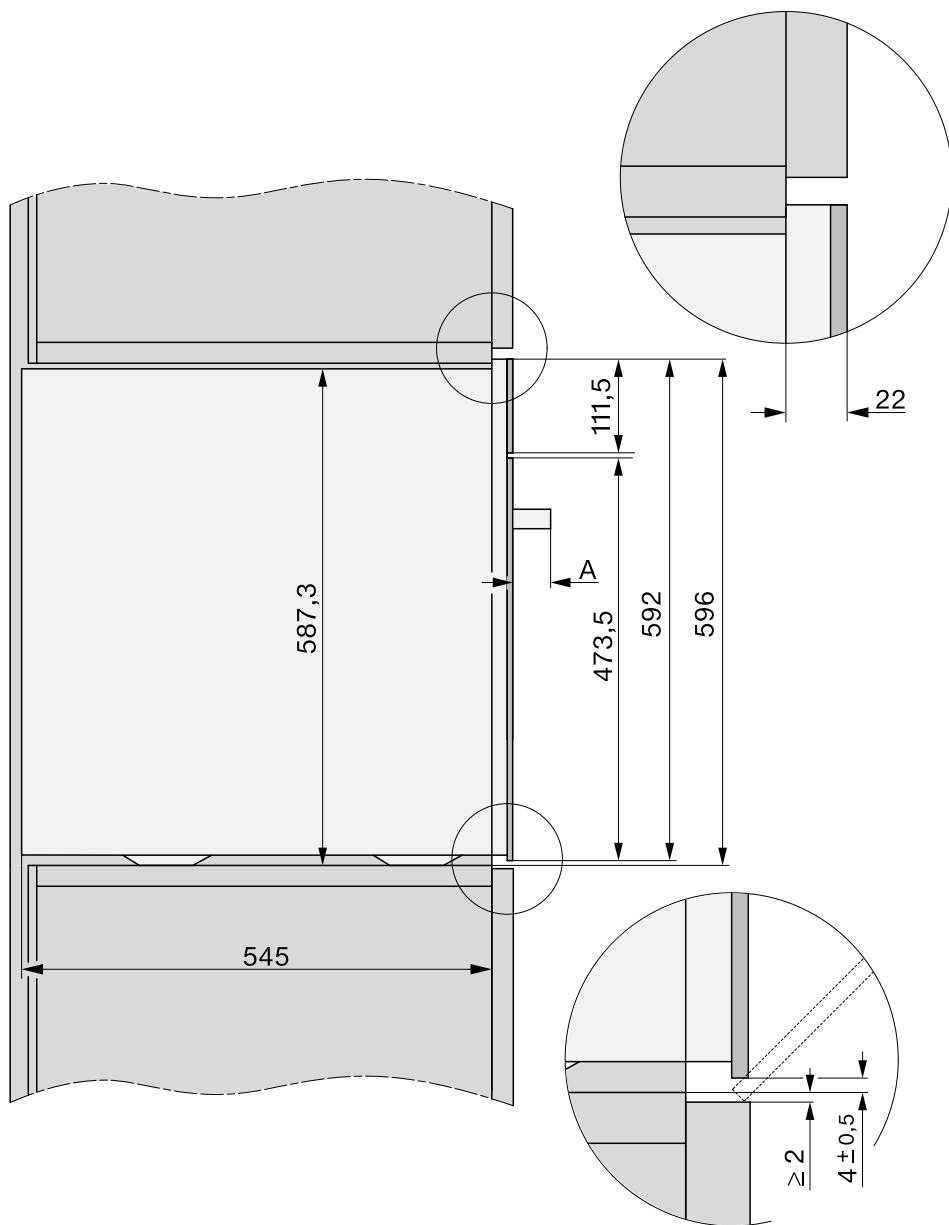
Incasso in un mobile base

Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.



Installazione

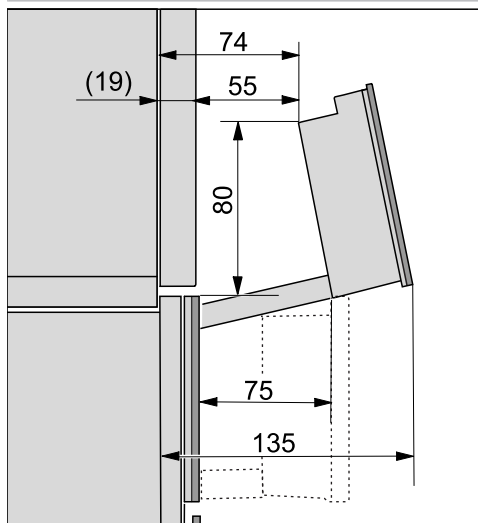
Vista laterale



A DGC 74xx: 47 mm

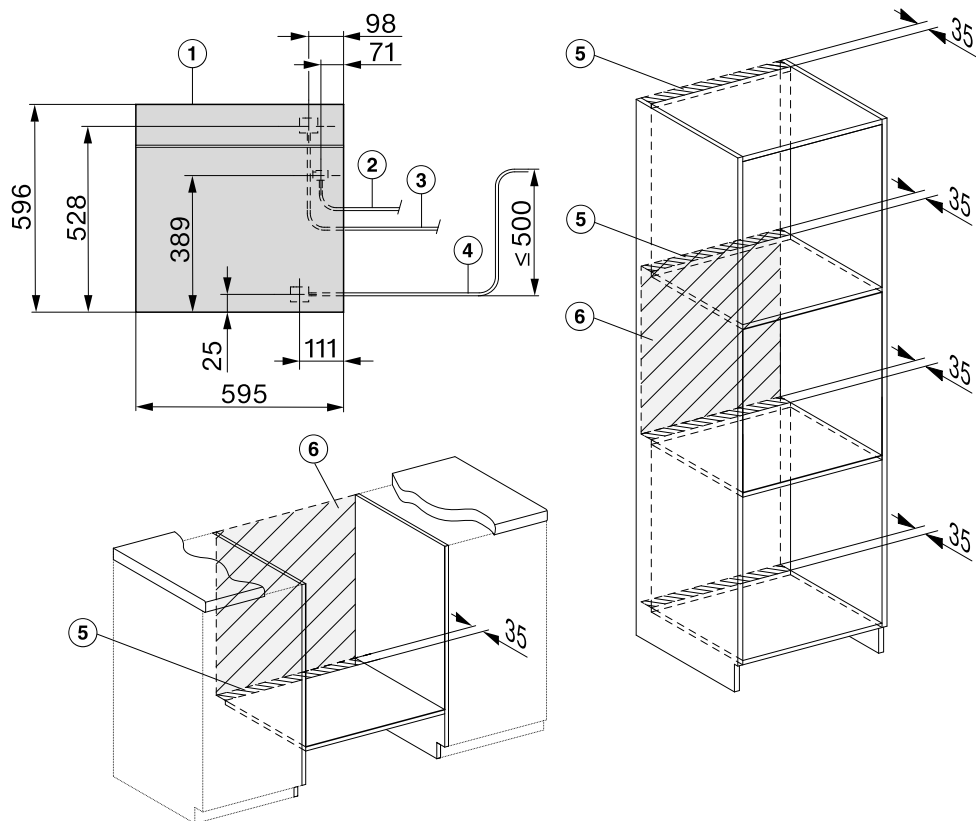
Area di apertura del pannello comandi

Accertarsi che nell'area di apertura del pannello comandi non vi siano oggetti (ad es. maniglia di un'anta) che ne impediscano l'apertura e la chiusura.



Installazione

Allacciamenti e aerazione



Incassare il forno a vapore combinato

Prima di incassare e collegare il forno a vapore combinato, leggere le istruzioni riportate nel capitolo “Installazione”, par. “Allacciamento acqua pulita” e “Scarico dell'acqua”.

- Allacciare il cavo di alimentazione elettrica al forno a vapore combinato.
- Far passare il tubo di afflusso e scarico idrico attraverso l'apertura sul fondo intermedio collocato sotto al vano d'incasso.

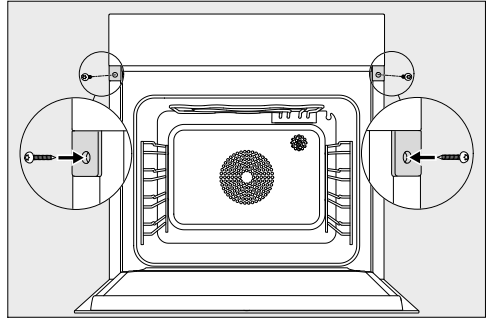
Danni causati da un trasporto errato. Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno a vapore combinato dalla maniglia dello sportello. Per il trasporto utilizzare le maniglie laterali presenti sull'involucro.

Il generatore di vapore non funziona correttamente se il forno a vapore combinato non è in posizione orizzontale. Eventuali scostamenti dalla posizione orizzontale possono avere una tolleranza di max 2°.

- Inserire il forno a vapore combinato nella nicchia e allinearli correttamente. Accertarsi che il cavo di alimentazione e i tubi dell'acqua non siano incastrati o danneggiati.

Un tubo di scarico dell'acqua troppo lungo non deve essere piegato, arrotolato o posato a cappio, deve essere invece posato nell'area dello zoccolo sul pavimento.


- Aprire lo sportello.




- Fissare il forno a vapore combinato con le viti da legno in dotazione (3,5 x 25 mm) alle pareti laterali del mobile d'incasso.
- Collegare il forno a vapore combinato all'afflusso e allo scarico dell'acqua (v. capitolo “Installazione”, par. “Allacciamento acqua pulita” e “Scarico dell'acqua”).
- Allacciare il forno a vapore combinato alla rete elettrica.
- Controllare tutte le funzioni del forno a vapore combinato in base alle istruzioni d'uso.

Installazione

Allacciamento acqua pulita

 Pericolo di ferimento e di danneggiamento a causa di un allacciamento non eseguito a regola d'arte. Una chiusura non corretta può ferire le persone e/o causare danni materiali.

L'allacciamento acqua pulita può essere eseguito solo da personale qualificato.

 Rischio per la salute e pericolo di danni a causa dell'acqua non pulita. La qualità dell'acqua in afflusso deve soddisfare le disposizioni ufficiali locali riguardanti l'acqua potabile del paese in cui è installato il forno a vapore combinato.


Allacciare il forno a vapore combinato all'acqua potabile.

L'allacciamento all'impianto di alimentazione idrica deve essere eseguito in base alle normative valide del rispettivo paese. Tutti gli apparecchi e i dispositivi utilizzati per l'alimentazione idrica verso il forno a vapore combinato devono corrispondere alle normative valide nel paese d'installazione.

Il forno a vapore combinato è conforme alle disposizioni IEC 61770 ed EN 61770.

Il forno a vapore combinato può essere allacciato esclusivamente a un condotto di acqua fredda.

Se si utilizza il proprio impianto per la desalinizzazione completa dell'acqua (ad es. impianto ad osmosi inversa), accertarsi che la conduttività elettrica dell'acqua non scenda sotto i 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$.

 Perdite di acqua dovute allo sporco.

Lo sporco nelle tubature dell'acqua può depositarsi nella valvola del forno a vapore combinato. La valvola non si chiude più e l'acqua fuoriesce.

Risciacquare i tubi dell'acqua prima di allacciare il forno a vapore combinato oppure in caso di manutenzione alle tubature.

Un dispositivo antiriflusso non è necessario poiché il forno a vapore combinato soddisfa le norme DIN valide.

La pressione dell'acqua deve essere compresa fra 100 kPa (1 bar) e 600 kPa (6 bar). Se la pressione supera i 600 kPa occorre montare una valvola riduttrice di pressione.

Tra il tubo in acciaio inossidabile e l'allacciamento idrico di casa deve essere predisposto un rubinetto per poter interrompere l'afflusso idrico in caso di necessità. Accertarsi che il rubinetto dell'acqua sia facilmente accessibile quando il forno a vapore combinato è incassato.

Fissare il tubo in acciaio inossidabile al forno a vapore combinato

Utilizzare esclusivamente il tubo in acciaio inossidabile fornito. Il tubo in acciaio inossidabile non può essere accorciato, allungato o sostituito da un altro tubo.

Tubi vecchi o già utilizzati non possono essere collegati al forno a vapore combinato.

Sostituire un tubo in acciaio inossidabile difettoso esclusivamente con un pezzo di ricambio originale Miele. È possibile acquistare il tubo in acciaio inossidabile adatto agli alimenti nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Il tubo in acciaio inossidabile fornito ha una lunghezza di 2,0 m.

- Rimuovere la cappa di copertura dell'allacciamento di acqua pulita sul retro del forno.
- Afferrare il lato **angolare** del tubo in acciaio inox e controllare se è presente un anello di guarnizione. Eventualmente applicarlo.
- Avvitare il dado a cappello del tubo in acciaio inox sul raccordo dell'allacciamento.
- Accertarsi che il raccordo sia fissato correttamente ed ermeticamente.

Allacciare l'afflusso idrico

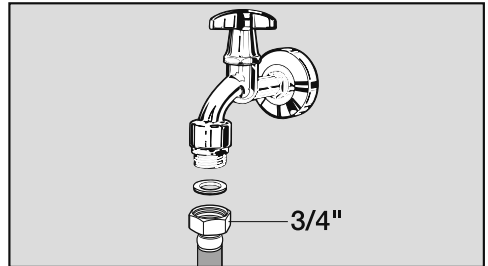
⚠ Staccare l'elettrodomestico dalla rete elettrica, prima di allacciarlo a un condotto idrico.

Interrompere l'alimentazione idrica, prima di collegare il forno a vapore combinato ai condotti dell'acqua.

Accertarsi che a installazione ultimata il rubinetto sia accessibile.

Per collegare il forno a vapore combinato alla guida acqua è necessario un rubinetto con raccordo 3/4".

- Controllare se è presente un anello di guarnizione. Eventualmente applicarlo.



- Allacciare il tubo in acciaio inossidabile al rubinetto.
- Accertarsi che il raccordo sia fissato correttamente.
- Aprire lentamente il rubinetto della guida acqua e controllare se l'allacciamento di acqua pulita è ermetico. Eventualmente correggere la sede della guarnizione e il raccordo.

Installazione

Scarico idrico

Utilizzare esclusivamente il tubo di scarico dell'acqua in dotazione. Il tubo di scarico dell'acqua non può essere accorciato, allungato o sostituito da altro tubo.

Tubi vecchi o già utilizzati non possono essere collegati al forno a vapore combinato.

Sostituire un tubo di scarico dell'acqua difettoso solo con un pezzo di ricambio originale Miele. È possibile acquistare il tubo di scarico dell'acqua nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Per garantire il deflusso completo dell'acqua, il sifone dell'acqua di scarico non deve trovarsi più in alto dell'allacciamento acque di scarico del forno a vapore combinato.

La prevalenza del tubo di scarico dell'acqua fino all'accesso nella sifonatura non deve superare i 500 mm.

Il tubo di scarico dell'acqua in dotazione è lungo 3,0 m.

In caso di bisogno, presso lo shop online, l'assistenza tecnica oppure il rivenditore specializzato Miele è disponibile un tubo di scarico dell'acqua di lunghezza differente.

Lo scarico dell'acqua può essere collegato

- a un sifone incassato (a muro) o su intonaco con attacco fisso del tubo,
- all'attacco dell'apparecchio del sifone per lavello.

La temperatura dell'acqua di scarico è di 70 °C.


Allacciamento scarico idrico

- Collegare il tubo di scarico idrico con il passatubo al sifone.
- Fissare il tubo con la fascetta.

Allacciamento elettrico

Il forno a vapore combinato viene fornito pronto per essere allacciato alla rete elettrica tramite cavo e presa di sicurezza (Schuko).


Posizionare il forno in modo tale che la presa risulti accessibile. Se la presa non fosse accessibile, assicurarsi che al momento dell'installazione sia presente un dispositivo di separazione per ogni polo.

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Il collegamento dell'elettrodomestico a prese multiple e prolunghie può causare un sovraccarico dei cavi.

Per ragioni di sicurezza, non utilizzare prese multiple e prolunghie.

L'impianto elettrico deve essere realizzato in base a VDE 0100.

Per motivi di sicurezza si consiglia l'uso di un interruttore automatico differenziale (RCD) del tipo  nell'impianto della casa per l'allacciamento elettrico del forno a vapore combinato.

Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale dello stesso tipo (disponibile presso il servizio di assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione sia effettuata da personale specializzato o dal servizio di assistenza tecnica Miele.

Per l'assorbimento nominale e la protezione, vedere le istruzioni d'uso oppure la targhetta dati. Confrontare questi dati con i dati dell'allacciamento elettrico in loco.








In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente con un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità di cottura a vapore)

Pietanza test	Recipienti per forno a vapore	Quantità [g]	 ³ ₁		 °C	 [min]
Immissione di vapore						
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Distribuzione del vapore						
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capacità apparecchio						
Piselli (8.3)	2x DGGL 12	risp. 1500	1, 3		100	— ²




³₁ Ripiano,  Modalità,  Temperatura,  Durata di cottura




 Cottura a vapore,  Cottura a vapore Eco

¹ Introdurre la pietanza test nel vano cottura freddo (prima dell'inizio della fase di riscaldamento).

² Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85 °C.

Pietanze test Cottura menù¹ (modalità cottura a vapore

Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 ³ ₁ ²	 °C	Altezza [cm]	 [min]
Patate non farinose, in quarti ³	1 DGGL 12	1200	4	100	—	17
Filetto di salmone, surgelato, che non ha iniziato a scongelarsi	1 DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoli a rosette	1 DGGL 12	900	3	100	—	4

³₁ Ripiano,  Temperatura,  Durata di cottura
















¹ Per la procedura v. cap. "Cottura a vapore", par. "Cottura di menù" - "Manuale".

² Inserire la teglia universale al ripiano 1.





³ Immettere la 1° pietanza test (patate) nel vano cottura freddo (prima che inizi la fase di riscaldamento).

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità forno)

Pietanza test	Accessori	 ³		 [°C]	 ² [min]		preriscal- dare
Biscotti di pasta frolla (7.5.2)	1 teglia	3		140	34–36 (35)	no	no
	2 teglie	2		140	39–41 (40)	no	no
		4 ¹			36–38 (37)		
1 teglia	3		140	30–34 (32)	sì	sì	
Small cake (7.5.3)	1 teglia	2		150	34–37 (34)	sì	no
	2 teglie	2, 4		140	43–46 (44)	sì	no
Pan di Spagna leggero (7.6.1)	1 tortiera a cer- niera 26 cm (su griglia)	3		160	30–32 (31)	sì	sì
Torta di mele (7.6.2)	1 tortiera a cer- niera 20 cm (su griglia)	2		160	95–105 (100)	no	no
	2 tortiere a cer- niera 20 cm (su griglia)	2		160	85–95 (85)	sì	sì
Toast (pane bianco pro- dotto industrialmente) (9.2)	Griglia	3		Livel- lo 3	4	no	5 min.
Burger (9.3)	Griglia	4		Livel- lo 3	1° lato: 10	no	10 min.
	Teglia universale	3			2° lato: 6		

³ Ripiano,  Modalità,  Temperatura/Livello grill,  Durata di cottura,  Booster

 Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore,  Torte dolci/salate speciali,  Grill grande

¹ Estrarre le teglie in momenti diversi, se le pietanze sono già dorate prima della durata di cottura indica-
cata.

² Il valore tra parentesi indica la durata di cottura ideale.


Indicazioni per organismi di controllo

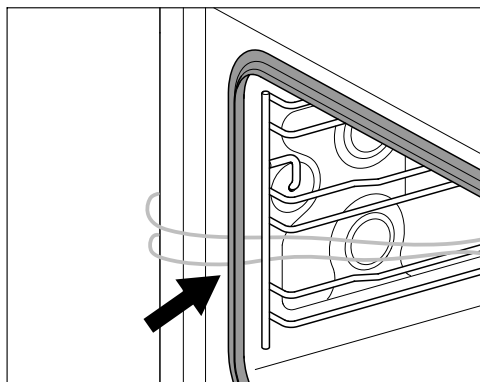
Classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1

La misurazione della classe di efficienza energetica avviene secondo EN 60350-1.

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la misurazione osservare le seguenti indicazioni:

- La misurazione avviene nella modalità Cottura delicata .
- Scegliere l'impostazione Illuminazione | "On" per 15 secondi (v. cap. "Impostazioni", par. "Illuminazione").
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari. Non utilizzare gli altri accessori eventualmente presenti, come le guide completamente estraibili FlexiClip.
- Per la misurazione occorre infilare i termoelementi attraverso la guarnizione dello sportello. A tale scopo estrarre la guarnizione dello sportello dalla scanalatura e pungerla due volte. Infilare i termoelementi attraverso i due fori nella guarnizione dello sportello. Infine premere di nuovo la guarnizione dello sportello nella scanalatura, in modo che si adatti dappertutto in modo liscio e piano.



- Nel passaggio successivo, togliere il filtro sul fondo e versare dell'acqua nello scarico finché è visibile la superficie dell'acqua.
- Presupposto importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante la misurazione. A seconda degli elementi di misurazione impiegati, la tenuta ermetica della guarnizione dello sportello può esserne più o meno condizionata. Questo può avere conseguenze negative sul risultato di misurazione.

Indicazioni per organismi di controllo

Scheda per forni a uso domestico

ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	DGC 7465 HC Pro
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI_{cavity})	81,8
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,08 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,68 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	67 l
Massa dell'apparecchio	46,5 kg

Dati tecnici

Dichiarazione di conformità

Miele dichiara che questo forno a vapore combinato è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download, www.miele.it
- Service, richiedere informazioni, istruzioni d'uso, su <https://miele.it/manuale-istruzioni> mediante indicazione del nome prodotto o del numero di fabbricazione

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------------

Potenza di trasmissione massima del modulo WLAN	< 100 mW
---	----------

Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione

Per usare e gestire il modulo di comunicazione, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questo software/questi componenti software sono protetti dal punto di vista dei diritti. Sono tutelati i poteri in capo a Miele e a terzi derivanti dai diritti d'autore.

Inoltre, il presente modulo di comunicazione contiene componenti di sistema che vengono consegnati alle condizioni di licenza previste da Open Source. È possibile consultare i componenti Open Source, i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza di volta in volta in vigore nonché eventuali ulteriori informazioni localmente tramite IP mediante un web browser (<http://<indirizzo ip>/Licenses>). Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.



Servizio Clienti

0471 670505

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.



www.miele.it

contact@miele-support.it

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

DGC 7465 HC Pro

it-IT

M.-Nr. 12 699 310 / 01