

Istruzioni d'uso Forno a microonde



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	4
Al primo avvio	13
Posizionamento e collegamento	14
Collegamento elettrico	14
Tutela dell'ambiente	16
Descrizione apparecchio	17
Accessori in dotazione	18
Area comandi	19
Funzionamento	20
Descrizione delle funzioni	21
Funzioni.....	21
Modalità solo microonde.....	21
Grigliare	21
Combinazione microonde con grill.....	21
Programmi automatici.....	21
Stoviglie adatte alle microonde	22
Materiale e forma	22
Testare le stoviglie	24
Un copripiatto	25
Prima messa in funzione	26
Impostare l'ora.....	26
Correggere l'ora	26
Oscurare l'ora.....	26
Usare lo spegnimento notturno	26
Comandi.....	27
Aprire lo sportello	27
Disporre le stoviglie nel vano cottura	27
Piatto girevole	27
Utilizzare il piatto girevole.....	27
Chiudere lo sportello.....	27
Avviare il procedimento	28
Indicazione “door”	29
Interrompere/ Proseguire il procedimento	29
Modificare le immissioni	29
Cancellare il procedimento	29
Al termine del procedimento	30
Funzione automatica Tenere in caldo	30
Quick-Start (programmabile).....	30
Blocco accensione	31
Uso del timer.....	31
Correggere il tempo impostato sul timer	31
Timer più procedimento di cottura.....	31
Uso – grill	32

Piatto gourmet	34
Indicazioni d'uso.....	34
Arrostire/dorare	34
Esempi d'impiego:.....	35
Ricette.....	35
Uso - programmi automatici	38
Dispositivo automatico di scongelamento	38
Dispositivo automatico di cottura.....	38
Ricette – programmi automatici	40
Memorizzare un programma personale (Memory)	46
Modificare le impostazioni dell'apparecchio	47
Riscaldare	49
Cuocere	51
Scongelare	52
Conservare tramite sterilizzazione	53
Esempi d'impiego:	54
Dati per gli istituti di controllo	55
Manutenzione e pulizia	56
Accessori in dotazione.....	58
Cosa fare se	59
Assistenza tecnica	61
Contatti in caso di guasti.....	61
Garanzia	61
Dati tecnici	62

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Questo apparecchio è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggere attentamente queste istruzioni d'uso. Esse contengono informazioni importanti su posizionamento, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

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 dell'apparecchio, nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

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

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a un eventuale futuro utente.

Uso previsto

- ▶ Il forno a microonde è destinato all'uso in ambiente domestico. Questo apparecchio non è destinato all'uso all'aperto.
- ▶ Il forno a microonde può essere utilizzato solo ad altitudini inferiori ai 2000 m.
- ▶ L'apparecchio deve essere utilizzato sempre e solo nei limiti del normale uso domestico, per scongelare, riscaldare, cuocere alimenti, grigliare e prepararli per la conservazione. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Se il forno a microonde viene usato per essiccare materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo essi si seccano a punto da potersi incendiare. Non utilizzare il forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.
- ▶ 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 microonde, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Tali persone possono eventualmente utilizzare l'apparecchio 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.

► Il vano cottura è dotato di una lampadina speciale per soddisfare particolari esigenze (ad es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Utilizzare la lampadina speciale solo per l'uso previsto. Non è adatta per illuminare l'ambiente. È necessario che la sostituzione sia effettuata dall'assistenza tecnica Miele o da un tecnico specializzato autorizzato Miele.

► Questo forno a microonde comprende 1 sorgente luminosa della classe di efficienza energetica E.

Bambini in casa

► Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire ai bambini di poter accendere il forno a microonde da soli.

► Tenere i bambini più piccoli, sotto gli otto anni, lontani dal forno a microonde e sorvegliarli costantemente.

► I ragazzi più grandi (a partire dagli otto anni) possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come usarlo e 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.

► Non permettere loro di pulire o effettuare lavori di manutenzione sull'apparecchio.

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

► Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarcelo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.

► Pericolo di ustioni! La pelle dei bambini è molto più reattiva alle alte temperature rispetto a quella degli adulti. Quando si griglia con e senza le microonde il vano cottura, la resistenza del grill e lo sportello dell'apparecchio diventano molto caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

- ▶ Un apparecchio danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, occorre farlo sostituire da personale tecnico autorizzato Miele per evitare pericoli all'utente.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Se il forno a microonde è difettoso, quando è acceso possono fuoriuscire le microonde a scapito dell'incolumità dell'utente. Non utilizzare il forno a microonde se
 - lo sportello è deformato.
 - le cerniere dello sportello sono allentate.
 - sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura.
- ▶ Toccare anche involontariamente dei componenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica è molto pericoloso per l'utente e può provocare danni seri anche all'apparecchio stesso. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a microonde devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio 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). Non collegare quindi il forno a microonde alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. È importante che queste condizioni di sicurezza siano presenti per escludere danni che potrebbero essere causati da un conduttore di protezione non interrotto o dalla sua mancanza (p.es. scossa elettrica). In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- Non posizionare l'apparecchio troppo vicino ai mobili adiacenti. Per garantire un'aerazione e uno sfiato ottimali è necessario lasciare una fessura di 5 cm intorno all'apparecchio e di 19,5 cm sopra l'apparecchio.
- Riparazioni non a regola d'arte possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente. Le riparazioni devono essere effettuate solo dall'assistenza tecnica Miele o da un tecnico specializzato autorizzato Miele.
- Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- In caso di riparazioni o di manutenzione e pulizia il forno a microonde deve essere staccato dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:
 - la spina è staccata dalla presa elettrica.Per staccare l'apparecchio dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.
- L'interruttore generale dell'impianto elettrico di casa è disinserito.
- Il fusibile dell'impianto elettrico è completamente svitato.
- Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza solo se vengono usati pezzi di ricambio originali. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.
- Utilizzare gli apparecchi montati dietro un'anta del mobile solo con l'anta del mobile aperta. Non chiudere l'anta del mobile quando l'apparecchio è in funzione. Dietro l'anta del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare sia l'apparecchio sia il mobile. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- Solo per forni a microonde incassati dietro un'anta scorrevole verso l'alto: non abbassare l'anta quando il forno a microonde è in funzione.
- Questo forno a microonde non può essere messo in funzione in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Uso corretto

 Pericolo di ustionarsi con il grill.

Il forno diventa particolarmente caldo quando si utilizza il grill con e senza le microonde. È possibile ustionarsi a contatto con vano cottura, resistenza grill, pietanze, accessori e sportello apparecchio.

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

► Accertarsi che le pietanze si riscaldino sempre a sufficienza. La durata del processo di riscaldamento dipende da molti fattori, quali temperatura di partenza, quantità, caratteristiche dell'alimento, modifiche di ricetta.

Eventuali germi presenti negli alimenti vengono soppressi solo a una temperatura sufficientemente alta ($> 70^{\circ}\text{C}$) e con tempi di azione sufficientemente lunghi (> 10 min.). In caso di dubbi lasciare la pietanza in forno qualche minuto in più affinché si riscaldi a sufficienza.

► È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta.

Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme e rispettare i tempi di compensazione indicati per il riscaldamento, lo scongelamento e la cottura. Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza.

► Considerare che i tempi di cottura, riscaldamento e scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto a quelli su un piano cottura o nel forno.

La durata eccessiva dei procedimenti può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza. Pericolo d'incendio. Pericolo d'incendio anche se si mettono pane, fiori o erbe a essiccare nell'apparecchio. Non essiccare queste pietanze nel forno.

► Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche dopo essere stati estratti dal forno a microonde. Non riscaldare questo tipo di oggetti nell'apparecchio. Pericolo di incendio!

► Il forno a microonde non è adatto per il lavaggio e la disinfezione di oggetti, utensili e strumenti. Le temperature sono elevate e vi è il rischio di ustionarsi. Pericolo di incendio!

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

► L'apparecchio può essere danneggiato se avviato a vuoto o se caricato con una quantità errata di pietanze. Non utilizzare quindi il forno a microonde per riscaldare stoviglie o per essiccare erbe e similari.

► Accendere il forno a microonde solo quando gli alimenti sono già stati introdotti nel vano cottura e avviarlo solo con il piatto girevole.

► Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze oppure liquidi contenuti in recipienti chiusi oppure bottiglie.

Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.

► Quando si scaldano le pietanze il calore viene generato direttamente nelle pietanze. Le stoviglie rimangono in questo modo più fredde. Esse si riscaldano solo grazie alla trasmissione di calore degli alimenti. Dopo aver estratto le pietanze dal vano cottura verificare che sia stata raggiunta la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanze sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

► Durante la cottura e soprattutto nel corso del successivo riscaldamento dei liquidi con le microonde, è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio oppure a causa di un improvviso scossone, la cosiddetta "bollitura ritardata" può causare l'improvvisa formazione delle bollicine di vapore e quindi un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione. Pericolo di ustioni!

La formazione delle bollicine di vapore può essere molto violenta e causare l'apertura dello sportello. Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio. Mescolare il liquido prima del riscaldamento o della cottura.

Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.

► Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello dell'apparecchio per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento spegnendo l'apparecchio e staccando la spina elettrica.

Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli; non utilizzare il forno per friggere. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.
- ▶ Gli oggetti infiammabili situati nelle immediate vicinanze del forno acceso possono prendere fuoco a causa delle alte temperature. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature e può incendiarsi a contatto con superfici molto calde. Non riscaldare alcool se non è diluito. Pericolo di incendio!
- ▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità generata può corrodere il forno. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Coprire sempre gli alimenti.
- ▶ 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.
- ▶ Il vano cottura è molto caldo dopo l'impiego. Sussiste il pericolo di ustione! Pulire il vano cottura e gli accessori non appena si sono raffreddati. Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile. Lo sporco ostinato in determinate circostanze può danneggiare il forno e causare anche situazioni pericolose. Pericolo di incendio! Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- ▶ Pericolo di incendio! Le stoviglie in plastica non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno a microonde. Non utilizzare contenitori in metallo, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, fondine con bordo orlato, stoviglie in plastica non termoresistente, stoviglie in legno, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno, coppe in plastica con coperchio in alluminio non completamente rimosso (v. cap. "Stoviglie adatte alle microonde"). Questa tipologia di stoviglie possono danneggiarsi o incendiarsi.
- ▶ Contenitori usa e getta in plastica devono presentare le caratteristiche elencate al capitolo "Stoviglie adatte/plastica". Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Le confezioni per tenere in caldo le pietanze sono composte tra l'altro di pellicola in alluminio sottile che riflette le microonde. Le microonde possono scaldare lo strato di carta fino a farlo bruciare. Non riscaldare mai nel forno a microonde pietanze in confezioni adatte per mantenere il calore come p.es. i sacchetti per pollo arrosto.
- ▶ Se si riscaldano uova senza guscio, il tuorlo può saltare fuori a una pressione elevata al termine della cottura. Bucherellare la pelle del tuorlo più volte.
- ▶ Se si riscaldano nel forno uova con il guscio, queste possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano cottura. Cuocere le uova col guscio solo nelle apposite stoviglie. Non riscaldare uova sode nel forno.
- ▶ Se si riscaldano alimenti con pelle o buccia resistente come pomodori, würstel, patate, melanzane possono scoppiare. Bucherellare questi alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa evaporare.
- ▶ Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego nel forno a microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: se le cavità sono sufficientemente aerate). Non utilizzare quindi questo tipo di stoviglie per la cottura.
- ▶ I termometri al mercurio o contenenti liquido non sono adatti per le alte temperature e si rompono facilmente. Per controllare la temperatura degli alimenti si consiglia di spegnere l'apparecchio. Per la misurazione della temperatura degli alimenti utilizzare uno speciale termometro.
- ▶ Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe giungere alle parti sotto tensione del forno a microonde e causare un corto circuito. Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Per superfici in acciaio inox:

- ▶ La superficie è soggetta a graffi. Anche le calamite possono graffiare la superficie.


Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del forno a microonde.
- La griglia allegata e il piatto Gourmet sono adattate in modo specifico alla lunghezza d'onda delle microonde e possono quindi essere utilizzati con o senza le microonde quando si griglia. Tuttavia non possono essere utilizzate insieme perché il piatto Gourmet altrimenti si danneggia. Sistemare il piatto Gourmet direttamente sul piatto girevole.
- Il piatto Gourmet diventa molto caldo. Afferrare quindi il piatto solo indossando gli appositi guanti. Per appoggiarlo utilizzare un sottopentola resistente alle temperature elevate. La griglia diventa particolarmente calda quando si utilizza il grill (con o senza le microonde). Pericolo di ustioni!
- Non utilizzare il piatto Gourmet insieme a un copripiatto adatto alle microonde disponibile in commercio, poiché il copripiatto potrebbe riscaldarsi troppo.

Dopo il trasporto togliere l'apparecchio dall'imballaggio e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 2 ore prima di metterlo in funzione.

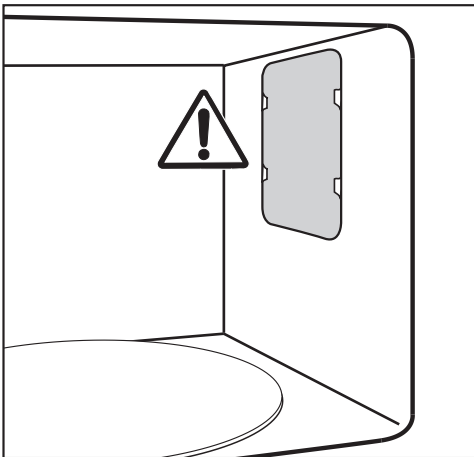
Durante questo lasso di tempo si verifica una compensazione della temperatura tra l'apparecchio e la temperatura ambiente. È importante per il successivo funzionamento dell'elettronica dell'apparecchio.

 Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio.

Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (ad es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare.


Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

- Eliminare tutti i materiali d'imballaggio dell'apparecchio, quindi anche la pellicola protettiva apposta sull'involucro.



Non rimuovere la copertura davanti all'apertura per la fuoriuscita delle microonde nel vano cottura e nemmeno la pellicola apposta sul lato interno dello sportello.

- Verificare che l'apparecchio non presenti danni.

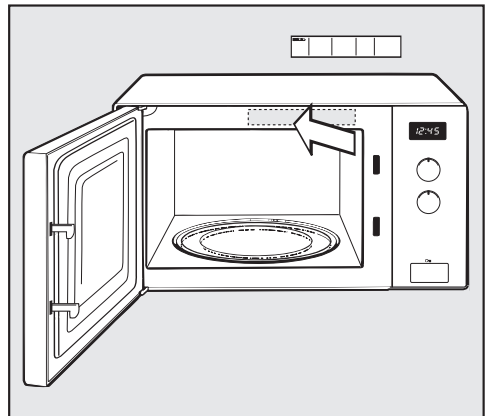
 Rischi per la salute derivanti da un apparecchio difettoso.

Se l'apparecchio è in funzione le microonde potrebbero propagarsi e costituire un pericolo per l'utente.

Non utilizzare il forno a microonde se

- lo sportello è deformato;
- le cerniere dello sportello sono allentate;
- sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura.

- Pulire il vano cottura nonché gli accessori con un panno e acqua calda.



- Incollare le istruzioni brevi allegate in modo da non ostruire alcuna fessura di sfogo.

Posizionamento e collegamento

Quando si posiziona il forno a microonde occorre prestare attenzione alla fuoriuscita e alla circolazione dell'aria senza impedimenti sul retro e/o sul fondo dell'apparecchio.

Per questo motivo non appoggiare oggetti sulla fessura di aerazione e non ostruire lo spazio tra il fondo dell'apparecchio e la superficie di posizionamento con oggetti.

Mantenere una distanza minima in altezza di 85 cm.

Il forno a microonde può essere posizionato su un piano di lavoro.

Per garantire un'aerazione e uno sfianto ottimali è necessario lasciare una fessura di 5 cm intorno all'apparecchio e di 19,5 cm sopra l'apparecchio.

Non posizionare l'apparecchio troppo vicino ai mobili adiacenti.

Se sono incassati forni a microonde dietro un'anta del mobile chiusa, si possono formare calore e umidità. Si possono danneggiare sia l'apparecchio sia il mobile.

Far funzionare il forno a microonde solo con l'anta del mobile aperta.

Non chiudere l'anta del mobile quando l'apparecchio è in funzione.

Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.

Per forni a microonde incassati dietro un'anta scorrevole verso l'alto: non abbassare l'anta quando il forno a microonde è in funzione.

Collegamento elettrico



Pericolo di ferirsi a causa di un apparecchio difettoso.

Prima dell'allacciamento accertarsi che l'apparecchio sia integro.

Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

L'apparecchio è dotato di cavo e spina, pronto per il collegamento.

Accertarsi che la presa sia accessibile in qualsiasi momento. Se ciò non è possibile, 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'apparecchio a prese multiple e prolunghe può causare un sovraccarico dei cavi.

Allo stesso modo non collegare l'apparecchio con le cosiddette spine a risparmio energetico, perché l'alimentazione di energia è ridotta e l'apparecchio si surriscalda.

Per motivi di sicurezza non utilizzare prese multiple e prolunghe.

Collegare l'apparecchio con un cavo originale, direttamente e senza dispositivi intermedi.

L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti e alle disposizioni locali.

Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito solo con un cavo speciale dello stesso tipo (disponibile presso l'assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione venga effettuata da un tecnico specializzato o dall'assistenza tecnica Miele.

I necessari dati di allacciamento sono apposti sulla targhetta dati che si trova sul frontale interno o sul retro dell'apparecchio.

Confrontare i dati riportati sulla targhetta dati con quelli della rete elettrica. Devono corrispondere.

In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

Smaltimento dell'imballaggio

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

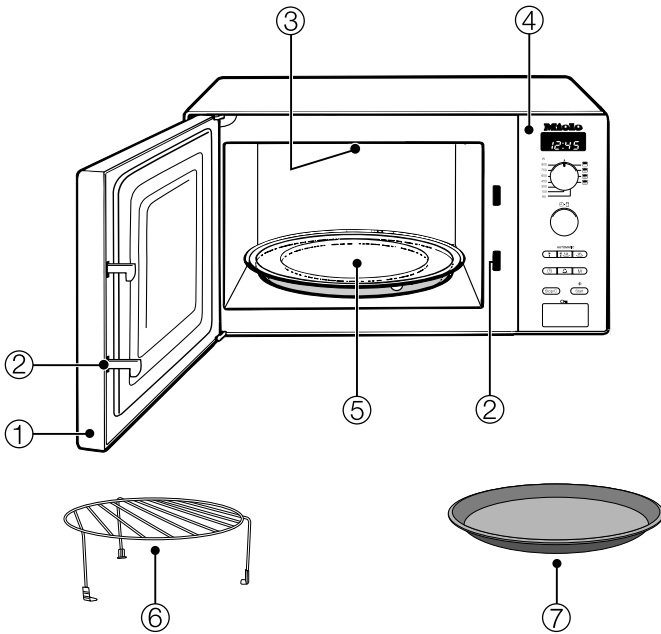
Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Il rivenditore Miele ritira gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

Smaltimento del vecchio apparecchio

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti comuni.



Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. È tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, senza distruggerli. Portarli presso gli idonei punti di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.



- ① Sportello
- ② Chiusura sportello
- ③ Grill
- ④ Area comandi
- ⑤ Piatto girevole
- ⑥ Griglia
- ⑦ Piatto gourmet

Accessori in dotazione

Griglia

La griglia è adatta per tutte le modalità di funzionamento con o senza microonde ma **non** per programmi con le sole microonde.

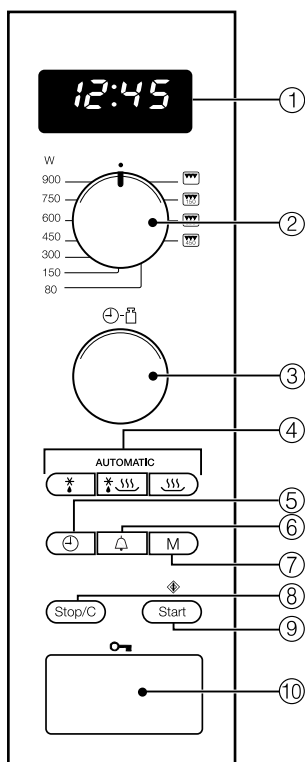
Si consiglia di non conservare la griglia nel vano cottura per non dimenticarla all'interno del vano quando si utilizza la modalità con le sole microonde.

Piatto gourmet

Si tratta di un piatto grill rotondo, antiaaderente. Nel piatto Gourmet è possibile preparare snack dolci o salati oppure piccoli piatti croccanti in breve tempo.

Consiglio: Questo e altri accessori possono essere ordinati sul webshop di Miele.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. alla fine di queste istruzioni d'uso) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.



- ① Display per l'indicazione dell'ora e delle informazioni sui comandi
- ② Selettore per potenza microonde, grill e programmi combinati
- ③ Selettore per immissione tempi e peso
- ④ Programmi automatici
- ⑤ Ora
- ⑥ Timer
- ⑦ Memoria per svolgimento programma da 1 a 3 livelli
- ⑧ Tasto Stop/Cancel
- ⑨ Tasto Start/più un minuto/Quick-Start (programmabile)
- ⑩ Aprisportello

Funzionamento

Nel vano cottura è situato un magnetron. che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde vengono distribuite uniformemente nel vano cottura e inoltre riflesse dalle pareti in metallo. In questo modo le microonde raggiungono le pietanze e l'interno delle stesse da ogni lato. Il piatto girevole inserito consente di ottimizzare la distribuzione delle microonde.

Affinché le microonde possano giungere alle pietanze e penetrarvi all'interno è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde ad esempio in porcellana, vetro, cartone, plastica ma non in metallo. Non utilizzare recipienti in metallo o dotati ad esempio di decorazioni metalliche. Il metallo riflette le microonde e genera scintille. Le microonde non possono quindi essere assorbite.

Le microonde penetrano direttamente nella pietanza attraverso il recipiente adatto a tale impiego. Le pietanze consistono di numerose piccole molecole; le molecole, soprattutto quelle d'acqua, vengono messe in movimento dalle microonde, ca. 2,5 miliardi di volte al secondo. In questo modo viene generato calore, dapprima ai bordi delle pietanze e poi al centro. Quanta più acqua contengono le pietanze, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o cottura.

Il calore si genera quindi direttamente nella pietanza, per cui di seguito illustriamo i vantaggi:

- generalmente le pietanze possono essere cotte con le microonde senza aggiunta o con una piccola aggiunta di liquidi o grassi;
- i procedimenti di scongelamento, riscaldamento e cottura nel forno a microonde risultano più rapidi che nel forno tradizionale;
- le sostanze nutritive, come vitamine e minerali, rimangono inalterate;
- il colore naturale e il sapore delle pietanze subiscono variazioni minime.

La generazione delle microonde si ferma non appena il procedimento viene interrotto o viene aperto lo sportello dell'apparecchio. Durante un procedimento lo sportello chiuso e integro offre sufficiente protezione dalle microonde.

Con le microonde è possibile scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti in breve tempo.

È possibile utilizzare le microonde nei seguenti modi:

- scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti immettendo una potenza microonde o una durata;
- gli alimenti congelati possono essere dapprima scongelati e poi riscaldati o cotti;
- il forno a microonde può essere considerato un piccolo “aiuto in cucina”, ad es. per far lievitare gli impasti, fondere cioccolato e burro, sciogliere gelatina, preparare glassa per torte e per preparare conserve di piccole quantità di frutta, verdura e pesce.

Funzioni

Modalità solo microonde

Modalità adatta a scongelare, riscaldare e cuocere.

Grigliare



Modalità ideale per grigliare pietanze piane, p.es. bistecche o hamburger.

Combinazione microonde con grill

Modalità ideale per gratinare e dorare. Le microonde cuociono e il grill dora.

Programmi automatici

Sono inoltre disponibili i seguenti programmi automatici:

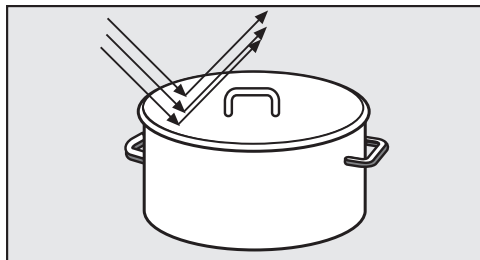
- cinque programmi di scongelamento (*: da Ad 1 a Ad 5),
- quattro programmi di cottura per alimenti congelati (*: : da AC 1 a AC 4),
- e otto programmi di cottura per alimenti freschi (: da AC 1 a AC 8).

I programmi si basano sul peso dell'alimento, vale a dire che bisogna immettere il peso di ciascuna pietanza.

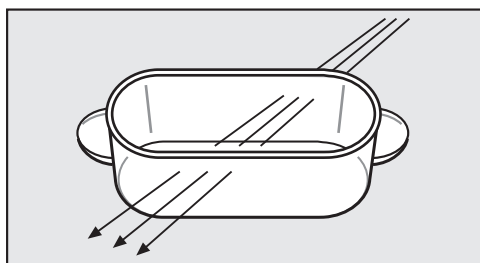
Il peso degli alimenti può essere visualizzato in grammi (g) o in libbre (lb) (v. “Modificare le impostazioni dell'apparecchio”).

Stoviglie adatte alle microonde

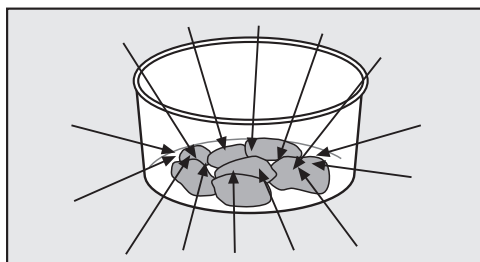
Le microonde



- vengono riflesse dal metallo,



- penetrano vetro, porcellana, materiale plastico, cartone,



- vengono assorbite dagli alimenti.

⚠ Pericolo di incendio a causa di stoviglie non adatte.

Le stoviglie non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno a microonde.

Attenersi alle indicazioni relative alle stoviglie.

Materiale e forma

Il materiale e la forma delle stoviglie impiegate influenzano le durate di riscaldamento e di cottura. Recipienti tondi e ovali sono particolarmente adatti a questo tipo di impiego. Questo tipo di forme, rispetto alle forme quadrate o rettangolari, è infatti più adatto per riscaldare uniformemente le pietanze.

⚠ Pericolo di ferirsi con maniglie e pomelli dei coperchi cavi.

Utilizzando stoviglie con cavità in cui giungere umidità, vi è pericolo che si generi pressione e che si verifichino esplosioni.

Non utilizzare stoviglie con maniglie o pomelli dei coperchi cavi, a meno che le cavità non siano sufficientemente aerate.

Metallo

Contenitori in metallo, pellicola in alluminio, posate o stoviglie con applicazioni in metallo (decorazioni, ad es. bordo dorato, blu cobalto) non sono adatti al forno a microonde. Il metallo riflette le microonde e ostacola quindi il procedimento di cottura.

Non utilizzare bicchieri in plastica con coperchio in alluminio non del tutto tolto.

Eccezioni:

- pietanze pronte nelle vaschette di alluminio possono essere scongelate o riscaldate nell'apparecchio. Importante: togliere il coperchio della vaschetta, la vaschetta deve essere posizionata almeno a 2 cm dalle pareti del vano cottura. Il riscaldamento degli alimenti avviene solo dall'alto. Affinché il calore possa essere

distribuito uniformemente nella pietanza si consiglia di trasferire quest'ultima dalla vaschetta di alluminio in un piatto apposito.

Le vaschette in alluminio potrebbero generare scintille, si consiglia quindi di non appoggiarle sulla griglia.

- Pezzi di pellicola in alluminio
Se si introducono nel forno dei pezzi non uniformi di carne, ad es. pollo, è possibile scongelare, riscaldare oppure cuocere in modo uniforme se per gli ultimi minuti si coprono le parti più piane con dei pezzetti di alluminio.

La distanza tra i fogli in alluminio e il vano cottura deve essere di almeno 2 cm. La pellicola non deve assolutamente toccare le pareti interne del forno.

- Ganci, spiedini in metallo
Utilizzare queste parti in metallo se la carne è molto più grande del metallo.

Smalti e colori delle stoviglie

Alcuni smalti e colori contengono componenti metallici. Per questo motivo queste stoviglie non sono adatte alle microonde.

Vetro

Il vetro termoresistente o la vetroceramica sono particolarmente adatti all'impiego nel forno a microonde.

Il vetro cristallo che nella maggior parte dei casi contiene piombo può scoppiare nel microonde.
Non è quindi adatto.

Porcellana

Le stoviglie in porcellana sono adatte a questo tipo di impiego.

Non devono tuttavia presentare decorazioni metalliche, p.es. bordo dorato o maniglie cave.

Terracotta

Le stoviglie in terracotta dipinte sono adatte alle microonde solo se la decorazione è sotto lo smalto.

La terracotta può diventare particolarmente calda.
Indossare i guanti da cucina.

Legno

L'acqua del legno evapora durante il processo di cottura. Il legno si asciuga molto e si formano delle crepe.
I recipienti in legno non sono quindi adatti.

Plastica

⚠ Danni dovuti alla plastica sensibile al calore.

Le stoviglie in plastica devono essere resistenti alle alte temperature e sopportare temperature di almeno 110 °C. In caso contrario possono deformarsi e la plastica può fondersi con l'alimento.

Utilizzare stoviglie in plastica solo per processi con la modalità delle sole microonde.

Presso i rivenditori specializzati sono anche reperibili stoviglie in plastica speciale per microonde.

Le stoviglie di melammina non sono adatte. Questo tipo di materiale assorbe energia e diventa particolarmente caldo.

Stoviglie adatte alle microonde

Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto.

Stoviglie in materiale sintetico come polistirolo possono essere impiegate per riscaldare brevemente le pietanze.

Sacchetti di materiale plastico adatti all'impiego in cucina per riscaldare e cuocere le pietanze possono essere utilizzati solo se il sacchetto viene bucherellato. Attraverso i fori può fuoriuscire il vapore. Così si impedisce che il sacchetto scoppi all'interno dell'apparecchio.

Esistono inoltre speciali sacchetti per la cottura a vapore che non devono essere bucati. Attenersi quindi alle indicazioni del produttore riportate sulla confezione.



Pericolo di incendio a causa di un materiale non adatto.

Le clip metalliche, così come quelle di plastica e di carta che contengono filo di ferro, possono prendere fuoco. Evitare quindi queste clip.

Contenitori usa e getta

I contenitori usa e getta in plastica devono avere le caratteristiche descritte alla voce "Plastica".



Pericolo di incendio a causa di stoviglie non adatte.

I contenitori usa e getta in plastica, carta o altri materiali combustibili possono incendiarsi e danneggiare il forno.

Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.

Per la tutela dell'ambiente, evitare i contenitori usa e getta.

Testare le stoviglie

Test per verificare se stoviglie in vetro, terracotta o porcellana sono adatte alle microonde:

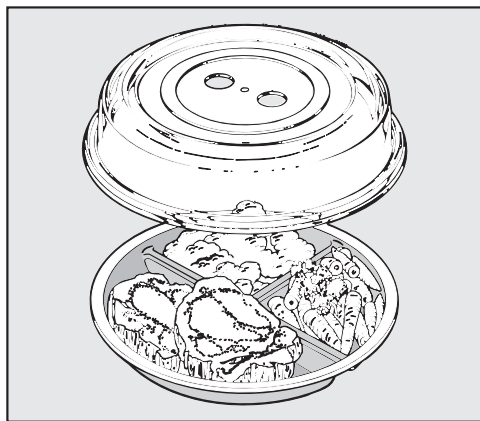
- Sistemare il recipiente vuoto al centro del vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Ruotare il selettore della potenza su 900 Watt.
- Immettere 30 secondi con il selettore del tempo.
- Premere il tasto Start.

Se nel corso di questo test si sentono scricchiolii accompagnati da scintille, spegnere subito l'apparecchio (premere due volte il tasto Stop/C). Le stoviglie che causano questo tipo di effetto non sono adatte alle microonde. In caso di dubbio rivolgersi alla casa produttrice delle stoviglie oppure ai fornitori per sapere se le stoviglie sono adatte a questo tipo di apparecchio.

Questo test non consente di verificare tuttavia se le parti cave delle maniglie sono sufficientemente aerate.

Un copripiatto

- impedisce l'eccessiva evaporazione del liquido, soprattutto se le pietanze vengono riscaldate a lungo,
- accelera il processo di riscaldamento della pietanza;
- impedisce l'essiccarsi della pietanza;
- impedisce che nel vano cottura si depositi dello sporco.



- Coprire quindi sempre la pietanza con l'apposito copripiatto quando si utilizzano le sole microonde.

Questi copripiatto sono reperibili in commercio.

Anziché il copripiatto è possibile utilizzare anche pellicola trasparente adatta all'utilizzo nel forno a microonde. La pellicola trasparente da cucina convenzionale può invece deformarsi e unirsi alla pietanza per effetto del calore.

⚠ Danni dovuti alla plastica sensibile al calore.

Il materiale del copripiatto sopporta generalmente temperature fino a 110 °C (v. indicazioni del produttore). Con temperature più alte la plastica può deformarsi e legarsi alle pietanze. Utilizzare quindi il copripiatto solo nel forno a microonde e col funzionamento delle sole microonde senza piatto Gourmet.

⚠ Danni dovuti ad aperture coperte.

Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto, il copripiatto potrebbe chiudere ermeticamente il recipiente impedendo al vapore di fuoriuscire dalle aperture laterali del coperchio. Diventa quindi troppo caldo e può addirittura fondersi.

Accertarsi quindi che il copripiatto non chiuda ermeticamente il recipiente.

Non utilizzare il copripiatto se

- si riscaldano alimenti impanati;
- si desidera dorare le pietanze, ad es. toast;
- si utilizza il piatto Gourmet.

⚠ Pericolo di esplosione a causa dell'aumento di pressione.

Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni.

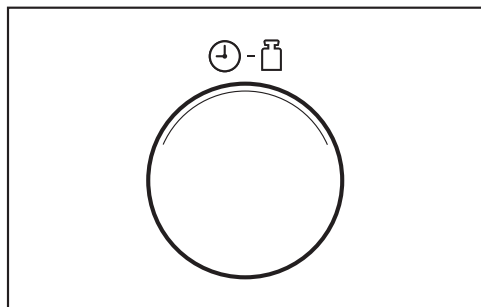
Non riscaldare mai le pietanze o i liquidi in contenitori chiusi, come ad esempio vasetti con alimenti per neonati. Aprire sempre prima i contenitori. Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.

Prima messa in funzione

Impostare l'ora

- Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.

Sul display lampeggiano 12:00 e il simbolo ☎ finché viene impostata l'ora esatta. Il tempo scorre a partire dalle ore 12:00 poiché l'orologio si avvia già con il collegamento alla rete elettrica.



- Ruotare il selettore del tempo per impostare le ore.
- Premere il tasto ☎.
- Ruotare infine il selettore per impostare i minuti.
- Premere il tasto ☎ per confermare le immissioni oppure attendere alcuni secondi.

L'ora impostata viene salvata. I due punti tra le ore e i minuti lampeggiano.

Correggere l'ora

- Premere il tasto ☎.

Sul display lampeggia il simbolo ☎ e l'ora corrente si accende per alcuni secondi.

- Correggere le ore con il selettore tempo.
- Premere il tasto ☎ per conferma oppure attendere alcuni secondi.

Lampeggia il simbolo ☎ e i minuti attuali si accendono per alcuni secondi.

- Correggere i minuti con il selettore tempo.
- Premere il tasto ☎ per conferma oppure attendere alcuni secondi.

Oscurare l'ora

- Tenere premuto il tasto ☎ finché il display si oscura.

L'ora appare nuovamente sul display se si tiene premuto il tasto ☎.

Usare lo spegnimento notturno

È possibile impostare l'apparecchio in modo che la visualizzazione dell'ora si disattivi di notte dalle 23 alle 4.

Per **attivare** lo spegnimento notturno:

- tenere premuto il tasto Stop/C e premere anche il tasto ☎.

Sul display compare *DN*. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Per **disattivare** lo spegnimento notturno:

- tenere premuto il tasto Stop/C e premere anche il tasto ☎.

Sul display compare *OFF*.

Aprire lo sportello

- Per aprire lo sportello premere il tasto .

L'apparecchio si spegne se, mentre è in funzione, si apre lo sportello.

Disporre le stoviglie nel vano cottura

Si consiglia di sistemare le stoviglie al centro del vano cottura.

Piatto girevole

Non appena si avvia un procedimento di cottura, il piatto girevole automaticamente gira con le stoviglie disposte sopra. Con la rotazione gli alimenti vengono scongelati, riscaldati o cotti in modo uniforme.

Il piatto girevole sopporta un carico di max. 3 kg. Se il peso è eccessivo, il piatto girevole non riesce a girare e l'apparecchio a microonde può danneggiarsi.

Accertarsi che il carico massimo del piatto girevole non venga superato.

Se si estrae il piatto girevole e si dispone l'alimento direttamente sul fondo del vano cottura, l'apparecchio a microonde può danneggiarsi.

Non sistemare l'alimento direttamente sul piatto girevole, ma utilizzare sempre delle stoviglie.

Utilizzare **sempre** il piatto girevole e posare le stoviglie con l'alimento **al centro** del piatto girevole.

Utilizzare il piatto girevole

- Utilizzare solo stoviglie più piccole del piatto girevole.
- Per scongelare, riscaldare o cuocere, utilizzare sempre stoviglie adatte al forno a microonde (v. cap. "Stoviglie adatte alle microonde"). Successivamente, posizionare le stoviglie con l'alimento al centro del piatto girevole.
- In più voltare l'alimento o mescolarlo di tanto in tanto, affinché si riscaldi in modo uniforme.

Chiudere lo sportello

- Premere e chiudere lo sportello.

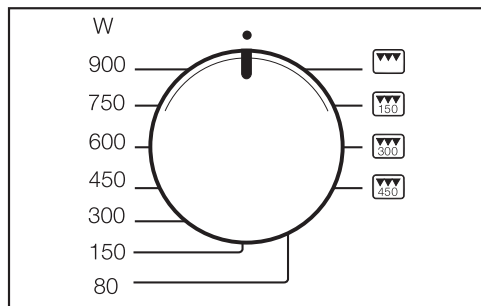
Se nel corso di un procedimento è stato aperto lo sportello, premere il tasto Start per proseguire il procedimento.

Se lo sportello non è chiuso correttamente non è possibile mettere in funzione l'apparecchio.


Comandi

Avviare il procedimento

La selezione della potenza microonde e della durata avviene ruotando il rispettivo selettore.



- Ruotare il selettore potenza sulla potenza microonde desiderata.

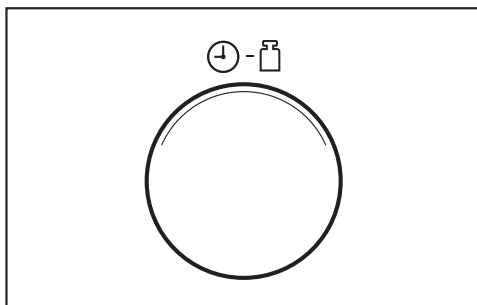
Sul display si accendono  e la potenza microonde. Lampeggia 0:00.

È possibile scegliere tra 7 livelli di potenza.

Più elevata è la potenza, più microonde giungono alle pietanze.

Per gli alimenti che durante il procedimento di riscaldamento o di cottura non possono essere mescolati o voltati o che presentano una differente composizione si consiglia una potenza delle microonde più bassa.

Solo in questo modo il calore si distribuisce uniformemente. Una durata più lunga consente di ottenere il risultato di cottura desiderato.



- Impostare la durata desiderata con il selettore tempo.

La durata selezionata è visibile sul display.

È possibile selezionare una durata compresa tra 10 secondi e 90 minuti. Eccezione: se è stata selezionata la massima potenza delle microonde è possibile impostare una durata di max. 15 minuti. In caso di utilizzo continuo della massima potenza è possibile che quest'ultima scenda a 600 Watt e che questa riduzione sia visualizzata a display (protezione antisurriscaldamento).

Il tempo necessario dipende

- dalla temperatura iniziale della pietanza. Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per riscaldarsi o cuocere, rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente.
- dal tipo e dalle caratteristiche della pietanza. Le verdure fresche contengono più acqua rispetto alla verdura confezionata per cui il tempo di cottura sarà sicuramente più breve.

- dalla frequenza con cui si mescolano o si voltano le pietanze.
Mescolando o voltando spesso la pietanza il calore si distribuisce uniformemente e il tempo di cottura è sicuramente più breve.
 - dalla quantità delle pietanze.
Vale la seguente formula: quantità doppia, quasi il doppio della durata
Se la quantità di alimenti è minore, il tempo si riduce di conseguenza.
 - dalla forma e dal materiale delle stoviglie.
- Avviare il procedimento, premendo il tasto Start.

Si accende la luce del vano cottura.

È possibile avviare un procedimento solo se lo sportello dell'apparecchio è chiuso.

Indicazione “door”

Questa indicazione sul display ricorda che l'apparecchio non può essere avviato senza aver precedentemente introdotto le pietanze nel vano.

Nel caso venisse avviato senza introdurre le pietanze, potrebbe danneggiarsi.

Se si preme il tasto Start senza aver precedentemente aperto lo sportello, sul display appare **door**. Esiste la probabilità che nell'apparecchio non sia stata introdotta alcuna pietanza poiché negli ultimi 20 minuti non è stato aperto lo sportello. L'avvio rimane bloccato finché si apre lo sportello.

Interrompere/ Proseguire il procedimento

In qualsiasi momento il **procedimento** può essere . . .

. . . **interrotto**:

- Premere il tasto Stop/C oppure aprire lo sportello.

Il tempo viene fermato.

. . . **proseguito**

- Chiudere lo sportello e premere il tasto Start.

Il procedimento continua.

Modificare le immissioni

Qualora dopo l'avvio del procedimento si riscontrasse che . . .

. . . la **potenza microonde** selezionata è troppo alta o troppo bassa:

- selezionare una nuova potenza microonde.

. . . la **durata** immessa è troppo breve o troppo lunga:

- interrompere il procedimento (premere una volta il tasto Stop/C), impostare una nuova durata con il selettore tempo e proseguire il procedimento (premere il tasto Start),

o in alternativa:

- se nel corso del funzionamento si tocca il tasto Start, a ogni pressione del tasto Start la durata di cottura si prolunga di un ulteriore minuto (eccezione: con la potenza microonde al massimo rispettivamente di 30 secondi).

Cancellare il procedimento

- Premere due volte il tasto Stop/C.

Al termine del procedimento

Al termine del procedimento suona un segnale acustico. L'illuminazione del vano cottura si spegne.


Per i primi 20 minuti dopo la fine del programma ogni 5 minuti suona un breve segnale.

- Per disattivare il segnale in anticipo premere il tasto Stop/C.

Funzione automatica Tenere in caldo

Il dispositivo Tenere in caldo di accende in automatico se al termine di un procedimento di cottura con almeno 450 Watt lo sportello rimane chiuso e non si preme alcun tasto.

Poi dopo ca. 2 minuti si accende il dispositivo Tenere in caldo con 80 Watt per max. 15 minuti.


Sul display si accendono , 80 W e H:H.

Se si apre lo sportello oppure si preme un tasto o si ruota il selettore mentre è attivo il dispositivo automatico Tenere in caldo, si interrompe il procedimento.




Il dispositivo Tenere in caldo non può essere impostato separatamente.


Questa funzione può essere disattivata (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").

Quick-Start (programmabile)

Per avviare l'apparecchio alla massima potenza è sufficiente premere il tasto Start / .

È possibile scegliere tre tempi memorizzati:



- 30 s: premere 1 volta il tasto Start / 
- 1 min: premere 2 volte il tasto Start / 
- 2 min: premere 3 volte il tasto Start / 


Premendo quattro volte di seguito il tasto Start / , si attiva nuovamente la prima impostazione di tempo memorizzata ecc.

Se durante il procedimento si tocca il tasto Start, a ogni pressione di questo tasto la durata di cottura aumenta di ulteriori 30 secondi.

Programmare i tempi

È possibile modificare i tempi memorizzati.

- Con il tasto Start /  selezionare la relativa posizione in memoria (premere 1, 2 o 3 volte) e tenere premuto il tasto Start / .
- Modificare contemporaneamente la durata con l'apposito selettore (max. 15 minuti).

Rilasciando il tasto Start /  parte il programma modificato.

In caso di interruzione della corrente i tempi precedentemente programmati non sono più memorizzati e devono essere nuovamente immessi.

Blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che l'apparecchio venga utilizzato impropriamente.

Attivare il blocco accensione

- Tenere premuto il tasto Stop/C finché suona un segnale acustico e sul display appare il simbolo della chiave:



Il simbolo della chiave si spegne dopo breve tempo.

Premendo qualsiasi tasto o ruotando il regolatore o il selettore appare di nuovo il simbolo della chiave.

Dopo un'interruzione della corrente è necessario riattivare il blocco accensione.


Disattivare il blocco accensione

- Per disattivare il blocco accensione tenere di nuovo premuto il tasto Stop/C finché suona un segnale acustico.

Uso del timer


Per controllare procedimenti esterni, come p.es. per cuocere le uova, è possibile impostare il timer. Il tempo impostato scorre in scatti di secondi a ritroso.


- Premere il tasto .

Sul play lampeggia 0:00 e si accende il simbolo .

- Impostare il tempo del timer desiderato con la rispettiva manopola.
- Avviare il procedimento, premendo il tasto Start.

Il tempo impostato sul timer si avvia tuttavia dopo alcuni secondi anche senza avvio.

- Trascorso il tempo impostato suona un segnale acustico, appare l'ora corrente e il simbolo  lampeggia.

- Premere una volta il tasto Stop/C e il simbolo  scompare.

Correggere il tempo impostato sul timer

- Premere il tasto Stop/C.


Il tempo è trascorso.

- Impostare il nuovo tempo come descritto sopra.


Timer più procedimento di cottura

Il timer può essere impostato anche insieme a un procedimento di cottura in corso e scorre in background.

- Durante il processo di cottura premere il tasto .

Sul play lampeggia 0:00 e si accende il simbolo .

- Impostare il tempo del timer desiderato con la rispettiva manopola.
- Attendere alcuni secondi e il tempo impostato sul timer inizia a scorrere.

Dopo un paio di secondi il display passa di nuovo sul procedimento di cottura in corso. Il tempo del timer che scorre in background è rappresentato dal simbolo  acceso.

In questo caso per avviare il timer non premere il tasto Start altrimenti si prolungherebbe di un minuto anche la durata del procedimento in corso.

Visualizzare il tempo impostato sul timer

- Premere il tasto .

Viene visualizzato il valore corrente del timer.

Uso – grill

Il grill può essere utilizzato in 4 modalità, ossia da solo o con 3 combinazioni con le microonde, combinando il grill con una precisa potenza delle microonde.

Se la durata complessiva del grill è < 15 min., preriscaldare il grill per circa 5 minuti.

Per grigliare uniformemente le fette di carne/pesce sui due lati, girarle a metà cottura. Le fette e le parti piane possono essere voltate solo una volta, mentre le parti rotonde o più grandi più volte.

I tempi relativi al grill sono indicativi poiché per la cottura al grill i tempi dipendono dal tipo e dallo spessore della pietanza e dalle preferenze personali.


Se si grigliano le pietanze direttamente sul grill si consiglia di sistemare al di sotto una pirofila resistente alle temperature alte e adatta alle microonde per raccogliere il grasso derivante dalla cottura.

Danni dovuti al surriscaldamento.

Il piatto Gourmet in dotazione non è adatto per raccogliere il grasso. Il piatto vuoto infatti si surriscalderebbe. In questo modo si danneggerebbe il rivestimento del piatto.

Utilizzare invece una pirofila termoresistente e adatta alle microonde.

- Disporre gli alimenti nelle apposite stoviglie.
- Disporre la griglia e una pirofila termoresistente e adatta alle microonde oppure delle stoviglie adatte con le pietanze sul piatto girevole.

 Pericolo di ustionarsi con le stoviglie molto calde.

La griglia e le stoviglie diventano molto calde nel corso della cottura.

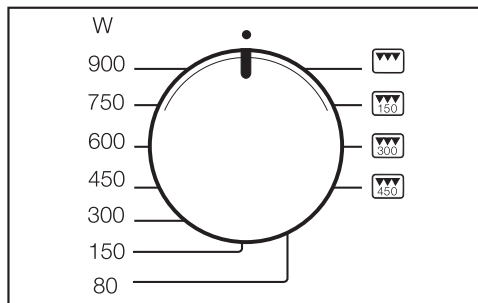
Indossare i guanti da cucina.


Le stoviglie e la griglia si puliscono più facilmente se ammolate in acqua e detersivo subito dopo l'utilizzo.


Così, al passare del tempo nell'area del grill il cielo del vano cottura diventa bluastro. Si tratta di inevitabili tracce dovute all'utilizzo che però non pregiudicano il funzionamento dell'apparecchio.

Grigliare senza le microonde

Questa modalità è ideale per grigliare pietanze piane, p. es. bistecche o würstel.



- Ruotare il selettore della potenza sul simbolo .

Sul display si accende il simbolo del grill  e lampeggia 0:00.

- Impostare il tempo con l'apposito selettore.
- Premere il tasto Start.

Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

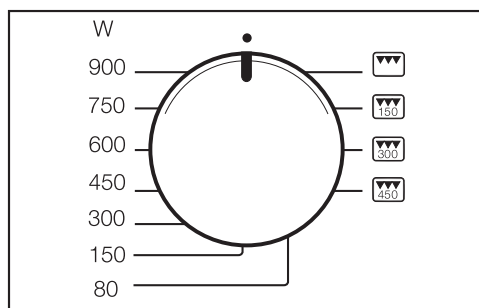
Modificare il tempo

Il tempo può essere modificato mentre il forno è in funzione; a tal fine interrompere il procedimento (premere il tasto Stop/C), modificare il tempo, proseguire il procedimento (premere il tasto Start). A ogni pressione del tasto Start il tempo di cottura si prolunga di un ulteriore minuto durante il funzionamento del forno.

Combinazione microonde con grill

Questa modalità è adatta per dorare e gratinare. Le microonde cuociono e il grill dora.

Il grill può essere combinato con tre differenti livelli di potenza microonde, vale a dire: 150, 300 e 450 Watt. Durante il funzionamento è possibile in qualsiasi momento un passaggio tra questi tre livelli di combinazione, senza dover interrompere il procedimento.



- Ruotare il selettore potenza sulla combinazione desiderata **150** **300** o **450**.

Sul display si accendono , la potenza microonde e il simbolo del grill . Lampeggia 0:00.

- Impostare il tempo con l'apposito selettore.
- Premere il tasto Start.


Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

Modificare il tempo

Il tempo può essere modificato mentre il forno è in funzione; a tal fine interrompere il procedimento (premere il tasto Stop/C), modificare il tempo, proseguire il procedimento (premere il tasto Start). A ogni pressione del tasto Start il tempo di cottura si prolunga di un ulteriore minuto durante il funzionamento del forno.

Piatto gourmet


Indicazioni d'uso

 Pericolo di ustionarsi con le stoviglie molto calde.

Il piatto Gourmet diventa molto caldo.

Afferrare quindi il piatto solo indossando gli appositi guanti. Per appoggiarlo utilizzare un sottopentola resistente alle alte temperature.

Prima dell'uso

Prima dell'uso versare nel piatto 400 ml di acqua e 3 - 4 cucchiaini di aceto o succo di limone e riscaldare a 450 Watt + grill  per per 5 minuti.

Il rivestimento del piatto Gourmet consente agli alimenti di staccarsi bene e di pulire il piatto senza alcuna difficoltà.


Rivestimenti simili al teflon sono soggetti a tagli e a graffi.

Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento.

Quindi non tagliare gli alimenti direttamente sul piatto.

Per mescolare o voltare le pietanze utilizzare stoviglie in legno o plastica.

Arrostire/dorare

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento.

Controllare sempre il piatto Gourmet quando si utilizzano grassi e oli.


- Per arrostitire le pietanze utilizzare solo piccole quantità di grasso/olio. Il rivestimento antiaderente evita che le pietanze si attacchino permettendo di cucinare senza grassi.


- Preparare le pietanze affinché subito dopo il riscaldamento possano essere sistemate nel piatto caldo.

- Sistemare il piatto Gourmet direttamente sul piatto girevole.

Le scintille possono danneggiare il piatto e il vano cottura.

Non posizionare il piatto direttamente sulla griglia e mantenere sempre una distanza di circa 2 cm dalla parete del vano cottura affinché non si generino scintille.

- Riscaldare il piatto a 450 Watt + grill  per max. 5 minuti.

 Danni dovuti al surriscaldamento. Non surriscaldare il piatto vuoto. In questo caso il rivestimento si danneggia.

Non sistemare quindi il piatto sotto la griglia per raccogliere il grasso.


Se si utilizzano oli per arrostitire è possibile sia riscaldare l'olio direttamente con il piatto sia versarlo nel piatto dopo che quest'ultimo è stato riscaldato. Aggiungere il burro sempre dopo aver riscaldato il piatto poiché è sensibile alle alte temperature e diventerebbe troppo scuro.







Asciugare sempre bene la carne, il pollame, il pesce e la verdura prima di disporli nel piatto Gourmet.

Le uova potrebbero scoppiare.

Non utilizzare il piatto Gourmet per cuocere o per riscaldare uova già cotte;

Esempi d'impiego:

Preriscaldare il piatto Gourmet sul piatto girevole a 450 Watt + grill  per max. 5 minuti.

- Bastoncini di pesce (surgelati), 150 g + 2 cucchiaini di olio , 3 – 4 min. per lato.
- Hamburger, 2 pezzi + 2 cucchiaini di olio , 3 – 4 min. per lato.
- Crocchette (surgelate), 10 – 12 pezzi + 2 cucchiaini di olio , 6 – 8 min., voltare di tanto in tanto
- Bistecca, ca. 200 g , ca. 5 min. per lato (a seconda del grado di cottura)
- Pizza (surgelata), 300 g, , 7 – 9 min.
- Pizza, fresca, senza preriscaldamento , ca. 15 min. (a seconda del condimento)

Ricette

I tempi indicati sono tempi complessivi necessari per la preparazione e la cottura delle pietanze. I tempi di riposo oppure necessari per marinare gli alimenti sono indicati a parte.

Croque Monsieur (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 10–15 min.

Ingredienti

6 fette di pancarrè
30 g di burro morbido
75 g di formaggio Emmental, grattugiato
3 fette di prosciutto cotto

Preparazione

Spalmare il burro sulle fette da toast. Distribuire il formaggio sulle fette da toast e su ciascuna fetta una fettina di prosciutto. Sistemare sul prosciutto le fette di toast imburrate restanti. Disporre i toast nel piatto Gourmet riscaldato per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Sistemare sul piatto girevole, dorare per circa 3 minuti a 450 Watt + grill.

Altri ripieni: tonno sgocciolato al naturale e anelli di cipolla tagliati sottili oppure fette di ananas, formaggio e prosciutto.

Piatto gourmet

Padellata di verdure (3 porzioni)

Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

2 cipolle
2 cucchiaini d'olio
100 g di funghi geloni o champignon, puliti
150 g di carote piccole (surgelate) o carote a fette
100 g di rosette di broccoli
1 peperone rosso o 100 g strisce di peperoni (surgelati)
1 pomodoro
sale, pepe
30 g di parmigiano grattugiato

Preparazione

Tagliare le cipolle ad anelli sottili, tagliare i peperoni in quattro parti, eliminare i semi e tagliare a listarelle. Tagliare il pomodoro a dadini. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungere l'olio e la cipolla ad anelli. Sistemare di nuovo il piatto Gourmet sul piatto girevole, dorare a 450 Watt + grill per 2 minuti. Aggiungere i funghi, le carote, i broccoli, i peperoni, i pomodori e le spezie e mescolare. Cuocere per circa 6 minuti a 450 Watt + grill. Voltare e spolverizzare con il parmigiano.

Filetto di maiale (2 porzioni)

Tempo di preparazione: 15–20 min.

Ingredienti

1 filetto di maiale (ca. 400 g)
4 listarelle di pancetta
sale, pepe
10 g di burro
200 g di funghi champignon a fette
200 ml di panna
2 cucchiaini di brandy

Preparazione

Tagliare il filetto di maiale in quattro fettine. Insaporire ogni fetta con sale e pepe, avvolgere in una fetta di speck e chiudere eventualmente con uno stuzzicadenti. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungere il burro e il filetto. Sistemare sul piatto girevole, cuocere a 450 Watt + grill per circa 3 minuti a lato. Togliere la carne e coprirla per mantenerla calda. Aggiungere funghi, panna e brandy al liquido derivante dalla cottura, stufare per circa 4 minuti alla massima potenza. Servire con la carne.

filetto di maiale “piccante”

Tempo di preparazione: 10–12 min.

Preparazione

Tagliare il filetto di maiale in quattro fettine. Cuocere nel piatto Gourmet riscaldato per circa 4 minuti per lato a 450 Watt + grill. Poi aggiungere 50 ml di vino bianco, 125 ml di panna, 2 cucchiaini di soffritto di farina classico e 150 g di Roquefort, mescolare e cuocere per altri 3 minuti.

Dadini di pollo piccanti (3 porzioni)

Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

600 g di pollo o di petto di tacchino
2 cucchiaini d'olio
2 cucchiaini di vino bianco
2 cucchiaini di succo di mele
1 cucchiaino di succo di limone
sale, pepe nero
1 cucchiaino di curry in polvere
1 punta di coltello di rosmarino, tritato
1 punta di coltello di zenzero, tritato
1 punta di coltello di pepe di Cayenna
1/2 cucchiaino di tabasco
20 g di burro

Preparazione

Tagliare il filetto a dadini di 2 x 2 cm. Mescolare gli altri ingredienti, a eccezione del burro, e versare il tutto sui dadi. Mescolare e lasciare rapprendere per circa 30 minuti. Sistemare il piatto Gourmet sul piatto girevole. Riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungere il burro poi i dadi di carne sgocciolati. Disporre il piatto sulla base girevole e cuocere per circa 4 minuti a 450 Watt + grill, voltare e cuocere per altri 4 minuti con la stessa impostazione. Se durante la cottura si forma tanto liquido e la carne non si dora, eliminare un po' di succo.

Filetto di salmone “al naturale” (2 porzioni)

Tempo di preparazione: 5–10 min.

Ingredienti

2 pezzi di filetto di salmone (150 g cad.)
1 cucchiaino di succo di limone
sale, pepe bianco

Preparazione

Irrorare i filetti di salmone con succo di limone, lasciare riposare per circa 10 minuti. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Disporre i filetti di salmone speziati e asciugati con carta cucina sul piatto Gourmet, tamponare. Sistemare sul piatto girevole, cuocere a 450 Watt + grill per circa 1 1/2 - 2 minuti a lato.

Servire il salmone con riso, salsa olandese o burro fuso e una foglia di insalata.

Uso - programmi automatici


Tutti i programmi automatici dipendono dal peso.


Il peso degli alimenti può essere visualizzato in grammi (g) o in libbre (lb) (v. "Modificare le impostazioni dell'apparecchio").


Dopo aver selezionato il programma, immettere il peso dell'alimento. L'apparecchio assume automaticamente il tempo associato al peso immesso.


Tenere in considerazione i minuti indicati per la temperatura ambiente (tempo di compensazione) affinché il calore possa distribuirsi uniformemente nella pietanza.


Dispositivo automatico di scongelamento


Sono disponibili cinque programmi per lo scongelamento di diversi gruppi di alimenti (tasto ). Il tempo di compensazione in Ad 3 è di max. 30 minuti in base al peso, in altri programmi di ca. 10 minuti.

Ad 1  Bistecche, cotolette
200–1.000 g

Ad 2  Carne macinata
200–1.000 g

Ad 3  Pollo
900–1.800 g

Ad 4  Dolci
100–1.400 g

Ad 5  Pane
100–1.000 g

Questo programma è particolarmente adatto per scongelare pane a fette. Se possibile, sistemare le fette di pane singolarmente nell'apparecchio oppure trascorso metà del tempo di scongelamento separarle l'una dall'altra.

Dispositivo automatico di cottura

Esistono quattro programmi per alimenti surgelati e otto programmi per alimenti freschi.

Il tempo di compensazione per questi programmi è di circa 2 minuti.



Danni dovuti alla plastica sensibile al calore.


Il materiale di un copripiatto sopporta generalmente temperature fino a 110 °C (v. indicazioni del produttore). Con temperature più alte la plastica può deformarsi e legarsi alle pietanze.


Utilizzare un copripiatto solo per le modalità con le sole microonde. In nessun caso utilizzare il copripiatto quando è acceso il grill, quindi con i programmi da AC 4 ad AC 8.


Cuocere pietanze congelate

AC 1  Verdura

100–600 g

AC 2  Piatto pronto, rimestabile
300–1.000 g

AC 3  Sformati/Gratin
200–600 g

AC 4  Patatine fritte
200–400 g

Cuocere alimenti freschi

AC 1  Verdura


100–600 g

AC 2  Patate

100–800 g

AC 3  Pesce

500–1.500 g

AC 4  Spiedini

200–800 g

AC 5  Pollo al forno

900–1.800 g

AC 6  Coscia di pollo

250–1.000 g

AC 7  Soufflé di pesce

500–1.500 g



AC 8  Sformati/Gratin,



p es. gratin di patate

500–1.500 g



AUTOMATIC



- Premere il rispettivo tasto finché sul display compare il programma automatico desiderato, p.es. per il programma AC 5  (pollo al grill) premere il tasto  cinque volte.

Sul display lampeggia g o lb quando viene richiesta l'immissione del peso e si accendono il programma (p. es. AC 5) e i simboli delle modalità ( per microonde e  per grill).

- Impostare il peso con il selettore.
- Premere il tasto Start.

Il tempo relativo al peso inizia a scorrere e si accendono i simboli delle modalità al momento in corso ( e/o ).

Trascorso metà del tempo di cottura viene emesso un segnale acustico.


- Interrompere il programma per voltare o mescolare, se possibile, le pietanze e poi proseguire il programma.

In caso di necessità i tempi programmati possono essere prolungati di un paio di minuti durante il funzionamento (toccare il tasto Start finché sul display appare l'impostazione di tempo desiderata). Per tutti i programmi è possibile solo un aumento di pochi minuti.

Al termine del procedimento viene emesso un segnale acustico.

L'illuminazione del vano cottura si spegne.

Ricette – programmi automatici

Di seguito sono elencati alcuni suggerimenti di ricette per i programmi automatici “Cuocere alimenti freschi 

Se si superano le indicazioni di peso per i rispettivi programmi è possibile che la pietanza non si cuocia sufficientemente.

Rispettare le indicazioni di peso.

AC 1 Verdura

Preparazione

Mettere in una terrina le verdure mondate e preparate. A seconda della freschezza e del contenuto di umidità aggiungere 3–4 cucchiaini di acqua e un pizzico di sale oppure altre spezie. Immettere il peso comprensivo dell'acqua e cuocere in una terrina con coperchio. Dopo circa metà cottura viene emesso un segnale che indica di girare o mescolare la pietanza.

Quando si preparano verdure con salsa immettere il peso comprensivo degli ingredienti utilizzati per il sugo. Tenere conto delle indicazioni di peso massimo.

Carote in crema di cerfoglio (2 porzioni)


Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

350 g di carote, pulite
5 g di burro
50 ml di brodo di verdure (istantaneo)
75 g di crème fraîche
1 cucchiaino di vino bianco
sale, pepe
1 presa di zucchero
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di senape
1–2 cucchiaini di cerfoglio, fresco, tritato o
1 cucchiaino di cerfoglio, essiccato e tritato
ca. 1 cucchiaino di amido chiaro

Preparazione

Tagliare le carote a fiammifero (spessore ca. 3 – 4 mm) o a rondelle (3 – 4 mm). Mescolare il burro, il brodo, la crème fraîche e tutti gli altri ingredienti e versarli nella fondina con le carote. Cuocere con coperchio e mescolare quando viene emesso il segnale acustico.

Impostazione: alimento fresco AC 1 
Peso: 525 g
Ripiano: piatto girevole

AC 2 Patate

Con questo programma è possibile preparare patate lesse, con e senza buccia, e in brodo.

Preparazione

Immettere il peso per patate e liquido.

Disporre le patate lesse senza buccia in una fondina, salare e cuocere con coperchio.

Per la cottura di patate lesse con buccia, aggiungere per ogni patata 1 cucchiaio di acqua. Bucherellare la buccia delle patate con una forchetta oppure con uno spiedino di legno e cuocere con coperchio.

Patate dorate (per 3 persone)


Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

500 g di patate, pelate
1 cipolla tagliata a dadini
10 g di burro
1 - 2 cucchiaini di curry in polvere
250 ml di brodo di verdure (istantaneo)
50 ml di panna
125 g di piselli (surgelati)
sale, pepe

Preparazione

Tagliare le patate a dadi grossi (ca. 3 x 3 cm) o utilizzare patate piccole. Versare tutti gli ingredienti in una fondina sufficientemente grande e mescolare. Cuocere con coperchio, mescolare quando viene emesso il segnale acustico e continuare la cottura.

Impostazione: alimento fresco AC 2 
Peso: 800 g
Ripiano: piatto girevole

AC 8 Gratin/soufflé: gratin di verdure (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti

400 g di cavolfiore o broccoli

400 g di carote

Per la salsa al formaggio

20 g di margarina

20 g di farina

300 ml di brodo di verdure (istantaneo)

200 ml di latte

100 g di formaggio fuso tipo Emmental, a dadini

50 g di formaggio Gouda, grattugiato

Sale, pepe, noce moscata macinata

1 cucchiaino di prezzemolo, tritato

Preparazione

Tagliare il cavolfiore o i broccoli a rosette, le carote a rondelle (3 mm). Disporre entrambi gli alimenti in uno stampo per soufflé (diametro ca. 24 cm) e mescolare. Riscaldare la margarina, aggiungere farina, e, continuando a mescolare, il brodo e il latte. Aggiungere il formaggio Emmental e far fondere lentamente. Insaporire con sale, pepe e noce moscata e aggiungere prezzemolo. Versare la salsa sulle verdure, cospargere di formaggio Gouda e cuocere senza coperchio.

Impostazione: alimento fresco AC 8 

Peso: 1500 g

Ripiano: piatto girevole

Gratin di patate e formaggio (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti

Per il gratin

600 g di patate, farinose

75 g di formaggio Gouda, grattugiato

Per il ripieno

250 g di panna

1 cucchiaino di sale

Pepe

Noce moscata

Da spolverare

75 g di formaggio Gouda, grattugiato

Per la teglia

1 spicchio d'aglio

Accessori

stampo adatto alle microonde, resistente alle temperature, Ø 26 cm

Preparazione

Strofinare l'aglio nella pirofila.

Per il ripieno, unire la panna, il sale, il pepe e la noce moscata.

Pelare le patate e tagliarle a fettine di 3–4 mm. Mescolare le patate con il formaggio Gouda e la salsa, e versare tutto nella pirofila.

Cospargere di formaggio Gouda e infornare senza coprire.

Impostazione: alimento fresco AC 8 

Peso: 1000 g

Ripiano: piatto girevole

AC 4 Spiedini: spiedini di filetto (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 - 35 minuti + 1 ora di pausa

Ingredienti


1 filetto di maiale (ca. 300 g)
1 peperoncino rosso
2 cipolle

Marinatura

8 cucchiaini di olio
Pepe, sale, paprica dolce, chili in polvere
8 spiedini in legno

Preparazione

Tagliare il filetto di maiale in 16 pezzi piccoli Pulire il peperone e tagliarlo a pezzetti. Tagliare le cipolle in otto pezzi. Inserire sugli spiedini alternandoli carne, peperoni e cipolle. Mescolare gli ingredienti per la marinatura e spennellare lo spiedino. Lasciare marinare per un'ora. Disporre sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. Voltare a metà tempo di cottura (viene emesso un segnale acustico).

Impostazione: alimento fresco AC 4 
Peso: ca. 100 g a spiedino
Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Spiedini di pollo (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 - 35 minuti + 1 ora di pausa

Ingredienti

4 pezzi di petto di pollo da ca. 120 g
4 fette di ananas (barattolo)
16 albicocche (a metà), barattolo

Marinatura


4 cucchiaini di olio
4 cucchiaini di olio di sesamo
pepe, sale
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di peperoncino in polvere
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di curry in polvere
Un pizzico di chili in polvere
A piacere zenzero tritato o coriandolo tritato

8 spiedini in legno

Preparazione

Tagliare ogni filetto di petto di pollo in 4 pezzi Tagliare in quattro pezzi anche le fette di ananas. Far sgocciolare bene le metà delle albicocche. Per preparare la marinatura mescolare tutti gli ingredienti.

Infilare sullo spiedino i pezzi di pollo, l'ananas e l'albicocca alternandoli, spennellare con la marinatura e far assorbire per 1 ora. Disporre sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. Voltare a metà tempo di cottura (viene emesso un segnale acustico).

Impostazione: alimento fresco AC 4 
Peso: ca. 100 g a spiedino
Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

AC 6 Coscia di pollo

Preparazione

Spennellare con burro o olio e insaporire con le spezie. Disporre sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà della durata di cottura (segnale acustico) girare il pollo e terminare la cottura.

AC 5 Pollo al forno

Preparazione

Tagliare il pollo in due. Spennellare con olio o burro e insaporire con le spezie. Disporre il pollo sulla griglia dapprima con il lato da taglio rivolto verso l'alto e infornare con una pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà tempo di cottura (segnale acustico) voltare il pollo e terminare la cottura.

A AC 6 e AC 5

Preparazione

Affinché il pollame abbia un bel colore quando lo si griglia si consiglia di aggiungere un mix di peperoncino e curry. Oltre al sapore più accentuato, grazie alle spezie la pelle del pollo diventa appetitosa e dorata.

AC 3 Pesce: pesce al curry (4 porzioni)

Tempo di preparazione: 35–45 min.

Ingredienti

300 g di fette di ananas
1 peperoncino rosso
1 banana piccola
500 g di filetto di persico
3 cucchiaini di succo di limone
30 g di burro
100 ml di vino bianco
100 ml di succo di ananas
sale, zucchero, chili in polvere
2 cucchiaini di addensante

Preparazione

Tagliare il filetto di pesce a dadini, versare in una fondina e irrorare con succo di limone. Tagliare il peperoncino in quattro pezzi, eliminare i semi e tagliare a listarelle sottili. Sbucciare la banana e tagliare a rondelle. Aggiungere la banana con i peperoni e l'ananas al pesce e mescolare. Aggiungere il burro. Mescolare vino, succo, spezie e addensante per salsa e aggiungere il tutto al pesce nella fondina. Mescolare tutti gli ingredienti e cuocere con coperchio.

Impostazione: alimento fresco AC 3 

Peso: ca. 1200 g

Ripiano: piatto girevole

AC 7 Soufflé di pesce: pesce in crosta (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

400 g di filetto di persico
3 cucchiai di succo di limone
sale, pepe bianco
50 g di burro
2 cucchiaino di senape
1 cipolla tagliata a dadini
40 g di formaggio Gouda, grattugiato
20 g di pangrattato
2 cucchiai di aneto tritato

Preparazione

Spennellare il filetto di pesce con il succo di limone e lasciar riposare per 10 minuti. Imburrare una pirofila piana. Asciugare il pesce, insaporire con sale e pepe e disporlo nella pirofila. Mescolare il burro fuso (450 W, 40 – 50 sec.) con senape, cipolla, formaggio Gouda, pangrattato e aneto e distribuire il tutto sul pesce. Dorare.

Impostazione: alimento fresco AC 7 

Peso: ca. 600 g

Ripiano: piatto girevole

Gratin di persico e pomodoro (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 35–45 min.

Ingredienti

500 g di filetto di persico
2 cucchiai di succo di limone
500 g di pomodori
Sale alle erbe
2 cucchiai di origano, tritato
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Tagliare il persico a pezzi, spennellarlo con succo di limone e farlo riposare per circa 10 minuti. Tagliare i pomodori a dadini e disporli col pesce e una parte di formaggio nella forma. Insaporire con sale e origano e mescolare. Cospargere con il formaggio rimasto, infornare e cuocere senza coperchio.

Impostazione: alimento fresco AC 7 

Peso: ca. 1150 g

Ripiano: piatto girevole

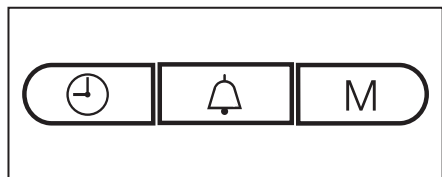
Memorizzare un programma personale (Memory)

È possibile memorizzare un programma individuale. Questa posizione di memoria si può sfruttare per un piatto che si prepara spesso. Il programma può avere uno svolgimento composto da 1 fino a 3 fasi (p.es. un minuto 600 Watt, poi 2 minuti grill e infine 3 minuti 150 Watt con grill).

Programmare

(p. es. svolgimento programma a tre livelli)

- Selezionare prima la modalità di funzionamento della prima fase.
- Selezionare infine il tempo.



- Premere il tasto M.

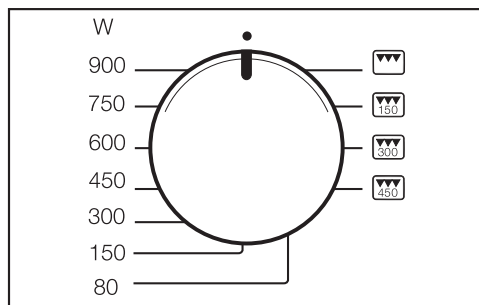
Sul display si accende 1, 2 lampeggia.

- Selezionare la seconda modalità e la durata.
- Premere di nuovo il tasto M.

Adesso è acceso 2 e 3 lampeggia.

- Selezionare poi la terza modalità e la durata. Premere il tasto M.

Dopo la terza fase, con il tasto M è possibile scorrere le immissioni e controllarle.



- Per terminare la programmazione ruotare il selettore potenza sulle ore 12.
- Avviare il programma per memorizzare le immissioni; lo svolgimento completo del programma deve tuttavia avvenire dopo aver introdotto la pietanza nel vano cottura.

⚠ Danni dovuti all'assenza di pietanze.

L'apparecchio si può danneggiare se avviato senza pietanze.

Senza pietanze nell'apparecchio, terminare il programma subito dopo l'avvio (premere due volte il tasto Stop/C).

Salvare i programmi a uno o due livelli come descritto sopra: il selettore potenza sulla posizione ore 12 e quindi l'avvio del programma terminano la programmazione, mentre premendo il tasto M viene visualizzata la fase successiva.

Correzione delle immissioni

- Sovrascrivere il programma memorizzato con una nuova programmazione.

Visualizzare un programma personale

- Ruotare il selettore potenza in posizione ore 12.
- Premere il tasto M.
- Premere il tasto Start.

Il programma non rimane memorizzato in caso di interruzione della corrente e deve quindi essere nuovamente immesso.

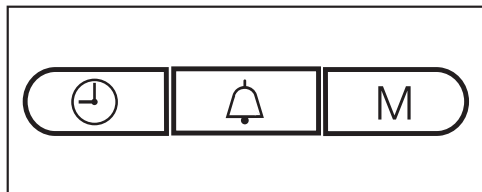
Modificare le impostazioni dell'apparecchio

Per alcune impostazioni relative all'apparecchio è possibile selezionare un'alternativa.

Nella tabella sono elencate le singole impostazioni dell'apparecchio che possono essere modificate.

Le impostazioni di serie sono contrassegnate nella tabella con un asterisco*.

Per modificare un'impostazione dell'apparecchio, procedere come segue:



- Premere i tasti e M contemporaneamente e tenerli premuti finché sul display si accendono *P I* e *'≡*. Rilasciare poi i tasti perchè se si attende troppo, sul display appare di nuovo l'ora.
- Con il selettore tempo selezionare l'impostazione da modificare (da *P I* a *P 5* e *P 0*). Premere finché sul display appare l'impostazione desiderata.
- Premere poi il tasto M per visualizzare l'impostazione.

Sul display appare *5* per indicare che l'impostazione può essere modificata.

- Ruotare il selettore tempo per modificare l'impostazione (v. tabella) e confermare l'immissione premendo il tasto M (per *P 5* e *P 0* tenere premuto il tasto M per circa 4 secondi).

La modifica dell'impostazione viene salvata. Sul display appare di nuovo *P* e la cifra dell'impostazione.

Adesso è possibile modificare allo stesso modo altre impostazioni.

- Per terminare la fase delle modifiche premere il tasto Stop/C.


Le impostazioni modificate rimangono invariate anche dopo un'interruzione della corrente elettrica.

Modificare le impostazioni dell'apparecchio

Impostazione dell'apparecchio		Impostazioni possibili (* impostazione di serie)	
P1	Spegnimento notturno	5 0*	Lo spegnimento notturno è disattivato.
		5 1	Lo spegnimento notturno è attivato. Dalle ore 23 fino alle ore 4 la visualizzazione dell'ora è disattivata.
P2	Funzione automatica Tenere in caldo	5 1*	La funzione automatica Tenere in caldo è attivata.
		5 0	La funzione automatica Tenere in caldo è disattivata.
P3	Indicazione "door"	5 1*	L'indicazione "door" appare se per circa 20 minuti non è stato aperto lo sportello. L'avvio è bloccato.
		5 0	L'indicazione "door" non appare.
P4	Segnale acustico	5 1*	Per i primi 20 minuti dopo la fine del programma ogni 5 minuti viene emesso un breve segnale acustico.
		5 0	Il segnale acustico è disattivato.
P5	Modalità fiera (per la presentazione degli apparecchi presso i rivenditori specializzati o nelle sale esposizione)	5 0*	La modalità fiera non è attiva. Se la modalità fiera attiva viene disattivata, sul display appare brevemente _ _ _ _.
		5 1	La modalità fiera è attiva. Premendo un tasto o un selettore, sul display appare brevemente FE5_ . L'apparecchio non è pronto per il funzionamento.
P6	Unità di peso	5 0*	Il peso della pietanza viene visualizzato in grammi (g).
		5 1	Il peso della pietanza viene visualizzato in libbre (lb).
P7	Ore di funzionamento		È possibile visualizzare il numero totale delle ore di funzionamento del forno a microonde.
P0	Impostazioni di serie	5 1*	Le impostazioni di serie vengono ripristinate oppure non sono state modificate.
		5 0	Le impostazioni di serie sono state modificate.

Per riscaldare gli alimenti selezionare la seguente potenza microonde:

Bevande	900 Watt
Pietanze	600 Watt
Alimenti per neonati e bambini	450 Watt


 Pericolo di ustionarsi se il cibo è troppo caldo.

Gli alimenti per neonati e bambini non deve essere riscaldata eccessivamente.

Riscaldare solo da 1/2 a 1 minuto a 450 Watt.


Suggerimenti per riscaldare

Riscaldare gli alimenti sempre coperti; non coprire invece alimenti impanati.

 Pericolo di esplosione a causa dell'aumento di pressione.

Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni.

Non riscaldare mai le pietanze o i liquidi in contenitori chiusi, come ad esempio vasetti con alimenti per neonati. Aprire sempre prima i contenitori. Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.

 Pericolo di ferirsi a causa di trabocchi.

Durante la cottura e soprattutto nel corso del successivo riscaldamento dei liquidi con le microonde, è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente.

Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio oppure a causa di un improvviso scossone, la cosiddetta "bollitura ritardata" può causare l'improvvisa formazione delle bollicine di vapore e quindi un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione. La formazione delle bollicine di vapore può essere molto violenta e causare l'apertura dello sportello.

Evitare che si generi l'ebollizione continuando a mescolare il liquido prima che si riscaldi. Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.

Le uova potrebbero scoppiare.

Non riscaldare uova sode, anche se sono senza guscio, con la modalità Microonde.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per riscaldarsi o cuocere, rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente. Il tempo necessario per il riscaldamento dipende dalle caratteristiche, dalla quantità e dalla temperatura di partenza degli alimenti.

Accertarsi che le pietanze vengano sempre riscaldate a sufficienza.

Riscaldare

In caso di dubbi riscaldare gli alimenti ancora per breve tempo.


Durante il riscaldamento, mescolare o girare di tanto in tanto grandi quantità di alimenti. Mescolare gli alimenti dal bordo esterno verso il centro, dato che all'esterno si riscaldano più velocemente.

Dopo la fase di riscaldamento

Fare attenzione quando si prelevano le stoviglie dal forno. Possono essere molto calde.

Le stoviglie non si riscaldano per effetto delle microonde (eccezione: terracotta) bensì per la trasmissione di calore delle pietanze.

Dopo la fase di riscaldamento lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché il calore vi si distribuisca uniformemente. Le temperature si compensano.

 Pericolo di ustionarsi se le pietanze sono troppo calde.

Dopo il riscaldamento, le pietanze potrebbero essere molto calde.

Al termine del riscaldamento, soprattutto se si tratta di alimenti per neonati e bambini, è assolutamente necessario mescolare o agitare le pietanze e verificarne il grado di calore assaggiandola.

Versare l'alimento in una fondina adatta alle microonde e cuocere con coperchio.

Per la cottura si consiglia dapprima una potenza di 900 Watt per portare a bollitura e per proseguire invece 450 Watt.


Per l'ammollo di alimenti quali **riso al latte** e **semolino**, impostare dapprima 900 Watt e poi 150 Watt.

Suggerimenti per la cottura

La durata di cottura della verdura dipende dalla consistenza. Le verdure fresche contengono acqua e si cuociono più velocemente. Aggiungere dell'acqua alle verdure conservate.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per riscaldarsi o cuocere, rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente.


Durante la cottura mescolare o voltare le pietanze. In questo modo il calore si distribuisce uniformemente.

 Rischi per la salute derivanti da una cottura troppo breve.

Cuocere sempre a sufficienza, soprattutto gli alimenti facilmente deperibili come ad es. il pesce.


Durante la cottura di questo tipo di pietanze considerare le durate di cottura indicate.

Bucherellare più volte **alimenti con pelle o buccia dura**, come pomodori, würstel, patate e melanzane, affinché il vapore che si genera possa fuoriuscire e la pietanza non scoppi.

 Pericolo di ferirsi con le uova con il guscio.

Le uova con il guscio possono scoppiare anche dopo che sono state estratte dal vano cottura.

Cuocere uova col guscio solo nelle stoviglie adatte alle microonde.

 Pericolo di ustionarsi con le uova senza guscio.

Per le uova senza guscio il tuorlo dell'uovo può schizzare fuori a causa dell'alta pressione a fine cottura.

Le uova senza guscio possono essere cotte con le microonde solo se la pelle del tuorlo viene bucherellata più volte.


Al termine della cottura

Fare attenzione quando si estraggono le stoviglie dal forno. Possono essere molto calde.

Le stoviglie non si riscaldano per effetto delle microonde (eccezione: terracotta) bensì per la trasmissione di calore delle pietanze.

Dopo la fase di riscaldamento lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché il calore vi si distribuisca uniformemente. Le temperature si compensano.

Scongelare

 Rischi per la salute dovuti al ricongelamento.

Gli alimenti scongelati, del tutto o in parte, perdono il loro valore nutritivo o possono andare a male se vengono ricongelati.


Non ricongelare alimenti volutamente o accidentalmente scongelati. Consumarli il più rapidamente possibile. Alimenti scongelati possono essere ricongelati solo se precedentemente cotti.

Per scongelare gli alimenti selezionare la seguente potenza microonde:

- 80 Watt
per scongelare alimenti particolarmente delicati come panna, burro, torta con crema, formaggio.
- 150 Watt
per scongelare altre pietanze.

Eliminare la confezione e sistemare la pietanza in un recipiente adatto alle microonde; scongelare senza coperchio. A metà tempo di scongelamento voltare, spezzettare oppure mescolare la pietanza.

Per scongelare la carne, disporla senza confezione, ancora congelata su un piatto capovolto in un recipiente di vetro o porcellana affinché il liquido possa gocciolare. Voltare durante la fase di scongelamento.

 Rischi per la salute derivanti dal pericolo di contrarre salmonella.

Per lo scongelamento del pollame prestare molta attenzione alla pulizia. Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

Carne, pollame e pesce non devono essere completamente scongelati per la cottura.

È sufficiente che abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Scongelamento e preparazione finale

- gli alimenti congelati possono essere dapprima scongelati e poi riscaldati o cotti;

Selezionare prima 900 Watt infine 450 Watt.

Eliminare la confezione delle pietanze e disporre queste in un recipiente adatto alle microonde; scongelare e riscaldare o cuocere con coperchio. Eccezione: cuocere senza coperchio polpette, hamburger.

Mescolare spesso alimenti con molto liquido come minestre e minestrone. Separare e voltare con attenzione le fette di carne a metà cottura. Allo stesso modo voltare a metà cottura anche il pesce.

Dopo la fase di scongelamento e riscaldamento e/o cottura lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché il calore vi si distribuisca uniformemente.

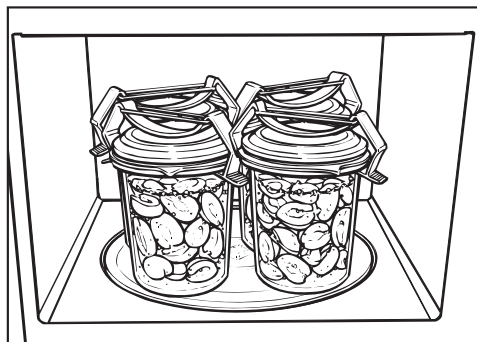
Conservare tramite sterilizzazione

Con le microonde è possibile sterilizzare piccole quantità di frutta, verdura e carne nei vasi idonei alle microonde, disponibili presso i distributori specializzati. Preparare i vasetti come di consueto. I vasetti vanno riempiti solo fino a 2 cm dal bordo.

Chiudere i vasetti per la sterilizzazione idonei alle microonde solo con ganci adatti alle microonde o con nastro adesivo trasparente.

Non utilizzare ganci in metallo o vasi con chiusura a vite, come i barattoli, per evitare che si generino scintille.

Si consiglia di preparare max. quattro vasi da 1/2 litro da sterilizzare.



- Disporre i vasi sul piatto girevole.
- Portare il contenuto a ebollizione con una potenza di 900 Watt.

Il tempo necessario dipende

- dalla temperatura di partenza del contenuto del vaso;
- dal numero dei vasi.

Durata fino all'ebollizione uniforme del contenuto di tutti i vasi:

1 vaso	ca. 3 minuti
2 vasi	ca. 6 minuti
3 vasi	ca. 9 minuti
4 vasi	ca. 12 minuti

Per frutta e cetrioli questo tempo è sufficiente.

Per le verdure, dopo l'inizio dell'ebollizione ridurre la potenza delle microonde a 450 Watt e cuocere

- le carote per ca. 15 min;
- i piselli per ca. 25 min.

Dopo la sterilizzazione

Estrarre i vasi dal vano cottura, coprirli con un panno per ca. 24 ore in un luogo non esposto a correnti d'aria.

Togliere i ganci o il nastro adesivo e verificare che tutti i vasi siano chiusi.

Esempi d'impiego:

Alimenti	Quantità	Potenza microon- de (Watt)	Tempo (min.)	Avvertenze
Fondere burro/ margarina	100 g	450	1:00 – 1:10	senza coperchio
Fondere il cioc- colato	100 g	450	3:00 – 3:30	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Sciogliere gela- tina	1 bustina + 5 cuc- chiai di acqua	450	0:10 – 0:30	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Preparare glas- sa per torte	1 bustina + 250 ml di liquido	450	4 – 5	scaldare senza coperchio, me- scolare di tanto in tanto
Impasto al lievi- to	Preimpasto da 100 g di farina	80	3 – 5	far lievitare coperto
Preparare popcorn	1 cucchiaio (20 g) di semi di mais	900	3 – 4	Versare il mais in un vaso da 1 l, preparare con il coperchio, poi spolverizzare di zucchero a velo
Ingrandire le meringhe	20 g	600	0:10 – 0:20	senza coperchio, su un piatto
Aromatizzare la salsa per l'insa- lata	125 ml	150	1 – 2	senza coperchio, riscaldare a bassissima potenza
Portare a tempe- ratura ambiente gli agrumi	150 g	150	1 – 2	disporre su un piatto, senza coperchio
Rosolare la pancetta	100 g	900	2 – 3	disporre su carta da cucina, senza coperchio
Ammorbidire il glacé per farne delle porzioni	500 g	150	2	mettere in forno senza coper- chio
Spellare i po- modori	3 pezzi	450	6 – 7	Incidere a croce i pomodori sul lato del gambo, riscaldare con coperchio in una terrina con poca acqua, spellare. I po- modori possono diventare molto caldi.
Preparare mar- mellata di fra- gole	300 g di fragole, 300 g di zucchero gelificante	900	7 – 9	mescolare frutta e zucchero, cuocere con coperchio in una fondina alta
Scongellare poi cuocere panini	2 pezzi	150 + grill grill	1 – 2 4 – 6	scongellare senza coperchio sulla griglia, voltare trascorso metà tempo

I valori sono indicativi.

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test secondo EN 60705	Potenza microonde (Watt) + grill/programma automatico	Durata (min.)/Peso	Tempo di compensazione* (min.)	Annotazione
Crema all'uovo, 1000 g	300	38–40	120	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore (25 x 25 cm)
Cake, 475 g	600	8	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Carne macinata, 900 g	600 450	7 12	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 250 mm x 124 mm, cuocere senza coperchio
Gratin di patate, 1100 g	AC 8	1100 g	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Pollo, 1200 g, peso surgelato, scongelato e tagliato a metà	AC 5	1200 g	2	Griglia, sotto una pirofila termoresistente e adatta alle microonde, posizionare inizialmente verso l'alto, girare a metà cottura
Scongelerare carne (macinata), 500 g	150	11	5–10	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio, voltare trascorso metà tempo
Lamponi, 250 g	150	7	3	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio

* Lasciare le pietanze a temperatura ambiente durante il tempo di compensazione affinché la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti.

Manutenzione e pulizia

I prodotti per pulire l'acciaio inox impediscono che le superfici si sporchino di nuovo velocemente. Il prodotto può essere richiesto all'assistenza tecnica autorizzata Miele. Distribuire uniformemente sulla superficie con un panno morbido.

Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non utilizzare apparecchi a vapore per pulire il forno a microonde. Il vapore potrebbe giungere alle parti conduttrici di tensione e causare un corto circuito.

Involucro, vano cottura, parte interna dello sportello

⚠ Pericolo di scottarsi con il vano cottura caldo.

Subito dopo l'uso, il vano cottura può essere ancora troppo caldo per la pulizia.

Pulire il vano cottura non appena si è raffreddato.

⚠ Pericolo di incendio a causa dello sporco ostinato.

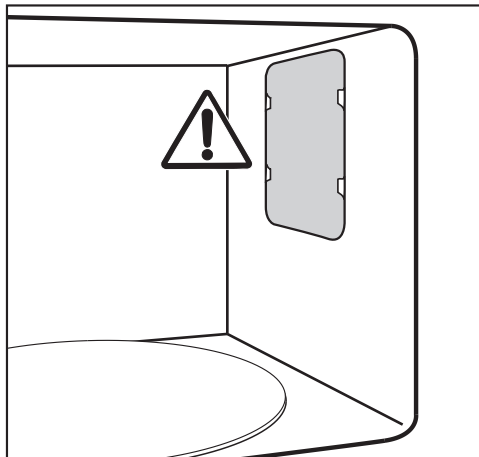
Lo sporco ostinato in determinate circostanze può danneggiare l'apparecchio e provocare situazioni pericolose dovute al pericolo di incendio.

Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile.

È possibile passare il vano cottura e la parte interna dello sportello con un prodotto delicato o con acqua e un po' di detersivo. Asciugare poi con un panno morbido.

Per eliminare lo sporco, introdurre nell'apparecchio un bicchiere di acqua e riscaldarlo per 2 o 3 minuti finché l'acqua bolle. Il vapore derivante dall'ebollizione dell'acqua si deposita nel vano cottura e ammorbidisce le macchie di sporco. Ora è quindi possibile eliminare lo sporco, eventualmente aggiungendo anche un po' di detergente per stoviglie.

Le superfici in acciaio inox possono essere trattate con prodotti specifici per questo materiale (disponibili presso l'assistenza tecnica Miele autorizzata).



Non togliere la copertura davanti all'apertura della fuoriuscita microonde nel vano cottura e nemmeno la pellicola apposta sul lato interno dello sportello.

Nella fessura di aerazione dell'apparecchio non devono giungere né acqua né oggetti.

Non passare il vano cottura con un panno troppo umido altrimenti si rischia che del liquido possa penetrare nelle fessure presenti.

Non utilizzare prodotti abrasivi altrimenti il materiale si graffia.

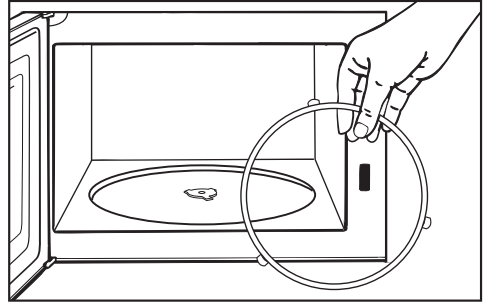
Introdurre nel vano cottura un recipiente con dell'acqua e un po' di limone e farla cuocere per un paio di minuti per neutralizzare eventuali cattivi odori.

⚠ Rischi per la salute derivanti da un apparecchio difettoso.

Un apparecchio con lo sportello danneggiato non deve essere utilizzato finché non viene ripristinato da un tecnico dell'assistenza autorizzato dalla casa produttrice Miele. Se l'apparecchio è in funzione le microonde potrebbero propagarsi e costituire un pericolo per l'utente.

Mantenere lo sportello sempre pulito e verificarne costantemente l'integrità. Non utilizzare il forno a microonde se

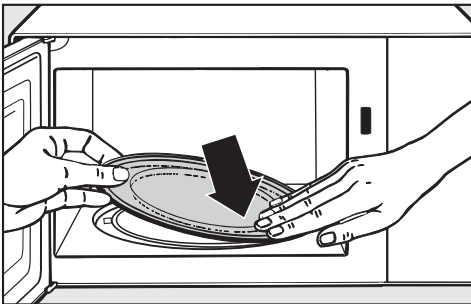
- lo sportello è deformato.
- le cerniere dello sportello sono allentate.
- sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura.



- Pulire l'anello di scorrimento situato sotto il piatto girevole e la base del vano cottura. Altrimenti il piatto girevole si muove con particolare difficoltà.
- Pulire le superfici di contatto tra il piatto girevole e l'anello di scorrimento.

Non ruotare il dispositivo di trasmissione a mano altrimenti il motorino potrebbe danneggiarsi.

Per pulire il vano cottura:



- estrarre il piatto girevole e lavarlo in lavastoviglie o con acqua e detersivo per stoviglie.

Manutenzione e pulizia

Frontale dell'apparecchio

Se lo sporco rimane depositato a lungo può risultare poi molto difficile se non impossibile da rimuovere e può alterare il colore delle superfici.

Lo sporco va rimosso possibilmente subito dal frontale dell'apparecchio.

Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido. Per la pulizia è adatto anche un panno in microfibra leggermente inumidito senza detersivo.

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

Tutte le superfici, se trattate con prodotti non adeguati, possono subire alterazioni o decolorazioni.

Per la pulizia seguire le indicazioni.

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia,
- detersivi contenenti solventi,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per forno,
- detersivi per vetro,
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- gomme pulenti,
- raschietti in metallo affilati.

Accessori in dotazione

Griglia

Lavare la griglia dopo ogni utilizzo; può essere lavata in lavastoviglie. Eliminare eventuale sporco ostinato con un apposito prodotto per acciaio inossidabile.

Piatto gourmet

Pulire il piatto Gourmet con acqua molto calda, un panno e del detersivo sgrassante.

Non utilizzare in nessun caso spugnette metalliche, prodotti abrasivi o detersivi aggressivi.


Non lavare in lavastoviglie.

Dopo aver preparato alimenti dagli odori particolarmente intensi si consiglia di versare nel piatto Gourmet acqua e succo di limone e riscaldarlo nel forno a microonde alla massima potenza per 2–3 minuti. Risciacquare infine con acqua corrente.

È possibile risolvere in autonomia la maggior parte di guasti ed errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accedere al sito www.miele.com/service per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.

Le tabelle che seguono sono di supporto per individuare ed eliminare le cause di un guasto o di un errore.

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile avviare un procedimento.	<p>Controllare se:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ lo sportello dell'apparecchio è chiuso; ■ è attivo il blocco accensione (v. capitolo "Uso", voce "Blocco accensione"); ■ sul display compare "door". Lo sportello non è stato aperto per un periodo prolungato (circa 20 minuti), (v. capitolo "Uso", voce "Indicazione door"). ■ la spina elettrica dell'apparecchio è correttamente inserita; ■ l'interruttore generale dell'impianto elettrico è saltato perché l'apparecchio, la tensione o un altro apparecchio sono difettosi (staccare la spina dalla presa elettrica, richiedere l'intervento di un elettricista qualificato o del servizio di assistenza tecnica, vedi il capitolo "Assistenza tecnica").
Terminato il procedimento di cottura si sente un rumore.	Non si tratta di un guasto. Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora per un po' affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità. Si disattiva automaticamente.
Il display è oscurato.	<p>L'ora non è visualizzata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Premere il tasto  e tenerlo premuto per alcuni secondi. <p>Lo spegnimento notturno è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivarlo.
Il piatto girevole si muove con particolare difficoltà.	<p>L'area intorno al piatto girevole può essere sporca.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se tra il piatto girevole e il fondo del vano cottura vi è dello sporco. ■ Controllare che le superfici di contatto tra piatto girevole e anello di scorrimento siano pulite. ■ Pulire l'area intorno al piatto girevole.
Al termine del tempo impostato la pietanza non è scongelata, riscaldata o cotta a sufficienza.	<p>Durata o livello di potenza non sono stati selezionati in modo adeguato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare che per il tempo immesso sia stato selezionato un livello di potenza adeguato. Più basso è il livello di potenza, più lungo sarà il tempo. ■ Verificare che il procedimento non sia stato interrotto senza essere riavviato.

Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
L'apparecchio funziona con le microonde ma l'illuminazione del vano di cottura non si accende.	<p>La lampadina è difettosa. È possibile utilizzare l'apparecchio come sempre ma la lampadina è difettosa.</p> <p>■ Rivolgersi all'assistenza tecnica per sostituire la luce.</p>
Durante il funzionamento con le microonde si sentono dei rumori inconsueti.	<p>Controllare che le pietanze non siano coperte con fogli di alluminio.</p> <p>■ Eliminare la pellicola in alluminio.</p> <p>Vengono generate scintille dall'uso di stoviglie in metallo.</p> <p>■ Attenersi alle indicazioni relative alle stoviglie nel rispettivo capitolo.</p>
L'ora sul display non è corretta.	<p>In caso di interruzione della corrente elettrica il tempo parte nuovamente dalle ore 12:00 come al primo avvio.</p> <p>Reimpostare l'ora.</p> <p>■ Correggere l'ora.</p>
La pietanza si raffredda troppo rapidamente.	<p>A causa delle proprietà delle microonde il calore si genera dapprima ai bordi della pietanza per poi passare al centro.</p> <p>Se la pietanza viene riscaldata con una potenza microonde alta, esternamente sarà particolarmente calda mentre l'interno non ancora. Al momento della compensazione della temperatura la pietanza diventa più calda all'interno e più fredda all'esterno.</p> <p>■ Per cui, soprattutto quando si riscaldano alimenti di composizione differente, si consiglia di impostare una potenza minima e una durata più lunga.</p>
Il microonde si spegne mentre è in corso un procedimento di cottura, riscaldamento o scongelamento.	<p>La circolazione dell'aria può essere insufficiente.</p> <p>■ Controllare se le fessure da cui entra ed esce l'aria sono ostruite. Eliminare eventuali oggetti presenti.</p> <p>Se l'apparecchio si surriscalda è possibile che si disinserisca per motivi di sicurezza.</p> <p>■ Dopo una fase di raffreddamento è possibile proseguire il procedimento di cottura.</p> <p>L'apparecchio continua a spegnersi.</p> <p>■ Avvisare il servizio di assistenza tecnica.</p>

Nel sito www.miele.com/service sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasti

Se non è possibile eliminare il guasto, contattare ad es. il rivenditore specializzato Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (fabbr./SN/n.). Queste due informazioni sono riportate sulla targhetta dati.

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Dati tecnici

Potenza assorbita in modo spento, visualizzazione dell'ora off	max. 0,3 W
Potenza assorbita in modo spento, visualizzazione dell'ora on	max. 0,8 W
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo spento	20 min

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

M 6012 SC

it-CH

M.-Nr. 12 629 030 / 02