

Istruzioni d'uso e di montaggio

Forno a vapore combinato



Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e montaggio prima di posizionamento – installazione – messa in funzione. Si evitano così danni a sé stessi e altre persone.

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	7
Sostenibilità e tutela dell'ambiente.....	14
Consigli per risparmiare energia elettrica	14
Presentazione del prodotto	16
Forno a vapore combinato	16
Targhetta dati	18
Accessori in dotazione.....	18
Accessori acquistabili	19
Dispositivi di comando	20
Tasto On/Off.....	21
Display.....	21
Tasti sensore.....	21
Simboli	23
Norme operative.....	24
Selezionare la voce menù	24
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione.....	24
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti	24
Selezionare modalità di cottura o funzione.....	24
Immettere cifre	25
Immettere lettere.....	25
Attivare MobileStart.....	25
Funzionamento	26
Pannello comandi	26
Serbatoio dell'acqua	26
Contenitore condensa.....	26
Temperatura.....	26
Umidità.....	26
Durata di cottura	26
Rumori	27
Fase di riscaldamento	27
Fase di cottura.....	27
Riduzione del vapore	27
Luce del vano cottura.....	27
Messa in funzione	28
Collegamento in rete.....	28
Impostazioni base	29
Pulire per la prima volta il forno a vapore combinato	30
Regolare la temperatura di ebollizione	31
Riscaldare il forno a vapore combinato	31
Impostazioni.....	32
Le diverse impostazioni	32

Accedere al menù “Impostazioni”	34
Lingua 	34
Orologio	34
Data	35
Luce forno	35
Display	35
Volume	36
Unità di misura.....	36
Mantenere al caldo	37
Riduzione del vapore.....	37
Temperature proposte	37
Booster	37
Durezza acqua	38
Risciacquo automatico	40
Sicurezza.....	40
Miele@home	40
Esegui Scan & Connect	41
Comando remoto	42
Attivare MobileStart.....	42
Remote update	42
Versione software.....	43
Rivenditore	43
Impostazioni di serie.....	43
Ore di esercizio	43
Menù principale e menù secondari.....	44
Uso	46
Uso semplice	46
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura	47
Modificare la temperatura	47
Modificare Umidità.....	48
Impostare le durate di cottura	48
Modificare le durate di cottura impostate	49
Cancellare le durate di cottura impostate.....	49
Interrompere il procedimento di cottura.....	49
Interrompere il procedimento di cottura.....	50
Preriscaldare il vano cottura	50
Booster.....	51
Preriscaldamento.....	51
Crisp function.....	52
Attivare le immissioni di vapore	52
Timer	52

Indice

Nozioni pratiche e importanti	54
Gli attributi salienti della cottura al vapore	54
Recipienti di cottura	54
Stoviglie proprie	54
Ripiano	54
Alimenti surgelati	55
Temperatura	55
Durata di cottura.....	55
Cottura con liquidi	55
Ricette personali – Cottura al vapore.....	55
Placca universale e griglia	55
Cottura al vapore	56
Cottura a vapore Eco	56
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	56
Verdura.....	57
Pesce.....	60
Carne.....	63
Riso.....	65
Cereali	66
Pasta.....	67
Canederli.....	68
Legumi, secchi	69
Uova di gallina	71
Frutta	72
Insaccati.....	72
Crostacei.....	73
Molluschi	74
Cottura menù – manuale	75
Sous-vide	77
Altri usi	84
Riscaldare	84
Scongellare.....	86
Mix & Match	89
Cottura di menù – automatica	97
Sterilizzare	97
Sterilizzazione dolci.....	100
Essiccazione	101
Estrarre succhi	102
Sbollentare	103
Igienizzare stoviglie	103
Riscaldare stoviglie.....	104
Tenere in caldo	104

Far lievitare la pasta	105
Riscaldare salviette umide	105
Stemperare gelatina	105
Sciogliere miele	106
Fondere cioccolato	106
Rosolare cipolle	107
Sterilizzazione delle mele	107
Preparare uova sbattute	107
Confettura di frutta.....	108
Pelare alimenti	109
Preparare yogurt	110
Programmi automatici.....	111
Categorie	111
Utilizzare i programmi automatici	111
Indicazioni per l'uso	111
Programmi individuali	113
Cuocere.....	116
Consigli per cuocere al forno	116
Suggerimenti per la cottura al forno	117
Indicazioni relative alle modalità	117
Arrostire	119
Indicazioni per arrostitire	119
Indicazioni relative alle modalità	119
Grigliare.....	121
Indicazioni per grigliare	121
Consigli per grigliare.....	121
Indicazioni relative alle modalità	122
Manutenzione e pulizia.....	123
Indicazioni per la manutenzione e pulizia	123
Detersivi non idonei	124
Pulire il frontale	124
PerfectClean	125
Vano cottura	126
Pulire il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa	127
Accessori	128
Pulire le griglie di supporto.....	129
Abbassare la resistenza Calore superiore/grill	130

Indice

Pulizia	131
Ammollo	131
Asciugatura	131
Risciacquo	131
Decalcificare	131
HydroClean	133
Smontare lo sportello	137
Montare lo sportello	138
Risoluzione dei problemi	139
Avvisi nel display	139
Comportamento inaspettato	141
Rumori	142
Risultato non soddisfacente	143
Problemi generali o anomalie tecniche	144
Assistenza tecnica	148
Contatti in caso di guasti	148
Garanzia	148
Installazione	149
Avvertenze per l'installazione	149
Dimensioni incasso	150
Incasso in un armadio a colonna	150
Incasso in un mobile base	151
Vista laterale	152
Area di apertura del pannello comandi	153
Allacciamento e aerazione	154
Incassare il forno a vapore combinato	155
Collegamento elettrico	156
Dati per gli istituti di controllo	159
Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1	161
Dati tecnici	163
Dichiarazione di conformità	163
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione	163

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

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

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

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

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio. Potrebbe servire a un altro utente.

Uso previsto

- Questo forno a vapore combinato è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Questo forno a vapore combinato non è destinato per essere usato all'aperto.
- Il forno a vapore combinato va utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, per cuocere a vapore, cuocere al forno, arrostiti, grigliare, scongelare e riscaldare gli alimenti. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore combinato, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Possono eventualmente utilizzare questo forno 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 errato.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

► Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (ad es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare queste lampadine speciali solo per l'uso previsto. Non sono adatte per illuminare l'ambiente. È necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico specializzato autorizzato da Miele o dall'assistenza tecnica Miele.

► Questo forno a vapore combinato comprende 3 sorgenti luminose della classe di efficienza energetica E.

Bambini in casa

► Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire che i bambini possano accendere il forno a vapore combinato da soli.

► Tenere lontano dal forno a vapore combinato i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.

► I bambini a partire dagli otto anni possono utilizzare il forno a vapore combinato senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.

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

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

► 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.

► Pericolo di ferirsi con il vapore e le superfici calde. La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto agli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno a vapore combinato diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare il forno a vapore combinato mentre è in funzione.

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

- Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 10 kg. I bambini possono ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire ai bambini di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.
- Sfiando il sensore , lo sportello si apre completamente in automatico. In tal caso lo sportello potrebbe ad es. sbattere contro bambini piccoli o animali. Quando si apre lo sportello tramite comando da remoto utilizzando un assistente vocale, il forno a vapore combinato emette un segnale acustico. Quando si apre lo sportello, accertarsi sempre che non vi siano persone od oggetti nell'area di apertura.

Sicurezza tecnica

- Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica autorizzata.
- Un forno a vapore combinato danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il forno a vapore non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il forno a vapore combinato se è danneggiato.
- 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 simili. 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.
- La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno a vapore combinato è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarci che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia rispettata. In caso di dubbio, far controllare l'impianto da un elettricista qualificato.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

► Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Non utilizzarle per collegare il forno a vapore combinato alla corrente elettrica.

► Per questioni di sicurezza, usare il forno solo se incassato.

► Non installare e utilizzare questo apparecchio in luoghi di installazione non stazionari (ad es. sulle imbarcazioni).

► Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche è molto pericoloso per l'utente e può causare anomalie di funzionamento.

Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

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

► Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza solo se vengono usati pezzi di ricambio originali. Sostituire eventuali componenti difettosi esclusivamente con componenti identici.

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

► Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito con un cavo di alimentazione speciale.

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

- disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico oppure
- svitare e rimuovere dalla sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico oppure
- togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

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

Uso corretto

► Pericolo di ferirsi con il vapore e le superfici calde. Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con il vapore, le resistenze elettriche, il vano cottura, gli accessori, la lastra dello sportello e la pietanza.

Indossare le presine per introdurre o prelevare una pietanza molto calda, quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura e per chiudere lo sportello.

► Pericolo di ferirsi con le pietanze calde.

Le pietanze potrebbero traboccare introducendo o prelevando i recipienti di cottura. È possibile scottarsi con le pietanze.

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

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

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

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

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

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

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- La portata dello sportello è di max. 10 kg. Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non si incastri nulla. Il forno a vapore combinato si può danneggiare.
- Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze del forno quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il forno a vapore e soffocare le fiamme, lasciando chiuso lo sportello.
- Oggetti nelle immediate vicinanze del forno a vapore combinato acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Quando si grigliano degli alimenti e si prolunga troppo la durata di cottura, le pietanze si prosciugano e possono perfino prendere fuoco. Attenersi alle durate di cottura consigliate.
- Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle temperature elevate del grill. Non utilizzare mai le modalità Grill per cuocere panini o pane e per essicare fiori o erbe. Utilizzare le modalità Aria calda più  o Calore superiore/inferiore.
- Se nel vano di cottura gli alimenti producono fumo, lasciare lo sportello chiuso per soffocare un eventuale principio d'incendio. Interrompere il procedimento di cottura, spegnendo il forno a vapore combinato e togliendo la spina dalla presa. Aprire lo sportello solo dopo che il fumo si è disperso.
- Se per la cottura degli alimenti si usano bevande alcoliche, tenere presente che l'alcol evapora a temperature alte e può prendere fuoco a contatto con i corpi termici caldi.
- Non rivestire mai il fondo del vano cottura, per es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno. Non appoggiare stoviglie, padelle, pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura. Se si desidera usare il fondo del vano cottura come superficie di appoggio, posizionare la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano cottura e sistemarvi le stoviglie. Accertarsi che il filtro sul fondo del vano non si sposti.
- Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinamento della griglia. Non spostare avanti e indietro la griglia sul fondo del vano cottura.

► I residui grossolani di cibo possono intasare lo scarico dell'acqua e la pompa. Accertarsi che il filtro sul fondo del vano cottura sia inserito.

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

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

Pulizia e cura

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

► A causa di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato.

Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati.

► È possibile smontare le griglie di supporto. Rimontare correttamente le griglie di supporto.

► Eliminare subito residui di cibo o di liquidi contenenti sale, depositatisi sulle superfici interne in acciaio, per evitare che col tempo vengano intaccate.

Accessori

► Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si installano altri componenti, i diritti di garanzia e di responsabilità della casa produttrice non sono più validi.

► Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del forno a vapore.

Sostenibilità e tutela dell'ambiente

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 ir-

movibili, 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.

Consigli per risparmiare energia elettrica

Procedimenti di cottura

- Se possibile, utilizzare i programmi automatici per preparare le pietanze.
- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura che non servono per un procedimento di cottura.
- Di norma scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella di cottura e controllare la pietanza dopo la durata più breve indicata.
- Preriscaldare il vano cottura solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Se possibile non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Per cuocere al forno utilizzare stampi scuri, opachi. Assorbono meglio il calore e lo rilasciano rapidamente nell'impasto. Materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che in questo modo non raggiunge bene la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola in alluminio che riflette il calore.
- Fare particolare attenzione alla durata di cottura per evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti.
Impostare una durata di cottura oppure utilizzare una sonda termometrica, se disponibile.

- Per molte pietanze è possibile utilizzare la modalità Thermovent plus . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore, poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È inoltre possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
- Per le pietanze da grigliare, utilizzare possibilmente la modalità Grill ventilato. In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Nella modalità Cottura delicata si cuoce a risparmio energetico sfruttando il calore in modo ottimale. Usare questa modalità per cuocere piccole quantità di alimenti come ad es. pizza surgelata o biscotti con stampini. Non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Per cuocere al vapore risparmiando energia si può utilizzare la modalità Cottura a vapore Eco. Questa modalità è adatta soprattutto per cuocere verdura e pesce.
- Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle una vicino all'altra o su ripiani diversi.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente preferibilmente una dopo l'altra, così da sfruttare il calore presente.

accendere l'illuminazione del vano cottura in qualsiasi momento con il sensore .

Modalità risparmio energetico

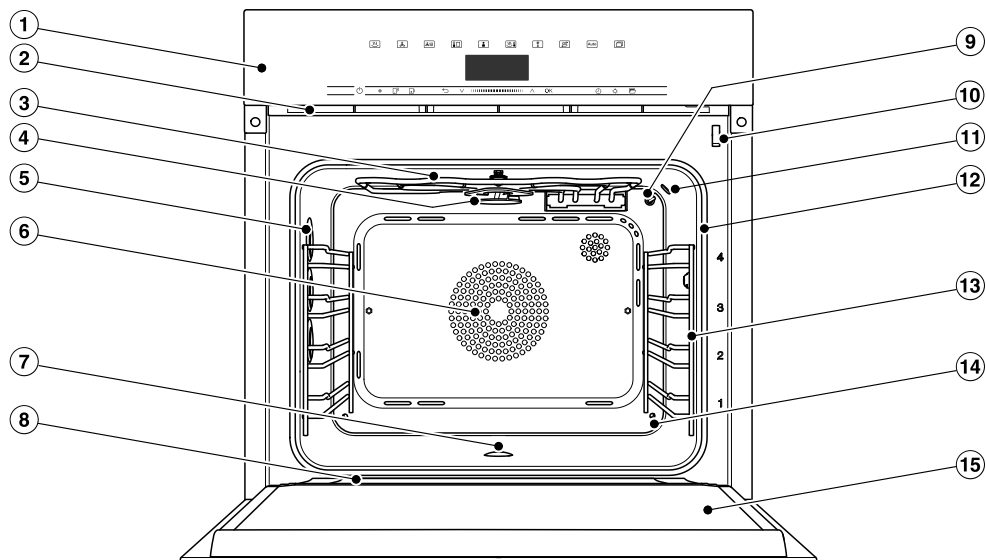
Il forno a vapore combinato si spegne in automatico per motivi di risparmio energetico, se non è in corso nessun procedimento di cottura e non si aziona nessun comando. L'ora viene visualizzata oppure il display è oscurato (v. capitolo "Impostazioni").

Adeguate le impostazioni

- Per i comandi, selezionare l'impostazione Display | QuickTouch | Off, per ridurre il consumo energetico.
- Per l'illuminazione del vano cottura selezionare l'impostazione Luce forno | Off o "On" per 15 secondi. È possibile ri-

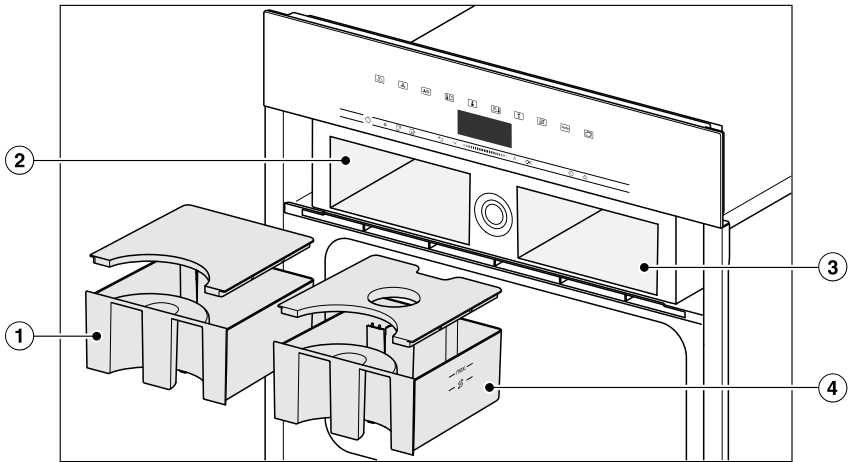
Presentazione del prodotto

Forno a vapore combinato



- ① Comandi
- ② Uscita fumi
- ③ Resistenza elettrica Calore superiore/grill
- ④ Ventola di distribuzione per la pulizia HydroClean
- ⑤ Illuminazione del vano cottura
- ⑥ Apertura aspirazione per l'aspiratore con resistenza elettrica anulare posteriore
- ⑦ Fondo del vano cottura con corpo termico inferiore sottostante e filtro
- ⑧ Canaletto di raccolta
- ⑨ Sensore temperatura
- ⑩ Blocco dello sportello
- ⑪ Sensore umidità
- ⑫ Guarnizione sportello
- ⑬ Griglie di supporto con 4 ripiani di introduzione
- ⑭ Ingresso vapore
- ⑮ Sportello

Presentazione del prodotto



- ① Contenitore condensa
- ② Vano di inserimento per contenitore di condensa
- ③ Vano di inserimento per il serbatoio dell'acqua
- ④ Serbatoio dell'acqua

Presentazione del prodotto

Un elenco dei modelli descritti in queste istruzioni d'uso e di montaggio è riportato sul retro.

Targhetta dati

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

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

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

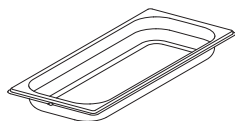
Tenere pronte queste informazioni in caso di domande o problemi, affinché Miele fornire un'assistenza mirata.

Accessori in dotazione

In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo "Accessori su richiesta").

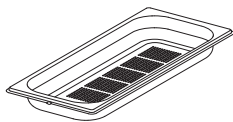
A seconda del paese e del modello possono essere acclusi altri accessori.

Recipiente per forno a vapore DGG 20



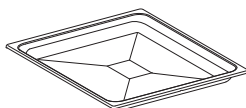
1 recipiente non forato in acciaio inossidabile
capacità 2,4 l
volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (L x P x H)

Recipiente per forno a vapore DGGL 20



1 recipiente forato in acciaio inossidabile
capacità 2,4 l
volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (L x P x H)

Placca universale HUBB 71



1 placca universale per cuocere, arrostitore e grigliare (trattata con PerfectClean)

Griglia per cuocere e arrostitore HBBR 71 (in breve: griglia)



1 griglia per cuocere, arrostitore e grigliare (trattata con PerfectClean)

Leva di apertura



Per aprire lo sportello manualmente

HydroCleaner

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

Pastiglie per la decalcificazione

Per decalcificare il forno a vapore combinato

Accessori acquistabili

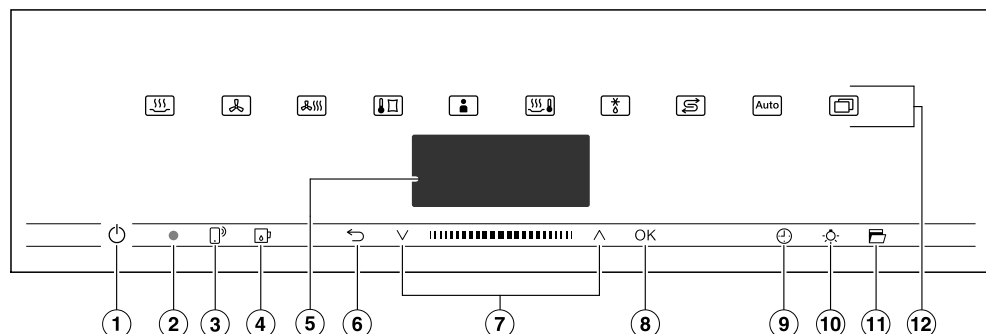
Nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso il rivenditore specializzato Miele sono disponibili prodotti appositamente progettati per il forno a vapore combinato, come ad es. prodotti per la cura dell'apparecchio e accessori.

Utilizzare il seguente codice QR per accedere allo shop online:



Presentazione del prodotto

Dispositivi di comando



- ① Tasto On/Off  nell'incavo
Per accendere e spegnere il forno a vapore combinato
- ② Interfaccia ottica
(solo per l'assistenza tecnica Miele)
- ③ Sensore 
Per comandare il forno a vapore combinato tramite dispositivo mobile
- ④ Sensore 
Per aprire e chiudere il pannello comandi
- ⑤ Display
Per l'indicazione dell'ora e di informazioni sui comandi
- ⑥ Sensore 
Per tornare indietro gradualmente e per modificare le voci del menù durante un procedimento di cottura
- ⑦ Area di navigazione con tasti freccia  e 
Per sfogliare gli elenchi di selezione e modificare i valori
- ⑧ Sensore OK
Per visualizzare le funzioni e per memorizzare le impostazioni
- ⑨ Sensore 
Per impostare il timer, una durata di cottura o un'ora di avvio o di fine per il procedimento di cottura
- ⑩ Sensore 
Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura
- ⑪ Sensore 
Per aprire lo sportello
- ⑫ Sensori
Per selezionare modalità di cottura, programmi automatici e impostazioni

Tasto On/Off

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

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

Display

Nel display viene visualizzata l'ora oppure diverse informazioni riguardanti le modalità di cottura, le temperature, le durate di cottura, i programmi automatici e le impostazioni.

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

Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al contatto. A ogni sfioramento è associato un segnale acustico. Questo segnale acustico può essere disattivato selezionando Altri/  | Impostazioni | Volume | Acustica tasti.

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

Sensori sopra il display

Informazioni relative alle modalità di cottura e altre funzioni sono riportate ai capitoli "Menù principale e secondario", "Impostazioni", "Programmi automatici" e "Altri usi".

Presentazione del prodotto

Sensori sotto il display

Sensore	Funzione
	Se si desidera comandare un forno a vapore combinato tramite un dispositivo mobile, occorre avere il sistema Miele@home, attivare l'impostazione Comando remoto e toccare il tasto sensore. Infine si accende il sensore e la funzione MobileStart è disponibile. Finché è acceso il tasto sensore, è possibile gestire il forno a vapore combinato tramite un dispositivo mobile (v. capitolo "Impostazioni", voce "Miele@home").
	Con questo sensore si apre e si chiude il pannello comandi (v. cap. "Descrizione funzionamento", voce "Pannello comandi").
	A seconda del menù in cui ci si trova, con questo sensore si accede al menù precedente oppure si torna al menù principale. Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura, con questo sensore è possibile modificare valori e impostazioni, come ad es. la temperatura o il Booster per la cottura, oppure interrompere il procedimento di cottura.
	Nell'area di navigazione sfogliare, con i tasti delle frecce o l'area nel mezzo, gli elenchi di selezione verso l'alto o il basso. Quando si sfogliano, le voci del menù compaiono in sequenza evidenziate su sfondo chiaro. La voce del menù che si desidera selezionare deve essere evidenziata su sfondo chiaro. I valori e le impostazioni evidenziati su sfondo chiaro si possono modificare con i tasti delle frecce o con l'area nel mezzo.
OK	Se le funzioni sul display sono evidenziate su sfondo chiaro possono essere visualizzate con il sensore OK. La funzione selezionata può quindi essere modificata. Confermando con OK si salvano le modifiche. Se nel display appare una finestra informativa, confermarla con OK.

Presentazione del prodotto

Sensore	Funzione
	Se non è in corso alcun procedimento di cottura, con questo sensore è possibile impostare in qualsiasi momento il timer (ad es. per preparare delle uova). Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura, si può impostare un timer, una durata di cottura e un'ora di avvio e di fine per il procedimento.
	Selezionando questo sensore è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura. A seconda dell'impostazione selezionata, l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa o spenta.
	Con il sensore lo sportello si apre in automatico. Per chiuderlo premere lo sportello con la mano oppure con una presina contro il telaio frontale finché si incastra.

Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

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

Presentazione del prodotto

Norme operative

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

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

Selezionare la voce menù

- Sfiocare il tasto freccia $\wedge$ o $\vee$ oppure strisciare sull'area $|||||$ verso destra o sinistra finché la voce del menù desiderata è evidenziata su sfondo chiaro.

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

- Confermare la selezione con *OK*.

Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

- Sfiocare il tasto freccia $\wedge$ o $\vee$ oppure strisciare sull'area $|||||$ verso destra o sinistra finché il valore desiderato o l'impostazione desiderata è evidenziata su sfondo chiaro.

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

- Confermare con *OK*.

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

Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

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

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

Quando non è indicato alcun segmento, è selezionato il valore minimo o l'impostazione è disattivata (ad es. per il volume).

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

- Confermare la selezione con *OK*.

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

Selezionare modalità di cottura o funzione

I sensori delle modalità di cottura e delle funzioni (ad es. Altri/e ) si trovano sopra il display (v. capitoli "Uso" e "Impostazioni").

- Sfiocare il sensore della modalità o funzione desiderata.

Il sensore sul pannello comandi si accende in arancione.

- Alla voce Altri/e  sfogliare gli elenchi di selezione finché la voce del menù desiderata è evidenziata su sfondo chiaro.
- Impostare i valori del procedimento di cottura.
- Confermare con *OK*.

Cambiare modalità di cottura

Durante un procedimento di cottura è possibile passare a un'altra modalità.

Il sensore della modalità sinora selezionata si accende in arancione.

- Sfiore il sensore della nuova modalità o funzione.

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

Il sensore della modalità modificata si accende in arancione.

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

Immettere cifre

Le cifre modificabili sono evidenziate su sfondo chiaro.

- Sfiore il tasto freccia $\wedge$ o $\vee$ oppure strisciare sull'area  verso destra o sinistra, finché la voce del menù desiderata è evidenziata su sfondo chiaro.

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

- Confermare con OK.

La cifra modificata viene memorizzata. Si torna al menù precedente.

Immettere lettere

Immettere le lettere tramite l'area di navigazione. Scegliere nomi brevi e concisi.

- Sfiore il tasto freccia $\wedge$ o $\vee$ oppure strisciare sull'area  verso destra o sinistra, finché il carattere desiderato è evidenziato su sfondo chiaro.

Il carattere selezionato appare nella riga superiore.

Consiglio: Sono disponibili al massimo 10 caratteri.

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

- Selezionare gli altri caratteri.
- Dopo aver inserito il nome, selezionare $\checkmark$.
- Confermare con OK.

Il nome viene memorizzato.

Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.

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

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

Presentazione del prodotto

Funzionamento

Pannello comandi

Dietro il pannello comandi sono collocati il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa. Il pannello comandi si apre e si chiude sfiorando il sensore . È dotato di un dispositivo di sicurezza per il bloccaggio. Il procedimento si interrompe se il pannello comandi incontra una resistenza quando lo si apre o lo si chiude. Per aprire e chiudere il pannello comandi, tuttavia, non afferrare il bordo superiore dello sportello.

Serbatoio dell'acqua

La capacità massima è di 1,4 litri, quella minima di 1,0 litri. Nel serbatoio dell'acqua si trovano delle marcature. La marcatura superiore non deve essere mai superata.

Il consumo di acqua dipende dall'alimento e dalla durata di cottura. Potrebbe essere necessario aggiungere acqua durante il procedimento di cottura. Se lo sportello viene aperto durante il procedimento di cottura, il consumo di acqua aumenta.

Riempire il serbatoio dell'acqua al massimo prima di avviare qualsiasi procedimento di cottura con vapore.

Contenitore condensa

L'apparecchio scarica la condensa derivante da un procedimento di cottura nell'apposito contenitore. La capacità massima del contenitore è di 1,4 litri.

Temperatura

Ad alcune modalità è abbinata una temperatura proposta. La temperatura proposta può essere modificata per un singolo procedimento di cottura oppure permanentemente all'interno di un'area

indicata. La temperatura proposta può essere modificata in scatti di 5 °C, con la cottura Sous-vide in scatti di 1 °C (v. capitolo "Impostazioni", voce "Temperature proposte").

Umidità

La modalità Cottura combinata  e l'uso Riscaldare  funzionano con una combinazione di modalità forno tradizionale e umidità. È anche possibile selezionare l'umidità per un singolo procedimento o fase di cottura all'interno dell'area indicata.

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

Alcuni alimenti rilasciano umidità durante il procedimento di cottura. Questa umidità propria dell'alimento viene utilizzata per regolare l'umidità. Quindi può accadere che in caso di valore di umidità basso il generatore di vapore non si attivi.

Durata di cottura

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

Per i programmi automatici e di manutenzione la durata di cottura è preimpostata di serie e non può essere modificata.

Solo quando viene raggiunta la temperatura impostata, si riavvia la durata per la cottura al vapore e per programmi e usi con la pura modalità a vapore. Per tutti gli altri programmi, modalità e usi si avvia subito.

Rumori

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

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

Fase di riscaldamento

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

Durante la cottura al vapore, la durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura degli alimenti. In generale, la fase di riscaldamento dura circa 7 minuti. Se si cuociono alimenti freddi o surgelati, la fase di riscaldamento si prolunga. Anche in caso di basse temperature di cottura e di cottura nella modalità *Sous-vide* , la fase di riscaldamento può prolungarsi.

Fase di cottura

Durante la fase di cottura, sul display viene visualizzata la durata residua che scorre. Con la cottura al vapore, la fase di cottura inizia quando viene raggiunta la temperatura impostata. Per tutti gli altri programmi, modalità e usi si avvia subito.

Riduzione del vapore

Se si cuoce con la Cottura al vapore e la Cottura combinata in un determinato intervallo di temperature, al termine del procedimento di cottura si attiva automaticamente la riduzione di vapore. La

funzione fa sì che all'apertura dello sportello non fuoriesca troppo vapore. Nel display appare Riduzione vapore.

È possibile disattivare la riduzione del vapore (v. capitolo "Impostazioni", voce "Riduzione vapore"). Se la riduzione del vapore è disattivata, aprendo lo sportello fuoriesce molto vapore.

Luce del vano cottura

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

Se si desidera che la luce rimanga accesa nel vano cottura anche quando l'apparecchio è in funzione, si dovrà modificare l'impostazione alla consegna (v. capitolo "Impostazioni", voce "Illuminazione").

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

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

Messa in funzione

Collegamento in rete

Il forno a vapore combinato è dotato di un modulo WLAN integrato. Il modulo WLAN consente la connessione alla propria rete domestica e l'uso dell'app Miele su un dispositivo mobile. Una volta collegato alla WLAN per la prima volta, il forno a vapore combinato si connette automaticamente ogni volta che viene riacceso.

Accertarsi che sul luogo di installazione del forno a vapore combinato il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Collegando il forno a vapore combinato alla rete WLAN, aumentano i consumi energetici, anche se l'apparecchio è spento.

Opzioni smart tramite l'app Miele*

Il collegamento in rete tramite l'app Miele permette di accedere a numerose opzioni smart, tra cui:

- Visualizzazione delle informazioni di stato
- Utilizzo di ulteriori funzioni utili
- Mantenere il forno a vapore combinato allo stato di sviluppo Miele più recente tramite gli update del software

Maggiori informazioni sulle opzioni smart sono disponibili sul sito web Miele, nello Apple App Store® o su Google Play Store™.

Offerta digitale aggiuntiva di Miele & Cie. KG. Le funzionalità possono variare a seconda del modello e del paese. Per i prodotti e i servizi digitali di Miele nell'app Miele è richiesto il consenso per le condizioni generali e l'Informativa sulla protezione dei dati. Miele si riserva il diritto di modificare o interrompere le offerte digitali in qualsiasi momento.

App Miele

È possibile scaricare l'app Miele gratuitamente dall'Apple App Store® o da Google Play Store™.



Impostazioni base

È possibile effettuare le seguenti impostazioni per la prima messa in funzione. Queste impostazioni possono essere modificate in un momento successivo (v. capitolo “Impostazioni”).

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento.

Per questioni di sicurezza, usare il forno solo se incassato.

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

Impostare la lingua

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

Se per svista è stata selezionata una lingua incomprensibile, seguire le indicazioni al capitolo “Impostazioni”, voce “Lingua ”.

Impostare la posizione

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

Impostare Miele@home

Sul display compare *Connetti “Miele@home”*.

- Se si desidera configurare subito Miele@home, selezionare *Avanti* e confermare con *OK*.
- Se invece si desidera rimandare la configurazione a un momento successivo, selezionare *Saltare* e confermare con *OK*.

Informazioni relative alla successiva connessione sono riportate al capitolo “Impostazioni”, voce “Miele@home”.

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

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

Impostare la data

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

Impostare l'ora

- Impostare l'ora in ore e minuti.
- Confermare con *OK*.

Impostazione durezza dell'acqua

L'azienda idrica competente può fornire informazioni sulla durezza dell'acqua locale.

Ulteriori informazioni sulla durezza dell'acqua sono disponibili nel capitolo “Impostazioni”, voce “Durezza acqua”.

- Impostare la durezza dell'acqua locale.
- Confermare con *OK*.

Concludere la prima messa in funzione

- Eventualmente seguire altre indicazioni sul display.

Le operazioni per la prima messa in funzione sono terminate.

Messa in funzione

Pulire per la prima volta il forno a vapore combinato

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

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

Pulire il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa



Pericolo di ferirsi con il pannello comandi.

Quando si apre o si chiude il pannello comandi è possibile incastrarsi.

Per aprire e chiudere il pannello comandi, non afferrare il bordo superiore dello sportello.

- Accendere il forno a vapore combinato con il tasto On/Off .
- Selezionare il sensore  per aprire il pannello comandi.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa premendo leggermente verso l'alto.
- Lavare il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa a mano o in lavastoviglie.

Pulire gli accessori/il vano cottura

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

Le superfici della placca universale e della griglia sono trattate con PerfectClean e devono essere lavate **solo** a mano.

Attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo "Manutenzione e pulizia", voce "PerfectClean".

- Pulire la placca universale e la griglia con uno straccio di spugna pulito, detersivo per piatti e acqua calda.

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

- Per togliere la pellicola del prodotto protettivo, pulire il vano cottura con uno straccio di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.

Regolare la temperatura di ebollizione

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

Occorre **assolutamente** eseguire questo procedimento per garantire un funzionamento corretto.

L'acqua distillata o gassata e altri liquidi possono danneggiare il forno a vapore combinato.

Utilizzare **esclusivamente acqua potabile pulita e fredda** (temperatura inferiore a 20 °C).

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo fino al contrassegno superiore.
- Inserire il serbatoio dell'acqua.
- Mettere in funzione il forno a vapore combinato con la modalità *Cottura a vapore*  (100 °C) per 15 minuti. Procedere come descritto nel capitolo "Uso".

Regolare la temperatura di ebollizione dopo un trasloco

In caso di trasloco, se la nuova altitudine diverge di almeno 300 m da quella precedente, il forno a vapore combinato deve essere adattato al nuovo luogo di installazione, vale a dire al nuovo grado di ebollizione dell'acqua. Effettuare inoltre un ciclo di decalcificazione (v. capitolo "Manutenzione e pulizia", voce "Manutenzione").

Riscaldare il forno a vapore combinato

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di supporto e il vetro dello sportello.

Indossare i guanti protettivi per intervenire nel vano cottura caldo e per chiudere lo sportello caldo.

Si generano cattivi odori quando per la prima volta si riscalda la resistenza elettrica. L'odore, accompagnato eventualmente da un po' di fumo, cessa dopo poco tempo e non dipende da anomalie di allacciamento o guasti dell'apparecchio.

Si consiglia di arieggiare la cucina.

Impostazioni

Le diverse impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
Lingua 	... deutsch english ... Posizione
Orologio	Visualizzazione on/off On Off* Spegnimento notturno Formato orologio 12 h 24 h* Impostare
Data	
Luce forno	On "On" per 15 secondi* Off
Display	Luminosità  QuickTouch On Off*
Volume	Segnali acustici Melodie*  Tono singolo  Acustica tasti  Melodia On* Off
Unità di misura	Peso g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Mantenere al caldo	On Off*
Riduzione vapore	On* Off
Temperature proposte	
Booster	On* Off
Durezza acqua	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH

* Impostazione di serie

Voce menù	Impostazioni attuabili
Risciacquo automatico	On* Off
Sicurezza	Blocco tasti On Off* Blocco accensione  On Off*
Miele@home	Attivare Disattivare Stato di connessione Impostare nuovamente Resetare Installare
Comando remoto	On* Off
Remote update	On* Off
Versione software	
Rivenditore	Modalità fiera On Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni apparecchio Programmi individuali Temperature proposte

* Impostazione di serie

Impostazioni

Accedere al menù “Impostazioni”

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

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

È possibile controllare o modificare le impostazioni.

È possibile modificare le impostazioni solo se non è in corso un procedimento di cottura.

Lingua

È possibile impostare la propria lingua e la propria posizione.

Dopo aver scelto e confermato la lingua desiderata, le indicazioni vengono visualizzate subito nella lingua selezionata.

Consiglio: Se per errore è stata selezionata una lingua incomprensibile, selezionare il sensore . Orientarsi con il simbolo  per tornare al menù secondario Lingua .

Orologio

Visualizzazione on/off

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

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

Formato orologio

È possibile visualizzare l'ora nel formato 24 o 12 h (24 h o 12 h).

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

In caso di interruzione dell'erogazione elettrica, l'orologio continua a funzionare correttamente. L'ora viene memorizzata per ca. 150 ore.

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

Data

Impostare la data.

Luce forno

- On
L'illuminazione del forno a vapore è attiva per l'intera durata del procedimento di cottura.
- "On" per 15 secondi
L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo 15 secondi durante un procedimento di cottura. Selezionando il sensore ☼ l'illuminazione del vano cottura si riaccende per 15 secondi.
- Off
L'illuminazione del vano cottura è spenta. Selezionando il sensore ☼ l'illuminazione del vano cottura si accende per 15 secondi.

Display

Luminosità

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

- ■■■■■■■■
luminosità massima
- ■-----□
luminosità minima

QuickTouch

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

- On
Se è stata inoltre selezionata l'impostazione Orologio | Visualizzazione on/off | On o Spegnimento notturno, i tasti sensore reagiscono anche quando il forno a vapore combinato è spento. Questa impostazione causa un consumo energetico maggiore.
- Off
Indipendentemente dall'impostazione Orologio | Visualizzazione on/off i tasti sensore reagiscono solo quando il forno a vapore combinato è acceso o un determinato tempo dopo lo spegnimento.

Impostazioni

Volume

Segnali acustici

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

Se si desidera aprire lo sportello con funzionamento da remoto tramite un assistente vocale, accertarsi sempre che nessuno si trovi nell'area di apertura.

Melodie

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

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

- ■■■■■■■■
volume massimo
- □■■■■■■■
la melodia è spenta

Tono singolo

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

L'altezza di questo suono è rappresentata da una barra a segmenti.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■
altezza massima del suono
- □■■■■■■■■■■■■■■■
altezza minima del suono

Acustica tasti

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

- ■■■■■■■■
volume massimo
- □■■■■■■■
l'acustica tasti è disattivata

Melodia

È possibile spegnere o accendere la melodia che si attiva quando si preme il tasto On/Off .

Unità di misura

Peso

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

Temperatura

È possibile impostare la temperatura in gradi Celsius (°C) o gradi Fahrenheit (°F).

Mantenere al caldo

Con la funzione **Tenere in caldo** è possibile mantenere al caldo la pietanza al termine del procedimento di cottura al vapore. La pietanza viene mantenuta al caldo per massimo 15 minuti a una temperatura preimpostata. Aprendo lo sportello si può interrompere la fase di mantenimento al caldo.

Tenere presente che gli alimenti delicati, in particolare il pesce, continuano a cuocere a questa temperatura.

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

Riduzione del vapore

La funzione **Riduzione vapore** fa sì che all'apertura dello sportello non fuoriesca troppo vapore.

- On
Se si cuoce a una temperatura di circa 80 °C (Cottura al vapore) o 80–100 °C e 100 % di umidità (Cottura combinata), al termine del procedimento di cottura si attiva automaticamente la riduzione di vapore. Sul display compare **Riduzione vapore**.
- Off
Se la riduzione del vapore è disattivata, si spegne in automatico anche la funzione **Tenere in caldo**. Se la riduzione del vapore è disattivata, aprendo lo sportello fuoriesce molto vapore.

Temperature proposte

Si consiglia di modificare le temperature proposte se per cuocere si usano frequentemente altre gradazioni.

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura.

- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appare la temperatura proposta e contemporaneamente vengono evidenziate le temperature nei limiti delle quali è possibile apportare modifiche.

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

Booster

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

- On
La funzione **Booster** è attiva in automatico durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. Il corpo termico superiore/grill, la resistenza anulare e la ventola preriscaldano il vano cottura contemporaneamente alla temperatura impostata.
- Off
La funzione **Booster** è disattivata durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. Solo i corpi termici relativi alla modalità preriscaldano il vano cottura.

Durezza acqua

Affinché il forno a vapore combinato funzioni in modo ottimale e possa essere decalcificato al momento giusto, impostare la durezza dell'acqua locale. Maggiore è la durezza dell'acqua, con maggiore frequenza deve essere decalcificato il forno a vapore combinato. L'azienda idrica competente può dare informazioni sulla durezza dell'acqua potabile locale.

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

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

Se si utilizza acqua in bottiglia, deve essere conforme all'ordinanza sull'acqua potabile. Non utilizzare acqua minerale o acqua gassata. Effettuare l'impostazione sul forno a vapore combinato in base al contenuto di calcio. Il contenuto di calcio è riportato sull'etichetta della bottiglia in mg/l Ca^{2+} o ppm (mg/l CaCO_3).

Durezza dell'acqua			Contenuto di calcio mg/l Ca^{2+}	Contenuto di carbonato di calcio ppm (mg/l CaCO_3)	Impostazione sul forno a vapore combinato
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15

Durezza dell'acqua			Contenuto di calcio mg/l Ca^{2+}	Contenuto di carbonato di calcio ppm (mg/l CaCO_3)	Impostazione sul forno a vapore combinato
°dH	°fH	mmol/l			
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1'089–1'250	61–70

Impostazioni

Risciacquo automatico

Dopo aver spento il forno a vapore con modalità tradizionale a seguito di un procedimento di cottura con vapore, sul display compare *Risciacquo in corso*.

Con questo procedimento vengono rimossi eventuali residui di alimenti dal sistema.

È possibile attivare o disattivare il risciacquo automatico.

Sicurezza

Blocco tasti

Il blocco tasti evita di terminare o modificare inavvertitamente un procedimento di cottura. Se è attivato il blocco tasti, tutti i sensori e i campi sul display vengono bloccati alcuni secondi dopo l'avvio di un procedimento di cottura, ad eccezione del tasto On/Off .

- On

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

- Off

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

Blocco accensione

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

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

Anche se l'erogazione elettrica viene interrotta, il blocco accensione rimane attivo.

- On

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

- Off

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

Miele@home

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

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

- Attivare

Questa impostazione è visibile solo se *Miele@home* è disattivata. La funzione *WLAN* viene riattivata.

- Disattivare

Questa impostazione è visibile solo se *Miele@home* è attivata. *Miele@home* resta configurato, mentre la funzione *WLAN* viene disattivata.

- Stato di connessione

Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivata. Sul display compaiono informazioni come qualità di ricezione WLAN, nome della rete e indirizzo IP.

- Impostare nuovamente

Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. Resetare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione di rete.

- Resetare

Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. La funzione WLAN viene disattivata e la connessione alla rete WLAN viene ripristinata all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.

Resetare le impostazioni di rete quando si smaltisce, si vende un forno a vapore oppure quando si mette in funzione un forno a vapore usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso all'apparecchio.

- Installare

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

■ Scansionare il QR Code.

Se è stata installata l'app Miele e si possiede un account, si accede direttamente alla connessione in rete.

Se l'app Miele non è ancora stata installata, si apre il collegamento ad Apple App Store® o Google Play Store™.

■ Installare l'app Miele e configurare un account.

■ Scansionare nuovamente il QR Code.

L'app Miele accompagna l'utente nella configurazione.



Esegui Scan & Connect

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

Comando remoto

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

Nel modo stand-by in rete, il forno a vapore combinato necessita di max. 2 W.

Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.

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

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

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

Remote update

La voce menù Remote update viene visualizzata ed è selezionabile solo se i presupposti per l'utilizzo di Miele@home sono soddisfatti (v. capitolo "Messa in funzione", paragrafo "Miele@home").

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

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

Attivazione/disattivazione

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

Disattivare RemoteUpdate se si desidera che gli aggiornamenti non vengano scaricati automaticamente.

Avvio di RemoteUpdate

Le informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono integrate nell'app Miele.

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

È possibile installare l'aggiornamento subito o posticipare l'installazione a un momento successivo. La richiesta compare quando si riaccende l'apparecchio. Se non si desidera installare l'aggiornamento, disattivare RemoteUpdate.

L'aggiornamento può richiedere alcuni minuti.

Durante il RemoteUpdate prestare attenzione a quanto segue:

- Se non compare alcuna segnalazione, non è disponibile alcun aggiornamento.
- Non è possibile annullare un aggiornamento installato.
- Non spegnere l'elettrodomestico durante l'aggiornamento. Altrimenti l'aggiornamento verrà interrotto e non installato.
- Alcuni aggiornamenti del software possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica Miele.

Versione software

La versione del software è predisposta per l'assistenza tecnica Miele. Queste informazioni non sono necessarie per l'uso domestico.

Rivenditore

Questa funzione consente di presentare ai rivenditori specializzati il forno a vapore senza riscaldamento. Per un uso domestico tale funzione non ha alcun utilizzo.

Modalità fiera

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

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

Impostazioni di serie

- Impostazioni apparecchio
Tutte le impostazioni vengono ripristinate alle impostazioni di serie.
- Programmi individuali
Tutti i programmi individuali vengono cancellati.
- Temperature proposte
Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate alle impostazioni di serie.

Ore di esercizio

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

Menù principale e menù secondari

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

Menù principale e menù secondari

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

Uso semplice

Anomalia a causa del filtro sul fondo mancante.

Se manca il filtro sul fondo del vano cottura, i residui degli alimenti possono arrivare nello scarico. L'acqua non può essere scaricata.

Prima di ogni procedimento di cottura controllare se il filtro sul fondo è inserito.

- Accendere l'apparecchio.

Appare il menù principale.

- Se si desidera cuocere in una modalità con vapore o con immissioni di vapore, riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.

L'acqua distillata o gassata e altri liquidi possono danneggiare il forno a vapore con modalità tradizionale.

Utilizzare **esclusivamente acqua potabile pulita e fredda** (temperatura inferiore a 20 °C).

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

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

- Eventualmente modificare la temperatura proposta.
- Confermare con *OK*.

La temperatura proposta viene applicata entro alcuni secondi. È possibile modificare la temperatura successivamente tramite i tasti freccia.

- Modificare l'umidità, se necessario.

- Confermare con *OK*.

La temperatura dovuta e quella reale vengono visualizzate e si avvia la fase di riscaldamento.

È possibile seguire l'aumento della temperatura. Al primo raggiungimento della temperatura selezionata si attiva un segnale acustico.

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

 Pericolo di ferirsi con il vapore caldo.

Aperto lo sportello durante un procedimento di cottura con vapore, è possibile che fuoriesca vapore molto caldo. Con il vapore è possibile bruciarsi.

Fare un passo indietro e attendere fino a quando il vapore caldo si è volatilizzato.

- Estrarre le pietanze dal vano cottura.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con il vetro dello sportello.

Indossare i guanti protettivi per chiudere lo sportello caldo.

Pulire il forno a vapore con modalità tradizionale dopo un procedimento di cottura

- Estrarre eventualmente il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa e vuotarli.
- Spegner il forno a vapore con modalità tradizionale.

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

- Seguire le indicazioni visualizzate nel display.

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

Se è stata scelta l'impostazione Display | QuickTouch | Off, accendere il forno a vapore con modalità tradizionale, per potere aprire lo sportello.

- Pulire e asciugare l'intero forno a vapore con modalità tradizionale dopo ogni uso come descritto nel capitolo "Manutenzione e pulizia".
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Aggiungere acqua

Se viene a mancare l'acqua durante il procedimento di cottura, si attiva un segnale acustico e appare l'indicazione di aggiungere acqua.

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo d'acqua.
- Inserire il serbatoio dell'acqua.

Il procedimento di cottura prosegue.

Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura

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

- Selezionare il sensore ↵.

A seconda della modalità di cottura possono comparire le seguenti impostazioni:

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

Modificare valori e impostazioni

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

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

Modificare la temperatura

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

- Selezionare il sensore ↵.
- Selezionare Temperatura e confermare con OK.

Uso

- Modificare la temperatura dovuta utilizzando l'area di navigazione.
- Confermare con **OK**.

Il procedimento di cottura prosegue con la temperatura dovuta modificata.

Modificare Umidità

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

Il procedimento di cottura prosegue con l'umidità modificata.

Impostare le durate di cottura

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

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

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

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

Con l'immissione di **Durata cottura**, **Fine alle** o **Avvio alle**, tramite il sensore ⌚ è possibile avviare oppure avviare e terminare automaticamente il procedimento di cottura.

- **Durata cottura**

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

- **Fine alle**

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

- **Avvio alle**

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

- Selezionare il sensore ⌚.
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con **OK**.
- Selezionare il sensore ↩ per tornare al menù della modalità selezionata.

Con la cottura al vapore, la durata di cottura inizia a scorrere solo quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Se si cuoce a una temperatura di circa 80 °C (Cottura al vapore) o 80–100 °C e 100 % di umidità (Cottura combinata), al termine del procedimento di cottura si attiva la riduzione di vapore.

- **Aspettare** finché si spegne **Riduzione vapore** prima di aprire lo sportello ed estrarre la pietanza dal vano cottura.

Modificare le durate di cottura impostate

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

In caso di interruzione dell'elettricità vengono cancellate tutte le impostazioni.

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

Cancellare le durate di cottura impostate

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

- Selezionare il sensore .
- Selezionare la durata desiderata.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Cancellare*.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il sensore  per tornare al menù della modalità selezionata.

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

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

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

Interrompere il procedimento di cottura

Si interrompe un procedimento di cottura tramite il sensore illuminato in arancione della modalità di cottura o tramite il sensore .

Disattivare in seguito il riscaldamento del vano cottura e l'illuminazione. Le durate impostate vengono cancellate.

Tramite il sensore della modalità selezionata si torna quindi al menù principale.

Interrompere un procedimento di cottura senza durata impostata

- Selezionare il sensore della modalità selezionata.

Appare il menù principale.

- **Oppure:** selezionare il sensore .
- Selezionare *Interrompere procedimento*.
- Confermare con *OK*.

Interrompere un procedimento di cottura con durata impostata

- Selezionare il sensore della modalità selezionata.

Appare *Interrompere procedim.?*

- Selezionare *Sì*.
- Confermare con *OK*.
- **Oppure:** selezionare il sensore .
- Selezionare *Interrompere procedimento*.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Sì*.
- Confermare con *OK*.

Interrompere il procedimento di cottura

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

In caso di cottura al vapore e con programmi e usi con la sola modalità a vapore, viene memorizzata la durata di cottura impostata.



Pericolo di ferirsi con il vapore caldo.

Aperto lo sportello durante un procedimento di cottura con vapore, è possibile che fuoriesca vapore molto caldo. Con il vapore è possibile bruciarsi.

Fare un passo indietro e attendere fino a quando il vapore caldo si è volatilizzato.



Pericolo di ferirsi con le superfici calde e la pietanza calda.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di supporto, gli accessori, la pietanza e il vetro dello sportello.

Indossare le presine per introdurre o prelevare pietanze molto calde, quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura e per chiudere lo sportello caldo.

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

Chiudendo lo sportello, il procedimento di cottura riprende.

Inizialmente il riscaldamento si riavvia e si visualizza la temperatura crescente nel vano cottura.

Solo quando viene raggiunta la temperatura impostata, si riavvia la durata residua per la cottura al vapore e per programmi e usi con la pura modalità a vapore.

Solo per procedimenti di cottura con 100 % di umidità e temperature fino a 100 °C: il procedimento di cottura viene terminato in anticipo se lo sportello viene aperto negli ultimi minuti della durata di cottura (55 secondi di durata residua).

Preriscaldare il vano cottura

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

La funzione **Preriscaldamento** può essere utilizzata con tutte le modalità del forno tradizionale (tranne **Cottura delicata**) e deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

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

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

■ **Preriscaldare il vano cottura per le seguenti preparazioni:**

- torte e pasticcini con cottura breve (massimo circa 30 minuti) e impasti delicati (ad es. pan di Spagna) nella modalità **Calore superiore/inferiore**

Booster

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

- Thermovent plus 
- Calore superiore/inferiore

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

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

Per questi tipi di preparazione disattivare la funzione **Booster**.

Attivare o disattivare Booster per un procedimento di cottura

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

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

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

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

La funzione **Booster** è spenta durante la fase di riscaldamento. Solo i corpi termici relativi alla modalità preriscaldano il vano cottura.

Preriscaldamento

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

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

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

Attivare Preriscaldamento

La funzione **Preriscaldamento** può essere utilizzata per ogni procedimento di cottura.

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

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

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

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

- Introdurre la pietanza nel vano cottura appena viene richiesto.
- Confermare con **OK**.

Crisp function

La funzione Crisp function (riduzione dell'umidità) consente di deviare secondo le necessità, l'umidità durante l'intero procedimento di cottura oppure solo temporaneamente.

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

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

La funzione Crisp function può essere utilizzata nelle seguenti modalità:

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

Attivare Crisp function

La funzione Crisp function può essere utilizzata per ogni procedimento di cottura.

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

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

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

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

Attivare le immissioni di vapore

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

Appena compare sul display Immissione di vapore evidenziato su sfondo chiaro, è possibile attivare un'immissione di vapore.

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

- Selezionare OK.

L'immissione di vapore si attiva. Nel display appare  e Immissione di vapore si spegne. La durata è di circa 1 minuto.

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore non appena Immissione di vapore ricompare sul display.

Timer

Utilizzare la funzione Timer

Il timer  è utile per controllare un procedimento di cottura separato, ad es. la cottura delle uova.

È inoltre possibile utilizzare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o il termine di un procedimento di cottura (ad es. per ricordarsi di aggiungere spezie alle pietanze trascorso un lasso di tempo).

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

Impostare il timer

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

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

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

Compare la richiesta Impostare 00:00 Min..

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

Il timer viene memorizzato.

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

Se nel frattempo è in corso un procedimento di cottura, il timer che scorre in modo decrescente e  appaiono in basso.

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

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

- Selezionare il sensore .
- Confermare con *OK*, se necessario.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il timer

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

- Confermare con *OK*.

Appare il timer.

- Modificare il timer.
- Confermare con *OK*.

Il timer modificato viene memorizzato.

Cancellare il timer

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

Il timer viene cancellato.

Nozioni pratiche e importanti

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

Gli attributi salienti della cottura al vapore

Con la cottura al vapore le vitamine e i sali minerali rimangono pressoché inalterati, in quanto non si disperdono nell'acqua di cottura.

A differenza della cottura convenzionale, quella al vapore conserva in larga misura il sapore genuino degli alimenti. Per questo motivo si consiglia di non salare gli alimenti o di salarli a cottura ultimata. Gli alimenti, inoltre, conservano i loro colori freschi e naturali.

Recipienti di cottura

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

Utilizzare possibilmente recipienti di cottura forati per la **cottura al vapore**. Il vapore può raggiungere così tutte le parti della pietanza e cuocerle in modo omogeneo.

Stoviglie proprie

È possibile utilizzare stoviglie proprie. Tenere presente quanto segue:

- Le stoviglie devono essere adatte alla cottura in forno e resistenti al vapore. Se si desidera utilizzare stoviglie in

plastica per la cottura al vapore, informarsi presso il produttore se sono adatte.

- Le stoviglie spesse, ad es. in porcellana, ceramica o terracotta, sono poco indicate per la cottura al vapore. Le pareti spesse sono cattive conduttrici di calore e aumentano notevolmente la durata di cottura indicata nelle tabelle.
- Sistemare le stoviglie sulla griglia oppure in un recipiente di cottura. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche appoggiare la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano cottura, appoggiarvi sopra le stoviglie ed estrarre inoltre le griglie di supporto (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Pulire le griglie di supporto”).
- Tra il bordo superiore delle stoviglie e il cielo del vano cottura deve esservi una distanza tale da far penetrare sufficiente vapore nel recipiente.

Ripiano

È possibile cuocere le pietanze sul ripiano che si desidera oppure contemporaneamente su più ripiani. Il tempo di cottura rimane in ogni caso invariato.

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

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

Alimenti surgelati

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

Temperatura

Durante la cottura al vapore si raggiungono al massimo 100 °C. A questa temperatura è possibile cuocere quasi tutti gli alimenti. Alcuni alimenti delicati, come ad es. le bacche, devono essere cotti ad una temperatura inferiore per evitare che scoppino. Le relative istruzioni sono contenute nei rispettivi capitoli.

Durata di cottura

Con la cottura al vapore, la durata di cottura inizia a scorrere solo quando è stata raggiunta la temperatura impostata.

In generale, la durata di cottura al vapore corrisponde a quella per la cottura convenzionale con la pentola. Se la durata di cottura dipende da determinati fattori, le indicazioni specifiche sono contenute nei capitoli seguenti.

La durata di cottura non dipende dalla quantità degli alimenti. La durata di cottura per 1 kg di patate è uguale a quella necessaria per 500 g di patate.

Cottura con liquidi

Aggiungere liquido solo fino a $\frac{2}{3}$ di altezza del recipiente per evitare che trabocchi al momento di toglierlo dall'apparecchio.

Ricette personali – Cottura al vapore

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

Placca universale e griglia

Utilizzare la placca universale con la griglia appoggiata sopra, ad es. per arrostiture e grigliare. Per arrostiture, è possibile usare successivamente il liquido di cottura raccolto per preparare la salsa.

Se si utilizza la placca universale con griglia sul ripiano sovrastante, inserire la placca universale tra i supporti di un ripiano. La griglia sarà così collocata sopra in automatico. Al termine, afferrare entrambi i pezzi ed estrarli.

Dispositivo anti-estrazione

La griglia e la placca universale hanno un dispositivo anti-estrazione per evitare di uscire completamente dai supporti se si estraggono solo in parte. Per estrarre, è necessario sollevare la griglia e la placca universale.

Cottura al vapore

Cottura a vapore Eco

Per cuocere al vapore risparmiando energia si può utilizzare la modalità Cottura a vapore Eco. Questa modalità è adatta soprattutto per cuocere verdure e pesce.

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

Se necessario, è possibile prolungare la cottura.

Per la preparazione di alimenti ricchi di amido, ad es. patate, riso e pasta, utilizzare preferibilmente la modalità di cottura Cottura a vapore .

Impostazione

Altri/e  | Cottura a vapore Eco

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Attenersi ai dati su durate di cottura, temperature ed eventualmente alle indicazioni per la preparazione.

Selezionare la durata di cottura

Le durate di cottura indicate nelle tabelle sono indicative.

- Selezionare inizialmente la durata più breve. Se necessario si può prolungare la cottura.

Verdura

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, ad es. lavarla, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

La verdura surgelata non deve essere scongelata prima della cottura a vapore. Fa eccezione la verdura surgelata a blocchi.

La verdura surgelata e quella fresca possono essere preparate insieme con lo stesso tempo di cottura.

Spezzettare i pezzi surgelati più grossi. Per la durata di cottura consultare la confezione.

Recipienti di cottura

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

Si possono sistemare nello stesso recipiente anche verdure diverse, a patto che abbiano lo stesso tempo di cottura.

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

Ripiano

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

Durata di cottura

Come per le cotture tradizionali, la durata di cottura dipende dalle dimensioni della pietanza e dal grado di cottura desiderato. Esempio:

patate non farinose, tagliate in quarti: ca. 17 minuti

patate non farinose, tagliate a metà: ca. 20 minuti

Impostazioni

Programmi automatici  | Verdure | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata cottura: v. tabella

Cottura al vapore

Verdura	 [min]
Carciofi	32–38
Cavolfiore, intero	27–28
Cavolfiore, rosette	8
Fagiolini, Verdi	10–12
Broccoli, rosette	3–4
Carote, intere	7–8
Carote, a metà	6–7
Carote, tagliate	4
Indivia, a metà	4–5
Cavolo cinese, tagliato	3
Piselli	3
Finocchi, a metà	10–12
Finocchi, a listarelle	4–5
Cavolo riccio, tagliato	23–26
patate non farinose, pelate interi a metà in quarti	27–29 21–22 16–18
patate prevalentemente non farinose, pelate interi a metà in quarti	25–27 19–21 17–18
patate farinose, pelate interi a metà in quarti	26–28 19–20 15–16
Cavolo rapa, a listarelle	6–7
Zucca a dadini	2–4
Pannocchie di mais	30–35
Bietole, tagliate	2–3
Peperoni, a dadini o a listarelle	2

Cottura al vapore

Verdura	🕒 [min]
Patate lesse con la buccia, non farinose	30–32
Funghi	2
Porro, tagliato	4–5
Porro, gambo a metà	6
Cavolo romanesco, intero	22–25
Cavolo romanesco, a rosette	5–7
Cavolini di Bruxelles	10–12
Bietole rosse, intere	53–57
Cavolo rosso, tagliato	23–26
Scorzonera, intera, grossa	9–10
Sedano rapa a listarelle	6–7
Asparagi Verdi	7
Asparagi, bianchi, grossi	9–10
Carote eduli, tagliate	6
Spinaci	1–2
Cavolo a punta, tagliato	10–11
Sedano, tagliato	4–5
Navone, tagliato	6–7
Cavolo, tagliato	12
Verza, tagliata	10–11
Zucchine, a fette	2–3
Piselli mangiatutto	5–7

🕒 Durata di cottura

Cottura al vapore

Pesce

Alimenti freschi

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

Alimenti surgelati

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

Operazioni preliminari

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

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

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Ripiano

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

Temperatura

85–90 °C

Cottura delicata di pesci delicati come la sogliola.

100 °C

Cottura di tipi di pesce dalla polpa compatta, quali nasello e salmone.

Cottura di pesci in salsa o in brodo.

Durata cottura

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

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

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se il pesce viene cotto in umido con salsa o fumetto.

Suggerimenti

- Se si usano spezie o erbe aromatiche come l'aneto, si esalta il sapore del pesce.
- Cuocere i pesci più grandi disponendoli in verticale. Per sostenerli collocare una tazzina rovesciata o simile sul fondo del recipiente di cottura. Appoggiarvi il pesce con la pancia aperta.
- Gli scarti del pesce come lische, pinne e testa possono essere usati per preparare un **fondo di pesce**, aggiungendo acqua fredda e verdure da brodo in un recipiente di cottura. Cuocere a 100 °C per 60–90 minuti. Più prolungata è la durata di cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.
- Per la preparazione di **pesce “al blu”** il pesce viene cotto in acqua con aceto (rapporto acqua : aceto secondo la ricetta). È importante non danneggiare la pelle del pesce. Pesci adatti a questa preparazione sono trote, carpe, anguille e salmone.

Impostazioni

Programmi automatici  | Pesce | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata cottura: v. tabella

Cottura al vapore

Pesce	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Anguilla	100	5–7
Filetto di persico	100	8–10
Filetto di orate	85	3
Trota, 250 g	90	10–13
Filetto di halibut	85	4–6
Merluzzo	100	6
Carpa, 1,5 kg	100	18–25
Filetto di salmone	100	6–8
Trancio di salmone	100	8–10
Trota salmonata	90	14–17
Filetto di pangasio	85	3
Filetto di scorfano	100	6–8
Filetto di eglefino	100	4–6
Filetto di platessa	85	4–5
Filetto di rana pescatrice	85	8–10
Filetto di sogliola	85	3
Filetto di rombo	85	5–8
Filetto di tonno	85	5–10
Filetto di lucioperca	85	4

🌡️ Temperatura, 🕒 durata di cottura

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongelerare la carne prima della cottura (v. cap. "Altre applicazioni", voce "Scongelerare").

Operazioni preliminari

La carne che deve risultare arrostita o stufata, ad es. spezzatino, deve dapprima venire rosolata sul fornello.

Durata cottura

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

Suggerimenti

- Se i cibi devono conservare **sapore e aroma**, utilizzare un recipiente di cottura forato. Introdurre sotto il recipiente un altro contenitore non forato per raccogliere il succo derivante dalla cottura. Con il succo si potrà preparare una salsina oppure congelarlo per usarlo al momento opportuno.
- Per preparare un **brodo saporito** si consiglia di usare gallina da brodo e manzo: garretto, punta di petto, controfiletto e ossi. Mettere in un recipiente la carne, le verdure da brodo e acqua fredda. Più prolungata è la durata di cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.

Impostazioni

Programmi automatici  | Carne | ... |
oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata cottura: v. tabella

Cottura al vapore

Carne	 [min]
Ossobuco, coperto con acqua	110–120
Stinco di maiale	135–140
Filetto di petto di pollo	8–10
Stinco di bovino	105–115
Costata, coperta con acqua	110–120
Sminuzzato di vitello	3–4
Lonza a fette	6–8
Spezzatino di agnello	12–16
Pollo allevato con mais	60–70
Tacchino, arrocolato	12–15
Fettine di tacchino	4–6
Biancostato, coperto con acqua	130–140
Spezzatino di manzo	105–115
Gallina da brodo, coperta con acqua	80–90
Bollito di manzo	110–120

 Durata di cottura

Riso

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

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

Recipienti di cottura

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

Operazioni preliminari

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

Consiglio: La quantità di liquido necessaria si può misurare con una bilancia oppure con il “metodo del bicchiere”. Per il “metodo del bicchiere”, riempire la quantità di riso desiderata prima in un bicchiere e versare poi il riso nel recipiente di cottura. Misurare quindi la quantità di liquido necessaria (v. tabella) con un bicchiere e aggiungerlo al riso.

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Riso | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata cottura: v. tabella

	 :	 [min]
Riso a chicchi lunghi		
Riso basmati	1 : 1,5	15
Riso parboiled	1 : 1,5	23–25
Riso integrale	1 : 1,5	26–29
Riso selvatico	1 : 1,5	26–29
Riso a chicchi tondi		
Riso con latte	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Rapporto tra riso e liquido,  durata di cottura

Cottura al vapore

Cereali

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

I cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

Impostazioni

Programmi automatici  | Cereali | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata cottura: v. tabella

	Rapporto cereali : liquido di cottura	 [min]
amaranto	1 : 1,5	15–17
bulgur	1 : 1,5	9
grano verde, intero	1 : 1	18–20
grano verde, sminuzzato	1 : 1	7
avena, intera	1 : 1	18
avena, sminuzzata	1 : 1	7
miglio	1 : 1,5	10
polenta	1 : 3	10
quinoa	1 : 1,5	15
segale, intera	1 : 1	35
segale, sminuzzata	1 : 1	10
grano, intero	1 : 1	30
grano, sminuzzato	1 : 1	8

 Durata cottura

Pasta

Pasta industriale

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

Prolungare la durata di cottura indicata dal produttore di ca. 1/3.

Alimenti freschi

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

Smuovere la pasta attaccata e distribuirla uniformemente nel recipiente di cottura.

Impostazioni

Programmi automatici Auto | Pasta fresca | ... |

oppure

Cottura a vapore ☁

Temperatura: 100 °C

Durata cottura: v. tabella

Alimenti freschi	🕒 [min]
gnocchi	2
gnocchi bavaresi	1
ravioli	2
gnocchetti	1
tortellini	2
Pasta industriale, coperta con acqua	
fettuccine	14
pasta per brodo	8

⌚ Durata cottura

Cottura al vapore

Canederli

Coprire bene con acqua i canederli confezionati nel sacchettino di cottura in quanto non assorbirebbero sufficiente liquido e si sbriciolerebbero anche se precedentemente lasciati a mollo.

Mettere i canederli freschi in un recipiente con fori e unto.

Impostazioni

Programmi automatici  | Pasta fresca | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata cottura: v. tabella

	 [min]
brioche al vapore	30
gnocchi lievitati	20
canederli di patate nel sacchettino di cottura	20
canederli di pane nel sacchettino di cottura	18–20

 Durata cottura

Legumi, secchi

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

Le **lenticchie** non si devono mettere a mollo.

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Legumi | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata cottura: v. tabella

Messi a mollo	
	 [min]
Fagioli	
fagioli kidney	55–65
fagioli rossi (fagioli azuki)	20–25
fagioli neri	55–60
fagioli borlotti	55–65
fagioli bianchi	34–36
Piselli	
piselli gialli	40–50
piselli verdi, sbucciati	27

 Durata cottura

Cottura al vapore

Non messi a mollo		
	Rapporto legumi : liquido di cottura	🕒 [min]
Fagioli		
fagioli kidney	1 : 3	130–140
fagioli rossi (fagioli azuki)	1 : 3	95–105
fagioli neri	1 : 3	100–120
fagioli borlotti	1 : 3	115–135
fagioli bianchi	1 : 3	80–90
Lenticchie		
lenticchie scure	1 : 2	13–14
lenticchie rosse	1 : 2	7
Piselli		
piselli gialli	1 : 3	110–130
piselli verdi, sbucciati	1 : 3	60–70

🕒 Durata cottura

Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

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

Se si cuociono frittate o altre ricette con uova, usare un recipiente senza fori, precedentemente unto.

Impostazioni

Programmi automatici  | Uova di gallina | ... |
oppure
Cottura a vapore 
Temperatura: 100 °C
Durata cottura: v. tabella

	 [min]
small alla coque cottura media sode	3 5 9
medium alla coque cottura media sode	4 6 10
large alla coque cottura media sode	5 6–7 12
extra large alla coque cottura media sode	6 8 13

 Durata cottura

Cottura al vapore

Frutta

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

Consiglio: è possibile usare il succo della frutta per aggiungerlo a una torta.

Impostazioni

Programmi automatici  | Frutta | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata cottura: v. tabella

	 [min]
Mele, a pezzetti	1–3
Pere, a pezzetti	1–3
Ciliegie	2–4
Prugne Mirabella	1–2
Nettarine/pesche, a pezzetti	1–2
Prugne	1–3
Mele cotogne, a dadini	6–8
Rabarbaro, a pezzetti	1–2
Uva spina	2–3

 Durata di cottura

Insaccati

Impostazioni

Programmi automatici  | Insaccati | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata: v. tabella

Insaccati	 [min]
salsiccia scottata	6–8
salsiccia	6–8
salsiccia bianca	6–8

 Durata cottura

Crostacei

Operazioni preliminari

Scongellare i crostacei prima di cuocerli.
Sgusciarli, eliminare le interiora e lavarli.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Durata cottura

Più a lungo si cuociono i crostacei, più duri diventano. Attenersi ai tempi di cottura indicati.
Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se i crostacei vengono cotti in umido con salsa o fumetto.

Impostazioni

Programmi automatici  | Crostacei | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata cottura: v. tabella

	 [°C]	 [min.]
gamberetti	90	3
gamberi	90	3
gamberi imperiali	90	4
granchi	90	3
aragoste	95	10–15
gamberetti	90	3

 Temperatura,  durata di cottura

Cottura al vapore

Molluschi

Alimenti freschi



Pericolo di intossicazione a causa di molluschi avariati.
I molluschi avariati possono causare gravi intossicazioni alimentari.
Utilizzare solo cozze completamente chiuse.
Non mangiare i molluschi che dopo la cottura sono ancora chiusi.

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

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

Durata cottura

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Molluschi | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata cottura: v. tabella

	 [°C]	 [min.]
lepadi	100	2
noci di mare	100	2
cozze	90	12
caapesante	90	5
cannolicchi	100	2–4
vongole veraci	90	4

 Temperatura,  durata di cottura

Cottura menù – manuale

Per la cottura menù disattivare la riduzione vapore (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Riduzione vapore”).

Per la cottura di menù si possono combinare diversi alimenti con diverse durate di cottura in unico menù, ad es. filetto di scorfano con riso e broccoli. Gli alimenti vengono introdotti nel vano cottura in seguito, in modo che siano pronti nello stesso momento.

Ripiano

Inserire gli alimenti che gocciolano (ad es. pesce) o che possono perdere colore (ad es. rapa rossa) direttamente sopra la placca universale. Così si evita che trasmettano sapore e colore gocciolando sull'alimento sottostante.

Temperatura

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

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

Durata cottura

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

Esempio:

Durate di cottura degli alimenti
(v. tabelle di cottura nel capitolo “Cottura al vapore”)

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

Calcolo delle durate di cottura da impostare:

24 minuti meno 6 minuti = 18 minuti
(1a durata di cottura: riso)
6 minuti meno 4 minuti = 2 minuti
(2a durata di cottura: filetto di scorfano)
Resto = 4 minuti (3a durata di cottura: broccoli)

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

Cottura al vapore

Cuocere un menù

- Introdurre nel vano cottura prima il riso.
- Impostare la 1a durata di cottura, quindi 18 minuti.
- Quando i 18 minuti sono passati, introdurre il filetto di scorfano.
- Impostare la 2a durata di cottura, quindi 2 minuti.
- Quando i 2 minuti sono passati, introdurre i broccoli.
- Impostare la 3a durata di cottura, quindi 4 minuti.

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

Grazie al sottovuoto durante il procedimento di cottura, l'umidità non evapora e tutte le sostanze nutritive e gli aromi rimangono intatti.

Il risultato di cottura darà enormi soddisfazioni: l'alimento avrà un sapore intenso e risulterà cotto in modo uniforme.

Utilizzare solo alimenti freschi e di buona qualità.

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

Utilizzare solo sacchetti per sottovuoto resistenti al calore e all'ebollizione.

Non cuocere gli alimenti nell'imballaggio originale, p.es. i surgelati messi sottovuoto, poiché potrebbe non essere stato utilizzato un sacchetto per sottovuoto adeguato.

Non utilizzare il sacchetto per sottovuoto più di una volta.

Mettere sottovuoto la pietanza esclusivamente con un'apposita macchina.

Indicazioni importanti per l'uso

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

- Utilizzare meno spezie ed erbe rispetto alla preparazione tradizionale, poiché incidono più intensamente sul sapore della pietanza.
È possibile cuocere la pietanza anche senza spezie e condirla solo dopo il procedimento di cottura.
- Se si aggiungono sale, zucchero e liquidi la durata di cottura si riduce.

- Con l'aggiunta di alimenti acidi quali limone o aceto la pietanza assume maggiore consistenza.
- Non utilizzare alcol o aglio, dal momento che potrebbe insorgere un retrogusto sgradevole.
- Utilizzare solo sacchetti per sottovuoto adatti alle dimensioni della pietanza. Se il sacchetto per sottovuoto è troppo grande, può rimanervi troppa aria all'interno.
- Se si vogliono cuocere più alimenti in un sacchetto per sottovuoto, disporre gli alimenti gli uni vicini agli altri nel sacchetto.
- Se si desidera cuocere gli alimenti in più sacchetti per sottovuoto, disporli gli uni vicini agli altri sulla griglia.
- Le durate di cottura dipendono dallo spessore della pietanza.
- Lasciare chiuso lo sportello durante il procedimento di cottura. Aprire lo sportello allunga il procedimento di cottura e può condurre ad altri risultati di cottura.
- Le indicazioni relative alla temperatura e alla durata di cottura delle ricette sous-vide non possono essere interpretate alla lettera. Adattare sempre le impostazioni al grado di cottura desiderato.
- In caso di temperature elevate e/o lunga durata di cottura può insorgere la mancanza di acqua. Verificare di tanto in tanto le indicazioni nel display.

Consigli

- Per ridurre i tempi di preparazione si possono mettere sottovuoto gli alimenti 1–2 giorni prima della cottura. Conservare gli alimenti sottovuoto in

Sous-vide

frigorifero a max. 5 °C. Per mantenere qualità e sapore, gli alimenti dovrebbero essere cotti entro 2 giorni.

- Congelare i liquidi, ad es. marinate, prima di mettere l'alimento sottovuoto per evitare una fuoriuscita di liquidi dal sacchetto per sottovuoto.
- Prima di riempire il sacchetto per sottovuoto, girare i bordi del sacchetto verso l'esterno. In questo modo si ottiene una linea di saldatura pulita e perfetta.
- Se non si desidera consumare l'alimento immediatamente dopo il procedimento di cottura, immergerlo subito in acqua ghiacciata e lasciarlo raffreddare completamente. Conservare quindi l'alimento a massimo 5 °C. In questo modo si conservano qualità e sapore e si prolunga la conservazione.

Eccezione: consumare il pollame subito dopo la cottura.

- Dopo la cottura, tagliare il sacchetto per sottovuoto da tutti i lati, così da poter giungere meglio all'alimento.
- Poco prima di servire aumentare la temperatura di arrostitura di carne e pesce compatto (ad es. salmone). In questo modo gli aromi dell'arrostitura si possono sviluppare al meglio.
- Utilizzare il sugo o la marinata di verdure, pesce o carne per la preparazione di salse.
- Servire le pietanze su piatti preriscaldati.

Utilizzare la modalità Sous-vide

- Lavare gli alimenti con acqua fredda e asciugarli.
- Disporre gli alimenti in un sacchetto per sottovuoto e aggiungervi spezie o liquidi.
- Creare il sottovuoto con un'apposita macchina.
- Per un risultato di cottura ottimale introdurre la griglia nel ripiano 2.
- Posizionare gli alimenti sottovuoto (in caso di più sacchetti, disporli uno vicino all'altro) sulla griglia.
- Selezionare Sous-vide .
- Eventualmente modificare la temperatura proposta.
- Confermare con OK.
- Eventualmente selezionare ulteriori impostazioni (v. capitolo "Uso").

Cause possibili per risultati scarsi

Il sacchetto per sottovuoto si è aperto:

- la saldatura non era pulita o abbastanza stabile e si è aperta;
- il sacchetto è stato danneggiato da un osso appuntito.

La pietanza ha un sapore strano:

- errato stoccaggio della pietanza, la catena del freddo è stata interrotta;
- prima del sottovuoto le pietanze erano contaminate da germi;
- alcuni ingredienti (ad es. spezie) erano dosati in maniera errata;
- il sacchetto o la linea di saldatura non erano perfetti;
- il sottovuoto era troppo debole;
- la pietanza non è stata consumata o raffreddata dopo il procedimento di cottura.

Sous-vide

I tempi indicati nelle tabelle sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si può prolungare la cottura. La durata di cottura si avvia quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Alimento da cuocere	Aggiunto prima		🔥 [°C]	🕒 [min]
	Zucchero	Sale		
Pesce				
Filetto di nasello, spessore 2,5 cm		x	54	35
Filetto di salmone, spessore 2–3 cm		x	52	30
Filetto di rana pescatrice		x	62	18
Filetto di lucioperca, spessore 2 cm		x	55	30
Verdura				
Rosette di cavolfiore, da medie a grandi		x	85	40
Zucca di Hokkaido, a fette		x	85	15
Cavolo rapa, a rondelle		x	85	30
Asparagi bianchi, interi	x	x	85	22–27
Patate dolci, a fette		x	85	18
Frutta				
Ananas, a pezzetti	x		85	75
Mele, a fette	x		80	20
Banane baby, intere			62	10
Pesche, a metà	x		62	25–30
Rabarbaro, a pezzetti			75	13
Prugne, a metà	x		70	10–12
Altre funzioni				
Fagioli bianchi, messi ammollo in rapporto 1 : 2 (fagioli : liquido)		x	90	240
Gamberetti, sgusciati e privati di midollino		x	56	19–21
Uovo di gallina, intero			65–66	60
Capesante, sgusciate			52	25
Scalogno, intero	x	x	85	45–60

🔥 Temperatura, 🕒 durata di cottura

Alimento da cuocere	Aggiunto prima		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Zucchero	Sale	cottura media*	ben cotta*	
Carne					
Petto d'anatra, intero		x	66	72	35
Sella di agnello con ossa			58	62	50
Bistecca di filetto di manzo, spessore 4 cm			56	61	120
Bistecca di scamone di manzo, spessore 2,5 cm			56	—	120
Filetto di maiale, intero		x	63	67	60

🌡️ Temperatura, 🕒 durata di cottura

* Grado di cottura

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

Sous-vide

Riscaldare di nuovo

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

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

Operazioni preliminari

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

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

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

Impostazioni

Sous-vide 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

Riscaldare di nuovo nella modalità Sous-vide

I tempi presenti nelle tabelle sono indicativi. Se necessario si può prolungare la durata. La durata si avvia quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Alimento	🔥 [°C]		🕒 ² [min]
	cottura media ¹	ben cotto ¹	
Carne			
Sella di agnello con ossa	58	62	30
Bistecca di filetto di manzo, spessore 4 cm	56	61	30
Bistecca di scamone di manzo, spessore 2,5 cm	56	—	30
Filetto di maiale, intero	63	67	30
Verdura			
Rosette di cavolfiore, da medie a grandi ³	85		15
Cavolo rapa, a rondelle ³	85		10
Frutta			
Ananas, a pezzetti	85		10
Altre funzioni			
Fagioli bianchi, messi ammollo in rapporto 1 : 2 (fagioli : liquido)	90		10
Scalogno, intero	85		10

°C Temperatura, ⌚ Durata

¹ Grado di cottura

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

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

³ Riscaldare solo nella salsa di cottura.

Altri usi

Riscaldare

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

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

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

Stoviglie

È possibile riscaldare quantità ridotte su un piatto e quantità maggiori in un recipiente per forno a vapore.

Durata

Per un piatto unico impostare 10–12 minuti. Per più piatti serve più tempo.

Per avviare più procedimenti di riscaldamento uno dopo l'altro, ridurre la durata di ca. 5 minuti per il secondo procedimento e per quelli successivi, poiché il vano cottura è ancora caldo.

Tenore di umidità

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

Suggerimenti

- Riscaldare i pezzi grossi come gli arrosti non interi, ma porzionati come piatto unico.
- Tagliare a metà gli alimenti compatti, come peperoni ripieni o involtini.
- Riscaldare le salse separatamente. Fanno eccezione i piatti preparati nelle salse (ad es. il gulasch).
- Assicurarsi che gli alimenti impanati, ad es. le cotolette, non rimangano croccanti.

Non coprire gli alimenti quando li si riscalda.

Impostazioni

Riscaldare 

o

Cottura combinata  | Cottura comb. + Thermov. plus

Temperatura: v. tabella

Umidità: v. tabella

Durata: v. tabella

I tempi presenti nelle tabelle sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata più breve. Se necessario si può prolungare la durata.

Alimento	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
Verdure			
Carote Cavolfiore Cavolo rapa Fagioli	120	70	8–10
Contorni			
Pasta Riso Patate, tagliate a metà per il lungo	120	70	8–10
Gnocchi Purè di patate	140	70	18–20
Carne e pollame			
Arrosto a fette, spesso 1,5 cm involtini, tagliati a fette spezzatino spezzatino di agnello polpette in salsa di capperi cotoletta di pollo cotoletta di tacchino, tagliata a fette	140	70	11–13
Pesce			
Filetto di pesce Involtino di pesce, tagliato a metà	140	70	10–12
Piatti unici			
Spaghetti, sugo al pomodoro Arrosto di maiale, patate, verdura Peperoni ripieni (tagliati a metà), riso Trinciata di pollo, riso Zuppa di verdure Zuppa alla panna Zuppa chiara Stufato	120	70	10–12

🌡️ Temperatura, 💧 Umidità, ⌚ Durata

* I tempi si intendono per alimenti riscaldati su un piatto.

Altri usi

Scongelare

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



Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

I germi come per es. la salmonella possono causare gravi intossicazioni alimentari.

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

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

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

Temperatura

La temperatura ottimale per scongelare è di 60 °C.

Eccezioni: per la carne tritata e la selvaggina 50 °C.

Operazioni preliminari e successive

Per lo scongelamento, rimuovere eventualmente l'imballaggio.

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

Dopo averli scongelati, lasciare gli alimenti a temperatura ambiente per qualche minuto. Questo tempo di compensazione è necessario per consentire al calore di distribuirsi uniformemente dall'esterno all'interno.

Recipienti di cottura

Per i surgelati che formano liquido, ad es. pollame, utilizzare un recipiente di cottura forato con sotto la placca universale. In tal modo gli alimenti non rimangono nel liquido che ne deriva.

Gli alimenti che non perdono liquido si possono scongelare in un recipiente di cottura non forato.

Suggerimenti

- Il pesce non dovrà venire scongelato completamente. Basta che la superficie sia sufficientemente morbida per assorbire le spezie. Sono sufficienti 2–5 minuti a seconda dello spessore.
- Trascorsa la metà del tempo, smuovere e separare i surgelati di piccole dimensioni o a pezzi, ad es. bacche e spezzatino di carne.
- Non congelare di nuovo gli alimenti scongelati.
- Per le pietanze surgelate già pronte, attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Impostazioni

Scongelare

oppure

Cottura a vapore

Temperatura: v. tabella

Durata di scongelamento: v. tabella

Tempo di compensazione: v. tabella

I tempi presenti nelle tabelle sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di scongelamento più breve. Se necessario si può prolungare la durata di scongelamento.

Surgelati	Quantità	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Latticini				
Formaggio a fette	125 g	60	15	10
Ricotta (quark)	250 g	60	20–25	10–15
Panna	250 g	60	20–25	10–15
Formaggio a pasta molle	100 g	60	15	10–15
Frutta				
Purea di mele	250 g	60	20–25	10–15
Mele, a pezzi	250 g	60	20–25	10–15
Albicocche	500 g	60	25–28	15–20
Fragole	300 g	60	8–10	10–12
Lamponi/ribes	300 g	60	8	10–12
Ciliegie	150 g	60	15	10–15
Pesche	500 g	60	25–28	15–20
Prugne	250 g	60	20–25	10–15
Uva spina	250 g	60	20–22	10–15
Verdura				
congelata in blocco	300 g	60	20–25	10–15
Pesce				
Filetti di pesce	400 g	60	15	10–15
Trote	500 g	60	15–18	10–15
Astice	300 g	60	25–30	10–15
Granchi	300 g	60	4–6	5
Piatti pronti				
Carne, verdura, contorni/ piatti unici/zuppe	480 g	60	20–25	10–15
Carne				
Arrosto a fette	125–150 g l'una	60	8–10	15–20
Carne macinata	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Altri usi

Surgelati	Quantità	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Spezzatino	500 g	60	30–40	10–15
	1'000 g	60	50–60	10–15
Fegato	250 g	60	20–25	10–15
Sella di lepore	500 g	50	30–40	10–15
Sella di capriolo	1'000 g	50	40–50	10–15
Fettine/costolette/salsicce	800 g	60	25–35	15–20
Pollame				
Pollo	1'000 g	60	40	15–20
Cosce di pollo	150 g	60	20–25	10–15
Cotoletta di pollo	500 g	60	25–30	10–15
Cosce di tacchino	500 g	60	40–45	10–15
Pasticcini				
Dolci di pasta sfoglia/pasta lievitata	–	60	10–12	10–15
Dolci e torte di pasta soffice	400 g	60	15	10–15
Pane/panini				
Panini	–	60	30	2
Pane scuro a fette	250 g	60	40	15
Pane integrale a fette	250 g	60	65	15
Pane bianco a fette	150 g	60	30	20

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

Mix & Match

Per una preparazione semplice e non complessa dei piatti è disponibile l'applicazione speciale Mix & Match. Con questa applicazione è possibile riscaldare alimenti cotti oppure comporre un cibo porzionato preparato con alimenti freschi e cuocerlo sul piatto.

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

Utilizzare solo alimenti in condizioni igieniche soddisfacenti. In caso di dubbi, gettare l'alimento.

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

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

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

Stoviglie

Utilizzare:

- un piatto piano o una pirofila piccola
- una ciotola profonda o una tazza per alimenti con aggiunta di liquidi

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

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

Sistemare le pietanze pronte in stoviglie adatte.

Indicazioni per riscaldare piatti unici

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

Altri usi

Indicazioni per cuocere piatti unici

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

Comporre un piatto unico con ingredienti diversi

Per ottenere un buon risultato di cottura comporre i singoli ingredienti di un piatto unico, come carne, contorni e verdura, in modo che sia possibile selezionare un'impostazione comune per la doratura. Questa impostazione deve essere adatta a tutti gli alimenti del piatto o almeno sufficientemente adatta.

Si consiglia di procedere come segue:

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

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

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

Simbolo	Significato
—	non adatto
□	sufficientemente adatto
■	particolarmente adatto

Impiegare l'uso speciale Mix & Match

Durante la preparazione non coprire gli alimenti.

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

Altri usi

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

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

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

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

Alimenti	Indicazioni per la preparazione	Impostazione barra a segmenti Doratura
Carne¹		
Salsiccia, scottata 100 g	intagliata	___ _ _ _ □ ■ □
Hacktätschli (polpette), 60 g, alte 2,5 cm	Carne macinata, condita	___ _ _ _ □ ■ □
Petto di pollo, alto 3 cm, crudo	naturale, condito	_ □ □ ■ _ _ _
Fuso di pollo, crudo	marinato	___ _ □ □ □ ■
Bistecca sella di vitello, alta 2,5 cm, cruda	marinata, con salsa	■ _ _ _ _ _
Costolette di maiale, alte 3,5 cm, crude	–	_ _ □ ■ □ □ □
Cotoletta di agnello, alta 2 cm, cruda	marinata	□ ■ □ □ _ _ _
Bistecca di manzo, alta 3 cm, cruda	marinata	_ □ ■ □ _ _ _
Filetto di maiale, alto 4 cm, crudo	in mantello di speck, sale, pepe	□ □ ■ □ _ _ _
Cotoletta di maiale, alta 1,5 cm, cruda	impanata, leggermente oliata	_ _ _ _ _ ■
Pesce¹		
Cotoletta di halibut, alta 3 cm, cruda	marinata	□ ■ _ _ _ _ _
Filetto di merluzzo, alto 3,5 cm, crudo	marinato	■ □ □ _ _ _ _
Filetto di salmone, alto 3 cm, crudo	condito	□ □ ■ □ □ _ _
Filetto di merluzzo nero, alto 3 cm, crudo	condito, guarnizione: spinaci, feta	■ □ _ _ _ _ _
Filetto di tonno, alto 3 cm, crudo	marinato	_ _ □ _ _ _ _
Spiedino di pesce siluro, 50 g a dadi grandi, crudo	marinato, con speck	_ □ □ □ ■ _ _
Verdure		
Melanzana, alta 2 cm, cruda	marinata	_ _ _ ■ □ _ _
Cavolfiore, rosette, crudo	sale, pepe, pangrattato	□ □ ■ □ _ _ _
Broccoli, rosette grandi, crudi	salsa al formaggio	□ ■ □ _ _ _ _
Fagiolini principessa in mantello di speck, crudi	in mantello di speck, conditi	_ _ ■ □ _ _ _
Patate, non farinose, a fette di 3 mm, crude	burro, sale o formaggio	_ _ _ □ □ □ ■
Cavolo rapa, rondelle di 2 cm, crudo	sale, pepe, noce moscata	□ □ ■ □ _ _ _
Zucca, a dadini di 2 cm, cruda	sale, pepe, olio di semi di zucca	■ □ □ _ _ _ _
Pannocchie, crude	sale, burro	_ □ □ ■ □ _ _

Altri usi

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

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

Alimenti adatti all'applicazione speciale "Cuocere delicato"

Alimenti	Indicazione per la preparazione
Carne¹	
Würstel (maiale), 100 g, cotti	–
Spiedino di manzo, 50 g a dadi grandi, crudo	marinato, con speck
Spiedino di maiale, 50 g a dadi grandi, crudo	marinato, con peperone e cipolla
Petto di pollo, alto 3 cm, crudo	naturale, condito
Bistecca sella di vitello, alta 2,5 cm, cruda	marinata, in salsa
Costoletta, alta 3,5 cm, cruda	–
Pesce¹	
Trota, intera, 350 g, cruda	condita, ripiena: burro, erbette
Cotoletta di halibut, alta 3 cm, cruda	marinata
Filetto di merluzzo, alto 3,5 cm, crudo	marinato
Filetto di salmone, alto 3 cm, crudo	condito
Filetto di merluzzo, 180 g	Guarnizione: spinaci e crème fraîche
Filetto di tonno, alto 3 cm, crudo	marinato
Spiedino di pesce siluro, 50 g a dadi grandi	marinato, con speck
Verdure	
Cavolfiore, rosette, crudo	condito
Broccoli, rosette grandi, crudi	conditi, con/senza salsa al formaggio
Patate, non farinose, in quarti/a fette, crude	sale
Cavolo rapa, rondelle di 2 cm, crudo	sale, pepe, noce moscata
Zucca, a dadini di 1,5 cm, cruda	sale, pepe, olio di semi di zucca
Pannocchie, crude	sale, burro
Carote, a fettine di 2 cm, crude	sale, pepe, burro
Peperone, tagliato a pezzettoni, crudo	marinato
Cavolini di Bruxelles, interi, crudi	sale, pepe, noce moscata
Asparagi, interi, crudi	sale, burro
Patate dolci, tagliate a dadini/pezzetti di 1,5 cm, crude	sale
Zucchine, a fette di 2 cm, crude	marinate
Pasta e riso	
Pasta fresca, tortellini, precotti	salsina
Pasta corta, cruda	sale, 1 : 3 (impasto : acqua)

Altri usi

Alimenti	Indicazione per la preparazione
Riso, riso basmati, durata di cottura 10 minuti, crudo	sale, 1 : 2,5 (riso : acqua)
Riso, riso al naturale, durata di cottura 8 minuti, crudo	sale, 1 : 2 (riso : acqua)
Riso, riso parboiled, durata di cottura 8–12 minuti, crudo	sale, 1 : 2 (riso : acqua)
Riso, riso a chicco tondo, cotto	–
Pastina da minestra, cruda	coperta con il brodo
Pizza e impasti salati	
Gnocchi, precotti	sale, burro
Purè di patate, cotto	–
Schupfnudeln, precotti	sale, burro

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

Cottura di menù – automatica

Per la cottura menù automatica si possono combinare fino a tre alimenti diversi in unico menù, ad es. pesce con riso e verdure.

Gli alimenti vengono introdotti nel vano cottura in seguito, in modo che siano pronti nello stesso momento.

Si possono scegliere gli alimenti nella sequenza che si preferisce, perché il forno a vapore con modalità tradizionale ordina automaticamente gli alimenti in base alla durata di cottura e indica di volta in volta quale alimento introdurre.

Le funzioni Fine alle e Avvio alle non sono a disposizione per la cottura menù.

Impiegare l'uso speciale Cottura di menù

- Selezionare Altri/e  | Usi speciali | Cottura di menù.
- Selezionare l'alimento desiderato.
- A seconda dell'alimento viene quindi richiesto di immettere dimensione, peso e grado di cottura.
- Selezionare i valori desiderati e confermare con **OK**.
- Selezionare Aggiungere pietanza.
- Selezionare l'alimento desiderato e procedere come per il primo alimento.
- Ripetere eventualmente il procedimento anche per il terzo alimento.

Dopo aver confermato **Avvio cottura menù**, viene richiesto di introdurre l'alimento nel vano cottura con la durata di cottura maggiore.

- Se si cuociono alimenti che gocciolano o che possono colorare gli altri in recipienti di cottura forati, introdurli direttamente sulla teglia universale.

Così si evita che trasmettano sapore e colore gocciolando sull'alimento sottostante.

Al termine della fase di riscaldamento, all'utente viene indicato in quale momento occorre introdurre l'alimento successivo. Al raggiungimento di questo momento si attiva un segnale acustico. Questo procedimento si ripete eventualmente per il terzo alimento.

È possibile combinare in un menù anche alimenti non indicati. Ulteriori informazioni a tal proposito si trovano al capitolo "Cottura al vapore", voce "Cottura menù – manuale".

Sterilizzare

Usare frutta e verdura di prima qualità, fresca e senza ammaccature o parti guaste.

Vasetti

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

Per una sterilizzazione omogenea, si consiglia espressamente di usare vasetti della stessa grandezza.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con uno straccio pulito e acqua calda. Successivamente chiudere i vasetti.

Frutta

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

Altri usi

Eliminare eventualmente bucce, piccioli, semi e noccioli. Tagliare a pezzi la frutta grossa. Tagliare le mele a spicchi.

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

Verdura

Lavate, pulite e tagliate a pezzi la verdura.

Scottare la verdura prima della conservazione affinché mantenga il suo colore (v. cap. "Altre applicazioni" voce "Scot-tare").

Quantità

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

Per la frutta, aggiungere una soluzione zuccherata; per la verdura una soluzione con sale o aceto.

Carne e salsicce

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

Consigli

- Sfruttare il calore residuo togliendo i vasetti dal vano 30 minuti dopo averlo spento.
- Coprire i vasetti con un panno e lasciarli raffreddare lentamente per 24 ore circa.

Sterilizzare gli alimenti

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

Impostazioni

Altri/e  | Usi speciali | Conservazione

o

Cottura a vapore 

Temperatura: vedi tabella

Durata di conservazione: vedi tabella

I tempi presenti nelle tabelle sono indicativi.

Alimenti da sterilizzare	🌡️ [°C]	⌚* [min.]
Frutti rossi		
Ribes	80	50
Uva spina	80	55
Mirtilli rossi	80	55
Frutta a nocciolo		
Ciliegie	85	55
Prugne Mirabella	85	55
Prugne	85	55
Pesche	85	55
Prugne regina Claudia	85	55
Pomacee		
Mele	90	50
Purea di mele	90	65
Mele cotogne	90	65
Verdura		
Fagioli	100	120
Fave	100	120
Cetrioli	90	55
Barbabietole	100	60
Carne		
Precotta	90	90
Arrostita	90	90

🌡️ Temperatura, ⌚ tempo di sterilizzazione

* I tempi di sterilizzazione valgono per vasetti da 1,0 l. Per vasetti da 0,5 l il tempo si riduce di 15 minuti, per vasetti da 0,25 l di 20 minuti.

Altri usi

Sterilizzazione dolci

Indicate per la sterilizzazione sono paste soffici, pan di Spagna e lievitate. Le torte si possono conservare per circa 6 mesi.

Le torte **alla frutta non sono conservabili** e si devono consumare entro 2 giorni.

Usare vasetti e coperchi in ottimo stato e lavati accuratamente. I vasetti devono essere più stretti in basso e più larghi in alto per poterli capovolgere. Sono più adatti i vasetti da 0,25 l.

I vasetti devono essere dotati di guarnizione sterilizzante, coperchio e gancio di chiusura a scatto.

Per una sterilizzazione omogenea, controllate che i vasetti siano della stessa grandezza.

- Imburrare l'interno dei vasetti fino a circa 1 cm sotto il bordo.
- Cospargere l'interno con pangrattato.
- Riempire i vasetti $\frac{1}{2}$ o $\frac{2}{3}$ con l'impasto (in base alla ricetta). Accertarsi che il bordo rimanga pulito.
- Inserire la griglia nel ripiano 2.
- Disporre i vasetti **aperti** della stessa dimensione sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi l'un l'altro.
- Dopo la sterilizzazione, chiudere **subito** i vasetti con la guarnizione sterilizzante, il coperchio e il gancio di chiusura; la torta non deve raffreddarsi. Se l'impasto è lievitato oltre il bordo, lo si può premere all'interno del vasetto con il coperchio.

I tempi presenti nelle tabelle sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare il tempo di sterilizzazione più breve. Se necessario, si può prolungare il tempo di sterilizzazione.

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

🌡️ Temperatura, 💧 Umidità, ⌚ Tempo di sterilizzazione

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

Essiccazione

Per asciugare ed essiccare, utilizzare esclusivamente l'uso speciale Essiccazione o la modalità Cottura comb. + Thermov. plus, affinché l'umidità possa fuoriuscire.

Banane, ananas e finferli non sono adatti ad essere essiccati.

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

Impostazioni

Altri/e  | Usi speciali | Essiccazione

Temperatura: v. tabella

Durata essiccazione: v. tabella

oppure

Cottura combinata  | Cottura comb. + Thermov. plus

Temperatura: v. tabella

Umidità: 0 %

Durata di essiccazione: v. tabella

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata di essiccazione (ore)

* Per l'essiccazione sono adatti funghi porcini, Shiitake, spugnole, Mu-Er (orecchio di Giuda) e Boleto baio. I funghi sono essiccati a sufficienza quando sono "fruscianti".

Altri usi

Estrarre succhi

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

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

Operazioni preliminari

Cernere, lavare la frutta ed eliminare eventualmente le parti guaste.

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

Tagliare la frutta di grandi dimensioni come le mele in dadi spessi ca. 2 cm. Più dura è la frutta, più minutamente la si deve tagliare.

Consigli

- Per ottenere un succo più saporito, mescolare frutta dolce e asprigna.
- Per la maggior parte della frutta vale: per ottenere una maggiore quantità di succo e un aroma migliore, aggiungere alla frutta zucchero e lasciarla riposare per alcune ore. Per 1 kg di frutta dolce si consiglia di aggiungere 50–100 g di zucchero; per 1 kg di frutta asprigna, invece, 100–150 g.
- Se si desidera conservare il succo, versarlo ancora caldo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Estrarre succhi di frutta

- Mettete la frutta preparata in un recipiente di cottura forato.
- Introdurre sotto il recipiente un altro contenitore non forato o la placca universale per raccogliere il succo derivante dalla cottura.

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 40–70 minuti

Sbollentare

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

La verdura sbollentata e congelata conserva meglio il suo colore naturale.

- Sistemare la verdura preparata in un recipiente di cottura forato.
- Dopo aver sbollentato le verdure, passarle in acqua gelida affinché si raffreddino rapidamente. Poi farle ben sgocciolare.

Impostazioni

Altri/e  | Usi speciali | Scottare
oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata sbollentare: 1 minuto

Igienizzare stoviglie

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

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

- Mettere tutti i componenti delle stoviglie sulla griglia o in un recipiente di cottura forato, in modo che non si tocchino l'uno con l'altro (in orizzontale o con l'apertura rivolta verso il basso). In questo modo il vapore può fluire tra i singoli elementi senza alcun ostacolo.

Impostazioni

Altri/e  | Usi speciali | Sterilizzare le stoviglie

Durata: da 1 minuto a 10 ore

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 15 minuti

Altri usi

Riscaldare stoviglie

Preriscaldando le stoviglie gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

Usare stoviglie resistenti al calore.

- Inserire la griglia per cuocere e arrostitire sul ripiano 2 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche appoggiare la griglia per cuocere e arrostitire con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano cottura e appoggiarvi sopra le stoviglie. Se necessario, è possibile anche smontare le griglie di supporto.
- Selezionare Altri/e  | Usi speciali.
- Selezionare Riscaldare stoviglie.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

Tenere in caldo

È possibile mantenere al caldo le pietanze nel vano cottura per massimo 2 ore.

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

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

Far lievitare la pasta

- Preparare l'impasto secondo la ricetta.
- Disporre la terrina aperta con l'impasto in un recipiente forato oppure sulla griglia.
A seconda delle dimensioni della terrina è possibile anche appoggiare la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano cottura e appoggiarvi sopra la terrina. Se necessario è possibile anche smontare le griglie di supporto.

Impostazioni

Altri/e  | Usi speciali | Lievitazione impasto

oppure

Cottura combinata  | Cottura comb. + Thermov. plus

Temperatura: 30 °C

Umidità: 100 %

Durata: in base alla ricetta

Riscaldare salviette umide

- Inumidire degli asciugamano per ospiti e arrotolarli stretti.
- Mettere gli asciugamani in un recipiente forato.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Scaldare salviette umide

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 70 °C

Durata di cottura: 2 minuti

Stemperare gelatina

- Immergere la **gelatina in fogli** in una ciotola con acqua fredda per 5 minuti. I fogli di gelatina devono essere ben coperti dall'acqua. Strizzare i fogli di gelatina e versare l'acqua dalla ciotola. Rimettere di gelatina i fogli strizzati nella ciotola.
- Mettere la gelatina **in polvere** in una ciotola e aggiungere acqua, come indicato sulla confezione.
- Coprire il recipiente e metterlo in un recipiente di cottura forato.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Fondere la gelatina

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: 1 minuto

Altri usi

Sciogliere miele

- Svitare leggermente il coperchio e mettere il vasetto in un recipiente forato.
- Mescolare una volta il miele nel vasetto.

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Sciogliere il miele

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 60 °C

Durata: 90 minuti (indipendentemente dalla grandezza del vasetto o della quantità di miele)

Fondere cioccolato

Nel forno a vapore combinato è possibile fondere ogni specie di cioccolato.

Se si utilizza la glassa al cioccolato inserire la confezione chiusa in un recipiente di cottura forato.

- Sminuzzare il cioccolato.
- In caso di grandi quantità, mettere il cioccolato in un recipiente non forato; se la quantità è inferiore, in una tazza o una ciotola.
- Coprire il recipiente di cottura o le stoviglie con una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).
- Se il quantitativo è grande, mescolare di tanto in tanto il cioccolato.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Fondere cioccolato

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 65 °C

Durata di cottura: 20 minuti

Rosolare cipolle

La cottura a vapore vuol dire cottura nel proprio sugo, con l'eventuale aggiunta di un po' di grasso.

- Sminuzzare le cipolle e metterle con un po' di burro in un recipiente di cottura non forato.
- Coprire il recipiente con una pellicola resistente al vapore e alle temperature fino a 100 °C.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Stufare le cipolle

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

Sterilizzazione delle mele

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Frutta | Mele | Alimento intero

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 50 °C

Durata di conservazione: 5 minuti

Preparare uova sbattute

- Mescolare 6 uova con 375 ml di latte (non sbattere in modo spumoso).
- Condire il composto di uova e latte e metterlo in un recipiente senza fori spalmato con burro.

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

Altri usi

Confettura di frutta

Usare frutta e verdura di prima qualità, fresca e senza ammaccature o parti guaste.

Vasetti

Usare vasetti adatti, integri, lavati accuratamente e dotati di coperchio avvitabile, della capienza di 250 ml al massimo.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo superiore con uno straccio pulito e acqua calda.

Operazioni preliminari

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

Eliminare eventualmente piccioli, semi e noccioli.

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

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

Preparare confettura di frutta

- Riempire i vasetti per massimo due terzi.
- Sistemare i vasetti aperti in un recipiente forato o sulla griglia.
- Al termine del tempo di preparazione lasciare i vasetti ancora in piedi per 1–2 minuti.
- Successivamente chiudere i vasetti con un coperchio la lasciarli raffreddare.

Impostazioni

Cottura combinata  | Cottura comb. + Thermov. plus

Temperatura: 150 °C

Umidità: 0 %

Durata: 35–45 minuti

Pelare alimenti

- Incidere alimenti come pomodori, nettarine ecc. a forma di croce sulla parte del picciolo. Così sarà più facile togliere la buccia.
- Disporre gli alimenti in un recipiente forato se si usa il vapore e sulla placca universale se si usa il grill.
- Sciacquare subito con acqua fredda le mandorle appena tolte dall'apparecchio. Altrimenti non sarà possibile pelarle.

Impostazioni

Altri/e  | Grill grande

Livello: 3

Durata: v. tabella

Alimenti	 [min]
peperoni	10
pomodori	7

 Durata

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Alimenti	 [min]
albicocche	1
mandorle	1
nettarine	1
peperoni	4
pesche	1
pomodori	1

 Durata

Altri usi

Preparare yogurt

Per preparare lo yogurt in casa usare yogurt fresco o fermenti per yogurt, acquistabili ad es. nei negozi di prodotti biologici.

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

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

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

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

Lo yogurt e il latte devono avere lo stesso contenuto di sostanze grasse.

I vasetti non devono essere mossi o agitati durante la coagulazione.

Dopo la preparazione, lo yogurt deve essere raffreddato immediatamente nel frigorifero.

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

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

- Mescolare 100 g di yogurt con 1 litro di latte oppure aggiungere al latte i fermenti per lo yogurt secondo le istruzioni sulla confezione.
- Versare il latte preparato in vasetti e chiuderli.
- Mettere i vasetti in un recipiente di cottura forato o sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi l'un l'altro.
- Al termine del tempo di preparazione, mettere subito i vasetti in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Preparare yogurt

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: 5:00 ore

Cause possibili per risultati scarsi

Lo yogurt non è denso:

conservazione sbagliata dello yogurt iniziale, è stata interrotta la refrigerazione, la confezione era danneggiata, il latte non è stato riscaldato abbastanza.

Si è depositato del liquido:

i vasetti sono stati mossi, lo yogurt non è stato raffreddato abbastanza velocemente.

Lo yogurt è granuloso:

il latte è stato riscaldato troppo, il latte non era ineccepibile, il latte e lo yogurt iniziale non sono stati mescolati in modo regolare.

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

Categorie

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

Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

- Selezionare il programma automatico desiderato.
- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

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

Indicazioni per l'uso

- Dopo un procedimento di cottura, lasciare sempre raffreddare il vano cottura a temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.
- I dati riguardanti il peso si riferiscono sempre al peso per unità. È possibile cuocere un trancio di salmone di 250 g o dieci pezzi dello stesso peso contemporaneamente.

- Il grado di cottura e la doratura sono raffigurati da una barra a sette segmenti. Tramite l'area di navigazione si può impostare il grado di cottura o doratura desiderato.
- Per la cottura di dolci, usare gli stampi per forno indicati nel ricettario.
- Nella categoria Riso per i programmi di riso a chicchi lunghi e riso a chicchi tondi, è disponibile anche la selezione Generale. Utilizzare questo programma automatico se si desidera preparare tipi di riso a chicchi lunghi e a chicchi tondi non disponibili come programma automatico specifico.
- Con alcuni programmi automatici l'ora di avvio o di fine può essere spostata tramite Avvio alle o Fine alle.
- Alla voce di menù Visualizzare fasi di cottura sono elencate le singole fasi di cottura del programma automatico. Per alcuni programmi automatici è disponibile inoltre la voce di menù Visualizzare azioni. Le azioni necessarie, ad es. per introdurre le pietanze oppure per aggiungere ingredienti, possono essere visualizzate da questa voce di menù. Durante il procedimento di cottura è possibile visualizzare le azioni tramite Informazioni **i**.
- Se si introducono le pietanze nel vano cottura caldo, fare attenzione quando si apre lo sportello. Può fuoriuscire vapore molto caldo. Fare un passo indietro e attendere fino a quando il vapore si è volatilizzato. Accertarsi di non venire a contatto né con il vapore caldo né con le pareti di cottura calde. Pericolo di ustionarsi e scottarsi.

Programmi automatici

- Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare Prolung. cottura o Prolung. cottura.
- I programmi automatici possono essere salvati anche come Programmi personalizzati. Selezionare a tal fine il sensore ↩ al termine di un programma automatico.

È possibile creare e salvare fino a 20 programmi individuali.

- È possibile combinare fino a 9 fasi di cottura per descrivere con precisione lo svolgimento delle ricette preferite o di quelle utilizzate più frequentemente. In ogni fase di cottura selezionare impostazioni come ad es. la modalità, la temperatura e la durata di cottura.
- Si può immettere il nome del programma che appartiene alla ricetta.

Rivisualizzandolo e riavviandolo, il programma si avvia automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi individuali:

- Dopo il procedimento, salvare un programma automatico o un'uso speciale come programma individuale.
- Dopo il procedimento, salvare un procedimento di cottura con durata di cottura impostata.

Infine immettere un nome per il programma.

Creare programmi individuali

- Selezionare Programmi individuali .
- Selezionare Creare programma.

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

Seguire le indicazioni sul display:

- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.

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

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

- Selezionare Terminare fase cottura.

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

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

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

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

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

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

- Confermare con OK.

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

Programmi individuali

Avviare i programmi individuali

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

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

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

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

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

- Quando il programma è terminato, selezionare il sensore .

Modificare le fasi di cottura

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

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

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

- Confermare con OK.

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

Modificare il nome

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

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

- Confermare con *OK*.

Il programma è rinominato.

Cancellare i programmi individuali

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

Il programma è cancellato.

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

Cuocere

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizze, patate fritte e pietanze simili dovrebbero risultare dorate e non troppo scure.

Consigli per cuocere al forno

- Impostare la durata di cottura. Quando si cuociono pane o dolci si consiglia di non posticipare troppo la durata di cottura. L'impasto si seccerebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.
- In generale si possono utilizzare la griglia, la placca universale e qualsiasi stampo in materiale termoresistente.
- Disporre gli stampi sempre sulla griglia.
- Cuocere prodotti surgelati, come torte, pizze o baguette sempre sulla griglia.

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

- I prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette o simili possono essere cotti sulla placca universale. Girarli più volte durante la preparazione.
- Infornare contemporaneamente i dolci su 2 ripiani al massimo.

Usare carta da forno

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

■ Usare la carta da forno per preparare:

- Panini e stuzzichini con soluzione salina, poiché la soluzione salina potrebbe danneggiare la superficie trattata con PerfectClean
- Impasti con un'alta percentuale di albume che si attaccano facilmente, come pan di Spagna, meringhe, amaretti
- Pasta sfoglia o impasti per strudel
- Prodotti surgelati sulla griglia
- Prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette o simili sulla placca universale

Suggerimenti per la cottura al forno

- Per cuocere al forno utilizzare preferibilmente stampi scuri. Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.
- Disporre le torte in stampi per cake oppure in stampi allungati in posizione obliqua nel vano cottura per favorire la distribuzione del calore e ottenere risultati di cottura uniformi.
- Per la cottura di prodotti surgelati, come patatine fritte, crocchette, dolci, pizza e baguette, impostare la temperatura media fra quelle indicate dal produttore.
- Se per la durata di cottura è indicato un intervallo di tempo, verificare dopo la durata più breve se la pietanza è cotta. Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto. La pietanza è cotta se sullo stuzzicadenti non rimane traccia dell'impasto.

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con i rispettivi valori proposti è riportato al capitolo "Menù principale e menù secondario".

Cottura combinata

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

Si può scegliere tra diversi tipi di riscaldamento:

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

Si consiglia di cuocere pane e panini in più fasi di cottura: la lucentezza di ottiene nella prima fase di cottura (massima umidità, bassa temperatura). La doratura si ottiene nella successiva fase di cottura con umidità e temperatura più elevate. Infine si asciuga con umidità ridotta e temperatura medio-alta.

Consiglio: Ricette e tabelle di cottura complete con indicazioni di modalità, temperature, umidità e durate di cottura sono riportate nel ricettario Miele "Cuocere pane e dolci, arrostiti e cuocere a vapore" (accessibile dal sito web Miele) o nell'app Miele.

Cuocere

Programmi automatici

Seguire le indicazioni visualizzate nel display.

Thermovent plus

Utilizzare questa modalità se si desidera effettuare la cottura contemporanea su più ripiani.

Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

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

Calore superiore/inferiore

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

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

Cottura intensa

Questa modalità è adatta per cuocere torte con farcitura umida, pizza, quiche e simili.

Introdurre la pietanza nel ripiano 1.

Calore inferiore

Selezionare questa modalità verso la fine della cottura se la parte inferiore degli alimenti deve risultare più cotta.

Calore superiore

Selezionare questa modalità al termine della cottura, se la parte superiore degli alimenti deve risultare più dorata.

Questa modalità è adatta per gratinare e dorare gli sformati.

Torte dolci/salate speciali

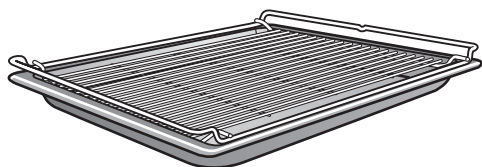
Usare questa modalità per cuocere impasti soffici e impasti per pane con soluzione salina surgelato.

Cottura delicata

Usare questa modalità per cuocere a risparmio energetico piccole quantità di alimenti come ad es. pizza surgelata o biscotti fatti con gli stampini.

Indicazioni per arrostire

- Non arrostire mai la carne se è ancora congelata in quanto si prosciuga. Scongela la carne prima di arrostirla.
- Prima della cottura eliminare pelle e nervi.
- Marinare e condire la carne a piacere.
- Se si arrostiscono contemporaneamente più pezzi di carne, assicurarsi che abbiano possibilmente la stessa altezza.
- Utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra. Il vano cottura rimane più pulito ed è possibile utilizzare il succo di cottura raccolto per preparare una salsa.



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

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con i rispettivi valori proposti è riportato al capitolo "Menù principale e menù secondario".

Cottura combinata

Questa modalità funziona con una combinazione di modalità forno tradizionale e umidità. La superficie della pietanza non si asciuga quando alla cottura si aggiunge vapore. La carne risulta particolarmente tenera e succosa, con una crosticina dorata. Utilizzare la modalità Cottura combinata  per cuocere carne, pesce e pollame.

Si può scegliere tra diversi tipi di riscaldamento:

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

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

Consiglio: Ricette e tabelle di cottura complete con indicazioni di modalità, temperature, umidità e durate di cottura sono riportate nel ricettario Miele "Cuocere pane e dolci, arrostire e cuocere a vapore" (accessibile dal sito web Miele) o nell'app Miele.

Arrostire

Programmi automatici

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Thermovent plus

Questa modalità è adatta per arrostitire carne e pollame e conferire una crosta marrone.

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

Calore superiore/inferiore

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

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

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

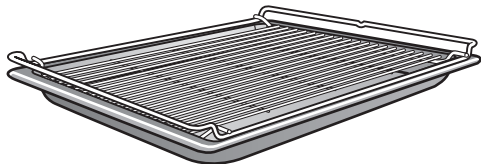
 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Se si apre lo sportello mentre si griglia, i dispositivi di comando diventano molto caldi.

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

Indicazioni per grigliare

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



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

Consigli per grigliare

- Marinare la carne magra o spennellarla con olio. Altri grassi diventano facilmente scuri o generano fumo.
- Incidere di traverso i würstel prima di grigliarli.
- Utilizzare fette di carne o pesce del medesimo spessore per evitare differenze troppo accentuate nel tempo di cottura.
- Per la **prova di cottura** premere con un cucchiaio sulla carne. In questo modo si comprende fino a che punto è cotta la carne.
 - **al sangue/rosata**
quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
 - **media cottura**
quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
 - **ben cotta**
quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.
- Se durante la cottura i pezzi di carne più grandi sono già ben rosolati in superficie, ma all'interno sono ancora crudi, sistemare gli alimenti su un ripiano più basso o abbassare il livello del grill.

Grigliare

Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con i rispettivi valori proposti è riportato al capitolo “Menù principale e menù secondario”.

Cottura combinata + Grill

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

Grill grande

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

Grill piccolo

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

Grill ventilato

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

Indicazioni per la manutenzione e pulizia

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di supporto e gli accessori. Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di supporto e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

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

Le superfici possono scolorirsi o modificarsi se si usano detersivi non adeguati. In particolare il frontale del forno a vapore combinato si danneggia a causa dell'azione di spray per forno e decalcificanti.

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

Rimuovere subito i residui di detersivi.

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

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

Non usare mai prodotti di pulizia professionali, ma esclusivamente detersivi ad uso domestico.

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

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

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

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

Manutenzione e pulizia

Detersivi non idonei

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

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro;
- detersivi decalcificanti;
- detersivi abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia);
- detersivi contenenti diluenti;
- detersivi per lavastoviglie;
- detergenti per vetro;
- detersivi per piani cottura in vetroceramica;
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi);
- gomme cancella-sporco;
- raschietti affilati;
- lana d'acciaio;
- pagliette in acciaio inossidabile;
- pulizia a intervalli regolari con detersivi meccanici;
- detergenti e spray per forno.

Pulire il frontale

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

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

PerfectClean

La superficie della placca universale e della griglia sono in **trattate con PerfectClean**. La superficie assume così un aspetto brillante. Le superfici trattate con PerfectClean hanno un grande effetto antiaderente che ne semplifica la pulizia.

Per un uso ottimale è importante pulire le superfici sempre dopo ogni utilizzo. Se la superficie in PerfectClean si copre di residui derivanti da utilizzi precedenti, si perde l'effetto antiaderente. L'utilizzo ripetuto senza alcuna pulizia può rendere la pulizia più difficile.

Il succo di frutta traboccato può alterare il colore delle superfici con macchie permanenti che non si riescono più a rimuovere. Questo però non pregiudica le proprietà del rivestimento PerfectClean.

Per non compromettere l'effetto antiaderente, rimuovere sempre i residui dei detersivi.

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

- detersivi abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia);
- detersivi per piani cottura in vetroceramica
- prodotti per la pulizia della vetroceramica e dell'acciaio inossidabile;
- lana d'acciaio
- spugnette abrasive (ad es. spugnette per pentole o spugne usate che possono contenere residui di prodotto abrasivo);
- spray per forno
- pulizia a intervalli regolari con detersivi meccanici

Non lavare le parti in PerfectClean in lavastoviglie.

Manutenzione e pulizia

Vano cottura

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

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

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

Pulire al termine di un procedimento di cottura al vapore

■ Rimuovere:

- la condensa con una spugna o un panno spugnoso,
- leggere impurità grasse con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda.

■ Dopo la pulizia sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detersivo.

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

Consiglio: Infine è possibile far asciugare il vano cottura automaticamente con il programma Asciugatura (v. voce "Manutenzione").

Pulire dopo aver cotto arrostiti o dolci e pane e dopo aver grigliato

Dopo aver cotto o grigliato le pietanze pulire il vano cottura, altrimenti i residui di sporco tendono a bruciare e non si riescono più a eliminare.

- Pulire il vano cottura e lo sportello interno con una spugnetta pulita, acqua calda e detersivo per piatti. Se necessario, è possibile utilizzare anche il lato duro di una spugnetta **non abrasiva** adatta alle superfici delicate.
- Asciugare quindi il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.
- Dopo la pulizia sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detersivo.

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

Per sporco ostinato si consiglia di pulire il vano cottura con il programma Hydro-Clean (v. voce "Manutenzione").

Pulire il filtro sul fondo

- Lavare e asciugare il filtro sul fondo dopo ogni uso.
- Rimuovere eventuali perdite di colore e depositi di calcare del filtro sul fondo con aceto, quindi risciacquare con acqua pulita.

Pulire la guarnizione dello sportello

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

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

- Pulire la guarnizione con un panno in microfibra pulito e umido, senza detersivo. È possibile utilizzare anche un panno di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- Asciugare la guarnizione con un panno morbido dopo ogni pulizia.
- Controllare se la guarnizione dello sportello è posizionata correttamente. Eventualmente premere la guarnizione dello sportello in modo che sia dappertutto liscia e uniforme.

Se la guarnizione dello sportello presenta danni come p.es. crepe, occorre sostituire la guarnizione. Contattare l'assistenza tecnica Miele.

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

Pulire il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa

È possibile lavare il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa in lavastoviglie.

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa dopo ogni uso. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa premendo leggermente verso l'alto.
- Vuotare il serbatoio acqua e il contenitore di condensa.

Estraendo il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa è possibile che dell'acqua goccioli nel vano di inserimento.

- Eventualmente asciugare il vano.
- Lavare il serbatoio dall'acqua e il contenitore di condensa a mano o in lavastoviglie.
- Asciugare il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa con uno straccio al fine di evitare residui di calcare.

Manutenzione e pulizia

Accessori

Pulire la placca universale e la griglia

La superficie della placca universale e della griglia sono in trattate con PerfectClean.

Attenersi alle indicazioni di pulizia riportate nel capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “PerfectClean”.

■ Rimuovere:

- lo sporco leggero con uno straccio di spugna pulito, detersivo per piatti e acqua calda;
- lo sporco più ostinato con una spugna pulita, acqua molto calda e detersivo per i piatti. Se necessario, è possibile utilizzare anche il lato duro di una spugna **non abrasiva** adatta alle superfici delicate.
- Dopo la pulizia sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detersivo.
- Infine asciugare le superfici con un panno.

Pulire i recipienti di cottura

I recipienti di cottura possono essere lavati in lavastoviglie.

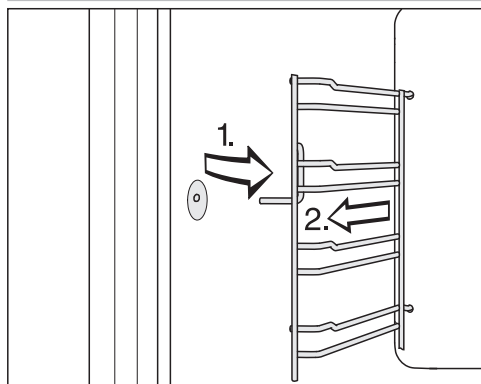
- Dopo l'uso, lavare e asciugare i recipienti di cottura.
- Rimuovere le alterazioni di colore blastro dai recipienti di cottura con l'aceto e risciacquarli con acqua.

Pulire le griglie di supporto

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Lasciar raffreddare le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori prima di smontare le griglie di supporto.



- Estrarre le griglie di supporto frontalmente dagli arresti (1.) e smontarle (2.).

■ Rimuovere:

- lo sporco leggero con uno straccio di spugna pulito, detersivo per piatti e acqua calda;
- lo sporco più ostinato con una spugna pulita, acqua molto calda e detersivo per i piatti. Se necessario, è possibile utilizzare anche il lato duro di una spugna **non abrasiva** adatta alle superfici delicate.

- Dopo la pulizia sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detersivo.

- Asciugare quindi con un panno le griglie di supporto.

Per il **montaggio**, effettuare le operazioni in senso inverso.

- Rimontare correttamente le griglie di supporto.

Se non vengono inserite correttamente le griglie di supporto, non è garantito il sistema anti-estrazione e anti-ribaltamento. Inoltre immettendo i recipienti di cottura il sensore della temperatura potrebbe danneggiarsi.

Manutenzione e pulizia

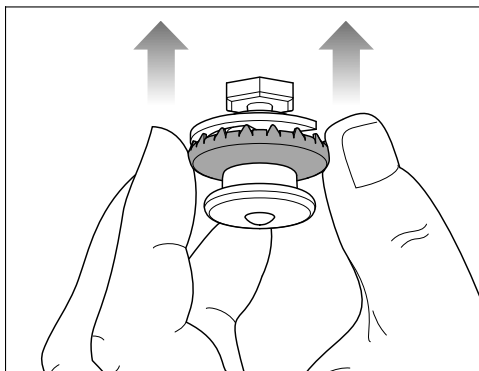
Abbassare la resistenza Calore superiore/grill

Se il cielo del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza Calore superiore/grill di circa 5 cm.

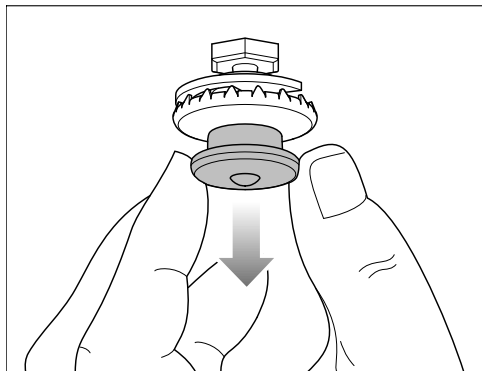
⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di supporto e gli accessori. Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di supporto e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli.

La resistenza Calore superiore/grill potrebbe danneggiarsi. Evitare di abbassare la resistenza Calore superiore/grill con forza.



- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto la resistenza Calore superiore/Grill sull'anello esterno della chiusura a pressione. Accertarsi che la chiusura a pressione si agganci correttamente.



- Tirare la chiusura a pressione con cautela verso il basso. La resistenza Calore superiore/grill si abbassa in automatico.
- Pulire il cielo del vano cottura con una spugna o spugnetta (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Vano cottura").

Pulizia

Le funzioni Fine alle e Avvio alle non sono disponibili per i programmi di pulizia.

Ammollo

I residui di sporco ostinati si possono mettere ammollo con questo programma di pulizia.

- Far raffreddare il vano cottura.
- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Eliminare i residui grossolani con uno straccio.
- Selezionare Altri/e  | Manutenzione e pulizia | Ammollo.

La funzione di ammollo dura 10 minuti circa.

Asciugatura

Con questo programma di pulizia l'umidità residua presente nel vano cottura viene asciugata anche nei punti inaccessibili.

- Asciugare prima il vano cottura con uno straccio.
- Selezionare Altri/e  | Manutenzione e pulizia | Asciugatura.

La funzione di asciugatura dura 20 minuti circa.

Risciacquo

Con questo programma di pulizia si risciacqua il sistema che conduce l'acqua. Eventuali residui di alimenti vengono risciacquati e rimossi.

- Selezionare Altri/e  | Manutenzione e pulizia | Risciacquo.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

La funzione di risciacquo dura 10 minuti circa.

Decalcificare

Per la decalcificazione si consiglia di utilizzare le pastiglie decalcificanti Miele (v. "Accessori su richiesta"). Sono state sviluppate appositamente per i prodotti Miele, per ottimizzare il processo di decalcificazione. Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o altre sostanze indesiderate, come ad es. cloruri, possono danneggiare il prodotto. Inoltre non si può garantire l'effetto desiderato se la concentrazione del decalcificante non viene rispettata.

La soluzione decalcificante contiene acido.

Se la soluzione decalcificante giunge sul metallo c'è il rischio di formazione di macchie.

Rimuovere subito con un panno la soluzione decalcificante.

Dopo averlo utilizzato per un periodo, è necessario decalcificare il forno a vapore combinato. Al momento della decalcificazione, sul display viene visualizzato il numero dei procedimenti di cottura rimanenti. Si contano solo i procedimenti di cottura con vapore. Dopo l'ultimo procedimento di cottura rimasto, il forno a vapore combinato si blocca.

Si consiglia di decalcificare il forno a vapore combinato prima che venga bloccato.

La decalcificazione dura circa 41 minuti.

Manutenzione e pulizia

Durante la decalcificazione il serbatoio dell'acqua deve essere sciacquato e riempito con acqua fresca. Vuotare il contenitore di condensa.

Attivare il procedimento di decalcificazione

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Selezionare Decalcificazione .

Nel display appare l'indicazione *Attendere...*. Viene preparato il procedimento di decalcificazione. I preparativi possono durare alcuni minuti. Quando la preparazione è terminata, viene richiesto di versare il decalcificante nel serbatoio dell'acqua.

- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida fino al contrassegno  e aggiungere due pastiglie di decalcificante Miele.
- Attendere che le pastiglie di decalcificante si siano sciolte.
- Inserire il serbatoio dell'acqua.
- Confermare con *OK*.
- Vuotare il contenitore della condensa.
- Confermare con *OK*.

Appare la durata residua. Il procedimento di decalcificazione viene avviato.

Non spegnere assolutamente il forno a vapore combinato prima che il procedimento di decalcificazione sia terminato, altrimenti è necessario riavviarlo.

Durante la decalcificazione il serbatoio dell'acqua deve essere sciacquato e riempito con acqua pulita. Il contenitore della condensa deve essere svuotato.

- Seguire le indicazioni sul display.

Se è trascorsa la durata residua, compare *Fine* e suona un segnale.

Concludere il procedimento di decalcificazione

- Estrarre eventualmente il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa e vuotarli.
- Pulire e asciugare il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa.
- Aprire lo sportello e fare raffreddare il vano cottura.
- Quindi asciugare il vano cottura.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.
- Spegnerne il forno a vapore con modalità tradizionale.

HydroClean

Aniché a mano è possibile pulire il vano cottura con il programma HydroClean. I cattivi odori dopo la preparazione di pesce, ma anche sporco ostinato come quello che deriva dall'arrostire o grigliare, possono essere eliminati facilmente con questo programma.

Si consiglia di pulire il forno a vapore combinato quattro volte all'anno con HydroClean. Se necessario è possibile effettuare la pulizia anche più spesso.

Per la pulizia con HydroClean utilizzare esclusivamente HydroCleaner di Miele. Questo detersivo è stato sviluppato in modo specifico per il forno a vapore combinato.

Altri prodotti detergenti possono danneggiare il forno a vapore combinato.

Nella fornitura del forno a vapore è compreso un flacone di HydroCleaner Miele. Ulteriori flaconi di HydroCleaner si possono acquistare presso lo shop online di Miele, l'assistenza tecnica autorizzata Miele oppure i rivenditori specializzati Miele.



Pericolo di ferimento a causa del detersivo.

HydroCleaner causa irritazioni della pelle e degli occhi.

Evitare qualsiasi contatto con la pelle e gli occhi.

In caso di contatto risciacquare subito e abbondantemente con acqua e se le irritazioni degli occhi persistono, richiedere l'intervento di un medico.

Conservare HydroCleaner lontano dalla portata dei bambini.

Indipendentemente dal grado di sporco, utilizzare sempre l'intero contenuto di un flacone di HydroCleaner (125 ml).

La quantità di detersivo di 125 ml è prevista per l'intero processo di pulizia e non può essere modificata.

È possibile scegliere tra tre livelli di pulizia con durata distinta:

- **Grado di sporco 1** per sporco e cattivi odori leggeri, quasi impercettibili, p.es. dopo la preparazione di pesce o cavolfiori

Durata ca. 1:57 ore

- **Grado di sporco 2** per sporco visibile, non molto bruciato, p.es. mozzarella della pizza caduta, frutta fuoriuscita dalla torta

Durata ca. 3:17 ore

- **Grado di sporco 3** per sporco ostinato, non trattato per un lungo periodo di alimenti diversi, e p.es. dopo la preparazione di un pollo arrosto

Durata ca. 4:17 ore

Svolgimento del procedimento di pulizia

HydroClean si svolge in più fasi:

1. Operazioni preliminari
2. Fase di pulizia
3. Fase di risciacquo
4. Pulizia aggiuntiva manuale
5. Fase di asciugatura

L'utente viene guidato dal forno a vapore combinato attraverso l'intero procedimento di pulizia. Per i preparativi, l'utente viene invitato a togliere gli accessori dal vano cottura e a versare il detersivo nel filtro sul fondo.

Manutenzione e pulizia

Terminati i preparativi, si avvia la fase di pulizia. Lo sportello si blocca automaticamente. Il detersivo viene mescolato all'acqua pulita e spruzzato sul cielo del vano cottura nell'intero vano cottura attraverso il ripartitore. Questo procedimento si ripete più volte.

Quando la durata residua è di circa 1:20 ora si avvia la fase di risciacquo. I residui di sporco e di detersivo vengono risciacquati dal vano cottura. All'inizio della fase di risciacquo e nel corso della stessa rabboccare il serbatoio di acqua più volte con acqua pulita e svuotare il contenitore della condensa.

L'ultima fase è la fase di asciugatura. Questa fase si avvia con una durata residua di circa 30 minuti. Per rimuovere lo sporco grossolano, il vano cottura deve essere passato con un panno umido prima dell'avvio della fase di asciugatura.

Se si spegne il forno a vapore combinato, il procedimento di pulizia si interrompe. Dopo la riaccensione, il forno a vapore combinato esegue in automatico la fase di risciacquo e di asciugatura per eliminare possibili residui di detersivo. Il funzionamento standard è possibile solo al termine (v. anche cap. "Risoluzione dei problemi", voce "Indicazioni nel display").

Preparare e avviare il procedimento di pulizia

- Selezionare Altri/e  | Manutenzione e pulizia.
- Selezionare HydroClean.
- Scegliere il livello di pulizia in base al grado di sporco.
- Confermare con *OK*.

Appare l'avviso *Attendere prego*. La pulizia viene preparata. I preparativi possono durare alcuni minuti. Non appena le operazioni preliminari sono terminate, viene richiesto all'utente di togliere gli accessori e le griglie di supporto.

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulire griglie di supporto").
- Confermare con *OK*.
- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill (v. cap. "Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill").
- Rimuovere lo sporco grossolano dal vano cottura e sotto il filtro sul fondo. Accertarsi che lo sporco non giunga nello scarico idrico.
- Confermare con *OK*.
- Verificare che il filtro sia inserito.
- Versare l'intero contenuto di un flacone di HydroClean nel filtro sul fondo. Accertarsi che il detersivo non giunga sulla lastra o sulla guarnizione dello sportello.
- Confermare con *OK*.
- Chiudere lo sportello.

L'acqua distillata o gassata e altri liquidi possono danneggiare il forno a vapore combinato.

Utilizzare **esclusivamente acqua potabile pulita e fredda**.

- Risciacquare il serbatoio dell'acqua e rabboccarlo fino alla tacca superiore.
- Inserire il serbatoio nell'apposito vano e confermare con *OK*.
- Vuotare il contenitore della condensa.

- Inserire il contenitore della condensa nell'apposito vano e confermare con **OK**.

Il procedimento di pulizia si avvia.

La durata residua compare sul display.

Alcuni secondi dopo l'avvio, lo sportello viene bloccato in automatico.

Consiglio: È possibile visualizzare il momento approssimativo per i passaggi successivi, ad es. riempire acqua pulita, tramite Informazioni **i**.

All'inizio della fase di risciacquo e nel corso della stessa rabboccare il serbatoio dell'acqua tre volte con acqua pulita e svuotare il contenitore della condensa.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Prima dell'avvio della fase di asciugatura, lo sportello viene di nuovo sbloccato e all'utente viene richiesto di pulire con un panno umido il vano cottura e il lato interno dello sportello:

- passare il vano cottura (anche sotto il filtro sul fondo) e lo sportello interno con un panno in microfibra o spugna umido.
- Confermare con **OK**.
- Per garantire il funzionamento ottimale del forno a vapore combinato, controllare la canaletta di raccolta ed eventualmente rimuovere l'acqua.

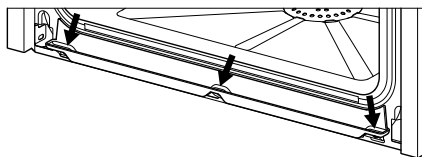
 Danni dovuti alla fuoriuscita dell'acqua.

L'acqua che fuoriesce può danneggiare il vano d'incasso e il pavimento.

Se nella canaletta di raccolta vi sono alcune gocce di acqua, controllare se la guarnizione dello sportello è applicata correttamente.

Eventualmente premere la guarnizione dello sportello in modo che sia dappertutto liscia e uniforme.

In determinate circostanze è possibile che nella canaletta di raccolta si sia raccolta acqua fino all'altezza del plateau:



in questo caso rivolgersi all'assistenza tecnica Miele.

- Sollevare la resistenza Calore superiore/Grill (v. cap. "Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill").
- Rimontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulire griglie di supporto").
- Introdurre gli accessori nel vano cottura.
- Confermare con **OK**.
- Chiudere lo sportello.
- Risciacquare il contenitore della condensa.
- Inserire il contenitore della condensa nell'apposito vano e confermare con **OK**.

Se è trascorsa la durata residua, compare Fine e suona un segnale.

Manutenzione e pulizia

Terminare il procedimento di cottura

- Spegner il forno a vapore combinato.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Far raffreddare la resistenza elettrica, il vano cottura e gli accessori, prima di eliminare eventuali residui e depositi di calcare.

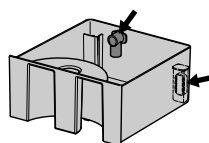
- Quando il vano cottura si è raffreddato, rimuovere eventuali residui rimasti sul lato interno dello sportello, dalla canaletta di raccolta e dalla guarnizione dello sportello con un panno in microfibra o in spugna pulito e umido.

Consiglio: Decolorazioni e depositi di calcare nel vano cottura possono essere rimossi con una soluzione di aceto diluita oppure DGClean (v. cap. “Accessori su richiesta”). Risciacquare poi con un panno utilizzando acqua pulita.

- Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

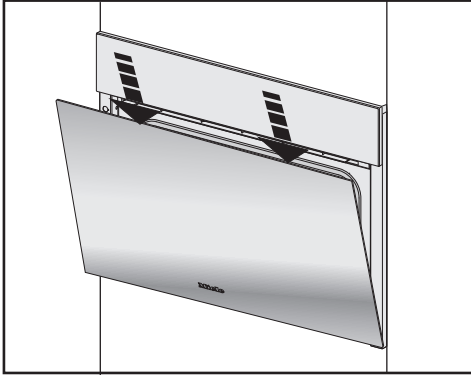
Si consiglia di pulire il contenitore della condensa a mano o in lavastoviglie prima del successivo procedimento di cottura (v. cap. “Pulire serbatoio di acqua e contenitore della condensa”).

Controllare infine la posizione corretta del bocchettone di scarico e la mobilità del galleggiante:



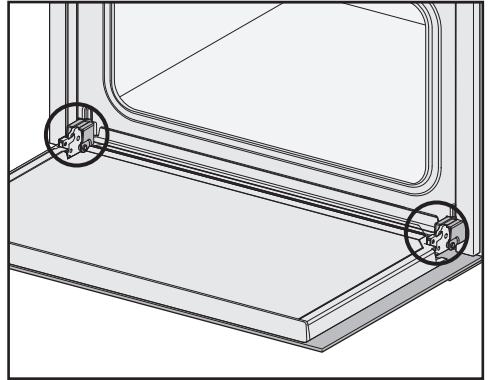
Smontare lo sportello

- Predisporre una superficie adeguata per lo sportello, ad es. un panno morbido.
- Aprire lo sportello di una fessura.

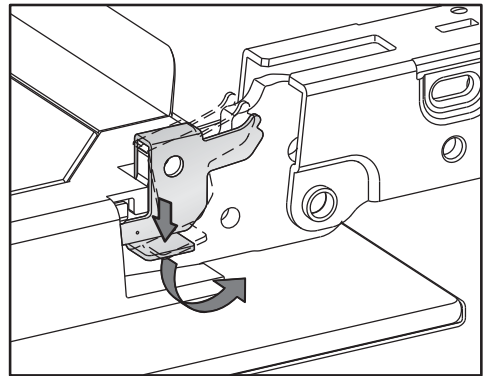


- Con entrambe le mani premere brevemente lo sportello sulla parte superiore verso il basso.

Lo sportello è fissato alle cerniere con dei supporti. Prima di togliere i supporti occorre sbloccare su entrambi i lati le staffe di arresto delle cerniere dello sportello.



- Aprire completamente lo sportello.



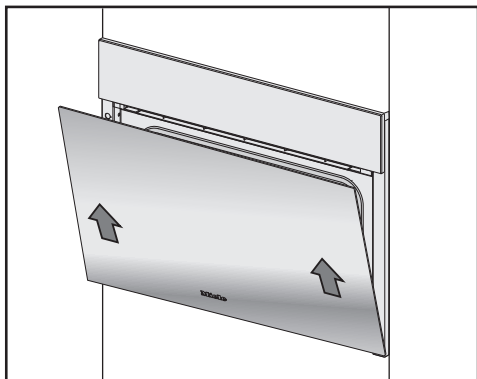
- Per sbloccare le staffe d'arresto, ruotarle su entrambe le cerniere fino alla battuta d'arresto in posizione obliqua.

Il forno a vapore combinato si danneggia se si smonta lo sportello in modo errato.

Non tirare mai lo sportello in senso orizzontale dai supporti poiché questi battono sul forno a vapore combinato.

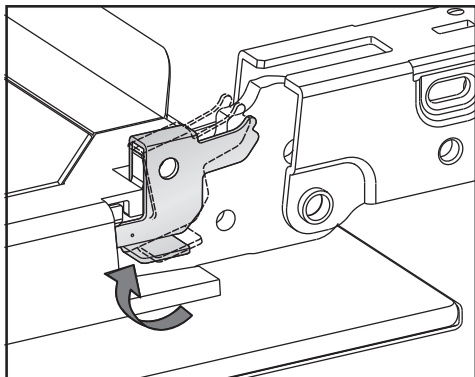
- Chiudere lo sportello fino alla battuta di arresto.

Manutenzione e pulizia



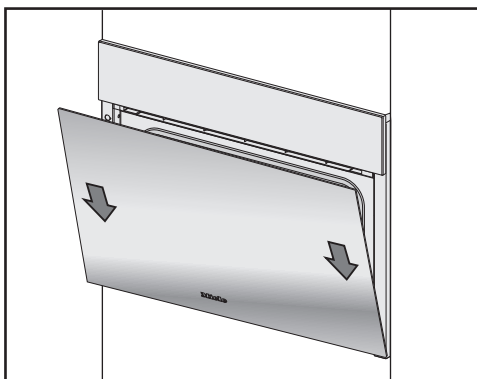
- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai supporti sollevandolo obliquamente verso l'alto. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Posizionare lo sportello sulla superficie appositamente predisposta.

Lo sportello potrebbe staccarsi dai supporti e danneggiarsi se le staffe d'arresto non sono bloccate. Bloccare le staffe d'arresto.



- Bloccare le staffe d'arresto ruotandole sulle due cerniere dello sportello fino alla battuta in senso orizzontale.

Montare lo sportello



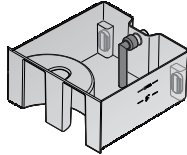
- Afferrare lo sportello dai lati e agganciarlo sui supporti delle cerniere. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Aprire completamente lo sportello.

La maggior parte dei guasti può essere risolta in autonomia. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accedere al sito www.miele.ch/it/support/customer-assistance per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.



Avvisi nel display

Anomalia	Causa e intervento
F10	Il tubicino di aspirazione nel serbatoio di acqua non è inserito correttamente oppure non è in posizione verticale. ■ Correggere la posizione del tubicino di aspirazione: 
F11 F20	I tubi di scarico sono ostruiti. ■ Decalcificare il forno a vapore combinato (v. cap. "Pulizia e manutenzione", voce "Manutenzione"). ■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
F32	Il blocco dello sportello per la pulizia pirolitica con HydroClean non si chiude. ■ Spegner e riaccendere il forno a vapore combinato. ■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
F55	La durata massima di funzionamento di una modalità è stata superata ed è scattato lo spegnimento automatico. ■ Spegner e riaccendere il forno a vapore combinato. Il forno a vapore combinato è subito di nuovo pronto per il funzionamento.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
F138	Il forno a vapore combinato non ha tenuta. L'acqua è giunta nella vasca a pavimento. ■ Spegner e riaccendere il forno a vapore combinato. ■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
F196	Si è verificato un guasto. ■ Spegner e riaccendere il forno a vapore combinato. Il filtro sul fondo del vano cottura non è inserito. ■ Spegner il forno a vapore combinato. ■ Inserire il filtro sul fondo. ■ Riaccendere il forno a vapore combinato. ■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
Dopo l'accensione compare la segnalazione "HydroClean" viene proseguito.	Il procedimento di pulizia è stato interrotto da un'interruzione della corrente elettrica o da uno spegnimento. Dopo la riaccensione, il forno a vapore combinato esegue in automatico la fase di risciacquo e di asciugatura per eliminare possibili residui di detersivo. Questo procedimento dura circa 1:30 ore. Dopo un'interruzione durante la fase di asciugatura il procedimento dura circa 30 minuti. Un uso normale del forno a vapore combinato è di nuovo possibile solo al termine. ■ Seguire le indicazioni sul display. Il risultato di pulizia non è ottimale.
Sul display viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.	È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici. ■ Staccare il forno a vapore combinato dall'alimentazione di corrente elettrica per circa 1 minuto. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione di corrente elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
Il vano cottura non diventa caldo.	La modalità fiera è attiva. Il forno a vapore combinato può essere utilizzato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. “Impostazioni”, voce “Rivenditori”).
	Il vano cottura si è riscaldato per il funzionamento del cassetto Gourmet montato sotto. ■ Aprire lo sportello e far raffreddare il vano cottura.
Dopo un trasloco, il forno a vapore combinato non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura.	La temperatura di ebollizione dell’acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di installazione è differente da quello vecchio di almeno 300 metri di altitudine. ■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Manutenzione”).
Nel corso del funzionamento fuoriesce molto vapore o vapore in altri punti, diversamente da quanto accade solitamente.	Lo sportello non è chiuso correttamente. ■ Chiudere lo sportello.
	La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente. ■ Eventualmente premere la guarnizione in modo che sia applicata liscia e in modo uniforme su ogni punto.
	La guarnizione dello sportello è danneggiata, ad es. ci sono delle crepe. ■ Rivolgersi all’assistenza tecnica autorizzata Miele per la sostituzione della guarnizione dello sportello. ■ Fino al momento della sostituzione non eseguire procedimenti di cottura con vapore e pulizia con HydroClean.
Nel corso della pulizia con HydroClean, nella canaletta si è raccolta acqua fino all’altezza del plateau.	Il forno a vapore combinato non ha tenuta. ■ Eliminare l’acqua ed eseguire il procedimento di pulizia eventualmente ancora fino al termine. ■ Contattare l’assistenza tecnica Miele.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Le funzioni Avvio alle e Fine alle non vengono indicate.	La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, ad es. al termine di un procedimento di cottura. ■ Aprire lo sportello e far raffreddare il vano cottura. Queste funzioni in genere non sono disponibili per i programmi di pulizia.
I sensori non reagiscono.	È stata selezionata l'impostazione Display Quick-Touch Off. In questo modo i tasti sensore non reagiscono ad apparecchio spento. ■ Quando si accende il forno a vapore combinato, i tasti sensore reagiscono. Se si desidera che i tasti sensore reagiscano sempre anche con forno a vapore combinato spento, selezionare l'impostazione Display QuickTouch On. Il forno a vapore combinato non è allacciato alla rete elettrica. ■ Verificare se la spina del forno a vapore combinato è inserita nella presa. ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista qualificato o all'assistenza tecnica Miele. Vi è un problema nell'elettronica. ■ Toccare il tasto On/Off  finché il display si spegne e l'apparecchio si riavvia.
Il tasto sensore  lampeggia quando si accende il forno a vapore combinato.	Il forno a vapore combinato non è ancora stato collegato a una rete WLAN. Il tasto sensore lampeggia per segnalare che è possibile collegare in rete il forno a vapore combinato utilizzando il tasto sensore. Dopo aver acceso e spento il forno a vapore combinato più volte, il tasto sensore non lampeggia più, ma la funzione di connessione in rete è ancora attiva.

Rumori

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

Anomalia	Causa e intervento
Dopo lo spegnimento si sente ancora un rumore di ventola.	La ventola funziona ancora per un po'. Il forno a vapore combinato è dotato di una ventola che convoglia le fiamme del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento del forno a vapore combinato. La ventola si spegne automaticamente dopo breve tempo.

Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
La torta/i biscotti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato nella tabella.	La temperatura impostata non coincide con la ricetta indicata. ■ Modificare la temperatura.
	La ricetta è stata modificata. Ad esempio, aggiungendo più liquido o più uova si prolunga la durata di cottura. ■ Adeguare la temperatura e la durata di cottura alla ricetta modificata.
La torta/i biscotti presentano una doratura molto diversa.	La temperatura impostata era troppo alta.
	La cottura è stata effettuata su più di due livelli. ■ Per cuocere utilizzare al massimo due livelli.
Dopo la pulizia con HydroClean, nel vano cottura è ancora presente dello sporco.	Il livello di pulizia scelto era troppo basso. ■ Se necessario riavviare HydroClean con un livello di pulizia più alto.
	Prima dell'avvio della fase di asciugatura il vano cottura non è stato passato con un panno oppure è stato passato solo superficialmente. ■ Se necessario, riavviare HydroClean. ■ Se sul display ricompare la richiesta, passare il vano cottura accuratamente con un panno umido.

Risoluzione dei problemi

Problemi generali o anomalie tecniche

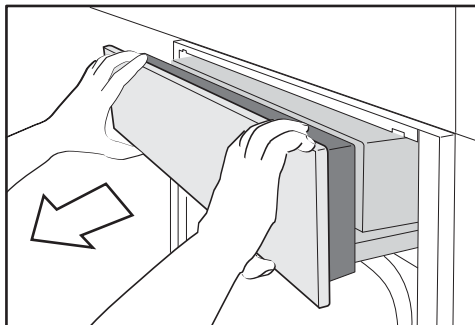
Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile accendere il forno a vapore combinato.	Il fusibile è saltato. ■ Attivare il/i fusibile/i (protezione minima: v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa il forno dalla rete elettrica: – disinserendo o rimuovendo il/i fusibile/i dall'apparecchio, oppure – disinserire il differenziale di sicurezza (salvavita). ■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale il forno a vapore combinato non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista qualificato o del servizio di assistenza tecnica Miele.
L'illuminazione del vano cottura non funziona.	La lampadina è difettosa. ■ Contattare il servizio assistenza se deve essere sostituita la lampadina.
Il pannello comandi non si apre/chiude automaticamente nonostante si preme più volte il sensore .	Nell'area di apertura del pannello comandi è presente un oggetto. ■ Rimuovere l'oggetto.
	Il dispositivo antischiacciamento reagisce in modo sensibile, per cui talvolta può succedere che il pannello comandi non si apra e/o chiuda. ■ Aprire/chiudere il pannello comandi manualmente (v. la fine del capitolo). ■ Se il problema si presenta spesso, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele.

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile aprire lo sportello con il sensore  .	È stata selezionata l'impostazione Display Quick-Touch Off. In questo modo il tasto sensore  non reagisce con il forno a vapore con modalità tradizionale spento. ■ Quando si accende il forno a vapore con modalità tradizionale, i tasti sensore reagiscono. Se si desidera che i tasti sensore reagiscano sempre anche con forno a vapore con modalità tradizionale spento, selezionare l'impostazione Display QuickTouch On.
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Se occorre aprire lo sportello, perché per esempio vi sono ancora alimenti al suo interno, aprirlo manualmente (v. alla fine del capitolo). ■ Se il problema si ripresenta, rivolgersi all'assistenza tecnica Miele.
HydroCleaner (detersivo speciale) è stato versato nel serbatoio di acqua.	Le istruzioni sul display non sono state seguite. Per ottenere un risultato di pulizia ottimale, i singoli passaggi del processo di pulizia sono coordinati tra loro. Seguire sempre le istruzioni a display (v. anche cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Pulizia"). Se il procedimento di pulizia con HydroClean non è ancora avviato: ■ Spegnerne il forno a vapore combinato per interrompere il procedimento di pulizia. ■ Vuotare il serbatoio dell'acqua e risciacquarlo con cura. ■ Riavviare HydroClean. Se il processo di pulizia è già stato eseguito con HydroClean: nella fase di risciacquo, l'intero sistema viene più volte risciacquato con acqua pulita. Al termine del processo di pulizia tutti i residui di detersivo sono rimossi. ■ Se necessario, riavviare HydroClean.

Risoluzione dei problemi

Aprire il pannello comandi manualmente

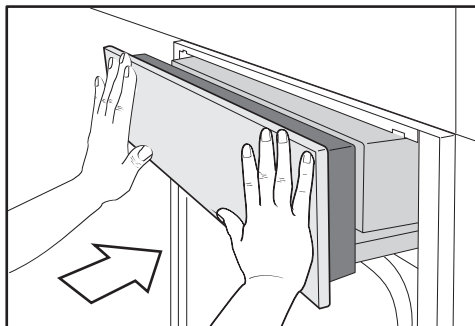
- Aprire lo sportello con cautela.



- Afferrare il pannello comandi dall'alto e dal basso.
- Estrarre il pannello comandi tirando prima in avanti.
- Premere il pannello comandi con attenzione verso l'alto.

Chiudere manualmente il pannello comandi

- Afferrare il pannello comandi dall'alto e dal basso.
- Premere il pannello comandi con attenzione verso il basso.



- Inserire il pannello comandi.

Aprire manualmente lo sportello

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il vetro dello sportello può essere molto caldo. È possibile scottarsi con il vetro dello sportello.

Indossare i guanti protettivi per aprire lo sportello caldo.

 Pericolo di ferirsi con il vapore.

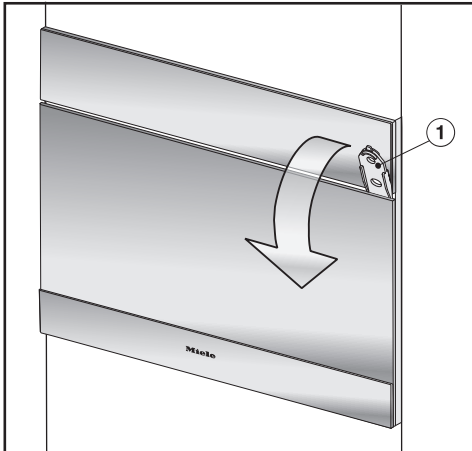
Aprendo lo sportello durante un procedimento di cottura con vapore, è possibile che fuoriesca molto vapore. Con il vapore è possibile bruciarsi.

Tornare indietro di un passaggio e attendere che il vapore fuoriesca, prima di estrarre la pietanza.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde e la pietanza calda.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di supporto, gli accessori, la pietanza e il vetro dello sportello.

Indossare sempre i guanti protettivi per prelevare una pietanza calda, intervenire nel vano cottura caldo e per chiudere lo sportello caldo.



- Inserire la leva di apertura fornita ① sulla parte destra di ca. 3 cm nella fessura tra lo sportello e il pannello comandi e tirare lo sportello in avanti.

Assistenza tecnica

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.

Con l'apparecchio incassato l'identificativo del modello e il numero di serie sono riportati sulla piccola targhetta in alto sul pannello comandi aperto.

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Avvertenze per l'installazione

 Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il forno a vapore combinato. Far montare il forno a vapore combinato solo da personale qualificato.

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

► Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non utilizzarle per collegare il forno a vapore combinato alla corrente elettrica.

► Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che il forno a vapore combinato è stato incassato.

► Posizionare il forno a vapore combinato in modo che, anche sul ripiano più alto, sia visibile il contenuto del recipiente. Solamente in questo modo si possono evitare lesioni dovute alle pietanze calde che traboccano.

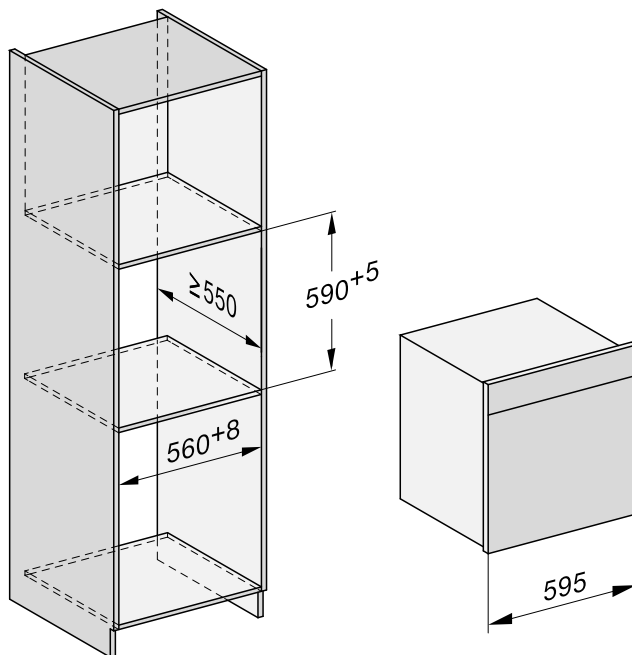
Installazione

Dimensioni incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.

Incasso in un armadio a colonna

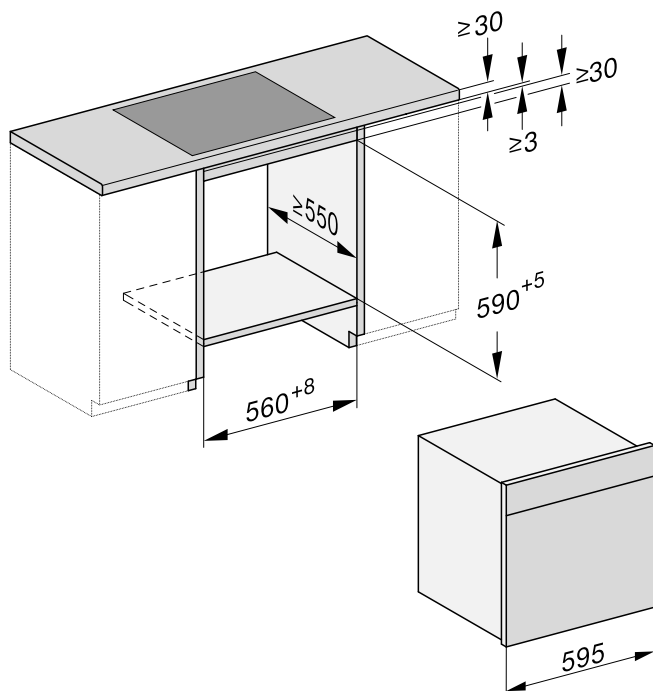
Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



Incasso in un mobile base

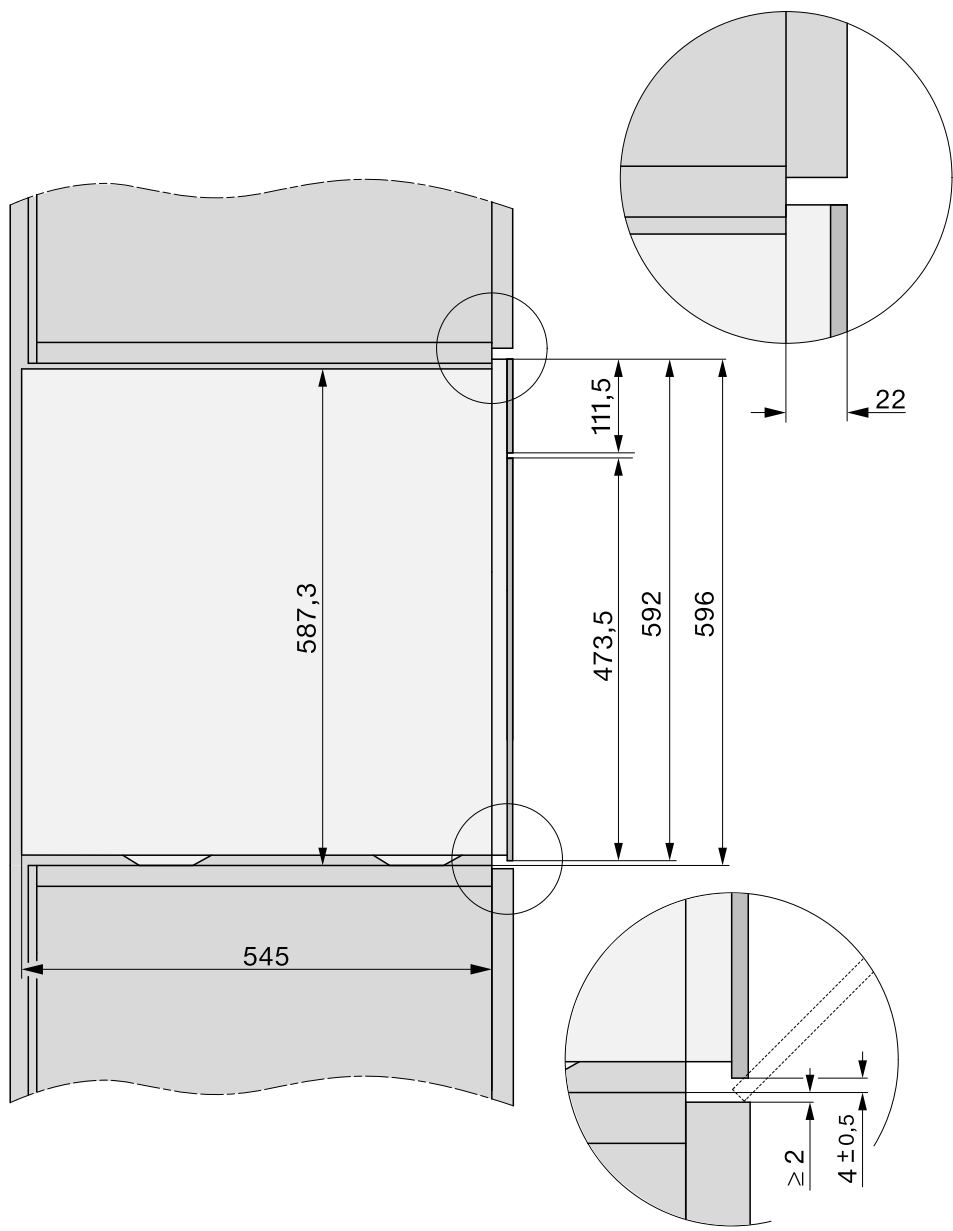
Dietro la nicchia d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.

Se il forno a vapore combinato viene installato sotto un piano cottura elettrico o a induzione, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza di montaggio del piano cottura.



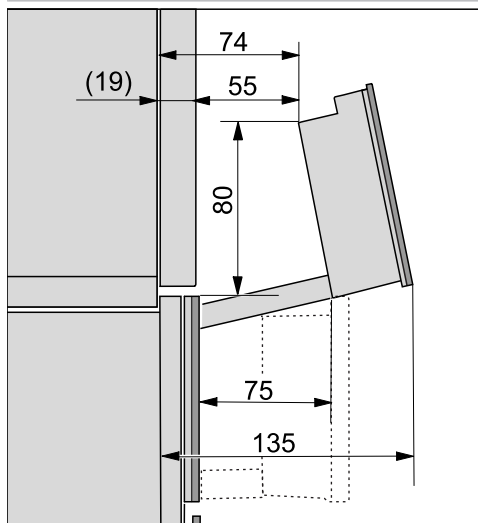
Installazione

Vista laterale



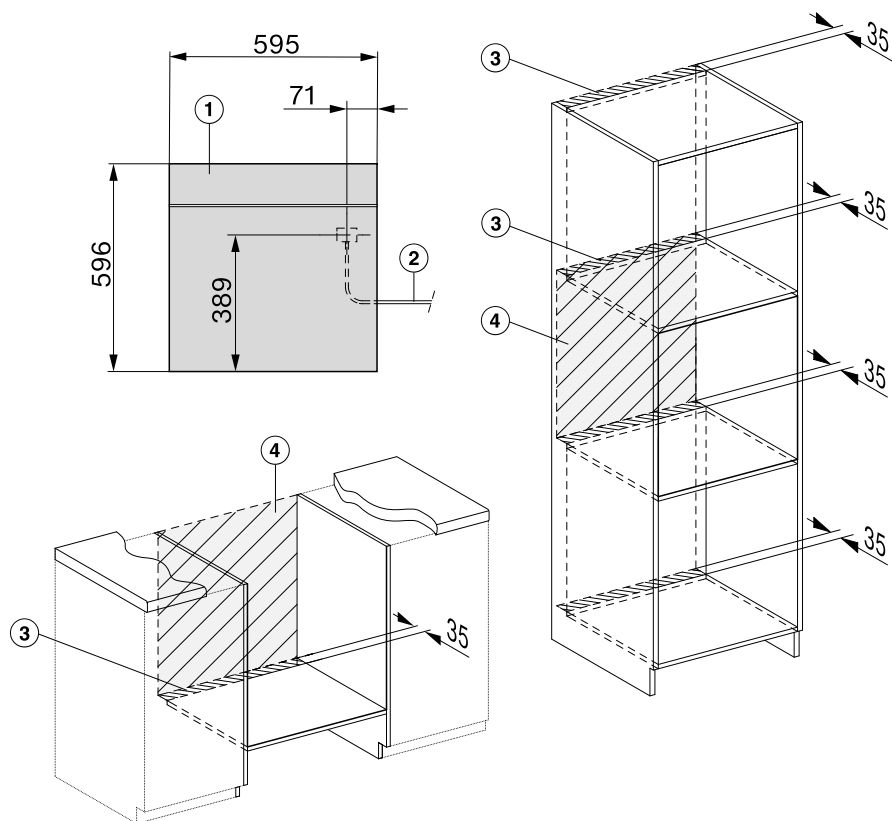
Area di apertura del pannello comandi

Accertarsi che nell'area di apertura del pannello comandi non vi siano oggetti (ad es. maniglia di un'anta) che ne impediscano l'apertura e la chiusura.



Installazione

Allacciamento e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2'000 mm
- ③ Sezione di aerazione min. 180 cm²
- ④ Nessun allacciamento in quest'area

Incassare il forno a vapore combinato

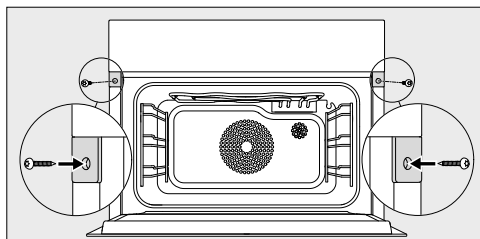
- Collegare il cavo elettrico al forno a vapore combinato.

Per il trasporto del forno a vapore combinato, utilizzare le maniglie laterali presenti sull'involucro.

Il generatore di vapore non funziona correttamente se il forno a vapore combinato non è in posizione orizzontale.

Eventuali divergenze dalla posizione orizzontale possono avere una tolleranza di max 2°.

- Inserire il forno a vapore combinato nella nicchia e allinearne correttamente. Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato o danneggiato.
- Aprire lo sportello.



- Fissare il forno a vapore combinato con le viti da legno in dotazione (3,5 x 25 mm) alle pareti laterali del mobile d'incasso.
- Collegare il forno a vapore combinato alla corrente elettrica.
- Controllare tutte le funzioni del forno a vapore combinato in base alle istruzioni d'uso.

Installazione

Collegamento elettrico

Si consiglia di collegare il forno a vapore combinato alla rete elettrica con una presa. In tal caso si faciliteranno eventuali interventi da parte del servizio assistenza. La presa deve essere facilmente accessibile dopo l'incasso del forno a vapore combinato.

 Danni causati da allacciamento errato.

Se i lavori di installazione e di manutenzione non vengono effettuati correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele non risponde.

Miele non si assume alcuna responsabilità per danni (ad es. scossa elettrica) derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso a causa di lavori di installazione scorretti.

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

Qualora la presa non fosse più accessibile dopo l'incasso oppure fosse previsto un allacciamento fisso, al momento dell'installazione deve essere predisposto un dispositivo di separazione per ogni polo. Valgono come dispositivi di separazione interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm; tra questi sono compresi interruttori automatici, fusibile/i e teleruttori. I dati di allacciamento sono riportati nella targhetta dati. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata.

Potenza complessiva

v. targhetta dati

Dati di allacciamento

I dati di allacciamento sono riportati nella targhetta dati. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

Sostituzione cavo di alimentazione

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto può causare un corto circuito.

Far sostituire il cavo di alimentazione elettrica solo da un elettricista qualificato.

Per la sostituzione del cavo di alimentazione elettrica utilizzare esclusivamente il tipo di cavo H 05 VV-F, isolato in PVC con sezione adatta. Il cavo di alimentazione elettrica è disponibile presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata.

Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Nel corso di lavori di riparazione e/o manutenzione una riattivazione della tensione di rete può causare un corto circuito.

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Per staccare il forno a vapore combinato dalla rete, a seconda dell'installazione procedere come descritto di seguito:

Fusibile/i

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Sicurezze automatiche a vite

- Premere il pulsante (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce.

Sicurezze automatiche incorporate

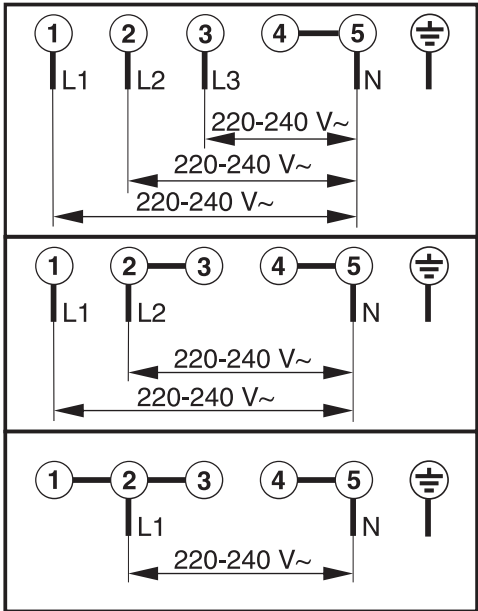
- (Interruttore automatico, almeno di tipo B o C): portare la leva da 1 (on) a 0 (off).

Differenziale di sicurezza

- (Interruttore automatico corrente di guasto): spostare l'interruttore principale da 1 (on) su 0 (off) o azionare il pulsante di controllo.

Installazione

Schema di allacciamento



Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test conformi a EN 60350–1 (modalità di cottura al vapore)

Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 ³		 ¹ [°C]	 [min]
Aggiunta di vapore						
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Distribuzione del vapore						
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capacità apparecchio						
Piselli (8.3)	2x DGGL 12	risp. 1500	1, 3		100	— ²

³ Ripiano,  Modalità,  Temperatura,  Durata di cottura

 Cottura al vapore,  Cottura al vapore Eco

¹ Immettere la pietanza test nel vano cottura freddo (prima dell'inizio della fase di riscaldamento).

² Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85 °C.

Pietanze test cottura menù¹ (modalità Cottura al vapore

Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 ^{3 2}	 [°C]	Altezza [cm]	 [min]
Patate non farinose, in quarti ³	1x DGGL 12	1'200	4	100	—	17
Filetto di salmone, congelato, non scongelato	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Cimette di broccoli	1x DGGL 12	900	3	100	—	4

³ Ripiano,  Temperatura,  Durata di cottura

¹ Per la procedura consultare il capitolo “Cottura al vapore”, voce “Cottura menù – manuale”.

² Inserire la placca universale nel ripiano 1.

³ Immettere la prima pietanza test (patate) nel vano cottura freddo (prima dell'inizio della fase di riscaldamento).

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità forno)

Pietanza test	Accessori	 ³		 [°C]	 ² [min]		preriscal- dare
Biscotti di pasta frolla (7.5.2)	1 placca da forno	3		140	34–36 (35)	no	no
	2 placche da for- no	2 4 ¹		140	39–41 (40) 36–38 (37)	no	no
	1 placca da forno	3		140	30–34 (32)	sì	sì
Small Cakes (7.5.3)	1 placca da forno	2		150	34–37 (34)	sì	no
	2 placche da for- no	2, 4		140	43–46 (44)	sì	no
Pan di Spagna leggero (7.6.1)	1 tortiera apribile 26 cm (su gri- glia)	3		160	30–32 (31)	sì	sì
Torta di mele (7.6.2)	1 tortiera apribile 20 cm (su gri- glia)	2		160	95–105 (100)	no	no
	2 tortiere apribili 20 cm (su gri- glia)	2		160	85–95 (85)	sì	sì
Toast (pane bianco pro- dotto industrialmente) (9.2)	Griglia	3		Livel- lo 3	4	no	5 min.
Burger (9.3)	Griglia	4		Livel- lo 3	1° lato: 10 2° lato: 6	no	10 min.
	Placca universa- le	3					

³ Ripiano,  Modalità,  Temperatura/livello grill  Durata di cottura,  Booster
 Aria calda più  Calore superiore/inferiore,  Cottura speciale  Grill grande

¹ Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indica-
ta.

² Il valore tra parentesi indica la durata di cottura ideale.

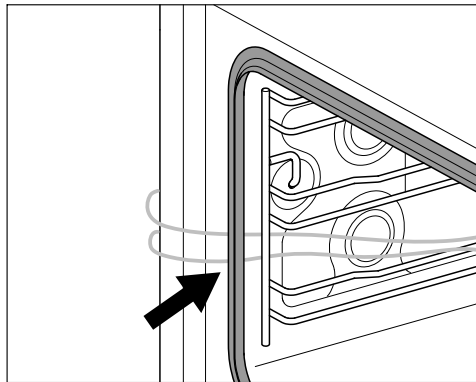
Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1

La rilevazione della classe di efficienza energetica avviene ai sensi di EN 60350-1.

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la rilevazione, osservare le seguenti indicazioni:

- La misurazione avviene nella modalità Cottura delicata .
- Selezionare l'impostazione Luce forno | "On" per 15 secondi (v. capitolo "Impostazioni", voce "Luce forno").
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari. Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili, come le guide completamente estraibili FlexiClip.
- Per la misurazione occorre inserire i termoelementi attraverso la guarnizione dello sportello. A tale scopo estrarre la guarnizione dello sportello dalla scanalatura e pungerla due volte. Infilare i termoelementi attraverso i due fori nella guarnizione dello sportello. Infine premere di nuovo la guarnizione dello sportello nella scanalatura, in modo che sia liscia e applicata uniformemente su ogni punto.



- Nel passaggio successivo togliere il filtro sul fondo e versare acqua nello scarico finché la superficie dell'acqua è visibile.
- Una premessa importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante il test.
A seconda degli elementi di misurazione impiegati, la tenuta ermetica della guarnizione sportello può esserne più o meno condizionata. Questo potrebbe avere un effetto negativo sul risultato della misurazione.

Dati per gli istituti di controllo

Scheda per forni a uso domestico

ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	DGC 7460 HCX Pro
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI_{cavity})	81,8
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,08 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,68 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	67 l
Massa dell'apparecchio	46,4 kg

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
Potenza assorbita in modo stand-by in rete	max. 2,0 W
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo spento	20 min
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo stand-by in rete	20 min
Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000–2,4835 GHz
Potenza di trasmissione del modulo WLAN	max. 100 mW

Dichiarazione di conformità

Miele dichiara che questo forno a vapore combinato è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download alla pagina www.miele.ch
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni d'uso, alla pagina <https://miele.ch/manual> indicando nome del prodotto o numero di serie

Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione

Per l'uso e la gestione del modulo di comunicazione, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questi software/componenti software sono protetti dal diritto d'autore. I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e di terzi vanno rispettati.

Inoltre, il presente modulo di comunicazione contiene componenti software che vengono trasmessi alle condizioni di licenza Open Source. È possibile consultare i componenti Open Source, i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza di volta in volta in vigore, nonché eventuali ulteriori informazioni, in locale tramite IP mediante un web browser (<http://<indirizzo ip>/Licenses>). Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

DGC 7460 HCX Pro

it-CH

M.-Nr. 12 212 260 / 04 / 002