


Istruzioni d'uso e di montaggio Forno a vapore



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

Indice

Consigli e avvertenze	6
Tutela dell'ambiente	14
Panoramica	15
Forno a vapore	15
Accessori in dotazione	16
Dispositivi di comando	17
Tasto On/Off	18
Display	18
Tasti sensore	18
Simboli.....	20
Norme operative	21
Selezionare la voce menù	21
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione	21
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti	21
Selezionare modalità di cottura o funzione	22
Immettere cifre	22
Immettere lettere	22
Attivare MobileStart.....	23
Funzionamento	24
Serbatoio dell'acqua	24
Leccarda.....	24
Temperatura	24
Durata di cottura.....	24
Rumori insoliti.....	24
Fase di riscaldamento	25
Fase di cottura.....	25
Riduzione del vapore.....	25
Illuminazione del vano cottura.....	25
Prima messa in funzione	26
Miele@home	26
Impostazioni base	27
Pulire il forno a vapore per la prima volta.....	28
Regolare la temperatura di ebollizione	29
Impostazioni	30
Le diverse impostazioni.....	30
Accedere al menù "Impostazioni"	32
Lingua 	32
Orologio.....	32

Data	33
Luce forno	33
Display	34
Volume.....	34
Unità di misura	35
Mantenere al caldo.....	35
Riduzione del vapore.....	36
Temperature proposte	36
Durezza dell'acqua.....	37
Sicurezza	38
Miele@home	39
Comando remoto	40
Attivare MobileStart.....	40
Remote update.....	40
Versione software.....	41
Rivenditore	41
Impostazioni di serie	42
Timer	43
Menù principale e menù secondari	44
Comandi	45
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura	47
Modificare la temperatura	47
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.....	50
Interrompere il procedimento di cottura.....	51
Nozioni pratiche e importanti	52
Gli attributi salienti della cottura al vapore	52
Recipienti di cottura	52
Leccarda.....	52
Ripiano	53
Alimenti surgelati	53
Temperatura	53
Durata di cottura.....	53
Cottura con liquidi	53
Ricette proprie.....	53
Cottura al vapore	54
ECO - cottura al vapore.....	54

Indice

Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	54
Verdura	55
Pesce.....	58
Carne.....	61
Riso	63
Cereali	64
Pasta	65
Canederli	66
Legumi, secchi	67
Uova di gallina.....	69
Frutta	70
Insaccati	70
Crostacei	71
Molluschi	72
Cottura menù – manuale	73
Sous-vide	75
Altri usi.....	83
Riscaldare.....	83
Scongelare	86
Sbollentare	89
Cottura menù – automatica.....	89
Sterilizzare	90
Igienizzare stoviglie	93
Far lievitare la pasta.....	93
Riscaldare salviette umide.....	94
Stemperare gelatina	94
Sciogliere miele	95
Fondere cioccolato.....	95
Preparare yogurt.....	96
Rosolare cipolle.....	97
Estrarre succhi.....	97
Pelare alimenti	98
Sterilizzazione delle mele	98
Preparare uova sbattute	98
Ore di esercizio.....	98
Programmi automatici	99
Categorie.....	99
Utilizzare i programmi automatici	99
Indicazioni per l'uso	99
Programmi individuali	101

Dati per gli istituti di controllo	104
Manutenzione e pulizia	105
Detergenti non idonei	106
Pulire il frontale	106
Pulire il vano cottura	107
Pulire il serbatoio dell'acqua	108
Pulire gli accessori.....	108
Pulire le griglie di supporto.....	108
Decalcificare il forno a vapore	109
Cosa fare se	111
Segnalazioni sulle spie/sul display	111
Comportamento inaspettato	112
Rumori	113
Problemi generali o anomalie tecniche.....	114
Accessori su richiesta	115
Assistenza tecnica	116
Contatti in caso di anomalie	116
Garanzia	116
Installazione	117
Avvertenze per l'installazione	117
Dimensioni incasso	118
DG 7440	118
DG 7440-55.....	122
Incasso	129
DG 7440	129
DG 7440-55.....	130
Collegamento elettrico	133
Dichiarazione di conformità	136
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione	137

Consigli e avvertenze

Questo forno a vapore 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. 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.

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

- ▶ Il forno a vapore è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Questo forno a vapore non è destinato per essere usato all'aperto.
- ▶ Utilizzare il forno a vapore solo nei limiti del normale uso domestico, per cuocere a vapore, scongelare e riscaldare gli alimenti. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- ▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il forno a vapore devono essere sorvegliate se lo usano.
Dette persone possono usare il forno a vapore senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.
- ▶ Questo forno a vapore è dotato di una lampadina speciale per soddisfare specifiche esigenze (ad es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare la lampadina speciale solo per l'uso previsto. Non è adatta per illuminare l'ambiente. La sostituzione può essere effettuata solo da una persona qualificata autorizzata da Miele o dal servizio assistenza Miele.
- ▶ Questo forno a vapore comprende 2 sorgenti luminose della classe di efficienza energetica E.

Consigli e avvertenze

Sorvegliare i bambini

- ▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il forno a vapore.
- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I bambini dagli 8 anni possono utilizzare il forno a vapore 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.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con il forno a vapore.
- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p. 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. Durante il funzionamento il vapore fuoriesce dall'uscita fumi. Il forno a vapore si riscalda sulla lastra dello sportello e sul pannello comandi.
Impedire ai bambini di toccare il forno a vapore mentre è in funzione. Tenere lontani i bambini dal forno a vapore finché non si è raffreddato per evitare che si feriscano.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono ferirsi quando lo sportello è aperto.
Impedire ai bambini di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

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 da personale tecnico qualificato.

► Se il forno a vapore è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai il forno a vapore se si notano danni!

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

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

► La sicurezza elettrica del forno a vapore è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

► I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del forno a vapore, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al forno a vapore.

Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

► Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con queste prese.

Consigli e avvertenze

- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il forno a vapore solo a installazione ultimata.
- ▶ Questo forno a vapore non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie al funzionamento del forno a vapore.
Non aprire mai l'involucro del forno a vapore.
- ▶ Se eventuali riparazioni del forno a vapore non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di collegamento elettrico o se il cavo non è dotato di una spina, il forno a vapore deve essere collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo "Installazione", voce "Collegamento elettrico").
- ▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il forno a vapore dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:
 - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
 - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

► Se il forno a vapore è stato montato dietro il frontale di un mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai l'anta mentre si utilizza il forno. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il forno, il mobile e il pavimento. Chiudere un'anta del mobile solo se il forno a vapore si è completamente raffreddato.

Uso corretto

► Pericolo di ferirsi con il vapore caldo e le superfici calde. Il forno a vapore diventa caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con il vapore, il vano cottura, le griglie di supporto, gli accessori e le pietanze.

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

► 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.

► Pericolo di ferirsi a causa dell'acqua molto calda.

Al termine di un procedimento di cottura, nel generatore di vapore è presente ancora acqua calda che viene reimpressa nel serbatoio dell'acqua. Quando si estrae e si sposta il serbatoio dell'acqua fare attenzione che non si capovolga.

► Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.

Non riscaldare o sterilizzare mai con il forno a vapore barattoli e contenitori chiusi.

Consigli e avvertenze

► Le stoviglie in plastica non resistenti alle temperature alte e al vapore, si fondono con queste temperature e possono danneggiare il forno.

Utilizzare solo stoviglie in plastica resistenti alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie.

► Le pietanze conservate nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità generata può corrodere il forno a vapore. Non conservare pietanze 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.

► Lo sportello può portare al massimo 8 kg. Evitare di appoggiarsi o addirittura di sedersi sullo sportello aperto. Non sistemarvi nemmeno oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato niente. Il forno a vapore potrebbe rimanere danneggiato.

► Se si utilizza un apparecchio elettrico vicino al forno a vapore, 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.

Manutenzione e pulizia

- ▶ 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 (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Pulire 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.

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.

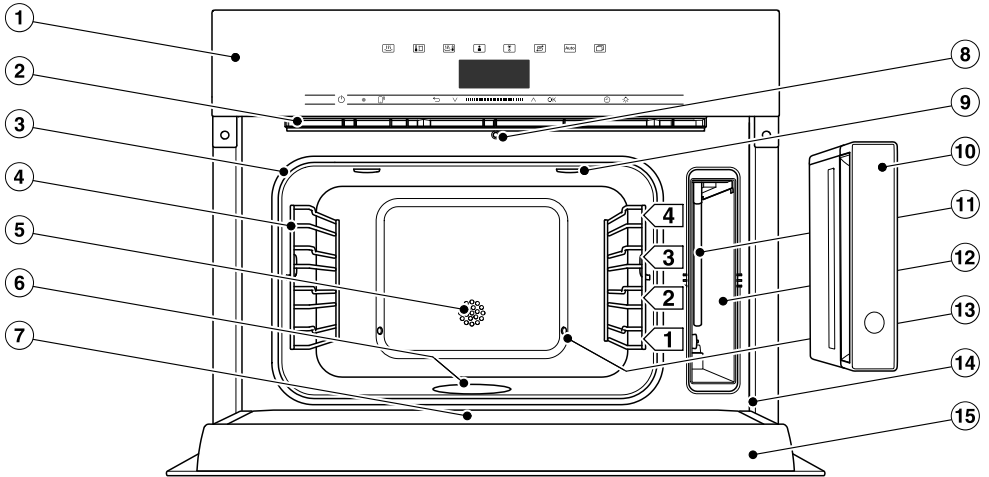
Smaltimento del vecchio apparecchio

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 rimovibili, senza distruggerli. Portarli presso gli idonei punti di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Forno a vapore



- ① Comandi
- ② Uscita fumi
- ③ Guarnizione sportello
- ④ Griglia di supporto con 4 ripiani di introduzione
- ⑤ Sensore temperatura
- ⑥ Elemento riscaldante fondo
- ⑦ Canaletto di raccolta
- ⑧ Dispositivo automatico apertura sportello per riduzione vapore
- ⑨ Illuminazione del vano cottura a LED
- ⑩ Serbatoio dell'acqua con protezione trabocco estraibile
- ⑪ Tubicino di aspirazione
- ⑫ Vano di inserimento per il serbatoio dell'acqua
- ⑬ Ingresso vapore
- ⑭ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑮ Sportello

Panoramica

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

Targhetta di matricola

La targhetta di matricola è visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

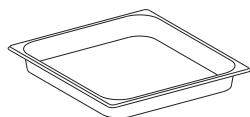
Sulla targhetta sono riportati la definizione del modello del forno, il numero di matricola e i dati di collegamento (voltaggio/frequenza/potenza massima assorbita).

Tenere pronte queste informazioni se si hanno domande o problemi affinché Miele possa aiutare in modo mirato.

Accessori in dotazione

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

DGG 1/1-40L

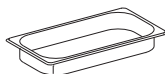


1 leccarda
per raccogliere il liquido derivante dalla cottura.

Può essere utilizzata anche come recipiente di cottura.

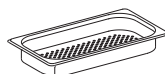
375 x 394 x 40 mm (L x P x H)

DGG 1/2-40L



1 recipiente non forato
capienza 2,2 l /
capienza utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxH)

DGGL 1/2-40L



2 recipienti forati
capienza 2,2 l /
capienza utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxH)

DMSR 1/1 L



1 griglia per appoggiare le proprie stoviglie

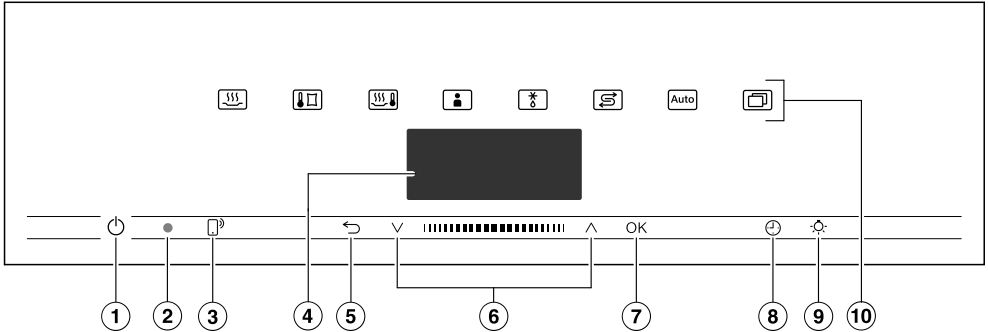
Decalcificante in pastiglie








per decalcificare il forno a vapore

Libro di cucina Miele "Cottura al vapore"

Le migliori ricette dalla cucina-laboratorio Miele


Dispositivi di comando



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

Dispositivi di comando


Tasto On/Off

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


Con questo tasto si accende e si spegne il forno a vapore.

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 con il tasto On/Off  appare il menù principale con la richiesta Selezionare modalità di cottura.

Tasti sensore




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

Se si desidera che i sensori reagiscano anche se il forno è spento, selezionare l'impostazione Display | Quick-Touch | 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”.

Sensori sotto il display





Sensore	Funzione
	<p>Se si desidera gestire un forno tramite un dispositivo mobile, occorre disporre del sistema Miele@home, attivare l'impostazione <i>Comando remoto</i> e sfiorare il sensore. Successivamente, questo sensore si accende in arancione e la funzione <i>MobileStart</i> è disponibile.</p> <p>Finché il sensore è acceso, è possibile gestire il forno tramite dispositivo mobile (v. capitolo "Impostazioni", voce "Miele@home").</p>
	<p>A seconda del menù in cui ci si trova, con questo sensore si accede al menù precedente oppure si torna al menù principale.</p> <p>Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura, con questo sensore è possibile modificare valori e impostazioni, come ad es. la temperatura o la durata di cottura, oppure interrompere il procedimento di cottura.</p>
	<p>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.</p> <p>I valori e le impostazioni evidenziati su sfondo chiaro si possono modificare con i tasti delle frecce o con l'area nel mezzo.</p>
OK	<p>Se le funzioni sul display sono evidenziate su sfondo chiaro possono essere visualizzate con il sensore <i>OK</i>. La funzione selezionata può quindi essere modificata.</p> <p>Confermando con <i>OK</i> si salvano le modifiche.</p> <p>Se nel display appare una finestra informativa, confermarla con <i>OK</i>.</p>

Dispositivi di comando

Sensore	Funzione
	<p>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).</p> <p>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.</p>
	<p>Selezionando questo sensore è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura.</p> <p>A seconda dell'impostazione selezionata, l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa o spenta.</p>

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.

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

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

Selezionare la voce menù

- 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, 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

- Sfiore 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).


- Sfiore 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.


Norme operative

Selezionare modalità di cottura o funzione

I sensori delle modalità di cottura e delle funzioni (ad es. Altri programmi ) 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 programmi  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.

- Sfiocare 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 programmi  sfogliare gli elenchi di selezione finché compare la voce del menù desiderata.

Immettere cifre

Le cifre modificabili sono evidenziate su sfondo chiaro.

- 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, 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.

- Sfiocare 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 \leftarrow 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 tramite l'app Miele.

I comandi diretti sul forno a vapore hanno la precedenza sul comando remoto tramite app.

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

Funzionamento

Serbatoio dell'acqua

La capacità massima è di 1,5 litri, quella minima di 0,5 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.

Il serbatoio si estrae con un sistema push/pull: premere leggermente il serbatoio dell'acqua per estrarlo.

Al termine di un procedimento di cottura, nel generatore di vapore è presente ancora acqua calda residua che viene reimpressa nel serbatoio dell'acqua. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni procedimento di cottura con vapore.

Leccarda

Inserire la leccarda nel ripiano 1, quando si cuociono pietanze in recipienti forati. Il liquido che si forma e cola viene così raccolto e si può eliminare facilmente.

All'occorrenza la leccarda può anche essere usata come recipiente di cottura.

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").

Durata di cottura

È possibile selezionare una durata di cottura compresa fra 1 minuto (0:01) e 10 ore (10:00). Se la durata di cottura supera i 59 minuti occorre indicarla in ore e minuti. Esempio: durata di cottura 80 minuti = 1:20.

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


Rumori insoliti

Dopo aver acceso il forno a vapore, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio. Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio, ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.

Quando il forno a vapore è in funzione si percepisce un rumore di ventilazione.

Fase di riscaldamento

Mentre il forno a vapore si riscalda per raggiungere la temperatura impostata, sul display viene visualizzato *Fase di riscaldamento* e la temperatura del vano cottura in aumento.

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

Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, inizia la fase di cottura. Durante la fase di cottura nel display viene visualizzato il tempo restante.

Riduzione del vapore

Se si cuoce con una temperatura a partire da 80 °C, poco prima della fine della cottura lo sportello si apre automaticamente un po' in modo che il vapore possa fuoriuscire dal vano cottura. Sul display compare *Riduzione vapore*. Lo sportello si richiude automaticamente.

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

Illuminazione del vano cottura

Per risparmiare elettricità, il forno a vapore è predisposto in modo che l'illuminazione del vano di cottura si spenga dopo averlo messo in funzione.

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

Se al termine della funzione di cottura lo sportello rimane aperto, l'illuminazione del vano si spegne automaticamente dopo 5 minuti.

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

Prima messa in funzione

Miele@home

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

Per l'utilizzo occorre:

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

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

Dopo aver collegato il forno a vapore alla rete WLAN, con la app è possibile ad es. eseguire le seguenti azioni:

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del forno a vapore
- visualizzare le indicazioni relative ai procedimenti di cottura del forno a vapore
- terminare procedimenti di cottura in corso

Se si collega il forno alla rete WLAN aumenta il consumo energetico, anche se il forno è spento.

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

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (ad es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Si possono quindi verificare errori di connessione temporanei o totali. Pertanto non è garantita una disponibilità costante delle funzioni offerte.

Disponibilità Miele@home

L'uso dell'app Miele dipende dalla disponibilità dei servizi Miele@home nel Vostro paese.

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

Le informazioni relative alla disponibilità sono reperibili sul sito Internet www.miele.com.

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 diventa caldo durante il funzionamento.

Per questioni di sicurezza, utilizzare il forno a vapore solo se incassato.

Il forno a vapore si accende automaticamente quando viene collegato 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 Config. “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 *Salta* 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*.

Prima messa in funzione

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.

Pulire il forno a vapore per la prima volta

- Rimuovere eventuali adesivi o fogli protettivi dal forno a vapore e dagli accessori.

Le funzioni del forno a vapore vengono collaudate a fabbricazione ultimata. Per questo motivo, durante il trasporto, può eventualmente uscire dai tubi acqua residua e defluire nel vano interno.

Pulire il serbatoio dell'acqua

- Estrarre il serbatoio dell'acqua dalla sua sede.
- Togliere la protezione trabocco.
- Risciacquare il serbatoio dell'acqua a mano.

Pulire gli accessori/il vano cottura

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

Alla consegna il forno a vapore è trattato con un prodotto specifico.

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


Regolare la temperatura di ebollizione

Prima di cuocere alimenti per la prima volta, adattare il forno a vapore alla temperatura di ebollizione dell'acqua, che varia a seconda dell'altitudine del luogo di posizionamento. 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.

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







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

Regolare la temperatura di ebollizione dopo un trasloco

Dopo un trasloco, se la nuova altitudine diverge di almeno 300 m da quella precedente, il forno a vapore deve essere adattato alla nuova collocazione, vale a dire al nuovo grado di ebollizione dell'acqua. Effettuare inoltre un ciclo di decalcificazione (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Decalcificare il forno a vapore”).

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	
Durezza acqua	1 °dH/2 °fH ... 15 °dH/27 °fH* ... 70 °dH/125 °fH
Sicurezza	Blocco tasti On Off* Blocco accensione  On Off*



* Impostazione di serie



Voce menù	Impostazioni attuabili
Miele@home	Attivare Disattivare Stato di connessione Impostare nuovamente Resettare 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 programmi  | Impostazioni  potete personalizzare il vostro forno a vapore adattando le impostazioni di serie alle vostre esigenze.

- Selezionare Altri programmi .
- 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'orologio per il forno a vapore spento:

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

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 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 della posizione.

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.

Impostazioni

Display

Luminosità

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

- 
luminosità massima

- 
luminosità minima

QuickTouch

Scegliere come devono reagire i sensori quando il forno a vapore è spento:

- On
Se è stata selezionata anche l'impostazione Orologio | Visualizzazione on/off | On o Spegnimento notturno, i sensori reagiscono anche quando il forno a vapore è spento.

- Off
Indipendentemente dall'impostazione Orologio | Visualizzazione on/off i sensori reagiscono solo quando il forno a vapore è acceso e per un tempo stabilito dopo lo spegnimento del forno.

Volume

Segnali acustici


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

Melodie

Al termine di un procedimento 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 **Mantenere al caldo** è possibile tenere in caldo la pietanza al termine del procedimento di cottura. La pietanza viene mantenuta al caldo per max. 15 minuti a una temperatura preimpostata. Aprendo lo sportello o sfiorando i sensori si può interrompere la fase di mantenimento del calore.

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

- On
La funzione **Mantenere al 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 **Mantenere al caldo** è disattivata.

Impostazioni

Riduzione del vapore

- On
Se la cottura è stata svolta a una temperatura di almeno 80 °C, poco prima della fine della cottura lo sportello si apre automaticamente un po'. La funzione fa in modo che al momento dell'apertura dello sportello non fuoriesca così tanto vapore. Lo sportello si richiude automaticamente.
- Off
Se la riduzione del vapore è disattivata, si spegne in automatico anche la funzione *Mantenere al caldo*. Se la riduzione del vapore 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*.

Durezza dell'acqua

Affinché il forno a vapore funzioni correttamente e venga decalcificato al momento giusto è necessario impostare la durezza dell'acqua locale. Maggiore la durezza dell'acqua, maggiore la frequenza di decalcificazione del forno a vapore.

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

Se si impiega acqua in bottiglia, ad es. acqua minerale, utilizzare acqua potabile senza aggiunta di anidride carbonica. Effettuare l'impostazione in base al contenuto di calcio. Il contenuto di calcio è riportato sull'etichetta della bottiglia in mg/l Ca²⁺ o ppm (mg Ca²⁺/l).

È possibile impostare un grado di durezza compreso fra 1 °dH/2 °fH e 70 °dH/125 °fH. Di serie è preimpostato il grado di durezza 15 °dH/27 °fH.

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


Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca ²⁺ o ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Impo- sta- zione
°dH	°fH		
1	2	7	1
2	4	14	2
3	5	21	3
4	7	29	4
5	9	36	5
6	11	43	6
7	13	50	7
8	14	57	8
9	16	64	9

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca ²⁺ o ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Impo- sta- zione
°dH	°fH		
10	19	71	10
11	20	79	11
12	22	86	12
13	23	93	13
14	25	100	14
15	27	107	15
16	29	114	16
17	31	121	17
18	32	129	18
19	34	136	19
20	36	143	20
21	38	150	21
22	40	157	22
23	41	164	23
24	43	171	24
25	45	179	25
26	47	186	26
27	49	193	27
28	50	200	28
29	52	207	29
30	54	214	30
31	56	221	31
32	58	229	32
33	59	236	33
34	61	243	34
35	63	250	35
36	65	257	36
37-45	66-80	258-321	37-45
46-60	82-107	322-429	46-60
61-70	109-125	430-500	61-70

Impostazioni

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. Sfiocare 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 di accendere inavvertitamente il forno a vapore.

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, sfiorare il sensore *OK* per almeno 6 secondi.

- Off

Il blocco accensione è disattivato. È possibile 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.

Vi sono più possibilità per collegare il forno a vapore alla rete WLAN. Si consiglia di collegare il forno a vapore a una rete WLAN tramite l'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 impostata, 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. Resettare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione di rete.
- Resettare
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.
Resettare le impostazioni di rete quando si smaltisce il forno a vapore, lo si vende o si mette in funzione un forno a vapore usato. Solo in questo modo è garantito che tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere al forno a vapore.
- 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.

Impostazioni


Comando remoto

Se è stata installata l'app Miele su un dispositivo mobile, si dispone del sistema Miele@home ed 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 in corso nel forno a vapore oppure terminare il procedimento di cottura in corso.


Nel modo stand-by in rete il forno a vapore 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 tramite l'app Miele.

I comandi diretti sul forno a vapore hanno la precedenza sul comando remoto tramite app.

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

Remote update

La voce del menù Remote update viene visualizzata ed è selezionabile solo se i presupposti per l'utilizzo di Miele@home sono soddisfatti (v. capitolo "Prima messa in funzione", voce "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 di consueto. 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 nella app Miele.

Se è disponibile un aggiornamento, sul display del forno a vapore viene visualizzata una segnalazione.

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

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 il forno a vapore 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 con la modalità fiera attiva, appare la segnalazione Modalità fiera attivata; l'apparecchio 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. È possibile usare il forno a vapore come di consueto.

Impostazioni

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.

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 per impostare il timer. Il timer che scorre compare a forno 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 è spento, anziché l'ora appare  e il timer che scorre in modo decrescente.


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.

Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
Modalità di cottura		
Cottura al vapore 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Riscaldare 	100 °C	80–100 °C
Programmi individuali 		
Scongelare 	60 °C	50–60 °C
Decalcificare 		
Programmi automatici 		
Altri programmi 		
Sbollentare	–	–
Cottura menù	–	–
Sterilizzare	90 °C	80–100 °C
Igienizzare le stoviglie	–	–
Far lievitare la pasta	–	–
ECO - cottura al vapore	100 °C	40–100 °C
Impostazioni 		
Ore di esercizio		

- Accendere il forno a vapore.

Appare il menù principale.

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

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

- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
- Inserire la leccarda nel ripiano 1, quando si cuociono pietanze in recipienti forati.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appaiono modalità di cottura e temperatura proposta.

- Eventualmente modificare la temperatura proposta.


La temperatura proposta viene applicata entro alcuni secondi. È possibile modificare la temperatura successivamente tramite il sensore ↶.

- 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 è possibile che fuoriesca del 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.
- Spegnerne il forno a vapore.

Comandi

Pulire il forno a vapore

- Estrarre eventualmente la leccarda dal vano cottura e vuotarla.

 Pericolo di ferirsi a causa dell'acqua molto calda.

Al termine di un procedimento di cottura, nel serbatoio dell'acqua può trovarsi ancora acqua molto calda con la quale ci si può bruciare.

Quando si estrae e si sposta il serbatoio dell'acqua fare attenzione che non si capovolga.

- Estrarre il serbatoio dell'acqua dalla sua sede.
- Togliere la protezione trabocco e vuotare il serbatoio dell'acqua.
- Pulire e asciugare l'intero forno a vapore dopo ogni uso come descritto nel capitolo "Manutenzione e pulizia".

Accertarsi che la protezione trabocco si agganci correttamente quando la si applica.

- 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
- Durata di cottura

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 programmi  | Impostazioni  | Temperature proposte.

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

Il procedimento di cottura prosegue con la temperatura dovuta modificata.

Comandi

Impostare le durate di cottura

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

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

- *Durata di 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 di 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.

Suggerimento: è possibile impostare la durata di cottura anche direttamente tramite l'area di navigazione.



La durata di cottura inizia a scorrere solo quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

Se la cottura si è svolta con una temperatura a partire da ca. 80 °C, poco prima della fine del procedimento nel display appare *Riduzione vapore* e lo sportello si apre automaticamente un po'.

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

Un nuovo procedimento di cottura può essere avviato solo quando l'aprisportello automatico è nuovamente nella sua posizione iniziale. Non premerlo a mano altrimenti lo si danneggia.



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

Nelle modalità Cottura al vapore , Sous-vide  e ECO - cottura al vapore è possibile cancellare Durata di cottura.

- 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 di 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.


Comandi

Interrompere il procedimento di cottura

Il procedimento si interrompe non appena viene aperto lo sportello. Il riscaldamento del vano cottura si spegne. Le durate di cottura impostate vengono salvate.

 Pericolo di ferirsi con il vapore caldo.

Aperto lo sportello è possibile che fuoriesca del 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 le pietanze calde.

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

Si consiglia quindi di usare presine per introdurre o togliere pietanze calde e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura caldo.

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

Inizialmente il riscaldamento viene riavviato e viene visualizzata la temperatura crescente nel vano cottura. Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, inizia a scorrere la durata.

Il procedimento di cottura viene terminato in anticipo aprendo lo sportello negli ultimi minuti di cottura.

Chiudendo lo sportello, il procedimento di cottura riprende.

Dopo la chiusura dello sportello la pressione viene compensata e si può sentire un fischio.

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 proced.?

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

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

Recipiente di cottura

Il forno a vapore è dotato di recipienti di cottura in acciaio inox. 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 diversi alimenti.

Utilizzare possibilmente recipienti di cottura forati. Il vapore può raggiungere così tutte le parti degli alimenti e cuocerli in modo omogeneo.

Stoviglie proprie

È possibile utilizzare stoviglie proprie. Tenere presente quanto segue:

- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e a temperature fino a 100 °C. Se si desiderano utilizzare stoviglie in plastica, informarsi presso il produttore se sono adatte o meno.
- 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.
- Posizionare le stoviglie sulla griglia inserita, non sul fondo del vano cottura.
- Tra il bordo superiore delle stoviglie e il soffitto del vano cottura deve esservi una distanza tale da far penetrare sufficiente vapore nel recipiente.

Leccarda

Inserire la leccarda nel ripiano 1, quando si cuociono pietanze in recipienti forati.

Il liquido che si forma e cola viene così raccolto e si può eliminare facilmente.

Se necessario si può usarla come recipiente di cottura.

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 e la griglia sempre tra le asticelle di un ripiano 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 proprie

Gli alimenti e i piatti preparati in padella possono essere anche cotti nel forno a vapore. I tempi di cottura possono essere trasferiti sul forno a vapore. Fare attenzione che con la cottura a vapore le pietanze non rosolino.


Cottura al vapore

ECO - cottura al vapore

Per cuocere al vapore risparmiando energia si può utilizzare la modalità ECO - cottura al vapore. 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 al vapore .

Impostazione

Altri programmi  | ECO - cottura al vapore

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  | Verdura | ... |

oppure

Cottura al 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 intere	27–29
a metà	21–22
in quarti	16–18
patate prevalentemente non farinose, pelate intere	25–27
a metà	19–21
in quarti	17–18
patate farinose, pelate intere	26–28
a metà	19–20
in quarti	15–16
Cavolo rapa, a listarelle	6–7
Zucca a dadini	2–4
Pannocchie di mais	30–35
Bietole, tagliate	2–3

Cottura al vapore

Verdura	 [min]
Peperoni, a dadini o a listarelle	2
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
Scorzoneria, 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 trattenere 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 pesce direttamente sopra la leccarda o la leccards in vetro (in base al modello).

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 lisce, 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 al 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 di cuocerla (v. capitolo “Usi speciali”, 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 Auto | Carne | ... |

oppure

Cottura al 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, arrotolato	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 al 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 al 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. $\frac{1}{3}$.

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  | Pasta | ... |

oppure

Cottura al 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 | ... |

oppure

Cottura al 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 al 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 al 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 al 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 al 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

Scongelare 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 al 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 al vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata cottura: v. tabella

	 [°C]	 [min.]
lepadi	100	2
noci di mare	100	2
cozze	90	12
capesante	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

Introdurre gli alimenti che gocciolano (ad es. pesce) o che possono colorare gli altri (ad es. rape rosse) direttamente sulla leccarda o leccarda di vetro (in base al modello). 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. $\frac{1}{3}$.

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 non evaporano liquidi e tutte le sostanze nutritive e gli aromi rimangono intatti.

Il risultato di cottura è un alimento ricco di aroma e cotto omogeneamente.

Utilizzare solo alimenti freschi e di buona qualità.

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

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

Non cuocere gli alimenti nella confezione di vendita, ad es. surgelati sottovuoto, dato che forse non è stato utilizzato un sacchetto per sottovuoto adatto.

Non utilizzare più volte un sacchetto per sottovuoto.

Utilizzare solo l'apposita macchina per confezioni sottovuoto.

Sous-vide

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 dell'alimento.
È possibile cuocere la pietanza anche senza spezie e condirla solo dopo la cottura.
- Se si aggiungono sale, zucchero e liquidi la durata di cottura si riduce.
- Con l'aggiunta di alimenti acidi quali limone o aceto l'alimento assume maggiore consistenza.
- Non utilizzare alcol o aglio, dal momento che potrebbe insorgere un retrogusto sgradevole.
- Utilizzare solo sacchetti per sottovuoto adatti alle dimensioni dell'alimento. 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 dell'alimento.
- 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 1:1. Adattare sempre le impostazioni al grado di cottura desiderato.
- Con la cottura a basse temperature e a lunga durata può verificarsi che nel vano cottura si accumuli acqua. Il risultato di cottura non ne viene influenzato.
- 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.

Suggerimenti

- Per ridurre i tempi di preparazione si possono sigillare sottovuoto gli alimenti 1-2 giorni prima della cottura. Conservare gli alimenti sottovuoto in 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 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. Conservare quindi l'alimento a massimo 5 °C. In questo modo si conservano qualità e sapore e si prolunga la conservazione.
Eccezione: consumare il pollano subito dopo la cottura.
- Dopo la cottura, tagliare il sacchetto del 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.

Sous-vide

Utilizzare la modalità Sous-vide

- Risciacquare gli alimenti con acqua fredda e asciugarli.
- Disporre gli alimenti in un sacchetto per sottovuoto e aggiungervi spezie o liquidi.
- Creare il sottovuoto, azionando l'apposita macchina.
- Inserire la leccarda nel ripiano 1.
- Per un risultato di cottura ottimale introdurre la griglia nel ripiano 2.
- Posizionare gli alimenti sottovuoto (in caso di più sacchetti, disporli l'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.

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

Sous-vide

Alimento da cuocere	Aggiunto prima		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Zuc- chero	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 man- zo, 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”.

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

Sous-vide

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

🌡️ 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.

Riscaldare

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

Nel forno a vapore gli alimenti si riscaldano delicatamente, non si prosciugano e non risultano scotti. Si riscaldano omogeneamente e non occorre mescolarli di tanto in tanto.

È possibile riscaldare piatti completi a porzioni (carne, verdure, patate) oppure singoli alimenti.

Recipienti di cottura

Per piccole porzioni si può usare un piatto, per grandi porzioni un recipiente di cottura.

Durata

Il numero di piatti o di recipienti di cottura non influisce sulla durata.

La durata di cottura indicata nella tabella vale per una porzione media per ogni piatto. Prolungare la durata per quantità maggiori.

Suggerimenti

- Riscaldare i pezzi grossi come gli arrosti non interi, ma porzionati come piatto unico.
- Dividere a metà i pezzi compatti come peperoni ripieni, involtini o polpette.
- Riscaldare le salse separatamente. Fanno eccezione i piatti preparati nelle salse (ad es. il gulasch).
- Coprire gli alimenti quando li si riscalda. Così si evita che il vapore condenssi sulla stoviglia.
- Assicurarsi che gli alimenti impanati, ad es. le cotolette, non rimangano croccanti.

Riscaldare gli alimenti

- Coprire gli alimenti da riscaldare con un piatto o una pellicola resistente alle temperature fino a 100 °C o al vapore.
- Mettere gli alimenti sulla griglia o in un recipiente di cottura.

Impostazioni

Riscaldare 

oppure


Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

Altri usi

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	 * [min]
Verdura	
Carote Cavolfiore Cavolo rapa Fagioli	6-7
Contorni	
Pasta Riso	3-4
Patate tagliate a metà in senso longitudinale	12-14
Canederli	15-17
Carne e pollame	
Arrosto a fette, 1,5 cm di spessore Involtini, tagliati a fette Gulasch Ragù d'agnello	5-6
Polpette in salsa di capperi	13-15
Fettine di pollo Fettine di tacchino	7-8
Pesce	
Filetto di pesce, 2 cm di spessore	6-7
Filetto di pesce, 3 cm di spessore	7-8
Piatti unici	
Spaghetti al pomodoro	13-15
Arrosto di maiale, patate, verdure	12-14
Peperoni ripieni (a metà), riso	13-15
Sminuzzato di pollo, riso	7-8
Zuppa di verdura	2-3
Zuppa cremosa	3-4

Altri usi

Alimento	🕒* [min]
Brodo	2-3
Stufato	4-5


🕒 Durata

* Le durate si intendono per alimenti riscaldati su un piatto e coperti con un piatto.

Altri usi

Scongelare

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

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

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

Temperatura

La temperatura 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

I surgelati che formano liquido, come il pollame, vanno sistemati in un recipiente di cottura forato con sotto la leccarda o la leccarda in vetro (in base al modello). 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 al 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

Altri usi

Surgelati	Quantità	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Carne macinata	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
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

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 programmi  | Sbollentare

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata sbollentare: 1 minuto

Cottura 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 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 menù

- Selezionare *Altri programmi*  | *Cottura menù*.
- Selezionare e confermare gli alimenti desiderati.

A seconda dell'alimento viene quindi richiesto di immettere dimensione, peso e grado di cottura.

- Selezionare e confermare i valori desiderati.
- Per aggiungere un altro alimento, selezionare *Aggiungere alimento* 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 con la durata di cottura maggiore.

Altri usi

- Se si cuociono alimenti che gocciolano o che colorano in recipienti forati, introdurli direttamente sulla leccarda o leccarda di vetro (in base al modello). Così si evita che trasmettano sapore e colore gocciolando sull'alimento sottostante.

Al termine della fase di riscaldamento, il forno a vapore indica 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.

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.

Sbollentare la verdura, affinché conservi il suo colore (v. capitolo “Usi speciali”, voce “Sbollentare”).

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 la griglia nel ripiano 1.
- Disporre i vasetti sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi l'un l'altro.

Impostazioni

Altri programmi  | Sterilizzare oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: vedi tabella

Durata di conservazione: vedi tabella

Altri usi

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.

Igienizzare stoviglie

Le stoviglie e il biberon, sterilizzati nel forno a vapore, a programma ultimato sono privi di germi come quando si fanno bollire. Si dovrà comunque controllare i dati della casa produttrice se tutte le parti sono resistenti alla temperatura (fino a 100 °C) e al vapore.


Smontare le diverse parti del biberon. Assemblare le diverse parti del biberon quando sono completamente asciutte. In tal modo si eviterà che si infestino di germi.

- 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 programmi  | Igienizzare le stoviglie
Durata: da 1 minuto a 10 ore

oppure

Cottura al vapore 
Temperatura: 100 °C
Durata: 15 minuti


Far lievitare la pasta

- Preparare l'impasto secondo la ricetta.
- Collocare la terrina con l'impasto sulla griglia.

Impostazioni

Altri programmi  | Far lievitare la pasta
Durata: in base alla ricetta

oppure

Cottura al vapore 
Temperatura: 40 °C
Durata: in base alla ricetta

Altri usi


Riscaldare salviette umide

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Speciale | Riscaldare salviette umide

oppure

Cottura al 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 sistemarlo sulla griglia.

Impostazioni

Programmi automatici  | Speciale | Stemperare gelatina

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: 1 minuto

Sciogliere miele

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

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

Impostazioni

Programmi automatici  | Speciale | Sciogliere il miele

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 60 °C

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

Fondere cioccolato

Nel forno a vapore 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  | Speciale | Fondere cioccolato

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 65 °C

Durata di cottura: 20 minuti

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 Auto | Speciale | Preparare yogurt

oppure

Cottura al vapore SSS
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.

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  | Speciale | Rosolare cipolle

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

Estrarre succhi

Con il forno a vapore 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.
- Per raccogliere il succo, introdurre sotto un recipiente non forato o la leccarda/leccarda in vetro (in base al modello).

Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C


Durata: 40–70 minuti


Altri usi

Pelare alimenti

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

Impostazioni

Cottura al vapore 
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella


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

 Durata

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 | Intero/a


oppure

Cottura al 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 al vapore 
Temperatura: 100 °C
Durata di cottura: 4 minuti

Ore di esercizio


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

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

Categorie

I programmi automatici  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 .

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata (per es. Pesce).

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

Consiglio: Tramite  Info è possibile visualizzare, a seconda del procedimento di cottura, ad es. le informazioni per introdurre la pietanza.

Indicazioni per l'uso

- Dopo il 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 è raffigurato da una barra a sette segmenti. Tramite l'area di navigazione si può impostare il grado di cottura desiderato.
- 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 menù Visualizzare le fasi di cottura sono elencate le singole fasi di cottura del programma automatico. Per alcuni programmi automatici è disponibile inoltre la voce menù Visualizzare azioni. Le azioni necessarie, ad es. per introdurre le pietanze oppure per aggiungere ingredienti, possono essere visualizzate da questa voce menù. Durante il procedimento di cottura è possibile visualizzare le azioni tramite  Info.

Programmi automatici

- Se si introducono gli alimenti 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.
- Se al termine di un programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come desiderato, selezionare Prolungare cott..
- I programmi automatici possono essere salvati anche come Programmi individuali. 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.
- Selezionare Terminare la fase di 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 altra fase di 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 Eseguire.

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


- Avviare subito
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 le fasi di cottura.
Appare un riepilogo delle impostazioni.
- Selezionare il punto del menù desiderato.

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

- 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 fase di cottura.
- Selezionare la fase di cottura che si desidera modificare oppure Aggiungere altra fase di cottura per aggiungere una fase di cottura.
- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.
- Se si vuole avviare il programma modificato senza modificarlo, selezionare Avviare il 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 Cambiare il 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 il programma.
- Confermare la richiesta con Sì.

Il programma è cancellato.

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

Dati per gli istituti di controllo




Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità Cottura al vapore)

Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 ⁴	 ² [°C]	 [min]
Aggiunta di vapore					
Broccoli (8.1)	1 x DGGL 1/2-40 L	300	A piacere	100	3
Distribuzione del vapore					
Broccoli (8.2)	2 x DGGL 1/2-40 L	max.	a piacere ³	100	3
Capacità apparecchio					
Piselli (8.3)	4 x DGGL 1/2-40 L	risp. 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Ripiano/i, ² temperatura,  durata di cottura

- 1 Introdurre la leccarda o leccarda di vetro (in base al modello) nel ripiano 1.
- 2 Immettere la pietanza test nel vano di cottura freddo (prima dell'inizio della fase di riscaldamento).
- 3 Introdurre 2 x DGGL 1/2-40 L di seguito nel ripiano.
- 4 Introdurre rispettivamente 2 x DGGL 1/2-40L di seguito nei ripiani.
- 5 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]	 ⁴	 [°C]	Altezza [cm]	 [min]
Patate non farinose, in quarti ³	1 x 1/2 DGGL-40 L	800	4	100	-	17
Filetto di salmone, congelato, non scongelato	1 x 1/2 DGGL-40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Cimette di broccoli	1 x 1/2 DGGL-40 L	600	3	100	-	4


⁴ Ripiano, ² Temperatura,  Durata cottura

- 1 Per la procedura consultare il capitolo “Cottura al vapore”, voce “Cottura menù”.
- 2 Introdurre la leccarda o leccarda di vetro (in base al modello) nel ripiano 1.
- 3 Immettere la 1a pietanza test (patate) nel vano di cottura freddo (prima dell'inizio della fase di riscaldamento).

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Prima di iniziare a pulire, lasciar raffreddare il vano cottura, la griglia di supporto e gli accessori.

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici possono modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro potrebbero rompersi in seguito ai graffi.

Non usare mai prodotti di pulizia per uso professionale, usare esclusivamente detersivi ad uso domestico.

Eliminare subito i residui di prodotti per la pulizia.

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

Se lo sporco rimane depositato a lungo, in determinate circostanze diventa impossibile rimuoverlo.

Le superfici potrebbero cambiare colore o alterarsi.

Rimuovere subito eventuali residui di sporco.

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

Consiglio: Se il forno a vapore 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

Detergenti non idonei

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

- prodotti contenenti soda, ammoniacca, acidi o cloro;
- prodotti decalcificanti;
- prodotti abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia);
- prodotti contenenti diluenti;
- prodotti per pulire l'acciaio inossidabile;
- detersivo per lavastoviglie;
- detergenti per vetro;
- prodotti 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;
- pulizia a intervalli regolari con prodotti 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.

Pulire il vano cottura

Pulire e asciugare il vano cottura, la guarnizione dello sportello, la canalina di raccolta e il lato interno dello sportello dopo ogni utilizzo.

- 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 aver pulito sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detergente.
- Infine asciugare le superfici con un panno.

L'**elemento riscaldante del fondo** può cambiare colore dopo un utilizzo prolungato a causa dello sgocciolio di liquidi su di esso. La funzionalità rimane però invariata.

La **guarnizione dello sportello** è realizzata per tutta la durata d'esercizio dell'apparecchio. Nel caso si rendesse necessario cambiarla, rivolgersi al servizio assistenza (v. alla fine di queste istruzioni d'uso).

Pulire l'aprisportello automatico

Accertarsi che l'aprisportello non rimanga incollato a causa di residui di cibo.

- Rimuovere **subito** i residui di sporco con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- Dopo aver pulito sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detergente.

Manutenzione e pulizia

Pulire il serbatoio dell'acqua

- Estrarre il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso.
- Togliere la protezione trabocco.
- Vuotare il serbatoio dell'acqua.
- Lavarlo a mano e asciugarlo. Si eviterà così che si formino residui di calcare.
- Riapplicare la protezione trabocco sul serbatoio. Accertarsi che la protezione trabocco si agganci correttamente.

Pulire gli accessori

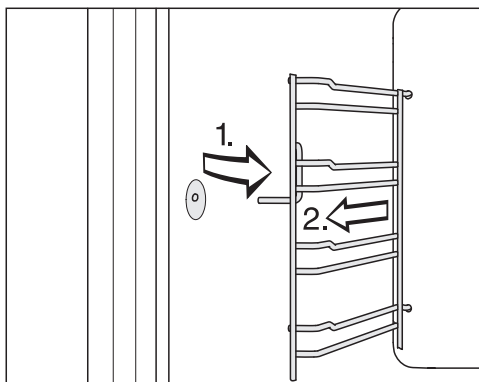
Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

Pulire leccarda, griglia, recipienti di cottura

- Dopo l'uso, lavare e asciugare la leccarda, la griglia e i recipienti di cottura.
- Rimuovere le alterazioni di colore bluastro dei recipienti di cottura con l'aceto e risciacquarli con acqua.

Pulire le griglie di supporto

Le griglie di supporto possono essere lavate in lavastoviglie.



- Togliere le griglie di supporto dagli arresti (1.) sulla parte anteriore e smontarle (2.).
- Pulire le griglie di supporto in lavastoviglie o con un panno spugna, detergente per piatti e acqua calda.

Per il **montaggio**, effettuare le operazioni in senso inverso.

- Rimontare correttamente le griglie di supporto.

Se non vengono inserite correttamente non vi è protezione antiribaltamento ed estrazione.

Decalcificare il forno a vapore

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 un determinato tempo di utilizzo il forno a vapore deve essere decalcificato. Al momento della decalcificazione, sul display viene visualizzato il numero dei procedimenti di cottura rimanenti. Dopo l'ultima cottura il forno a vapore viene bloccato.


Si consiglia di decalcificare il forno a vapore prima che venga bloccato.

Durante la decalcificazione il serbatoio dell'acqua deve essere sciacquato e riempito con acqua fresca.

Le funzioni **Avvio alle** e **Fine alle** non sono a disposizione durante la decalcificazione.

- Accendere il forno a vapore e selezionare **Decalcificare** .

Nel display appare l'indicazione **Attendere** Il processo di decalcificazione si attiva. I preparativi possono durare alcuni minuti. Terminata questa fase, appare l'indicazione di riempire il serbatoio dell'acqua.

- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida fino al contrassegno  e aggiungere 2 pastiglie decalcificanti Miele.
- Attendere che le pastiglie decalcificanti si siano sciolte.
- Inserire il serbatoio dell'acqua.
- Confermare con **OK**.

Appare la durata. Il procedimento di decalcificazione viene avviato.

Non spegnere mai il forno a vapore prima della fine del procedimento di decalcificazione perché altrimenti dovrà essere ripetuto da capo.

Durante il procedimento occorre risciacquare due volte il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.

- Seguire le indicazioni sul display.
- Confermare ogni volta con **OK**.

Al termine della durata compare **Finito** e suona un segnale.

Manutenzione e pulizia

- Spegnere il forno a vapore.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua e rimuovere la protezione antitrabocco.
- Vuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
- Far raffreddare il vano cottura.
- Poi asciugare il vano cottura.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

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

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

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare, e possibilmente eliminare, le cause di alcuni guasti.


Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
F44	Si è verificato un guasto tecnico. <ul style="list-style-type: none">■ Spegnere il forno a vapore e riaccenderlo dopo alcuni minuti.■ Qualora l'indicazione di anomalia ricomparisse, rivolgersi al servizio assistenza.
Sul display viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.	È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici. <ul style="list-style-type: none">■ Staccare il forno a vapore dalla corrente per 1 minuto circa.■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.

Cosa fare se ...

Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
Il vano cottura non diventa caldo.	La modalità fiera è attiva. Il forno a vapore 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.
Il forno a vapore non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco.	La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento 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 "Decalificare il forno a vapore").
Durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti.	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 uniformemente su ogni punto.
	La guarnizione dello sportello è danneggiata, ad es. ci sono delle crepe. ■ Sostituire la guarnizione dello sportello. È possibile ordinarla tramite il servizio assistenza Miele (v. alla fine delle presenti istruzioni d'uso).
Le funzioni Avvio alle e Fine alle non vengono eseguite.	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.
	Per Decalcificare queste funzioni non sono disponibili.

Anomalia	Causa e intervento
I sensori non reagiscono.	È stata selezionata l'impostazione Display Quick-Touch Off. In tal modo i sensori non reagiscono se il forno a vapore è spento. <ul style="list-style-type: none"> ■ Appena si accende il forno a vapore, i sensori reagiscono. Se si desidera che i sensori reagiscano sempre, anche se il forno a vapore è spento, selezionare l'impostazione Display QuickTouch On.
	Il forno a vapore non è collegato alla rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se la spina del forno a vapore è inserita nella presa. ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica Miele.
	C'è un problema nell'elettronica. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sfiocare il tasto On/Off  finché il display si spegne e il forno a vapore si riavvia.

Rumori

Anomalia	Causa e intervento
Quando è in funzione il forno a vapore 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.
Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola.	Il ventilatore continua a funzionare. Il forno a vapore è dotato di una ventola che convoglia le fumane del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno a vapore. La ventola si spegne automaticamente dopo un certo lasso di tempo.
Rimettendo in funzione l'apparecchio si avverte un sibilo.	Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un fischio. Non si tratta di un guasto.

Cosa fare se ...

Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile accendere il forno a vapore.	Il/i fusibile/i è/sono saltato/i. ■ Attivare il/i fusibile/i (protezione minima: v. targhetta di matricola).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa il forno a vapore dalla rete elettrica – rimuovendo la/le sicurezza/e / il/i fusibile/i dall'apparecchio, oppure – disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. ■ Se dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il forno a vapore, contattare il servizio di assistenza o rivolgersi a un elettricista qualificato.
L'illuminazione del vano cottura non funziona.	La lampadina è difettosa. ■ Contattare il servizio assistenza se deve essere sostituita la lampadina.

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente su Internet nel webshop Miele.

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

Recipienti di cottura

Miele offre un'ampia scelta di recipienti di cottura. Questi si adattano perfettamente alla relativa funzione e alle misure degli elettrodomestici Miele. Informazioni dettagliate sui singoli prodotti sono disponibili sul sito web di Miele.

- Recipienti di cottura forati di diverse dimensioni
- Recipienti di cottura non forati di diverse dimensioni

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

- Pastiglie decalcificanti (6 pezzi)
- Panno in microfibra multiuso per eliminare impronte digitali e macchie superficiali

Assistenza tecnica

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

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Contatti in caso di anomalie

Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattare ad es. il concessionario 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 fabbricazione (fabbr./SN/n.). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di matricola.

I dati sono riportati nella targhetta di matricola, visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Avvertenze per l'installazione

 Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il forno a vapore.

Far montare il forno a vapore solo da personale qualificato.

► I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a vapore 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 collegare in questo modo il forno a vapore alla corrente elettrica.

► Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che il forno a vapore è stato incassato.

► Posizionare il forno a vapore in modo che il contenuto del recipiente di cottura sia visibile anche sul ripiano più alto. Solamente in questo modo si possono evitare lesioni dovute alle pietanze calde che traboccano.

Installazione

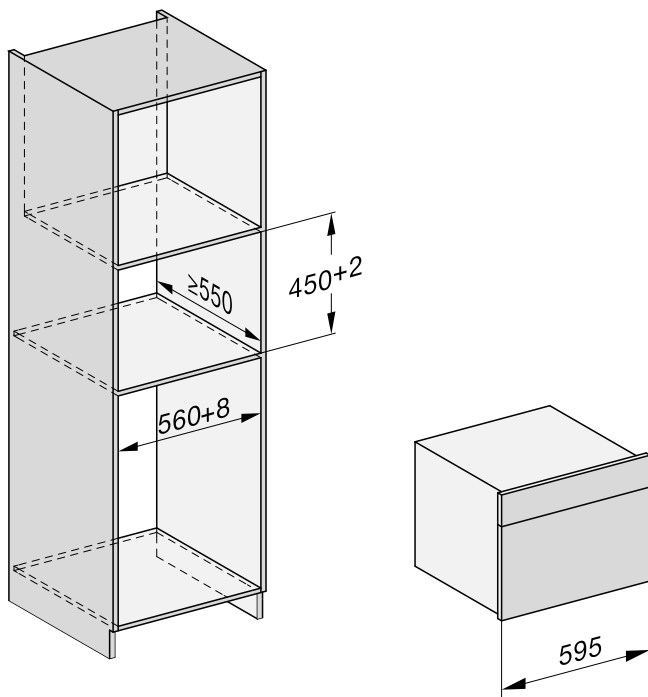
Dimensioni incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.

DG 7440

Incasso in un armadio a colonna

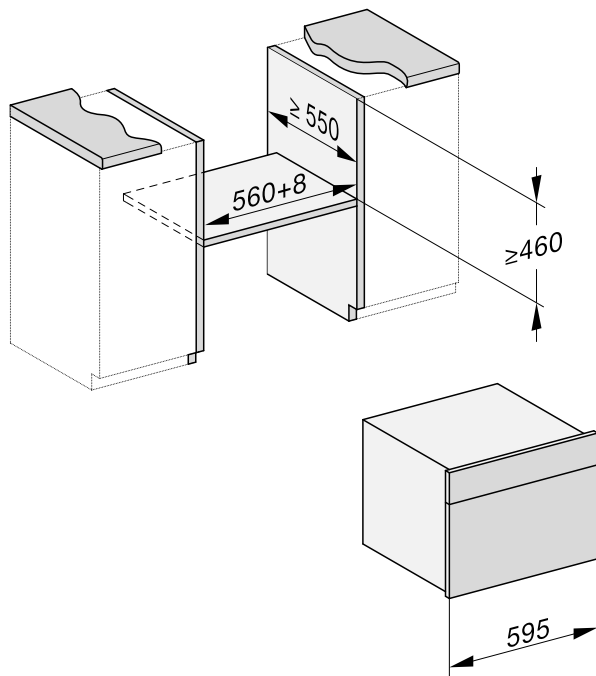
Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



Incasso in un mobile della base

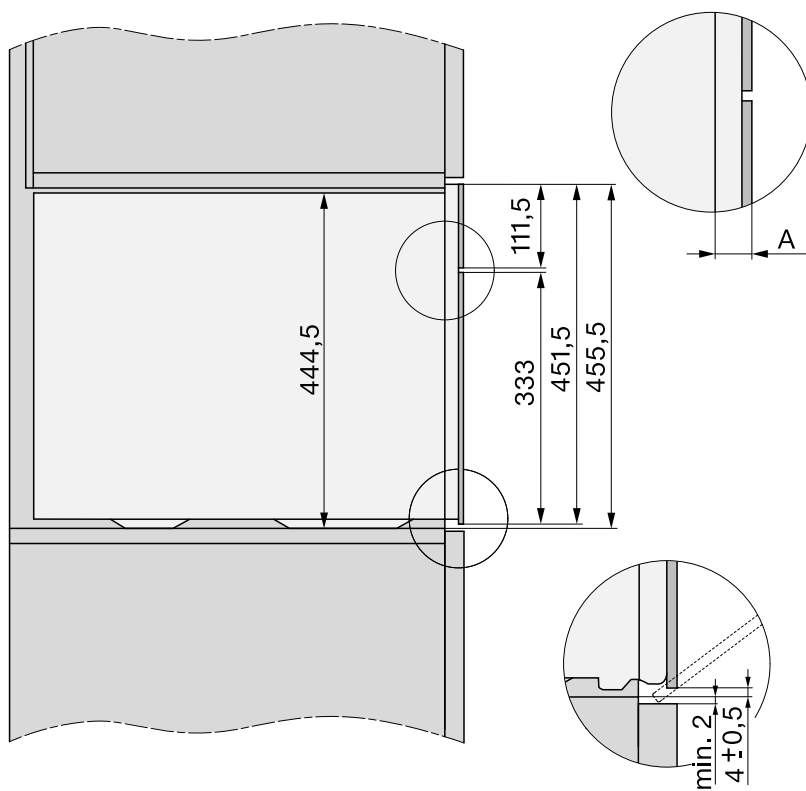
Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.

Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura elettrico o a induzione, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.



Installazione

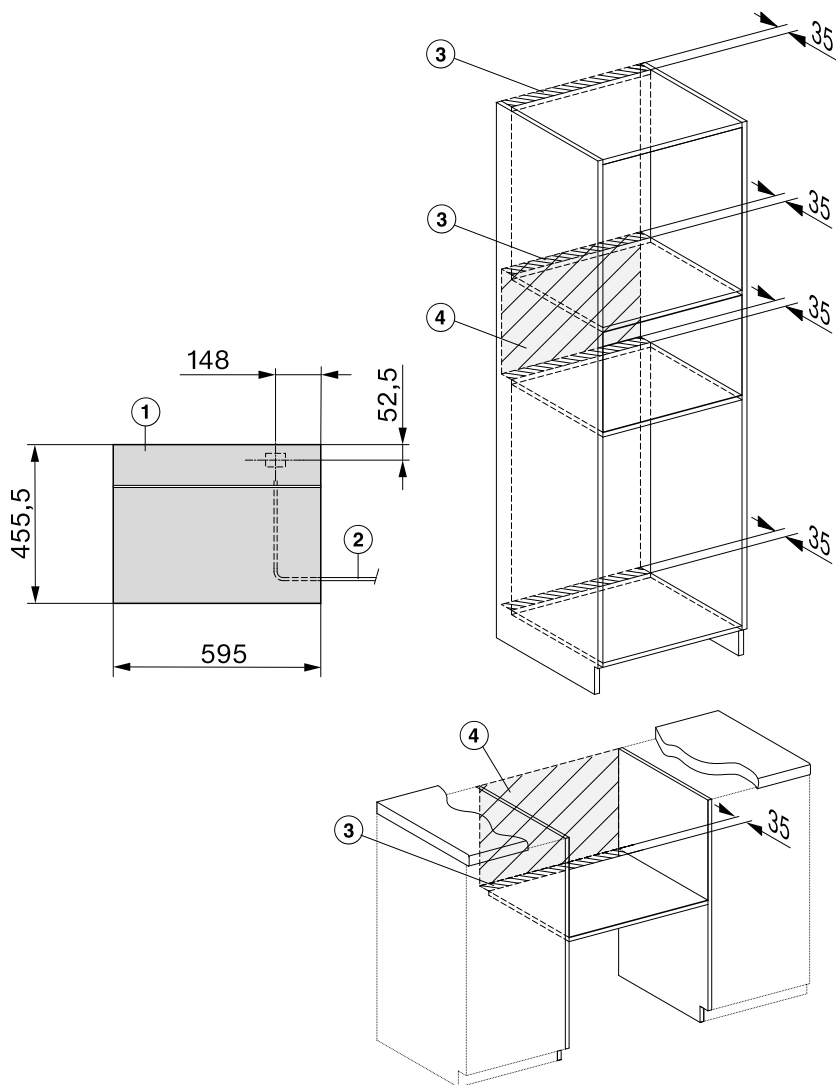
Vista laterale



A Frontale in vetro: 22 mm

Frontale in metallo: 23,3 mm

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

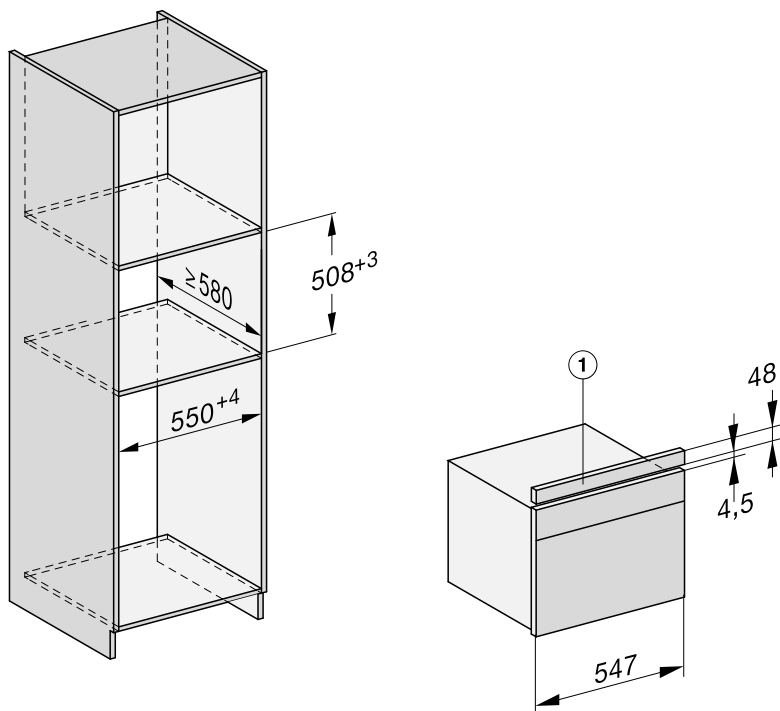
Installazione

Tutte le misure sono indicate in mm.

DG 7440-55

Incasso in un armadio a colonna, pannello compensazione in alto

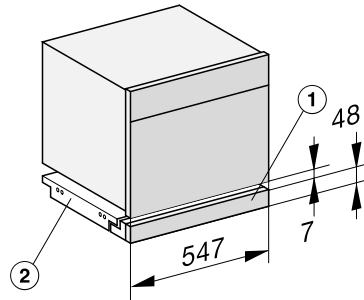
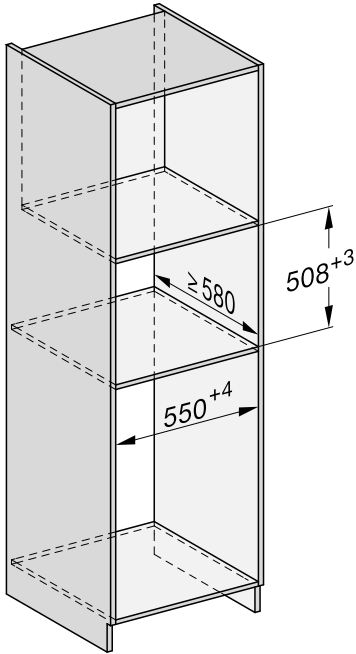
Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



① Pannello di compensazione

Incasso in un armadio a colonna, pannello compensazione in basso

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



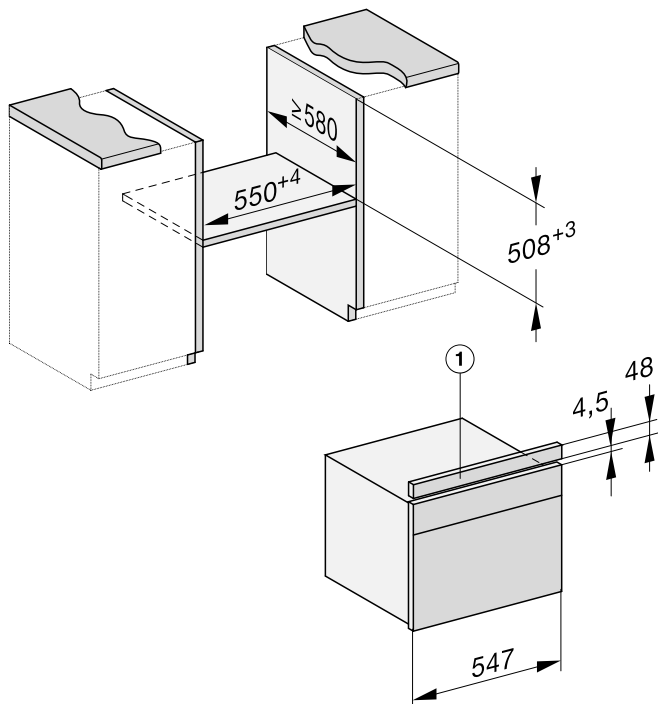
- ① Pannello di compensazione
- ② Squadre di supporto

Installazione

Incasso in un mobile della base

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.

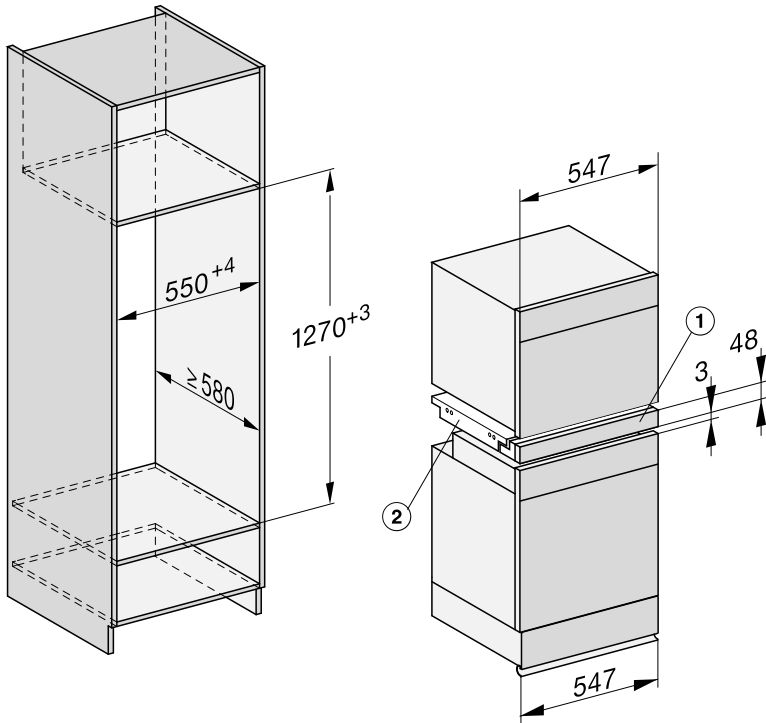
Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura elettrico o a induzione, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.



① Pannello di compensazione

Incasso con forno tradizionale, vano d'incasso continuo

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.

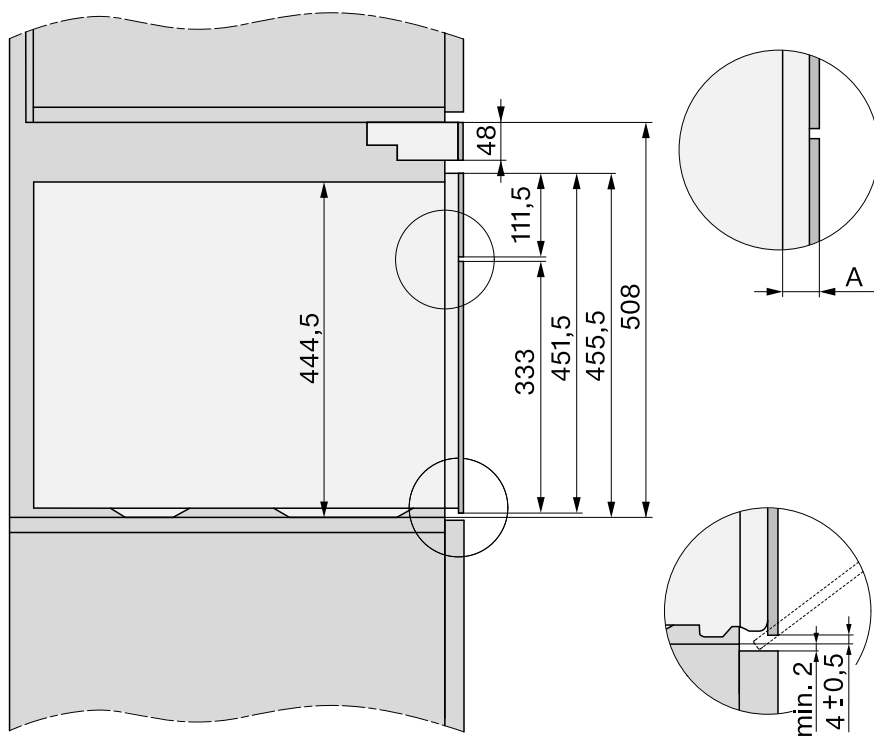


① Pannello di compensazione

② Squadre di supporto

Installazione

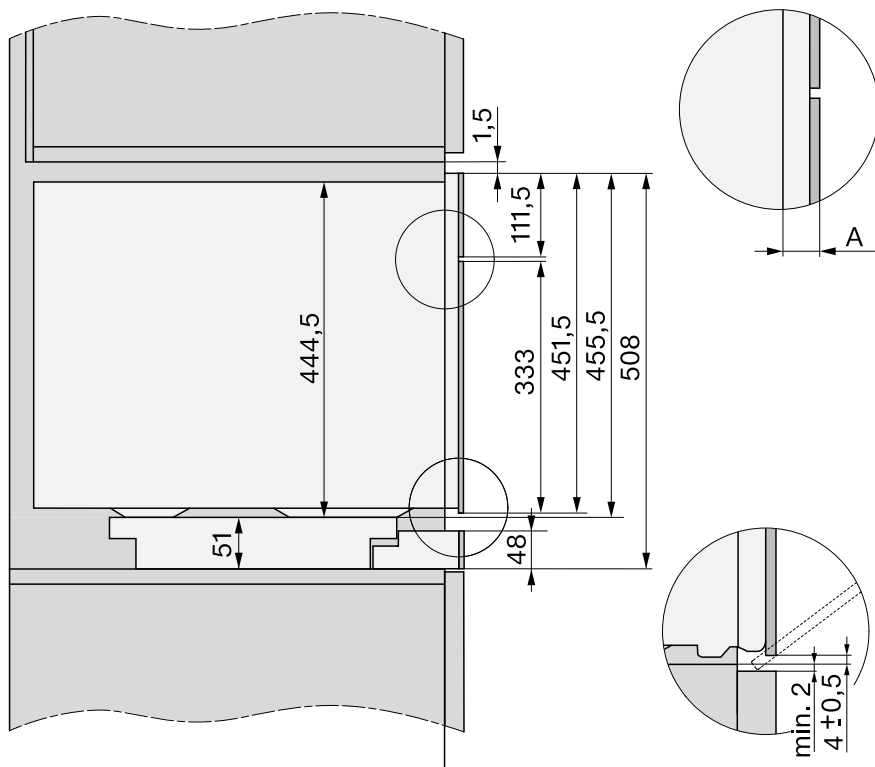
Vista laterale, pannello compensazione in alto



A Frontale in vetro: 22 mm

Frontale in metallo: 23,3 mm

Vista laterale, pannello compensazione in basso

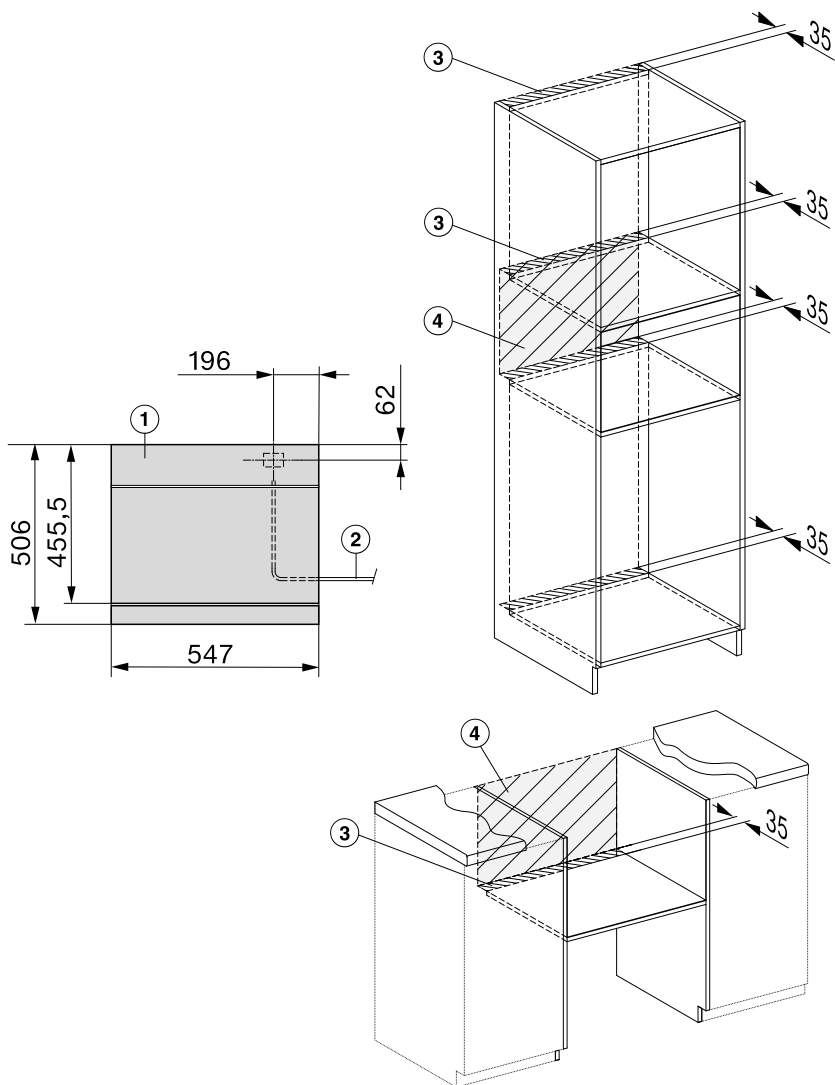


A Frontale in vetro: 22 mm

Frontale in metallo: 23,3 mm

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

Incasso

DG 7440

Incassare il forno a vapore

- Collegare il cavo di collegamento elettrico al forno a vapore.

Danni causati dal trasporto errato.

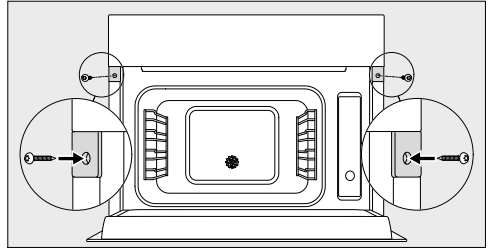
Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia.

Per il trasporto utilizzare le maniglie laterali presenti sull'involucro.

Il generatore di vapore non funziona correttamente se il forno a vapore non è collocato in posizione orizzontale.

Eventuali divergenze dalla posizione orizzontale possono avere una tolleranza di max 2°.

- Inserire il forno a vapore nel mobile d'incasso e posizionarlo. Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato o danneggiato.
- Aprire lo sportello.



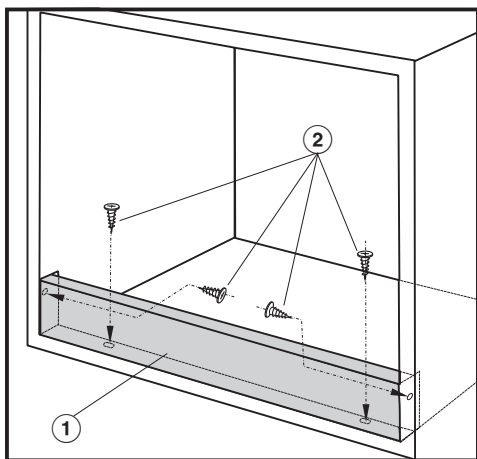
- Fissare il forno a vapore con le viti in legno in dotazione (3,5 x 25 mm) alle pareti laterali del mobile d'incasso.
- Collegare il forno a vapore alla corrente elettrica.
- Verificare tutte le funzioni del forno a vapore in base alle istruzioni d'uso.

Installazione

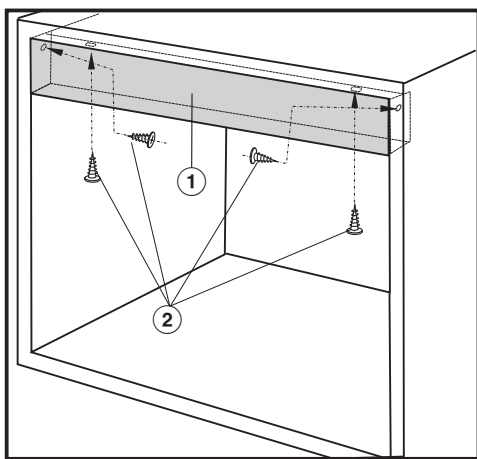
DG 7440-55

Montare il pannello di compensazione:

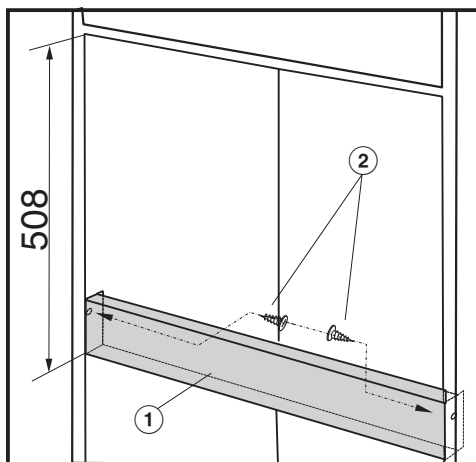
In basso



In alto



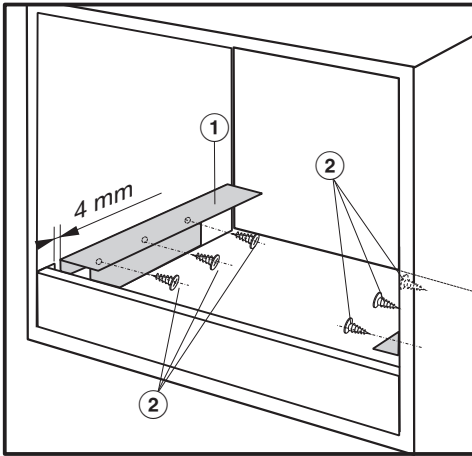
Incasso con forno tradizionale, vano d'incasso continuo



- Fissare il pannello di compensazione ① con le viti in legno in dotazione ② (3,5 x 12 mm) alle pareti laterali del mobile d'incasso.

Montare le squadre di supporto:

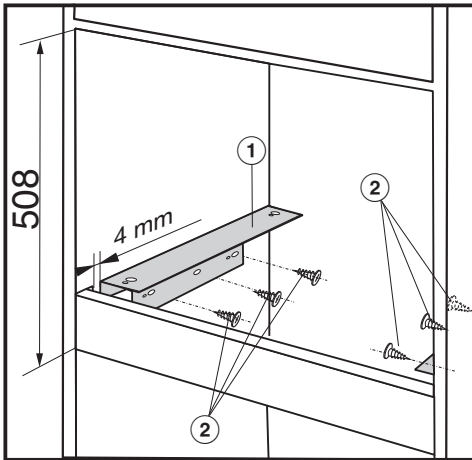
Pannello di compensazione in basso



Controllare che tra il pannello di compensazione e le squadre di supporto sia rispettata una distanza di 4 mm.

- Fissare le squadre di supporto ① con le viti in legno in dotazione ② (3,5 x 12 mm) alle pareti laterali del mobile d'incasso.

Incasso con forno tradizionale, vano d'incasso continuo



Installazione

Incassare e collegare il forno a vapore

- Collegare il cavo di collegamento elettrico al forno a vapore.

Danni causati dal trasporto errato.

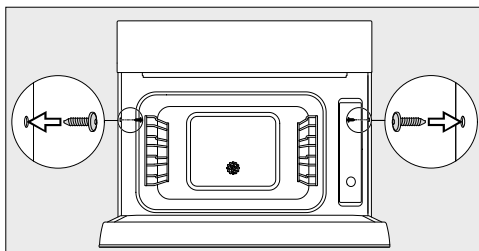
Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia.

Per il trasporto utilizzare le maniglie laterali presenti sull'involucro.

Il generatore di vapore non funziona correttamente se il forno a vapore non è collocato in posizione orizzontale.

Eventuali divergenze dalla posizione orizzontale possono avere una tolleranza di max 2°.


- Inserire il forno a vapore nel mobile d'incasso e posizionarlo.
Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato o danneggiato.
- Aprire lo sportello.



- Fissare il forno a vapore con le viti in legno in dotazione (3,5 x 12 mm) alle pareti laterali del mobile d'incasso.
- Collegare il forno a vapore alla corrente elettrica.
- Verificare tutte le funzioni del forno a vapore in base alle istruzioni d'uso.

Collegamento elettrico

Si consiglia di collegare il forno a vapore 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.

 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 collegamento elettrico o se il cavo non è dotato di una spina, il forno a vapore deve essere collegato alla rete elettrica 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 per il collegamento elettrico 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.

Installazione

Assorbimento complessivo


v. targhetta di matricola

Dati per il collegamento

I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

Sostituzione cavo di collegamento


 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.

Se occorre staccare il forno a vapore dalla rete elettrica, procedere come segue, a seconda delle modalità di installazione:

Fusibile/i

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Sicurezze automatiche a vite

- Premere il pulsante (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce.

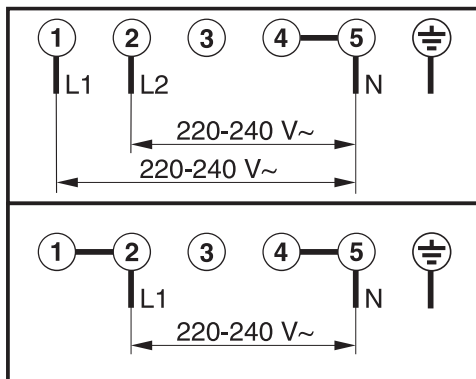
Sicurezze automatiche incorporate

- (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.

Schema di allacciamento



Dichiarazione di conformità

Miele dichiara che questo forno a vapore è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download, www.miele.ch/it/c/index.htm
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni per l'uso, alla pagina <https://miele.ch/manual> indicando nome del prodotto o numero di fabbricazione

Banda di frequenza del modulo WLAN	2,4000–2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------

Potenza di trasmissione massima del modulo WLAN	< 100 mW
---	----------

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

DG 7440, DG 7440-55

it-CH

M.-Nr. 11 084 530 / 04