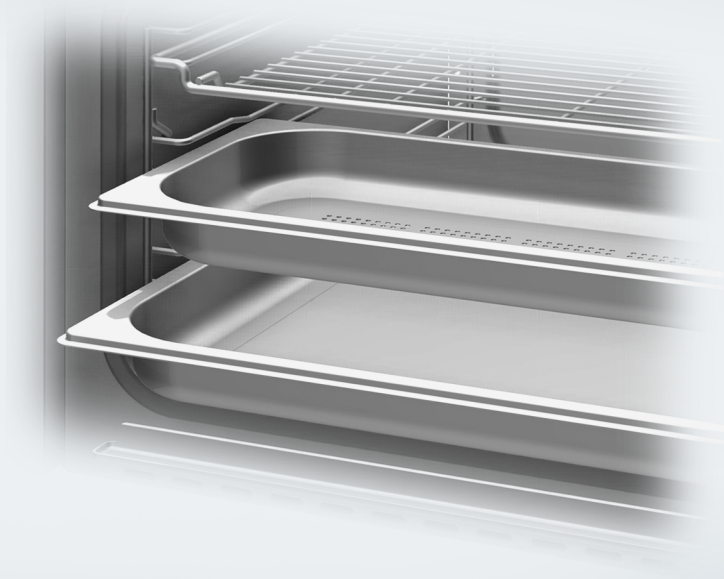



## Istruzioni d'uso e di montaggio Forno a vapore



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

# Indice

---

<b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	6
<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> .....	14
<b>Panoramica</b> .....	15
Forno a vapore .....	15
Accessori in dotazione .....	16
<b>Comandi</b> .....	17
Tasto On/Off .....	18
Display .....	18
Tasti sensore .....	18
Simboli.....	20
<b>Attività</b> .....	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 o funzione .....	22
Immettere cifre .....	22
Immettere lettere .....	22
Attivare MobileStart.....	23
<b>Funzionamento</b> .....	24
Serbatoio acqua .....	24
Leccarda.....	24
Temperatura .....	24
Durata di cottura.....	24
Rumori .....	24
Fase di riscaldamento .....	25
Fase di cottura.....	25
Riduzione del vapore.....	25
Illuminazione vano cottura.....	25
<b>Al primo avvio</b> .....	26
Miele@home .....	26
Impostazioni di base .....	27
Pulire il forno a vapore per la prima volta.....	28
Regolare il punto di ebollizione .....	29
<b>Impostazioni</b> .....	30
Elenco impostazioni .....	30
Accedere al menù "Impostazioni" .....	32
Lingua  .....	32
Orologio.....	32

Data .....	33
Illuminazione.....	33
Display.....	34
Volume.....	34
Unità di misura .....	35
Tenere in caldo .....	35
Riduzione del vapore.....	36
Temperature consigliate .....	36
Durezza dell'acqua.....	37
Sicurezza .....	38
Miele@home .....	39
Comando remoto .....	40
Attivare MobileStart.....	40
Remote Update .....	40
Versione software.....	41
Rivenditori .....	41
Impostazioni di serie .....	42
<b>Timer</b> .....	43
<b>Menù principale e menù secondari</b> .....	44
<b>Uso</b> .....	45
Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura.....	47
Modificare la temperatura .....	47
Impostare 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
<b>Informazioni importanti</b> .....	52
Peculiarità della cottura a vapore .....	52
Stoviglie di cottura.....	52
Leccarda.....	52
Livello di introduzione.....	53
Alimenti surgelati .....	53
Temperatura .....	53
Durata di cottura.....	53
Cottura con liquidi .....	53
Ricette personali.....	53
<b>Cottura a vapore</b> .....	54
Cottura a vapore Eco .....	54

# Indice

---

Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	54
Verdure .....	55
Pesce.....	58
Carne.....	61
Riso .....	63
Cereali .....	64
Pasta .....	65
Canederli .....	66
Legumi, secchi .....	67
Uova .....	69
Frutta .....	70
Insaccati .....	70
Crostacei .....	71
Molluschi .....	72
Cottura di menù, manuale.....	73
<b>Sous-vide .....</b>	<b>75</b>
<b>Altre applicazioni .....</b>	<b>83</b>
Riscaldamento.....	83
Scongelare .....	86
Scottare.....	89
Cottura di menù – automatica.....	89
Conservazione.....	90
Sterilizzare le stoviglie .....	93
Lievitazione impasto.....	93
Scaldare le salviette .....	94
Fondere la gelatina .....	94
Sciogliere il miele.....	95
Fondere il cioccolato .....	95
Preparare lo yogurt.....	96
Cuocere la pancetta .....	97
Stufare le cipolle.....	97
Estrarre il succo.....	98
Spellare gli alimenti .....	99
Conservare le mele .....	99
Preparare uova strapazzate.....	99
Ore di funzionamento .....	99
<b>Programmi automatici .....</b>	<b>100</b>
Categorie.....	100
Utilizzare i programmi automatici .....	100
Indicazioni sull'uso .....	100

<b>Programmi personalizzati</b> .....	102
<b>Indicazioni per organismi di controllo</b> .....	105
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	106
Prodotti non adatti.....	107
Pulire il frontale .....	107
Pulire il vano cottura .....	108
Pulire il serbatoio dell'acqua .....	109
Pulire gli accessori.....	109
Pulire le griglie di introduzione .....	109
Decalcificare il forno a vapore .....	110
<b>Cosa fare se...</b> .....	112
Segnalazioni sulle spie/sul display .....	112
Comportamento inaspettato .....	113
Rumori .....	114
Problemi generali o guasti tecnici .....	115
<b>Accessori su richiesta</b> .....	116
<b>Assistenza tecnica</b> .....	117
Contatti in caso di guasto .....	117
Garanzia .....	117
<b>Installazione</b> .....	118
Istruzioni di sicurezza per il montaggio .....	118
Misure d'incasso .....	119
Incasso in un mobile a colonna.....	119
Incasso in un mobile base.....	120
Vista laterale .....	121
Allacciamento e aerazione .....	122
Incassare il forno a vapore .....	123
Allacciamento elettrico .....	124
<b>Dichiarazione di conformità</b> .....	125
<b>Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione</b> .....	126

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

Il forno 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. Contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

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 dell'elettrodomestico nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

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

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

## Uso corretto

- ▶ Questo forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ L'apparecchio deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere a vapore, scongelare, riscaldare alimenti. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone 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 dell'apparecchio.
- ▶ Questo forno a vapore è dotato di una lampadina speciale per soddisfare specifiche esigenze (p.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 personale autorizzato Miele oppure dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Questo forno a vapore comprende 2 sorgenti luminose della classe di efficienza energetica E.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
- ▶ 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 dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini quando si trovano vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con il forno a vapore.
- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare.  
Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.
- ▶ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde e del vapore caldo. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Durante il funzionamento fuoriesce vapore dalla fessura di uscita fumane. Il forno a vapore si riscalda sulla lastra dello sportello e sul pannello comandi.  
Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in funzione. Tenere lontani i bambini dal forno a vapore finché non si è raffreddato per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto.  
La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.  
Impedire a chiunque di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.



## Sicurezza tecnica

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un forno a vapore danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.  
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno a vapore è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del forno a vapore devono corrispondere assolutamente con quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno a vapore deve essere usato solo se incassato.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Non utilizzare questo forno a vapore in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ 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 di funzionamento. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno a vapore non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che il forno a vapore venga allacciato alla rete 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”, par. “Allacciamento elettrico”).
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare il forno a vapore dalla rete elettrica. Per farlo, controllare quanto segue:
  - disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
  - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Se il forno a vapore è stato incassato dietro un frontale del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione il forno. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il forno, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

## Impiego corretto

- ▶ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde e del vapore caldo. Il forno a vapore diventa caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con il vano cottura, le pietanze, gli accessori, le griglie di introduzione e il vapore molto caldo. Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa delle pietanze molto calde. Le pietanze potrebbero traboccare introducendo o prelevando i recipienti di cottura. Con il vapore è possibile bruciarsi. Quando si prelevano o si estraggono i recipienti di cottura, fare attenzione che le pietanze calde non trabocchino.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa delle pietanze molto calde. Al termine di un procedimento di cottura nel generatore di vapore è presente ancora acqua molto calda che viene reimpressa nel serbatoio acqua. Quando si estrae e si sposta il serbatoio acqua fare attenzione che non si capovolga.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il forno a vapore per la preparazione e il riscaldamento di barattoli o vasi.
- ▶ Le stoviglie in plastica non resistenti alle temperature alte e al vapore, si fondono con queste temperature e possono danneggiare il forno. Per la cottura a vapore 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.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.
- ▶ La portata dello sportello è di max. 8 kg. Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno a vapore potrebbe subire dei danni.
- ▶ Se nelle immediate vicinanze del forno a vapore si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non si incastri nello sportello del forno a vapore. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi.

## **Pulizia e manutenzione**

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Il vetro e le lastre dello sportello possono graffiarsi. Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ È possibile smontare le griglie di introduzione (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Pulire le griglie di introduzione”). Rimontare correttamente le griglie di introduzione.
- ▶ Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.

## **Accessori**

- ▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma del forno a vapore.

# Il Vostro contributo alla 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 riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

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

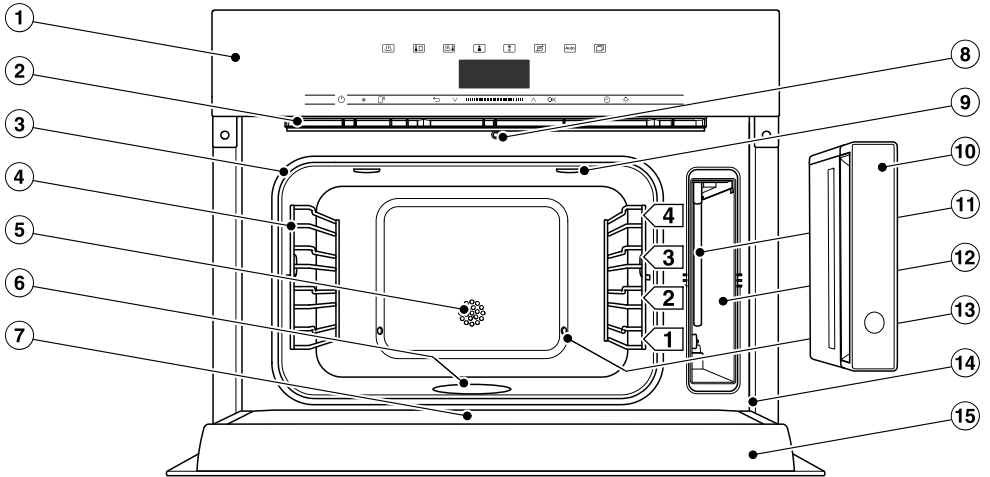
## Smaltimento delle apparecchiature

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



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

## Forno a vapore



- ① Comandi
- ② Uscita vapore
- ③ Guarnizione sportello
- ④ Griglia con 4 ripiani di introduzione
- ⑤ Sensore temperatura
- ⑥ Resistenza a pavimento
- ⑦ Canaletta di raccolta
- ⑧ Apertura automatica dello sportello per ridurre il vapore
- ⑨ Luce a LED del vano cottura
- ⑩ Serbatoio dell'acqua con protezione antiribocco estraibile
- ⑪ Tubicino di aspirazione
- ⑫ Vano per serbatoio acqua
- ⑬ Ingresso vapore
- ⑭ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑮ Sportello

# Panoramica

---

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

## Targhetta dati

La targhetta dati è visibile sul telaio frontale a sportello aperto.

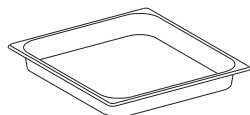
Sulla targhetta sono riportati la definizione del modello del forno, il numero di fabbricazione e i dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza max. assorbita).

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

## Accessori in dotazione

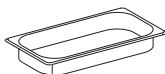
Si possono ordinare tutti gli accessori in dotazione e non, per i dettagli v. cap. "Accessori su richiesta".

### DGG 1/1-40L



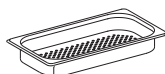
1 leccarda  
per raccogliere o liquidi che gocciolano. All'occorrenza la leccarda può anche essere usata come recipiente di cottura.  
375 x 394 x 40 mm (LxPxH)

### DGG 1/2-40L



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

### DGGL 1/2-40L



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

### DMSR 1/1L



1 griglia per appoggiare le proprie stoviglie

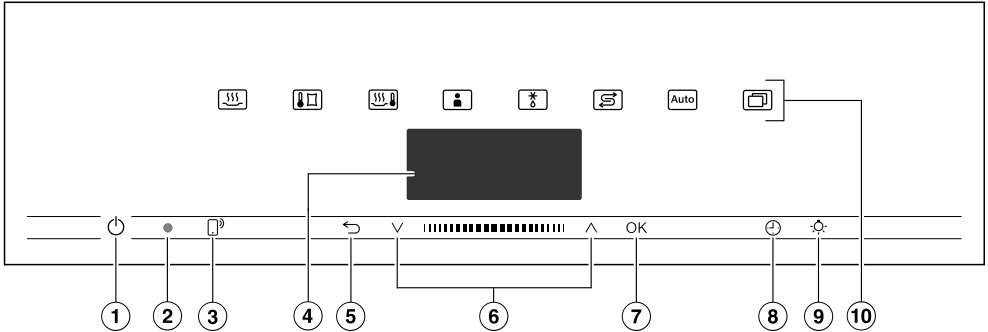
### Pastiglie decalcificanti







Per decalcificare il forno a vapore

### Ricettario Miele "Cucinare a vapore"

Le migliori ricette internazionali dalla cucina-laboratorio Miele






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

# Comandi

---


## Tasto On/Off

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


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

## Display

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

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

## Tasti sensore




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

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



## Tasti sensore sopra il display

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

## Tasti sensore sotto il display





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

## Comandi

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

## Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

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

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

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

## Selezionare la voce menù

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

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

- Confermare la selezione con **OK**.

## Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

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

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

- Confermare con **OK**.

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

## Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

Alcune impostazioni sono rappresentate da una barra a segmenti **■ ■ ■ ■ □ □ □ □**. Quando tutti i segmenti sono indicati, è selezionato il valore massimo.

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

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


- Confermare la selezione con **OK**.

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

# Attività


---

## Selezionare modalità o funzione

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

- Toccare il tasto sensore della modalità o funzione desiderata.

Il tasto sensore sul pannello comandi è acceso in arancione.

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

## Cambiare modalità


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

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

- Toccare il tasto sensore della nuova modalità o funzione.


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

Il tasto sensore della modalità modificata si accende di arancione.

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

## Immettere cifre

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

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


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

- Confermare con *OK*.

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

## Immettere lettere

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

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

Il carattere selezionato appare sulla riga superiore.

**Suggerimento:** Sono disponibili al massimo 10 caratteri.

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


- Selezionare gli altri caratteri.


- Quando è stato immesso il nome, selezionare  $\checkmark$ .

- Confermare con *OK*.


Il nome viene salvato.

## Attivare MobileStart

- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

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

# Funzionamento

---

## Serbatoio acqua

La capacità massima è di 1,5 l, quella minima di 0,5 l. Sul serbatoio si trovano delle tacche. La tacca 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 residua molto calda che viene reimpressa nel serbatoio acqua. Al termine di ogni procedimento di cottura con vapore vuotare il serbatoio acqua.

## Leccarda

Inserire la leccarda nel ripiano 1, quando si cuociono pietanze in recipienti forati. Il liquido che gocciola può raccogliersi nella leccarda e il liquido si può eliminare facilmente.

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

## Temperatura

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

## Durata di cottura

È possibile impostare una durata di cottura da 1 minuto (0:01) fino a 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 a vapore il tempo di cottura inizia a decorrere solo quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

## Rumori


Dopo aver acceso il forno a vapore, nel corso del funzionamento e dopo averlo spento si sente un rumore (brusio). Questo rumore non presuppone un malfunzionamento oppure un difetto dell'apparecchio. Accade quando l'acqua affluisce o viene scaricata.

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



## Fase di riscaldamento

Mentre il forno a vapore riscalda alla temperatura impostata, a display compare la temperatura del forno che aumenta e Riscaldamento.

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

## Fase di cottura

Una volta raggiunta la temperatura impostata ha inizio la fase di cottura. Nel corso della fase di cottura sul display viene visualizzato il tempo residuo.

## Riduzione del vapore

Se si cuoce con una temperatura a partire da ca. 80 °C, poco prima della fine della durata di cottura, lo sportello si apre automaticamente di una fessura di modo che il vapore possa fuoriuscire dal vano cottura. A display compare Riduzione vapore. Lo sportello si chiude in automatico.

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

## Illuminazione vano cottura

Di serie per risparmiare energia il forno a vapore spegne la luce del vano cottura dopo essere stato avviato.

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

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

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

# Al primo avvio

## Miele@home

Il forno è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo sono necessari:

- 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 alla rete WLAN, con la app è possibile p.es. eseguire le seguenti azioni:

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del forno
- visualizzare indicazioni relative ai processi di cottura del forno
- terminare processi 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 dell'elettrodomestico il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

## Disponibilità connessione WLAN

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

## Disponibilità Miele@home

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

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

Informazioni relative alla disponibilità sono riportate sulla pagina internet [www.miele.com](http://www.miele.com).


## App Miele

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



## Impostazioni di base

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

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.


Il forno a vapore diventa caldo durante il funzionamento.

Per questioni di sicurezza, il forno a vapore deve essere usato solo se incassato.

Il forno a vapore si accende automaticamente nel momento in cui viene allacciato alla rete elettrica.

## Impostare la lingua

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

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

## Impostare la posizione

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

## Connettere Miele@home

A display compare Connetti "Miele@home".

- Se si desidera connettere subito Miele@home, selezionare *Avanti* e confermare con *OK*.
- Se si desidera rimandare la connessione, selezionare *Saltare* e confermare con *OK*.  
Informazioni relative alla successiva connessione sono riportate al capitolo "Impostazioni", par. "Miele@home".
- Se si desidera connettere Miele@home subito, selezionare il metodo di connessione desiderato.

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

## Impostare la data

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

## Impostare l'ora

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

# Al primo avvio

---

## Impostare la durezza dell'acqua

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

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

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

## Concludere il primo avvio

- Seguire altre eventuali indicazioni a display.

Le operazioni necessarie per il primo avvio sono terminate.

## Pulire il forno a vapore per la prima volta

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno 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.
- Togliere la protezione antitrabocco.
- Risciacquare il serbatoio a mano.

## Pulire gli accessori/il vano cottura

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

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

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


### Regolare il punto di ebollizione

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

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

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

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







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

### Regolare il punto di ebollizione dopo un trasloco

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

# Impostazioni

## Elenco impostazioni

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

\* Impostazione di serie



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



\* Impostazione di serie

# Impostazioni

---

## Accedere al menù “Impostazioni”

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

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




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

## Lingua

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

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

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

## Orologio

### Visualizzazione

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora per il forno a vapore spento:

- On  
L'ora viene sempre visualizzata a display.  
Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | On, tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto.  
Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | Off, si deve accendere il forno a vapore 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 a display è visualizzata solo dalle 5 h alle 23 h. Nel tempo restante il display è oscurato.



## 24h / 12h

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

## Impostare

Impostare le ore e i minuti.



In seguito a un'interruzione della corrente, appare nuovamente l'ora attuale. L'ora viene memorizzata per ca. 150 ore.

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

## Data

Impostare la data.

## Illuminazione

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

# Impostazioni

---

## Display

### Luminosità

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

-   
luminosità massima

-   
luminosità minima

### QuickTouch

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

- On  
Se è stata inoltre selezionata l'impostazione Orologio | Visualizzazione | On o Spegnimento notturno, i tasti sensore reagiscono anche quando il forno a vapore è spento.

- Off  
Indipendentemente dall'impostazione Orologio | Visualizzazione i tasti sensore reagiscono solo quando il forno a vapore è acceso nonché 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 suona più volte una melodia a intervalli regolari.

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

-   
Volume massimo


-   
La melodia è spenta.

### Un tono solo

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

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

-   
Suono massimo

-   
Suono minimo


## Acustica tasti

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

- ■■■■■■■■  
Volume massimo

- □□□□□□  
L'acustica tasti è disattivata.

## Melodia di benvenuto

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

## Unità di misura

### Peso

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

### Temperatura

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

## Tenere in caldo

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

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

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

# Impostazioni

---

## Riduzione del vapore

- On  
Se la cottura si è svolta con una temperatura a partire da ca. 80 °C, poco prima della fine della durata di cottura, lo sportello del forno a vapore si apre automaticamente di una fessura. La funzione fa in modo che al momento dell'apertura dello sportello non fuoriesca così tanto vapore. Lo sportello si chiude in automatico.
- Off  
Se la riduzione vapore è disattivata, si spegne in automatico anche la funzione **Tenere in caldo**. Con la riduzione del vapore disattivata, quando si apre lo sportello fuoriesce molto vapore.

## Temperature consigliate

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

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

- Selezionare la modalità desiderata.

Compare la temperatura proposta e contemporaneamente l'area di possibile modifica.

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

## Durezza dell'acqua

Affinché il forno funzioni in modo ottimale e possa essere decalcificato al momento giusto, impostate la durezza dell'acqua locale. Maggiore è la durezza dell'acqua, maggiore sarà 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 utilizza acqua potabile in bottiglia, p.es. acqua minerale, utilizzare quella senza aggiunta di gas. Eseguire l'impostazione in base al contenuto di calcio. Il contenuto di calcio è riportato sull'etichetta della bottiglia in mg/l  $\text{Ca}^{2+}$  o ppm (mg  $\text{Ca}^{2+}$ /l).

È possibile impostare un grado di durezza tra 1 °dH e 70 °dH. Di serie è impostato il grado di durezza 15 °dH.

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

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l $\text{Ca}^{2+}$ o ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l)	Impostazione
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10


Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l $\text{Ca}^{2+}$ o ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l)	Impostazione
°dH	mmol/l		
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

# Impostazioni

---

## Sicurezza

### Blocco tasti

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

- On

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

- Off

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

### Blocco

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

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

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

- On

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

- Off

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

## Miele@home

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

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

- Attivare  
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è disattivato. La funzione WLAN viene nuovamente attivata.
- Disattivare  
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivato. Miele@home resta configurato, mentre la funzione viene WLAN disattivata.
- Stato connessione  
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivato. Sul display compaiono informazioni come qualità di ricezione WLAN, nome della rete e indirizzo IP.
- Connettere di nuovo  
Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. Resettare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione alla rete.
- Resettare  
Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. La funzione WLAN si spegne e la connessione alla rete WLAN si resetta all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home. Resettare le impostazioni di rete quando si smaltisce, si vende un forno a vapore oppure quando si mette in funzione un forno a vapore usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso all'elettrodomestico.
- Connettere  
Questa impostazione è visibile solo se non è stabilita ancora alcuna connessione alla rete WLAN. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home.


# Impostazioni


## Comando remoto

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

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

### Attivare MobileStart

- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

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

## Remote Update

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

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

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

### Attivazione/disattivazione

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

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



## Svolgimento del RemoteUpdate

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

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

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

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

L'aggiornamento può durare alcuni minuti.

Tenere conto di quanto segue con il RemoteUpdate:

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

## Versione software

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

## Rivenditori

Questa funzione consente di presentare ai rivenditori specializzati il forno a vapore senza riscaldamento. Per l'uso domestico, questa funzione non ha alcun utilizzo.

## Modalità fiera

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

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


# Impostazioni

---

## Impostazioni di serie

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

## Usare la funzione Timer

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


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

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

## Impostare il timer

Se è stata selezionata l'impostazione Display | QuickTouch | Off accendere il forno a vapore 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 tasto sensore .
- Se nel contempo è in corso un processo di cottura, selezionare **Timer**.

Compare la richiesta Impostare 00:00 Min..


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


Il tempo breve viene memorizzato.

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

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


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

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

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

I segnali acustico e ottico si spengono.

## Modificare il timer


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

Appare il timer (tempo breve).

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










Il tempo breve modificato viene memorizzato.

## Cancelare il tempo impostato sul timer

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

L'impostazione del timer viene cancellata.

## Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
Modalità di funzionamento		
Cottura a vapore 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Riscaldare 	100 °C	80–100 °C
Programmi personalizzati 		
Scongelare 	60 °C	50–60 °C
Decalcificazione 		
Programmi automatici 		
Altri/e 		
Scottare	–	–
Cottura di menù	–	–
Conservazione	90 °C	80–100 °C
Sterilizzare le stoviglie	–	–
Lievitazione impasto	–	–
Cottura a vapore Eco	100 °C	40–100 °C
Impostazioni 		
Ore di funzionamento		

- Accendere il forno a vapore.

Appare il menù principale.

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

Usare **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 desiderata.

Compaiono la modalità e la temperatura proposta.

- Modificare la temperatura proposta se necessario.

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

- Confermare con *OK*.

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

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

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

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

Aperto lo sportello è possibile che fuoriesca del vapore molto caldo. Con il vapore è possibile bruciarsi. Fare un passo indietro e aspettare che il vapore si sia disperso.


- Estrarre le pietanze dal vano.
- Spegnerne il forno a vapore.

# Uso

---

## Pulire il forno a vapore

- Togliere la leccarda dal vano cottura e vuotarla.

 Pericolo di ferirsi a causa dell'acqua molto calda.

Al termine della cottura rimane ancora acqua molto calda nel serbatoio con la quale ci si può bruciare.

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

- Estrarre il serbatoio dell'acqua.
- Togliere la protezione antitrabocco e vuotare il serbatoio.
- Pulire e asciugare l'intero apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

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

- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

## Aggiungere acqua

Se durante il procedimento di cottura si rileva mancanza di acqua, suona un segnale acustico e sul display compare l'invito a riempire il serbatoio di acqua pulita.

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

Il procedimento di cottura prosegue.

## Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura

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

- Selezionare il tasto sensore ↵.

A seconda della modalità possono comparire le seguenti impostazioni:



- Temperatura
- Durata 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 a svolgersi con i valori e le impostazioni modificati.

## Modificare la temperatura

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

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

Il procedimento di cottura procede con la temperatura impostata modificata.


# Uso

## Impostare durate di cottura

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

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

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

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

- *Durata cottura*

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

- *Fine alle*

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


- *Avvio alle*

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

■ Selezionare il tasto sensore .

■ Impostare i tempi desiderati.

■ Confermare con *OK*.

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

**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 a una temperatura di ca. 80 °C, poco prima della fine, a display appare *Riduzione vapore* e lo sportello si apre in automatico di una fessura.

■ 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 se l'apri-sportello automatico è nuovamente nella posizione iniziale. Non premerlo a mano altrimenti lo si danneggia.





## Modificare le durate di cottura impostate



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

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate le impostazioni.

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

## Cancellare le durate di cottura impostate

Nelle modalità Cottura a vapore , Sous-vide  e Cottura a vapore Eco è possibile cancellare Durata cottura.

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


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

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


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

## Interrompere il procedimento di cottura

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

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

Aperto lo sportello è possibile che fuoriesca del vapore molto caldo. Con il vapore è possibile bruciarsi. Fare un passo indietro e aspettare che il vapore si sia disperso.

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

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

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

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

Il procedimento riprende non appena si chiude lo sportello.

Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un sibilo.

Dapprima si ha una fase di riscaldamento, durante la quale la temperatura in aumento viene segnalata su display. Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, inizia a scorrere la durata residua.

Se nell'ultimo minuto della durata di cottura si apre lo sportello, il procedimento di cottura viene interrotto anticipatamente.

## Interrompere il procedimento di cottura

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

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

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

## Interrompere un procedimento di cottura senza durata impostata

- Selezionare il tasto sensore della modalità selezionata.

Appare il menù principale.

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

## Interrompere un procedimento di cottura con durata impostata

- Selezionare il tasto sensore della modalità selezionata.

Appare Interrompere procedim.?

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

## Informazioni importanti

---

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

### Peculiarità della cottura a vapore

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

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

### Stoviglie di cottura

#### Recipienti di cottura

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

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

#### Proprie stoviglie

È possibile utilizzare anche le proprie stoviglie. Tenere presente:

- le stoviglie devono essere adatte alle alte temperature (fino a 100 °C) e resistenti al vapore. Se si utilizzano recipienti in plastica, informarsi presso il produttore se sono adatti.
- Le stoviglie con pareti spesse, ad es. in porcellana, ceramica o terracotta, sono poco indicate per la cottura a vapore. Le pareti spesse sono cattive conduttrici di calore e aumentano notevolmente la durata di cottura indicata nelle tabelle.
- Posizionare le stoviglie sulla griglia inserita, non sul fondo del vano cottura.
- Tra il bordo superiore del recipiente e il cielo del vano cottura deve rimanere una certa distanza affinché nel recipiente penetri una quantità di vapore sufficiente.

#### Leccarda

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

Il liquido che gocciola può raccogliersi nella leccarda e il liquido si può eliminare facilmente.

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

### **Livello di introduzione**

È possibile introdurre le pietanze sul ripiano che si desidera oppure contemporaneamente su più ripiani. La durata di cottura rimane in ogni caso invariata.

Se per la cottura a vapore si utilizzano contemporaneamente più recipienti di cottura alti, introdurre i recipienti in modo alternato. Lasciare possibilmente un ripiano 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 rispetto agli alimenti freschi. Più alimenti surgelati si infornano, più lunga risulta la fase di riscaldamento.

### **Temperatura**

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

### **Durata di cottura**

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

In linea di massima, la durata di cottura col vapore corrisponde a quella per la cottura convenzionale in pentola. Nei capitoli seguenti si indica se la durata di cottura è influenzata da determinati fattori.

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

### **Cottura con liquidi**

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

### **Ricette personali**

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


# Cottura a vapore

---

## Cottura a vapore Eco

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

Consigliamo le durate di cottura e le temperature indicate nelle tabelle al capitolo “Cottura a vapore”. All'occorrenza, è possibile prolungare la cottura.

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

## Impostazione

Altri/e  | Cottura a vapore Eco

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

### Selezionare la durata di cottura

Le durate di cottura sono indicative.

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

## Verdure

### Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, mondarla e tagliarla.

### Alimenti surgelati

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

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

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

### Recipienti di cottura

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

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

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

### Livello di introduzione

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

### Durata di cottura

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

ca. 17 minuti


patate non farinose, divise a metà:

ca. 20 minuti

### Impostazioni

Programmi automatici  | Verdure | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

## Cottura a vapore

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



## Cottura a vapore

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

🕒 Durata di cottura

# Cottura a vapore

---

## Pesce

### Alimenti freschi

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

### Alimenti surgelati

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

### Operazioni preliminari

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

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

### Recipienti di cottura

Ungere i recipienti forati.

### Livello di introduzione

Se si cuoce il pesce in un recipiente forato e contemporaneamente si cuociono altri alimenti in altri recipienti di cottura, evitare che il liquido del pesce goccioli sugli altri alimenti introducendo il recipiente col pesce direttamente sopra la leccarda/la teglia in vetro (a seconda del modello).

## Temperatura

### 85–90 °C

Cottura delicata di pesci particolari come la sogliola.

### 100 °C

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

## Durata di cottura

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


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

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


## Suggerimenti

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

## Impostazioni

Programmi automatici  | Pesce | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

## Cottura a vapore

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata cottura

## Carne

### Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

### Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima della cottura (v. cap. “Applicazioni speciali”, par. “Scongelare”).

### Operazioni preliminari

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

### Durata di cottura

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


## Suggerimenti

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

## Impostazioni

Programmi automatici  | Carne | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

## Cottura a vapore

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

🕒 Durata di cottura

## Riso

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

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

### Recipienti di cottura

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

### Preparazione

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

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


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

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

## Impostazioni



Programmi automatici  | Riso | ... |




oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

	 :	 [min]
<b>Riso a chicco lungo</b>		
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
<b>Riso a chicco tondo</b>		
Riso al latte	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Rapporto tra riso e liquido,  durata di cottura

# Cottura a vapore

## Cereali

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

I cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

## Impostazioni

Programmi automatici  | Cereali | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura



## Pasta

### Pasta secca

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

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

### Alimenti freschi


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

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

### Impostazioni


Programmi automatici  | Pasta fresca | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

# Cottura a vapore

---

## Canederli


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

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

## Impostazioni


Programmi automatici  | Pasta fresca | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

## Legumi, secchi

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


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

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

## Impostazioni

Programmi automatici  | Legumi | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

## Cottura a vapore

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

🕒 Durata di cottura

## Uova

Per preparare le uova sode, utilizzare recipienti forati.


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

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

## Impostazioni


Programmi automatici  | Uova di gallina | ... |


oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

# Cottura a vapore

## Frutta


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

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

## Impostazioni


Programmi automatici  | Frutta | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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


 Durata di cottura

## Insaccati

### Impostazioni


Programmi automatici  | Insaccati | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

## Crostacei

### Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei surgelati prima della cottura.

Sgusciarli, privarli del midollino e lavarli.

### Recipienti di cottura

Ungere i recipienti forati.

### Durata di cottura


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

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

### Impostazioni



Programmi automatici  | Crostacei | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella


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

 Temperatura,  Durata cottura

# Cottura a vapore

## Molluschi

### Alimenti freschi

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

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

### Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati.


### Durata di cottura

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

### Impostazioni



Programmi automatici  | Molluschi | ... |

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

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

 Temperatura,  Durata cottura



## Cottura di menù, manuale

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

Per la cottura di menù è possibile combinare diversi alimenti con durate di cottura diverse, p.es. filetto di scorfano con riso e broccoli.

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

### Livello di introduzione

Inserire gli alimenti che gocciolano (p.es. pesce) o che perdono colore (p.es. rapa rossa) direttamente sopra la leccarda o la teglia in vetro (in base al modello). Si evita così che sapore e colore possano intaccare altri alimenti a causa del liquido che gocciola.

### Temperatura

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

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

## Durata di cottura

Se si aumenta la temperatura consigliata, il tempo di cottura deve essere ridotto di ca.  $\frac{1}{3}$ .

### Esempio

#### Durate di cottura degli alimenti

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

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

#### Calcolo delle durate di cottura da impostare:

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

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

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

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

# Cottura a vapore

---

## Cottura di menù

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

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

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

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

Utilizzare solo alimenti freschi e di buona qualità.

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

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

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

Non utilizzare più volte un sacchetto per il sottovuoto.

Mettere la pietanza sottovuoto, utilizzando l'apposita macchina.

## Sous-vide

---

### Importanti indicazioni sull'uso


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

- utilizzare spezie ed erbe in modo più parsimonioso rispetto alla preparazione tradizionale, poiché incidono più intensamente sul sapore dell'alimento.  
È possibile cuocere gli alimenti anche non insaporiti con spezie e insaporirli al termine della cottura.
- Se si aggiungono sale, zucchero e liquidi, la durata di cottura si riduce.
- Con l'aggiunta di sostanze acide come limone o aceto, gli alimenti guadagnano in consistenza.
- Non utilizzare alcol o aglio, dal momento che potrebbe insorgere un retrogusto sgradevole.
- Usare solo sacchetti per sottovuoto adatti alla grandezza dell'alimento.  
Se il sacchetto per sottovuoto è troppo grande, può rimanervi troppa aria dentro.
- Se si vogliono cuocere più alimenti in un sacchetto per sottovuoto, disporre gli alimenti gli uni vicini agli altri nel sacchetto.
- Se si intendono cuocere più sacchetti per il sottovuoto contemporaneamente, disporli uno vicino all'altro sulla griglia.
- Le durate di cottura dipendono dallo spessore dell'alimento.
- Tenere chiuso lo sportello durante il procedimento di cottura. Aprire lo sportello allunga il procedimento di cottura e può condurre ad altri risultati di cottura.
- Le indicazioni sulla temperatura e sulla durata di cottura delle ricette Sous-vide non possono essere sempre considerate 1:1. Adattare le impostazioni al grado di cottura che si desidera.
- Cuocendo a basse temperature e con durata lunga può verificarsi che nel vano cottura si accumuli acqua. Il risultato di cottura non ne viene influenzato.
- Con temperatura elevata e/o durata di cottura lunga può succedere che manchi acqua. Controllare di tanto in tanto l'indicazione a display.

## Suggerimenti

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

## Utilizzare la modalità Sous-vide

- Risciacquare la pietanza con acqua fredda e asciugarla.
- Disporre la pietanza in un sacchetto per sottovuoto e aggiungervi eventualmente spezie o liquidi.
- Mettere la pietanza sottovuoto servendosi dell'apposito apparecchio.
- Inserire la leccarda al ripiano 1.
- Per un risultato di cottura ottimale introdurre la griglia al 2° ripiano di introduzione.
- Posizionare la pietanza sottovuoto (in caso di più sacchetti, disporli l'uno vicino all'altro) sulla griglia.
- Selezionare Sous-vide .
- Modificare la temperatura proposta se necessario.
- Confermare con *OK*.
- Eseguire eventualmente altre impostazioni (v. cap. "Uso").

# Sous-vide

---

## Possibili cause per risultati insoddisfacenti

Il sacchetto del sottovuoto si è aperto:

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

La pietanza ha un sapore strano:

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

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata cottura

# Sous-vide

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata cottura

\* Grado di cottura

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



## Riscaldare di nuovo

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

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

## Preparativi

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

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

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

## Impostazioni

Sous-vide 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

# Sous-vide

## Riscaldare di nuovo con la modalità Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Durata


<sup>1</sup> Grado di cottura

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

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

<sup>3</sup> Riscaldare solo nella salsa di cottura.

### Riscaldamento

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

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

Si possono riscaldare sia singoli alimenti, sia piatti composti da più pietanze (carne, verdura, patate).

### Stoviglie di cottura

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

### Tempo

La durata non dipende dal numero delle porzioni o dal recipiente di cottura.

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

### Suggerimenti

- Non riscaldare pezzi interi di grandi dimensioni come un arrosto, bensì in porzioni singole.
- Tagliare a metà pietanze compatte come peperoni ripieni o arrotolati.
- Riscaldare le salse separatamente. Fanno eccezione i piatti che vengono preparati nelle salse (ad es. il gulasch).
- Per questo coprire gli alimenti quando li si riscalda. Così si evita che il vapore condensi sulla stoviglia.
- Pietanze impanate, p.es. la cotoletta alla milanese, perdono la croccantezza.


### Riscaldare gli alimenti

- Coprire gli alimenti da riscaldare con un piatto, oppure con della pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore.
- Disporre gli alimenti sulla griglia o in un recipiente di cottura.

### Impostazioni

Riscaldare 

o


Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

## Altre applicazioni

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

<b>Alimenti</b>	 * [min]
<b>Verdura</b>	
Carote Cavolfiori Cavolo rapa Fagioli	6-7
<b>Contorni</b>	
Pasta Riso	3-4
Patate, tagliate a metà in senso longitudinale	12-14
Canederli	15-17
<b>Carne e pollame</b>	
Arrosto a fette, 1,5 cm di spessore Involtini, tagliati a fette Gulasch Ragù d'agnello	5-6
Polpette di carne (Königsberger Klopse)	13-15
Cotoletta di pollo Cotoletta di tacchino	7-8
<b>Pesce</b>	
Filetto di pesce, 2 cm di spessore	6-7
Filetto di pesce, 3 cm di spessore	7-8
<b>Piatti unici</b>	
Spaghetti, sugo di pomodoro	13-15
Arrosto di maiale, patate, verdure	12-14
Peperoni ripieni (tagliati a metà), riso	13-15
Polpette di pollo, riso	7-8
Minestra di verdure	2-3
Vellutata	3-4

## Altre applicazioni

<b>Alimenti</b>	<b>🕒* [min]</b>
Brodo	2-3
Stufato	4-5


🕒 Tempo

\* Le durate si intendono per gli alimenti riscaldati su un piatto e coperti da un piatto.

## Altre applicazioni

### 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 di scongelamento ottimale è 60 °C.

**Eccezioni:** carne macinata e selvaggina 50 °C.

### Operazioni preliminari e successive

Per lo scongelamento, rimuovere eventualmente la confezione.

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

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

### Recipienti di cottura

Per scongelare gli alimenti che gocciolano come pollame, utilizzare un recipiente di cottura forato con sotto la leccarda o la teglia in vetro (in base al modello). In questo modo gli alimenti non rimangono immersi nel liquido di scongelamento.

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


### Suggerimenti

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

### Impostazioni

Scongelare 

o

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di scongelamento: v. tabella

Tempo di compensazione: v. tabella

## Altre applicazioni

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

<b>Pietanza surgelata</b>	<b>Quantità</b>	<b>🔥 [°C]</b>	<b>🕒 [min]</b>	<b>⌚ [min]</b>
<b>Latte / Latticini</b>				
Formaggio a fette	125 g	60	15	10
Ricotta	250 g	60	20–25	10–15
Panna	250 g	60	20–25	10–15
Formaggio tenero	100 g	60	15	10–15
<b>Frutta</b>				
Mousse di mele	250 g	60	20–25	10–15
Mele a pezzi	250 g	60	20–25	10–15
Albicocche	500 g	60	25–28	15–20
Fragole	300 g	60	8–10	10–12
Lamponi/ribes	300 g	60	8	10–12
Ciliegie	150 g	60	15	10–15
Pesche	500 g	60	25–28	15–20
Prugne	250 g	60	20–25	10–15
Uva spina	250 g	60	20–22	10–15
<b>Verdura</b>				
Congelata in blocco	300 g	60	20–25	10–15
<b>Pesce</b>				
Filetti di pesce	400 g	60	15	10–15
Trote	500 g	60	15–18	10–15
Astice	300 g	60	25–30	10–15
Gamberetti	300 g	60	4–6	5
<b>Piatti pronti</b>				
Carne, verdura, contorni/ stufati / zuppe	480 g	60	20–25	10–15
<b>Carne</b>				
Arrosto, a fette	125–150 g l'uno	60	8–10	15–20
Carne macinata	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

## Altre applicazioni

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

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



### Scottare

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


La verdura che viene scottata mantiene meglio il colore.

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

### Impostazioni

Altri/e  | Scottare

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata scottare: 1 minuto

### Cottura di menù – automatica


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

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

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

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

### Utilizzare l'applicazione speciale Cottura di menù

- Selezionare Altri/e  | Cottura di menù.
- Selezionare e confermare gli alimenti desiderati.

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

- Selezionare e confermare i valori desiderati.
- Per aggiungere un altro alimento, selezionare *Aggiungere pietanza* e procedere come per il primo alimento.
- Ripetere eventualmente il procedimento anche per il terzo alimento.

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

## Altre applicazioni

---

- Se si cuociono alimenti che gocciolano o che colorano in recipienti forati, introdurli direttamente sulla vaschetta di raccolta o sulla leccarda in vetro (in base al modello). Si evita così che sapore e colore possano intaccare altri alimenti a causa del liquido che gocciola.

Al termine della fase di riscaldamento, il forno a vapore indica quando introdurre il successivo alimento. Quando si raggiunge questo momento, suona un segnale.

Questo processo si ripete eventualmente anche per il terzo alimento.

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

### Conservazione

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

### Vasetti

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

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

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

### Frutta

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

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

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

### Verdura

Mondare, lavare e, all'occorrenza, tagliare a pezzi la verdura.

Scottare la verdura, affinché conservi il suo colore (v. cap. "Applicazioni speciali" par. "Scottare").

### Livello di riempimento

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

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

### Carne e salsicce

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

### Suggerimenti

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


### Conservare gli alimenti

- Inserire la griglia al 1° ripiano.
- Disporre i vasetti sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.

### Impostazioni

Altri/e  | Conservazione

o

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata conservazione: v. tabella

## Altre applicazioni

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata

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

### Sterilizzare le stoviglie

Stoviglie e 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 alle alte temperature (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.


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

### Impostazioni

Altri/e  | Sterilizzare le stoviglie

Durata: da 1 minuto a 10 ore

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 15 minuti

### Lievitazione impasto


- Preparare l'impasto come da indicazioni nella ricetta.
- Disporre la scodella senza coperchio e con l'impasto sulla griglia inserita.

### Impostazioni

Altri/e  | Lievitazione impasto

Durata: in base alla ricetta

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: a seconda della ricetta

## Altre applicazioni

---


### Scaldare le salviette

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Scaldare salviette umide

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 70 °C

Durata di cottura: 2 minuti


### Fondere la gelatina

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Fondere la gelatina

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: 1 minuto

### Sciogliere il miele


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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Sciogliere il miele

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 60 °C

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

### Fondere il cioccolato


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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Fondere cioccolato

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 65 °C

Durata di cottura: 20 minuti

## Altre applicazioni

### Preparare lo yogurt

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

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

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

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

Yogurt e latte devono avere lo stesso contenuto di grassi.

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

Al termine della preparazione raffreddare subito lo yogurt in frigorifero.

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


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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Preparare yogurt

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: 5:00 h

### Possibili cause per risultati insoddisfacenti

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

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

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



### Cuocere la pancetta


La pancetta non diventa dorata.

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Sciogliere il lardo

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

### Stufare le cipolle


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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Stufare le cipolle

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

## Altre applicazioni

---

### Estrarre il succo

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

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

### Operazioni preliminari

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

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

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


### Suggerimenti

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

### Estrarre il succo

- Sistemare la frutta già preparata in un recipiente forato.
- Disporvi sotto un contenitore non forato o la leccarda o la teglia in vetro per raccogliere il succo (in base al modello).

### Impostazioni

Cottura a vapore 


Temperatura: 100 °C

Durata: 40-70 minuti

### Spellare gli alimenti


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

### Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

 Durata


### Conservare le mele

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Frutta | Mele | Alimento intero

oppure

Cottura a vapore 


Temperatura: 50 °C

Durata di conservazione: 5 minuti

### Preparare uova strapazzate

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


### Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

### Ore di funzionamento


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

# Programmi automatici


---

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

## Categorie

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

## Utilizzare i programmi automatici


- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco di selezione.


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

Compaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

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

## Indicazioni sull'uso

- Al termine della cottura, lasciare che il vano cottura si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.
- Le indicazioni del peso fanno riferimento al peso per singolo pezzo. Si possono cuocere contemporaneamente un pezzo di salmone da 250 g o dieci pezzi di salmone di complessivamente 250 g.
- 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 chicco lungo e riso a grani tondi, si ha anche la scelta Generale. Utilizzare questo programma automatico se si desidera preparare riso a chicco lungo e riso a chicco tondo, non disponibili come programma automatico specifico.
- Con alcuni programmi automatici l'ora di avvio o di fine può essere spostata con Avvio alle o Fine alle.
- Alla voce menù Visualizzare fasi di cottura sono elencate le singole fasi di cottura del programma automatico. Per alcuni programmi automatici è disponibile inoltre la voce menù Visualizzare azioni. Azioni necessarie, p.es. per introdurre le pietanze oppure per aggiungere ingredienti, possono essere visualizzate da questa voce menù. Durante la cottura è possibile visualizzare le azioni con Informazioni .

- Se si introducono gli alimenti nel vano cottura molto caldo, fare attenzione quando si apre lo sportello. Può fuoriuscire vapore caldo. Fare un passo indietro e aspettare che si sia disperso. Accertarsi di non venire a contatto né con il vapore molto caldo né con le pareti di cottura calde. Pericolo di ustionarsi e scottarsi.
- Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare Prolung. cottura.
- I programmi automatici possono essere salvati come Programmi personalizzati. A tale scopo, al termine di un programma automatico selezionare il tasto sensore ↵.

## Programmi personalizzati

---

È possibile creare e salvare max. 20 programmi personalizzati.

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


Richiamandolo e riavviandolo, il programma si svolge in automatico.

Altre possibilità per creare programmi personalizzati:

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

Infine immettere un nome programma.

### Creare programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .
- Selezionare Creare programma.

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

Seguire le indicazioni visualizzate a display:

- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.
- Selezionare Terminare fase cottura.

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

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

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

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


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

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

- Confermare con OK.

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


## Avviare i programmi personalizzati

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

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


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

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

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

## Modificare le fasi di cottura

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

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

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


- Confermare con *OK*.

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

# Programmi personalizzati

---

## Modificare nome


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

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



- Confermare con OK.

Il programma viene rinominato.

## Cancellare i programmi personalizzati

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




Il programma viene cancellato.




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



# Indicazioni per organismi di controllo




## Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità cottura a vapore )

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

<sup>4</sup> Ripiano/i, <sup>2</sup> Temperatura,  Durata di cottura

- 1 Introdurre la leccarda in vetro o la vaschetta di raccolta (in base al modello) nel ripiano 1.
- 2 \* Immettere la pietanza test nel vano cottura freddo (prima che inizi la fase di riscaldamento).
- 3 Inserire 2 DGGL 1/2-40L in successione nel ripiano.
- 4 Inserire rispettivamente 2 DGGL 1/2-40L in successione nei ripiani di introduzione.
- 5 Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85 °C.


## Pietanze test Cottura menù<sup>1</sup> (modalità cottura a vapore )

Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 <sup>4</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	Altezza [cm]	 [min]
Patate non farinose, in quarti <sup>3</sup>	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Filetto di salmone, surgelato, che non ha iniziato a scongelarsi	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoli a rosette	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

<sup>4</sup> Ripiano, <sup>2</sup> Temperatura,  Durata di cottura


- 1 Per la procedura v. cap. “Cottura a vapore”, par. “Cottura di menù”.
- 2 Introdurre la leccarda in vetro o la leccarda (in base al modello) nel ripiano 1.
- 3 Immettere la 1° pietanza test (patate) nel vano cottura freddo (prima che inizi la fase di riscaldamento).

## Pulizia e manutenzione

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare, se si utilizzano prodotti non adatti.

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

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

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

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

Se lo sporco agisce a lungo, in determinate circostanze diventa impossibile eliminarlo.

Le superfici potrebbero decolorarsi o alterarsi.

Eliminare subito lo 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.

**Suggerimento:** 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 poi aperto lo sportello.

### Prodotti non adatti

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

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

### Pulire il frontale

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

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

## Pulizia e manutenzione

---

### Pulire il vano cottura

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

- Eliminare:
  - la condensa con una spugna o un panno spugna,
  - eliminare i residui di grasso con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

Dopo un lungo utilizzo, la **resistenza situata sul fondo** può decolorarsi a causa del gocciolamento di liquidi. La funzionalità non ne è pregiudicata.

La **guarnizione dello sportello** è predisposta per durare l'intero ciclo di vita dell'apparecchio. Se la guarnizione dello sportello deve essere comunque sostituita, rivolgersi all'assistenza tecnica (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.

- Eliminare **subito** i residui di sporco con una spugna pulita, detersivo per i piatti e acqua calda.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.

## Pulire il serbatoio dell'acqua

- Estrarre il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso.
- Togliere la protezione antitrabocco.
- Vuotare il serbatoio dell'acqua.
- Risciacquare il serbatoio dell'acqua a mano e infine asciugarlo per evitare che si formino residui di calcare.
- Riapplicare la protezione antitrabocco sul serbatoio. Accertarsi che la protezione antitrabocco si agganci correttamente.

## Pulire gli accessori

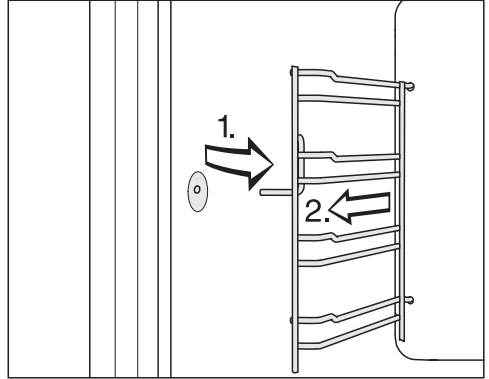
Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

## Pulire leccarda, griglia, recipienti di cottura

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

## Pulire le griglie di introduzione

Le griglie di introduzione possono essere lavate in lavastoviglie.



- Estrarre le griglie di introduzione frontalmente dal fissaggio (1.) e smontarle (2.).
- Pulire le griglie in lavastoviglie oppure con un panno in spugna, detersivo per i piatti e acqua calda.

Per il **montaggio** seguire la procedura in ordine inverso.

- Rimontare correttamente le griglie di introduzione.

Se non vengono inserite correttamente non è garantito il sistema anti-estrazione e antiribaltamento.

## Pulizia e manutenzione

### Decalcificare il forno a vapore

Per la decalcificazione si consigliano le pastiglie Miele (v. “Accessori su richiesta”). Sono state sviluppate per i prodotti Miele per ottimizzare il processo di decalcificazione. Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o altre sostanze indesiderate, come p.es. cloruri, possono danneggiare il prodotto. Inoltre non si può garantire l'effetto desiderato se non si rispetta la concentrazione del decalcificante.

Se la soluzione decalcificante dovesse giungere a contatto con il metallo, questo si potrebbe macchiare.


Eliminare subito con un panno la soluzione decalcificante.

Dopo un certo tempo è necessario decalcificare il forno a vapore. Quando giunge il momento della decalcificazione, sul display viene visualizzato il numero dei procedimenti di cottura rimanenti. Dopo l'ultimo procedimento di cottura, il forno a vapore si blocca.


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

Nel corso del processo di decalcificazione occorre vuotare, risciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.

Le funzioni *Avvio alle* e *Fine alle* non sono proposte con la decalcificazione.

- Accendere il forno a selezionare Decalcificazione .

Sul display appare l'indicazione *Attendere....* Viene preparato il procedimento di decalcificazione. Può durare alcuni minuti. Quando la preparazione è terminata, si richiede di rabboccare il serbatoio di acqua.

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

Compare la durata residua. Si avvia il procedimento di decalcificazione.

Non spegnere assolutamente il forno a vapore prima che il procedimento di decalcificazione sia terminato altrimenti è necessario riavviarlo.

Nel corso del procedimento occorre risciacquare due volte il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- Confermare rispettivamente con *OK*.

Al termine della durata residua compare *Fine* e suona un segnale.

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

## Cosa fare se...

---

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.

Sotto [www.miele.it/c/service-10.htm](http://www.miele.it/c/service-10.htm) si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti.

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

### Segnalazioni sulle spie/sul display


Problema	Causa e rimedio
F44	Si è verificato un guasto tecnico. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegnere il forno a vapore e riaccenderlo dopo alcuni minuti.</li><li>■ Qualora la segnalazione di errore ricomparisse, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.</li></ul>
<b>Sul display viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.</b>	Si è verificato un guasto nell'elettronica. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Staccare il forno a vapore dalla rete elettrica per circa 1 minuto.</li><li>■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.</li></ul>



**Comportamento inaspettato**

Problema	Causa e rimedio
<p><b>Il forno non diventa caldo.</b></p>	<p>La modalità fiera è attiva. Il forno può essere utilizzato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. "Impostazioni", par. "Rivenditori").</li> </ul> <p>Il vano cottura si è riscaldato per il funzionamento del cassetto termico montato sotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aprire lo sportello e lasciare raffreddare il vano cottura.</li> </ul>
<p><b>Il forno a vapore non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco.</b></p>	<p>La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento si differenzia da quello vecchio per almeno 300 metri di altitudine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Decalcificare il forno a vapore").</li> </ul>
<p><b>Durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti?</b></p>	<p>Lo sportello non è chiuso bene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chiudere lo sportello.</li> </ul> <p>La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eventualmente premere la guarnizione in modo che risulti applicata uniformemente su ogni punto.</li> </ul> <p>La guarnizione dello sportello è danneggiata, p.es. ci sono delle crepe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sostituire la guarnizione. È possibile ordinarla tramite l'assistenza tecnica Miele (per i contatti v. in fondo alle presenti istruzioni).</li> </ul>
<p><b>Le funzioni Avvio alle e Fine alle non vengono riportate.</b></p>	<p>La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, p.es. al termine di un procedimento di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aprire lo sportello e lasciare raffreddare il vano cottura.</li> </ul> <p>Per Decalcificazione generalmente, queste funzioni non sono disponibili.</p>

## Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
<b>I tasti sensore non reagiscono.</b>	È stata selezionata l'impostazione Display   QuickTouch   Off. In questo modo i tasti sensore non reagiscono a forno spento. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quando si accende il forno a vapore, i tasti sensore reagiscono. Se si desidera che i tasti sensore reagiscano sempre, anche con forno a vapore spento, selezionare l'impostazione Display   QuickTouch   On.</li> </ul>
	Il forno a vapore non è allacciato alla rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare se la spina del forno a vapore è inserita nella presa.</li> <li>■ Verificare se è scattato l'interruttore principale dell'impianto elettrico. Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul>
	Vi è un problema nell'elettronica. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toccare il tasto on/off  finché il display si spegne e il forno a vapore si riavvia.</li> </ul>

## Rumori

Problema	Causa e rimedio
<b>Quando è in funzione il forno a vapore e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.</b>	Il rumore non indica un difetto di funzionamento dell'apparecchio o un'anomalia. Si genera quando affluisce o quando si scarica acqua.
<b>Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola?</b>	La ventola 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.
<b>Rimettendo in funzione l'apparecchio si avverte un sibilo.</b>	Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un sibilo. Non si tratta di un guasto.

**Problemi generali o guasti tecnici**

Problema	Causa e rimedio
<p><b>Non è possibile accendere il forno a vapore.</b></p>	<p>È scattato il fusibile/l'interruttore generale dell'impianto elettrico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ripristinare il fusibile principale dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).</li> </ul> <p>Può essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Staccare per 1 minuto circa il forno a vapore dalla rete elettrica                     <ul style="list-style-type: none"> <li>– disinserire l'interruttore automatico principale oppure</li> <li>– disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita).</li> </ul> </li> <li>■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica Miele.</li> </ul>
<p><b>La luce del vano cottura non funziona.</b></p>	<p>La lampadina è difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contattare il servizio di assistenza se deve essere sostituita la lampadina.</li> </ul>

## Accessori su richiesta

---

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'elettrodomestico in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito [www.miele.it](http://www.miele.it).

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

### Stoviglie di cottura

Miele offre un'ampia scelta di stoviglie per la cottura. Queste si adattano perfettamente agli elettrodomestici Miele per la loro funzione e per le misure. Informazioni dettagliate sui singoli prodotti sono disponibili sul sito di Miele.

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

### Prodotti per la pulizia

- Pastiglie per la decalcificazione (6 pezzi)
- Panno universale in microfibra per rimuovere impronte e sporco lieve

Sotto [www.miele.it/c/service-10.htm](http://www.miele.it/c/service-10.htm) si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti e ai pezzi di ricambio Miele.

### Contatti in caso di guasto

In caso di guasti che non si è in grado di risolvere da soli, contattare il negozio specializzato Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.

È possibile visualizzare i contenuti online dell'assistenza tecnica sotto [www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm](http://www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm).

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo alle presenti istruzioni.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello del fornitore e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati.

Queste informazioni possono essere ricavate dalla targhetta dati visibile, a sportello aperto, sulla cornice frontale.

### Garanzia

La durata della garanzia prevista dalla legislazione vigente è di 2 anni.

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

# Installazione

---

## Istruzioni di sicurezza per il montaggio



Danni causati da un montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il forno.

Far montare il forno solo da personale qualificato.

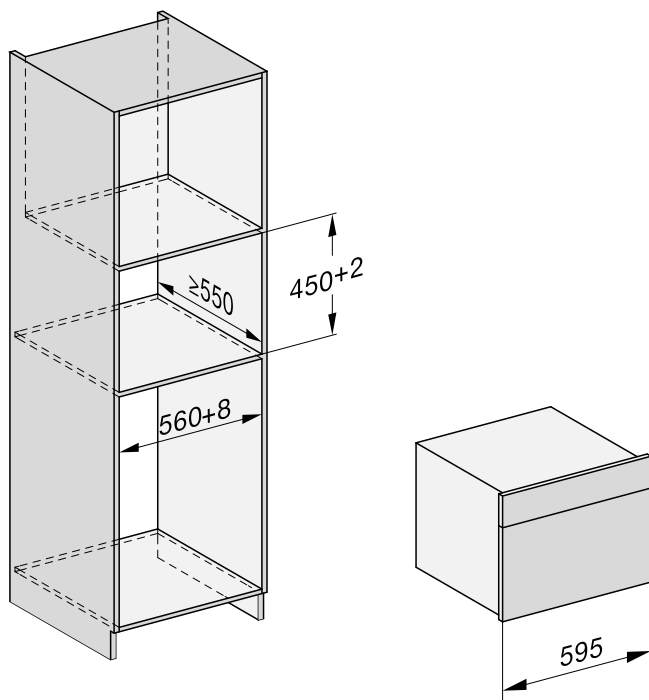
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a vapore devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica per non danneggiare il forno. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non allacciare il forno a vapore con queste prese alla rete 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, anche sul ripiano più alto, sia visibile il contenuto del recipiente. Solo in questo modo si evitano ferimenti a causa del trabocco di alimenti molto caldi.

## Misure d'incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.

### Incasso in un mobile a colonna

Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.

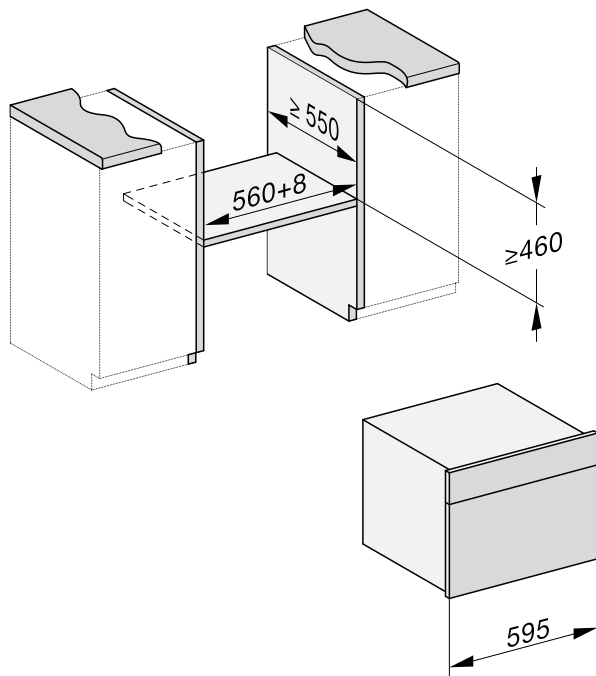


# Installazione

## Incasso in un mobile base

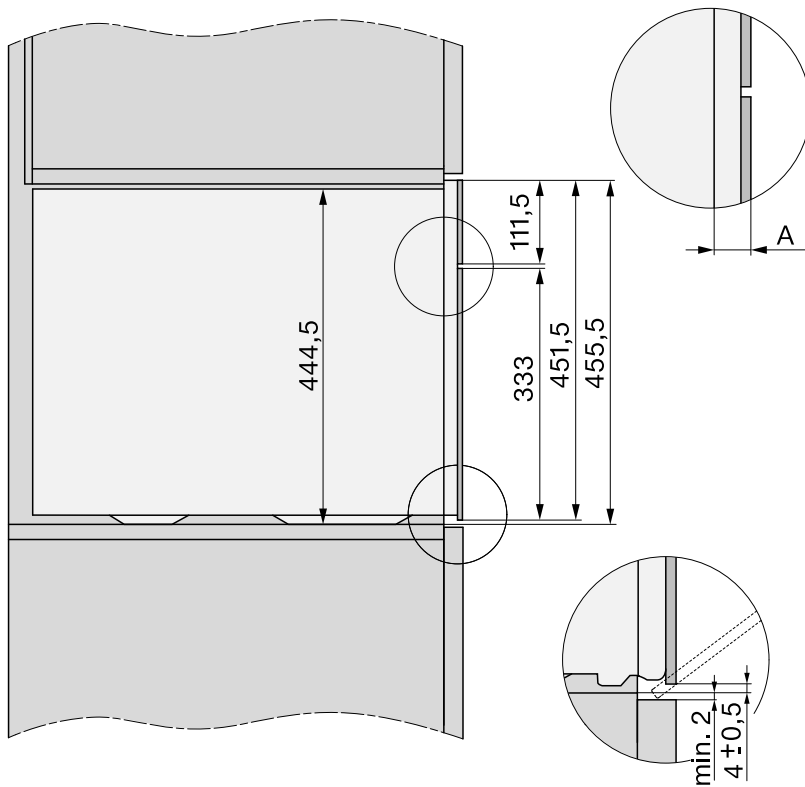
Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.

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





## Vista laterale

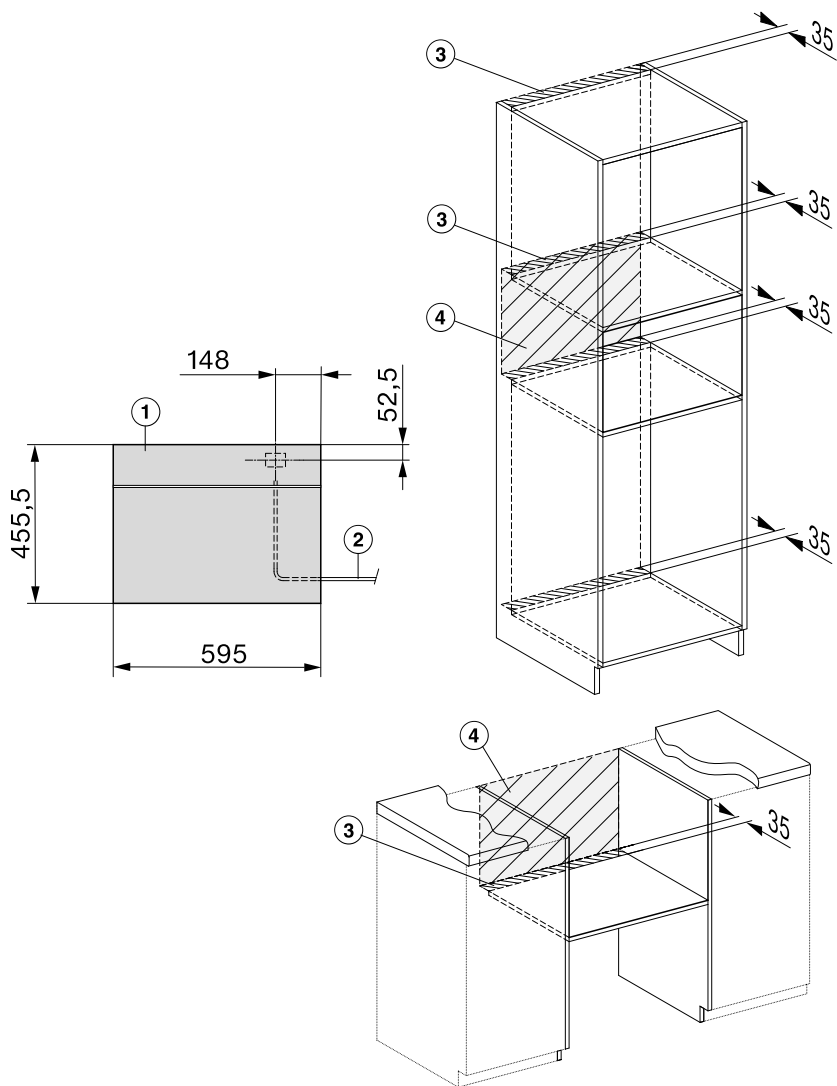


**A** Frontale in vetro: 22 mm

Frontale in metallo: 23,3 mm

# Installazione

## Allacciamento e aerazione



① Vista frontale

② Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm

③ Sezione di aerazione min. 180 cm<sup>2</sup>

④ Nessun allacciamento in questa area

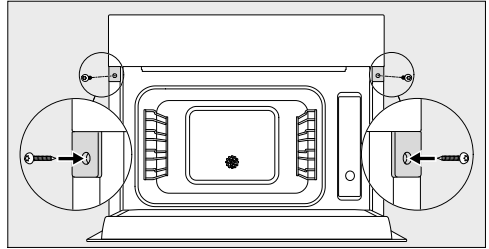
## Incassare il forno a vapore

- Allacciare il cavo di alimentazione elettrica al forno a vapore.

Danni causati da un 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 in posizione orizzontale. Eventuali divergenze dalla posizione orizzontale possono avere una tolleranza di max 2°.

- Spingere il forno nel mobile base e registrarne la posizione. Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato o danneggiato.
- Aprire lo sportello.




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

# Installazione

## Allacciamento elettrico

Il forno a vapore viene fornito pronto per essere allacciato alla rete elettrica tramite cavo e presa di sicurezza (Schuko).


Posizionare il forno a vapore in modo tale che la presa risulti accessibile. Se la presa non fosse accessibile, assicurarsi che al momento dell'installazione sia presente un dispositivo di separazione per ogni polo.

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Il collegamento del forno a vapore a prese multiple e prolunghe può causare un sovraccarico dei cavi.

Per ragioni di sicurezza non utilizzare prese multiple e prolunghe.

L'impianto elettrico deve essere realizzato a regola d'arte (VDE 0100) e nel rispetto delle norme vigenti!

Per motivi di sicurezza si consiglia l'uso di un interruttore automatico differenziale (RCD) del tipo  nell'impianto della casa per l'allacciamento elettrico del forno a vapore.

Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale dello stesso tipo (disponibile presso il servizio di assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione sia effettuata da personale specializzato o dal servizio di assistenza tecnica Miele.

Per l'assorbimento nominale e la protezione, vedere le istruzioni d'uso oppure la targhetta dati. Confrontare questi dati con i dati dell'allacciamento elettrico in loco.

In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

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

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

## 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.it](http://www.miele.it)
- Service, richiedere informazioni, istruzioni d'uso, su <https://miele.it/manuale-istruzioni> mediante indicazione del nome prodotto o del numero di fabbricazione

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

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

## Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione

---

Per usare e gestire il modulo di comunicazione, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source.

Questo software/questi componenti software sono protetti dal punto di vista dei diritti. Sono tutelati i poteri in capo a Miele e a terzi derivanti dai diritti d'autore.

Inoltre, il presente modulo di comunicazione contiene componenti di sistema che vengono consegnati alle condizioni di licenza previste da Open Source. È possibile consultare i componenti Open Source, i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza di volta in volta in vigore nonché eventuali ulteriori informazioni localmente tramite IP mediante un web browser (*http://<indirizzo ip>/Licenses*). Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27  
39057 S. Michele-Appiano (BZ)

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania



**Servizio Clienti**

**0471 670505**



**[www.miele.it](http://www.miele.it)**

**[info@miele.it](mailto:info@miele.it)**

DG 7440

it-IT

M.-Nr. 11 243 980 / 05