

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




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

# Indice

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze</b> .....     | <b>8</b>  |
| <b>Tutela dell'ambiente</b> .....                         | <b>18</b> |
| <b>Panoramica</b> .....                                   | <b>19</b> |
| Forno a vapore combinato .....                            | 19        |
| Targhetta dati .....                                      | 21        |
| Accessori in dotazione .....                              | 21        |
| <b>Dispositivi di comando</b> .....                       | <b>24</b> |
| Tasto On/Off .....  | 25        |
| Sensore di prossimità .....                               | 25        |
| Sensori .....   | 26        |
| Display touch .....                                       | 27        |
| Simboli .....   | 28        |
| <b>Norme operative</b> .....                              | <b>29</b> |
| Selezionare la voce menù .....                            | 29        |
| Sfogliare .....   | 29        |
| Uscire dal menù .....                                     | 29        |
| Modificare il valore o l'impostazione .....               | 29        |
| Modificare l'impostazione in un elenco di selezione ..... | 29        |
| Immettere le cifre con il rullo numerico .....            | 29        |
| Immettere cifre con il tastierino numerico .....          | 29        |
| Modificare l'impostazione con una barra a segmenti .....  | 30        |
| Immettere lettere .....                                   | 30        |
| Visualizzare il menù contesto .....                       | 30        |
| Spostare le immissioni .....                              | 30        |
| Visualizzare il menù a tendina .....                      | 31        |
| Visualizzare Aiuto .....                                  | 31        |
| Attivare MobileStart .....                                | 31        |
| <b>Funzionamento</b> .....                                | <b>32</b> |
| Pannello comandi .....                                    | 32        |
| Serbatoio dell'acqua .....                                | 32        |
| Sonda termometrica .....                                  | 32        |
| Temperatura/temperatura nucleo .....                      | 32        |
| Umidità .....   | 32        |
| Durata di cottura .....                                   | 33        |
| Rumori .....  | 33        |
| Fase di riscaldamento .....                               | 33        |
| Fase di cottura .....                                     | 33        |
| Riduzione del vapore .....                                | 34        |
| Luce del vano cottura .....                               | 34        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Prima messa in funzione .....</b>   | <b>35</b> |
| Miele@home .....   | 35        |
| Impostazioni base .....  | 36        |
| Pulire per la prima volta il forno a vapore combinato .....                                    | 37        |
| Regolare la temperatura di ebollizione .....   | 38        |
| Riscaldare il forno a vapore combinato .....   | 39        |
| <b>Impostazioni.....</b>   | <b>40</b> |
| Le diverse impostazioni .....  | 40        |
| Accedere al menù “Impostazioni” .....  | 43        |
| Lingua  ..... | 43        |
| Orologio .....   | 43        |
| Data .....   | 44        |
| Illuminazione .....  | 44        |
| Schermata di avvio .....   | 45        |
| Display .....  | 45        |
| Volume .....   | 46        |
| Unità di misura.....   | 46        |
| Mantenere al caldo .....   | 46        |
| Riduzione del vapore.....  | 47        |
| Temperature proposte .....   | 47        |
| Booster .....  | 47        |
| Risciacquo automatico .....  | 47        |
| Durezza acqua .....  | 48        |
| Sensore di avvicinamento .....   | 50        |
| Sicurezza.....   | 51        |
| Riconoscimento frontale mobile .....   | 52        |
| Miele@home .....   | 52        |
| Comando remoto .....   | 53        |
| Attivare MobileStart.....  | 53        |
| SuperVision .....  | 54        |
| RemoteUpdate .....   | 55        |
| Versione software.....   | 56        |
| Informazioni legali .....  | 56        |
| Concessionario .....   | 56        |
| Impostazioni di serie.....   | 56        |
| <b>Allarme + timer .....</b>   | <b>57</b> |
| Utilizzare la funzione Allarme.....  | 57        |
| Utilizzare la funzione Timer .....   | 58        |
| <b>Menù principale e menù secondari.....</b>   | <b>59</b> |
| <b>Consigli per risparmiare energia elettrica.....</b>   | <b>61</b> |

# Indice

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Uso</b> .....   | <b>63</b> |
| Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura ..... | 64        |
| Modificare la temperatura e la temperatura nucleo .....                    | 65        |
| Modificare Umidità.....  | 65        |
| Impostare le durate di cottura .....                                       | 65        |
| Modificare le durate di cottura impostate .....                            | 66        |
| Cancellare le durate di cottura impostate .....                            | 66        |
| Interrompere il procedimento di cottura.....                               | 67        |
| Interrompere il procedimento di cottura.....                               | 67        |
| Preriscaldare il vano cottura .....  | 68        |
| Booster.....   | 68        |
| Preriscaldare.....   | 69        |
| Crisp function.....  | 69        |
| Attivare le immissioni di vapore .....                                     | 70        |
| Cambiare modalità di cottura .....   | 70        |
| <b>Nozioni pratiche e importanti</b> .....                                 | <b>71</b> |
| Gli attributi salienti della cottura al vapore .....                       | 71        |
| Recipienti di cottura .....  | 71        |
| Ripiano .....  | 72        |
| Alimenti surgelati.....  | 72        |
| Temperatura .....  | 72        |
| Durata di cottura.....   | 72        |
| Cottura con liquidi.....   | 72        |
| Ricette personali – Cottura al vapore.....                                 | 72        |
| Placca universale e griglia combi .....                                    | 73        |
| <b>Cottura al vapore</b> .....   | <b>74</b> |
| Eco -cottura al vapore.....  | 74        |
| Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....                          | 74        |
| Verdura.....   | 75        |
| Pesce.....   | 78        |
| Carne.....   | 81        |
| Riso.....  | 83        |
| Cereali .....  | 84        |
| Pasta.....   | 85        |
| Canederli.....   | 86        |
| Legumi, secchi .....   | 87        |
| Uova di gallina.....   | 89        |
| Frutta .....   | 90        |
| Insaccati.....   | 90        |
| Crostacei.....   | 91        |
| Molluschi .....  | 92        |
| Cottura menù – manuale .....   | 93        |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Sous-vide</b> .....                     | <b>95</b>  |
| <b>Usi speciali</b> .....                  | <b>103</b> |
| Riscaldare .....                           | 103        |
| Scongelare.....                            | 105        |
| Mix & Match .....                          | 108        |
| Cottura menù – automatica.....             | 116        |
| Sterilizzare .....                         | 117        |
| Sterilizzazione dolci.....                 | 120        |
| Essiccare.....                             | 121        |
| Usare il programma Sabbath e Yom-Tov.....  | 122        |
| Estrarre succhi .....                      | 124        |
| Sbollentare .....                          | 125        |
| Igienizzare stoviglie .....                | 125        |
| Riscaldare stoviglie.....                  | 126        |
| Mantenere al caldo .....                   | 126        |
| Far lievitare la pasta .....               | 127        |
| Riscaldare salviette umide .....           | 127        |
| Stemperare gelatina.....                   | 128        |
| Sciogliere miele .....                     | 128        |
| Fondere cioccolato.....                    | 129        |
| Rosolare cipolle .....                     | 129        |
| Sterilizzazione delle mele .....           | 130        |
| Preparare uova sbattute .....              | 130        |
| Confettura di frutta.....                  | 131        |
| Pelare alimenti .....                      | 132        |
| Preparare yogurt .....                     | 133        |
| <b>Programmi automatici</b> .....          | <b>134</b> |
| Categorie .....                            | 134        |
| Utilizzare i programmi automatici .....    | 134        |
| Indicazioni per l'uso .....                | 134        |
| Ricerca .....                              | 135        |
| <b>MyMiele</b> .....                       | <b>136</b> |
| <b>Programmi individuali</b> .....         | <b>137</b> |
| <b>Cuocere</b> .....                       | <b>141</b> |
| Consigli per cuocere al forno .....        | 141        |
| Suggerimenti per la cottura al forno ..... | 142        |
| Indicazioni relative alle modalità.....    | 142        |
| <b>Arrostire</b> .....                     | <b>144</b> |
| Indicazioni per arrostire .....            | 144        |

# Indice

---

|  |            |
|--|------------|
| Indicazioni relative alle modalità .....             | 144        |
| Sonda termometrica .....                             | 146        |
| <b>Grigliare</b> .....                               | <b>150</b> |
| Indicazioni per grigliare .....                      | 150        |
| Consigli per grigliare .....                         | 150        |
| Indicazioni relative alle modalità .....             | 151        |
| <b>Manutenzione e pulizia</b> .....                  | <b>152</b> |
| Indicazioni per la manutenzione e pulizia .....      | 152        |
| Detersivi non idonei .....                           | 153        |
| Pulire il frontale .....                             | 153        |
| PerfectClean .....                                   | 154        |
| Vano cottura .....                                   | 155        |
| Pulire il serbatoio dell'acqua .....                 | 156        |
| Accessori .....                                      | 157        |
| Pulire le griglie di supporto .....                  | 158        |
| Abbassare la resistenza Calore superiore/grill ..... | 159        |
| Manutenzione .....                                   | 160        |
| Ammollo .....  | 160        |
| Asciugatura .....                                    | 160        |
| Risciacquo .....                                     | 160        |
| Decalcificare .....                                  | 160        |
| HydroClean .....                                     | 162        |
| Smontare lo sportello .....                          | 166        |
| Montare lo sportello .....                           | 167        |
| <b>Cosa fare se ...</b> .....                        | <b>168</b> |
| Avvisi nel display .....                             | 168        |
| Comportamento inaspettato .....                      | 171        |
| Rumori .....   | 173        |
| Risultato non soddisfacente .....                    | 173        |
| Problemi generali o anomalie tecniche .....          | 174        |
| <b>Accessori su richiesta</b> .....                  | <b>177</b> |
| Recipienti di cottura .....                          | 177        |
| Varie .....  | 177        |
| Prodotti per pulizia e la cura .....                 | 177        |
| <b>Assistenza tecnica</b> .....                      | <b>178</b> |
| Contatti in caso di guasti .....                     | 178        |
| Garanzia .....                                       | 178        |
| <b>Installazione</b> .....                           | <b>179</b> |
| Avvertenze per l'installazione .....                 | 179        |

|  |            |
|--|------------|
| Indicazioni relative all'incasso .....                                 | 180        |
| Dimensioni incasso .....   | 181        |
| Incasso in un armadio a colonna .....                                  | 181        |
| Incasso in un mobile base .....  | 182        |
| Vista laterale .....   | 183        |
| Area di apertura del pannello comandi .....                            | 184        |
| Allacciamenti e aerazione .....  | 185        |
| Incassare il forno a vapore combinato.....                             | 186        |
| Allacciamento acqua pulita .....                                       | 187        |
| Scarico acqua.....   | 189        |
| Collegamento elettrico .....   | 190        |
| <b>Dati per gli istituti di controllo .....</b>                        | <b>192</b> |
| Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1.....             | 194        |
| <b>Dichiarazione di conformità .....</b>                               | <b>196</b> |
| <b>Diritti d'autore e licenze .....</b>                                | <b>197</b> |
| <b>Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione .....</b> | <b>198</b> |

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

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

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

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

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

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



### Uso corretto

- ▶ Questo forno a vapore combinato è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Questo forno a vapore combinato non è destinato per essere usato all'aperto.
- ▶ Il forno a vapore combinato va utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, per cuocere a vapore, cuocere al forno, arrostitire, grigliare, scongelare e riscaldare gli alimenti. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore combinato, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Possono eventualmente utilizzare questo forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso errato.
- ▶ Nel vano cottura sono integrate delle lampadine speciali per soddisfare specifiche esigenze (ad es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare queste lampadine speciali solo per l'uso previsto. Non sono adatte per illuminare l'ambiente. È necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico specializzato autorizzato da Miele o dall'assistenza tecnica Miele.
- ▶ Questo forno a vapore combinato comprende 2 sorgenti luminose della classe di efficienza energetica E.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Sorvegliare i bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire che i bambini possano accendere il forno a vapore combinato da soli.
- ▶ Tenere lontano dal forno a vapore combinato i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I bambini a partire dagli otto anni possono utilizzare il forno a vapore combinato senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.
- ▶ In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno a vapore combinato senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocare con il forno a vapore.
- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (ad es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.
- ▶ Pericolo di ferirsi con il vapore e le superfici calde. La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto agli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno a vapore combinato diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare il forno a vapore combinato mentre è in funzione. Tenere lontani i bambini dal forno a vapore combinato finché non si è raffreddato per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 10 kg. I bambini possono ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire ai bambini di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

### Sicurezza tecnica

- ▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un forno a vapore combinato danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il forno a vapore non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il forno a vapore combinato se è danneggiato.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.  
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno a vapore combinato è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia rispettata. In caso di dubbio, far controllare l'impianto da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a vapore combinato devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare i dati di allacciamento prima di collegare l'apparecchio. In caso di dubbio consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza. Non utilizzarle per collegare il forno a vapore combinato alla corrente elettrica.
- ▶ Per questioni di sicurezza, usare il forno solo se incassato.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Non installare e utilizzare questo apparecchio in luoghi di installazione non stazionari (ad es. sulle imbarcazioni).
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche è molto pericoloso per l'utente e può causare anomalie di funzionamento.  
Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Il diritto alla garanzia decade se il forno a vapore combinato non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che il forno a vapore combinato venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo "Installazione", voce "Collegamento elettrico").
- ▶ Per eseguire lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Accertarsene nel modo seguente:
  - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico oppure
  - svitare e rimuovere dalla sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico oppure
  - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Se il forno a vapore combinato è stato incassato dietro un frontale del mobile (ad es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione l'apparecchio. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il forno a vapore combinato, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.
- ▶ Il collegamento idrico deve essere eseguito solo da personale specializzato.  
Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati da errori di montaggio o di collegamento.
- ▶ Il forno a vapore combinato deve essere collegato solo all'acqua fredda.
- ▶ Il rubinetto del tubo di afflusso idrico deve essere facilmente accessibile a installazione ultimata del forno a vapore combinato.
- ▶ Prima di collegare i flessibili dell'acqua, controllare che non siano danneggiati.
- ▶ Il Waterproof-System integrato protegge dai danni causati dalla fuoriuscita di acqua solo nei seguenti casi:
  - Il forno a vapore combinato è installato correttamente (collegamento elettrico e idrico).
  - In presenza di guasti visibili, il forno a vapore combinato viene immediatamente riparato.
  - In caso di assenza prolungata (ad es. durante le vacanze), chiudere il rubinetto dell'acqua.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

### Uso corretto

► Pericolo di ferirsi con il vapore e le superfici calde. Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile bruciarsi a contatto con il vapore, le resistenze elettriche, il vano cottura, gli accessori e le pietanze.

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

► Pericolo di ferirsi con le pietanze calde.

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

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

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

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

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



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

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

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

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---

- ▶ La portata dello sportello è di max. 10 kg. Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non si incastrino nulla. Il forno a vapore combinato si può danneggiare.
- ▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze del forno quando si utilizzano oli e grassi. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere il forno a vapore e soffocare le fiamme, lasciando chiuso lo sportello.
- ▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno a vapore combinato acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Quando si grigliano degli alimenti e si prolunga troppo la durata di cottura, le pietanze si prosciugano e possono perfino prendere fuoco. Attenersi alle durate di cottura consigliate.
- ▶ Alcuni alimenti si asciugano facilmente e possono addirittura prendere fuoco a causa delle temperature troppo alte del grill. Non usare assolutamente le modalità grill per cuocere pane e panini precotti o per essiccare erbe aromatiche o fiori. Usare la modalità di cottura Aria calda più  oppure Calore superiore/inferiore .
- ▶ Se nel vano di cottura gli alimenti producono fumo, lasciare lo sportello chiuso per soffocare un eventuale principio d'incendio. Interrompere il procedimento di cottura, spegnendo il forno a vapore combinato e togliendo la spina dalla presa. Aprire lo sportello solo dopo che il fumo si è disperso.
- ▶ Se per la cottura degli alimenti si usano bevande alcoliche, tenere presente che l'alcol evapora a temperature alte e può prendere fuoco a contatto con i corpi termici caldi.

## Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

---


- ▶ Non rivestire mai il fondo del vano cottura, per es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno. Non appoggiare stoviglie, padelle, pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura. Se si desidera usare il fondo del vano cottura come superficie di appoggio, posizionare la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano cottura e sistemarvi le stoviglie. Accertarsi che il filtro sul fondo del vano non si sposti.
- ▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi della griglia.  
Non spostare avanti e indietro la griglia sul fondo del vano cottura.
- ▶ I residui grossolani di cibo possono intasare lo scarico dell'acqua e la pompa. Accertarsi che il filtro sul fondo del vano cottura sia inserito.
- ▶ Se si utilizza un apparecchio elettrico vicino al forno a vapore combinato, ad es. un frullatore a immersione, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato nello sportello del forno. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.
- ▶ Il vapore può giungere ai componenti che conducono tensione e far scattare un corto circuito. Inoltre, i componenti elettrici possono danneggiarsi. Non mettere mai in funzione un forno a vapore combinato senza coprilampada.



### Manutenzione e pulizia

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ A causa di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato. Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati.
- ▶ È possibile smontare le griglie di supporto (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Pulire le griglie di supporto”). Rimontare correttamente le griglie di supporto.
- ▶ Eliminare subito residui di cibo o di liquidi contenenti sale, depositatisi sulle superfici interne in acciaio, per evitare che col tempo vengano intaccate.

### Accessori

- ▶ Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si installano altri componenti, i diritti di garanzia e di responsabilità della casa produttrice non sono più validi.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del forno a vapore.
- ▶ Usare solo la speciale sonda termometrica Miele. Se la sonda rimanesse danneggiata, si dovrà sostituire con un'altra sonda termometrica originale Miele.
- ▶ Con le temperature elevate le parti in plastica della sonda termometrica potrebbero fondere. Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità di cottura con grill (ad eccezione di Grill ventilato ). Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura del forno.

## Tutela dell'ambiente

---

### Smaltimento dell'imballaggio

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

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

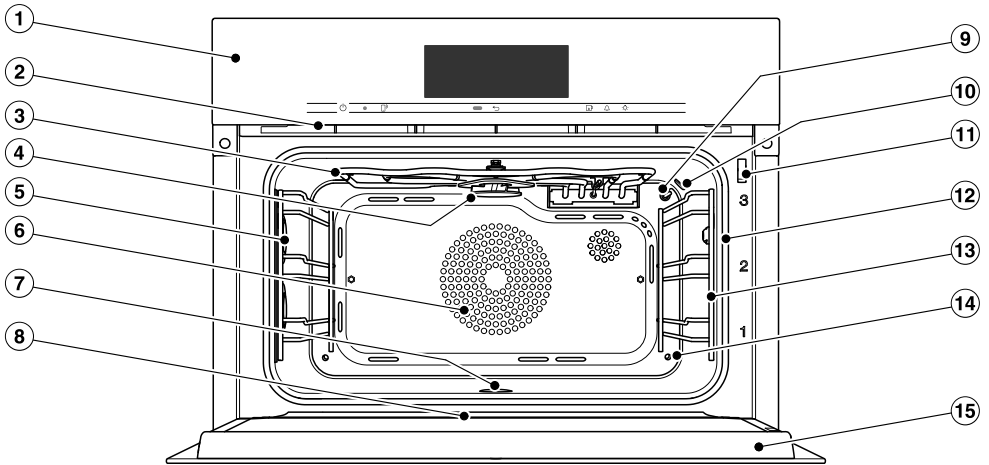
### Smaltimento del vecchio apparecchio

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



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

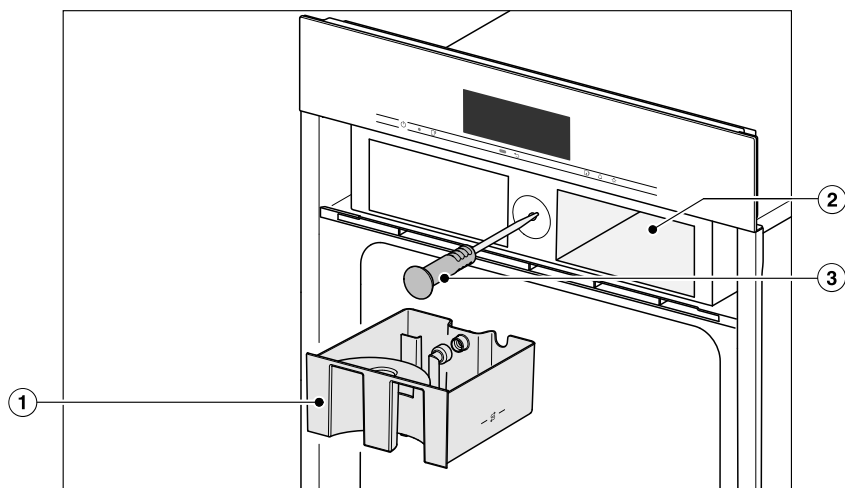
## Forno a vapore combinato



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

## Panoramica

---



- ① Serbatoio dell'acqua
- ② Vano di inserimento per il serbatoio dell'acqua
- ③ Sonda termometrica senza cavo

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

## Targhetta dati

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

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

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

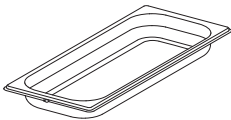
Tenere pronte queste informazioni in caso di domande o problemi, affinché Miele fornire un'assistenza mirata.

## Accessori in dotazione

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

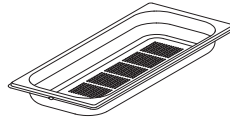
A seconda del paese e del modello possono essere acclusi altri accessori.

### DGG 20



1 recipiente non forato  
capienza 2,4 l / capienza utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (LxPxA)

### DGGL 20



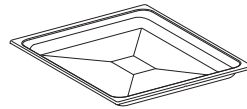
1 recipiente forato  
capienza 2,4 l / capienza utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (LxPxA)

### DGGL 12



1 recipiente forato  
capienza 5,4 l / capienza utile 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (LxPxA)

### Placca universale



1 placca universale per arrostitire, cuocere pane e dolci e grigliare

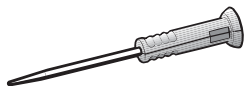
### Griglia combi



1 griglia combi per arrostitire, cuocere pane e dolci e grigliare

## Panoramica

### Sonda termometrica



1 sonda termometrica per controllare in modo preciso i procedimenti di cottura. Misura la temperatura all'interno della pietanza (temperatura nucleo).

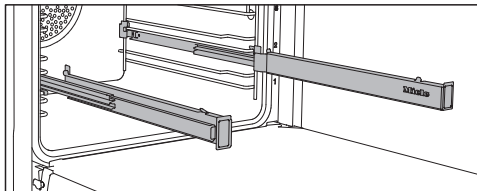
### HydroCleaner

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

### Pastiglie per la decalcificazione

Per decalcificare il forno a vapore combinato

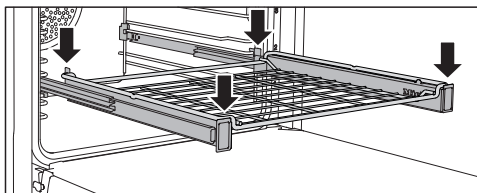
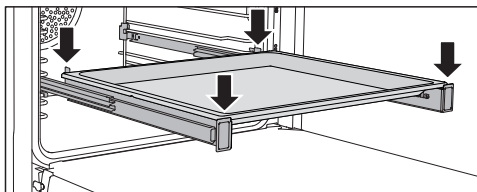
### Guide completamente estraibili Flexi-Clip HFC 71



È possibile montare le guide completamente estraibili FlexiClip su ogni ripiano.


Inserire completamente le guide Flexi-Clip nel vano cottura prima di appoggiarvi gli accessori.

Gli accessori poi si agganciano automaticamente tra i naselli anteriori e posteriori e quindi non possono scivolare.



La portata massima delle guide FlexiClip è di 15 kg.

## Montare e smontare le guide FlexiClip

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

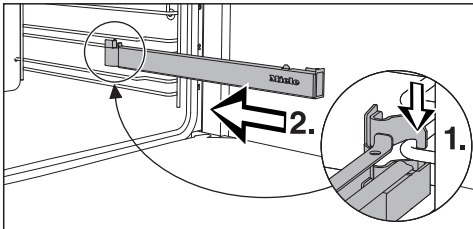
Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.

Far raffreddare le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori prima di montare e smontare le guide completamente estraibili FlexiClip.

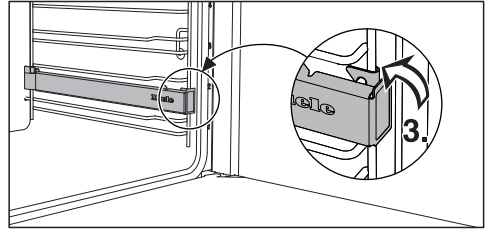
Le guide FlexiClip vengono montate tra le asticelle di un ripiano.

Montare la guida estraibile FlexiClip con la scritta Miele sulla destra.

**Non** estrarre completamente le guide FlexiClip per montarle o smontarle.



- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sull'asticella inferiore di un ripiano (1.) e orientarla lungo l'asticella del vano cottura (2.).

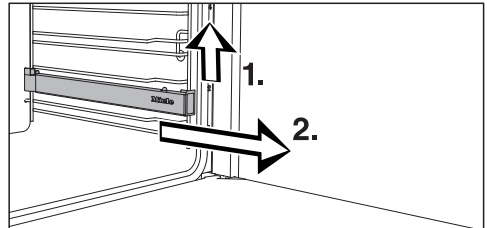


- Agganciare la guida FlexiClip all'asticella inferiore del ripiano (3.).

Se dopo il montaggio le guide FlexiClip dovessero bloccarsi, la prima volta estrarle con un po' di forza.

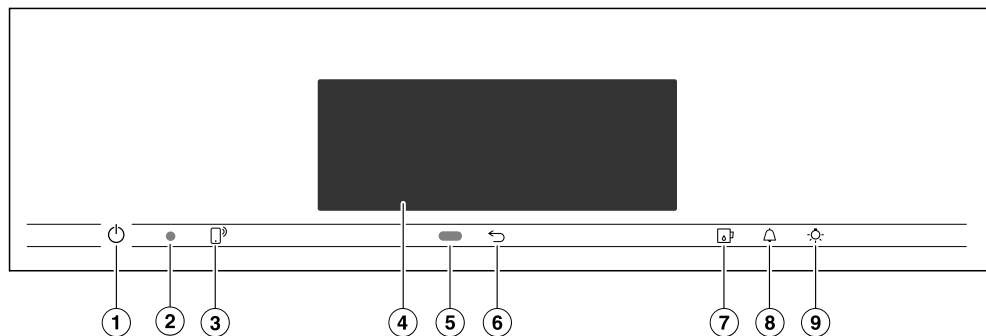
Procedere come segue per smontare una guida FlexiClip:







- Introdurre completamente la guida FlexiClip.



- Sollevare la guida FlexiClip sulla parte frontale (1.) ed estrarla lungo l'asticella del ripiano (2.).


## Dispositivi di comando



- ① Tasto On/Off  nell'incavo  
Per accendere e spegnere il forno a vapore combinato
- ② Interfaccia ottica  
(solo per l'assistenza tecnica Miele)
- ③ Sensore <sup>®</sup>  
Per comandare il forno a vapore combinato tramite dispositivo mobile
- ④ Display touch  
Per visualizzare le informazioni e per l'uso
- ⑤ Sensore di prossimità  
Per accendere l'illuminazione del vano cottura e del display e per confermare i segnali acustici quando ci si avvicina
- ⑥ Sensore   
Per tornare indietro di fase in fase
- ⑦ Sensore   
Per aprire e chiudere il pannello comandi
- ⑧ Sensore   
Per impostare il timer o gli allarmi
- ⑨ Sensore   
Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura




### Tasto On/Off

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

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

### Sensore di prossimità

Il sensore di prossimità si trova sotto il display touch accanto al sensore . Il sensore di prossimità rileva se ci si avvicina al display touch ad es. con la mano o con il corpo.






Se sono state attivate le rispettive impostazioni, è possibile accendere la luce del vano cottura, accendere il forno a vapore combinato o confermare i segnali acustici (v. cap. " Impostazioni ", voce " Sensore di avvicinamento ").

# Dispositivi di comando

## Sensori

I sensori reagiscono al contatto. A ogni sfioramento è associato un segnale acustico. Questo segnale acustico può essere disattivato selezionando l'impostazione Volume | Acustica tasti | Off.

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

| Sensore  | Funzione   |
|--|--|
|   | Se si desidera comandare un forno a vapore combinato tramite un dispositivo mobile, occorre avere il sistema Miele@home, attivare l'impostazione Comando remoto e toccare il tasto sensore. Successivamente, questo sensore si accende in arancione e la funzione MobileStart è disponibile.<br>Finché è acceso il tasto sensore, è possibile gestire il forno a vapore combinato tramite un dispositivo mobile (v. capitolo "Impostazioni", voce "Miele@home"). |
|   | A seconda del menù in cui ci si trova si accede al menù precedente oppure si torna al menù principale.   |
|   | Con questo sensore si apre e si chiude il pannello comandi (v. cap. "Descrizione funzionamento", voce "Pannello comandi").   |
|   | Se nel display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura, con questo sensore è possibile in qualsiasi momento impostare il timer (ad es. per la cottura delle uova) oppure un allarme (un'ora precisa) (v. capitolo "Allarme e timer").  |
|  | Selezionando questo sensore è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura.<br>A seconda dell'impostazione selezionata, l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa o spenta.   |

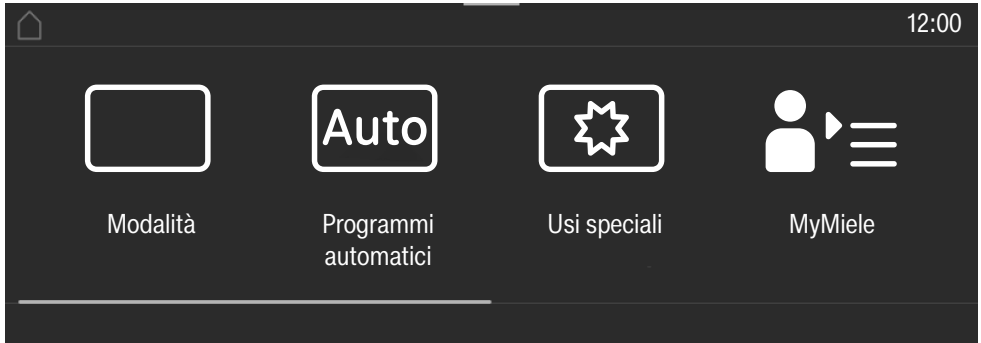
## Display touch

La superficie delicata del display touch si può graffiare a causa di oggetti appuntiti o taglienti, ad es. una matita.


Sfiorare il display touch solo con le dita.

Accertarsi che dietro il display touch non penetri acqua.

Il display touch è suddiviso in diverse aree.



Nell'**intestazione** a sinistra compare il percorso del menù. Le singole voci menù sono separate da una linea verticale. Se per motivi di spazio non è possibile visualizzare completamente il percorso menù, le voci menù precedenti sono rappresentate da ... I.

Sfiorando un nome del menù nell'intestazione, l'indicazione passa al rispettivo menù. Per passare alla schermata di avvio sfiorare .

L'ora viene visualizzata a destra nell'intestazione. È possibile impostare l'ora sfiorandola.

Possono inoltre comparire altri simboli, ad es. SuperVision .

Sul bordo superiore dell'intestazione si trova una linea arancione dalla quale è possibile visualizzare il menù a tendina. In questo modo durante un procedimento di cottura si possono attivare o disattivare impostazioni.

Al **centro** compare il menù attuale con le rispettive voci. Sfiorando il display si possono sfogliare le pagine verso destra o verso sinistra. Sfiorando una voce del menù la si seleziona (v. capitolo "Norme operative").










In **basso** compaiono a seconda del menù diversi campi per il comando, come ad es. Timer, Salva o OK.

# Dispositivi di comando

---

## Simboli

Nel display possono apparire i seguenti simboli:

| Simbolo   | Significato   |
|---|---|
|  | Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare questa finestra informativa con <i>OK</i> .                          |
|  | Indicazione relativa alle voci menù precedenti che non sono più visualizzate nel percorso menù per motivi di spazio.  |
|  | Allarme   |
|  | Timer   |
|  | Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere effettuate tramite una barra a segmenti.           |
|  | Il dispositivo di blocco accensione o il blocco tasti sono attivati (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza"). Non è possibile utilizzare l'apparecchio. |
|  | Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica  |
|  | Funzionamento da remoto (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione Comando remoto   On)                         |
|  | SuperVision (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione SuperVision   Visualizzazione SuperVision   On)          |

Si comanda il forno a vapore combinato con il display touch, sfiorando la voce di menù desiderata.

Sfiorando una delle opzioni possibili, i caratteri corrispondenti (parola e/o simbolo) si colorano di **arancione**.

I campi per confermare una fase comando sono retroilluminati di colore **verde** (ad es. *OK*).

## Selezionare la voce menù

- Sfiorare il campo o il valore desiderato sul display touch.



## Sfogliare

Si può sfogliare verso sinistra o verso destra.

- Sfiorare lo schermo. Appoggiare il dito sul display touch e muoverlo nella direzione desiderata.

La barra nell'area inferiore indica la propria posizione nel menù attuale.

## Uscire dal menù

- Sfiorare il sensore  o sfiorare il simbolo ... I nel percorso del menù.
- Sfiorare il simbolo  per passare alla schermata iniziale.

Tutte le scelte effettuate, che non sono state confermate con *OK*, non vengono memorizzate.

## Modificare il valore o l'impostazione

### Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

L'impostazione attuale è evidenziata in arancione.

- Sfiorare l'impostazione desiderata.

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

### Immettere le cifre con il rullo numerico

- Strisciare sul rullo numerico verso l'alto o verso il basso fino a quando il valore desiderato si trova al centro.
- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene memorizzata.

### Immettere cifre con il tastierino numerico

- Toccare il valore che si trova al centro del rullo numerico.

Appare il tastierino numerico.

- Premere le cifre desiderate.

Non appena è stato immesso un valore valido, *OK* è di colore verde.

Con la freccia si cancella l'ultima cifra immessa.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene memorizzata.

## Norme operative

---

### 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.

Se non è indicato alcun segmento o è indicato un solo segmento, viene selezionato il valore minimo o l'impostazione viene disattivata (ad es. i segnali acustici).

- Sfiore il segmento corrispondente sulla barra a segmenti per modificare l'impostazione.
- Selezionare On oppure Off, per attivare o disattivare l'impostazione.
- Confermare la selezione con OK.

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

### Immettere lettere

Immettere le lettere servendosi della tastiera sul display. Scegliere nomi brevi e concisi.

- Sfiore la lettera o il carattere desiderato.

**Consiglio:** Con il carattere ] è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi.

- Sfiore Salva.

Il nome viene memorizzato.

### Visualizzare il menù contesto

In alcuni menù è possibile visualizzare un menù contesto, ad. es. per rinominare programmi personalizzati o per spostare le immissioni sotto MyMiele.


- Sfiore ad es. un programma personalizzato finché si apre il menù contesto.
- Sfiore il display touch all'esterno della finestra del menù per chiudere il menù contesto.

### Spostare le immissioni

È possibile modificare la sequenza dei programmi personalizzati o delle immissioni sotto MyMiele.

- Sfiore ad es. un programma personalizzato finché compare il menù contesto.
- Selezionare Ritardare.
- Appoggiare il dito sul campo contrassegnato e spostarlo sulla posizione desiderata.

## Visualizzare il menù a tendina

In questo modo durante un procedimento di cottura si possono attivare o disattivare impostazioni come per es. Booster o Preriscaldare nonché la funzione WLAN .


- Tirare verso il basso il menù a tendina dalla linea arancione sotto l'intestazione.
- Selezionare l'impostazione che si desidera modificare.  
Le impostazioni attive sono evidenziate in arancione. Le impostazioni non attive sono contrassegnate in nero o bianco a seconda dello schema colorato selezionato (v. capitolo "Impostazioni", voce "Display").
- Spostare il menù a tendina di nuovo verso l'alto o sfiorare il display touch all'esterno della finestra del menù per chiudere il menù a tendina.


## Visualizzare Aiuto

Per le funzioni selezionate è disponibile un aiuto. Nella riga inferiore compare Aiuto.


- Sfiocare Aiuto per visualizzare le avvertenze con immagini e testo.
- Sfiocare Chiudere per tornare al menù precedente.

## Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.


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

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

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

# Funzionamento

## Pannello comandi

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

## Serbatoio dell'acqua

L'acqua viene pompata nel serbatoio dell'acqua e successivamente fluisce nel generatore di vapore.

**Malfunzionamento:** un'apertura del serbatoio dell'acqua è chiusa!

L'apertura sul lato anteriore del serbatoio dell'acqua non deve essere chiusa. Chiudendola, non è possibile pompare acqua al generatore di vapore.

## Sonda termometrica


La sonda termometrica accerta la temperatura interna degli alimenti, ossia la temperatura nucleo. Con la sonda termometrica è possibile sorvegliare esattamente la cottura in base alla temperatura.

## Temperatura/temperatura nucleo

Ad alcune modalità è abbinata una temperatura proposta. La temperatura proposta può essere modificata per un singolo procedimento di cottura, una fase di cottura oppure permanentemente all'interno di un'area indicata (v. capitolo "Impostazioni", voce "Temperature proposte").

Anche la temperatura nucleo può essere modificata per un singolo procedimento o una singola fase di cottura all'interno dell'area indicata.

## Umidità

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

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

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



## Durata di cottura

In base alla modalità è possibile impostare una durata di cottura compresa tra 1 minuto e 6, 10 o 12 ore.

Per i programmi automatici, di manutenzione e per Cottura menù, la durata di cottura è preimpostata e non può essere modificata.



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


## Rumori

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

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

## Fase di riscaldamento

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

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

## Fase di cottura

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

# Funzionamento

---

## Riduzione del vapore

Se si cuoce con la Cottura al vapore e la Cottura combinata in un determinato intervallo di di temperature, al termine del procedimento di cottura si attiva automaticamente la riduzione di vapore. La funzione fa sì che all'apertura dello sportello non fuoriesca troppo vapore. Nel display appare Riduzione vapore.


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

## Luce del vano cottura

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

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

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

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

### Miele@home

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

Per l'utilizzo occorre:

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

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

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

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

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

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

### Disponibilità connessione WLAN

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

### Disponibilità Miele@home

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

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

Le informazioni relative alla disponibilità sono reperibili sul sito Internet [www.miele.com](http://www.miele.com).

### App Miele

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




# Prima messa in funzione

---

## Impostazioni base

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.


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

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

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

## Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.

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

## Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.

## Impostare Miele@home

Sul display compare *Installare Miele@home?*.

- Se si desidera configurare subito Miele@home, selezionare *Avanti*.
- Se si desidera rimandare la configurazione a un momento successivo, selezionare *Salta*.  
Informazioni relative alla configurazione successiva sono riportate al capitolo “Impostazioni”, voce “Miele@home”.
- Se si desidera configurare subito Miele@home, selezionare il metodo di connessione desiderato.

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

## Impostare la data

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

## Impostare l'ora

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

## Impostazione durezza dell'acqua

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

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

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

## Concludere la prima messa in funzione

- Eventualmente seguire altre indicazioni sul display.

Le operazioni per la prima messa in funzione sono terminate.

## Attivare il rilevamento del frontale del mobile

Se il forno a vapore combinato è stato incassato dietro un frontale del mobile (ad es. un'anta), occorre necessariamente attivare il rilevamento del frontale del mobile.

- Selezionare Impostazioni  | Riconoscimento frontale mobile | On .

## Pulire per la prima volta il forno a vapore combinato

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



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

## Pulire il serbatoio dell'acqua

 Pericolo di ferirsi con il pannello comandi.

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

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

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

## Prima messa in funzione

### Pulire gli accessori/il vano cottura

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

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

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

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


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

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

### Regolare la temperatura di ebollizione

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


Eseguire **assolutamente** questo procedimento per garantire un funzionamento corretto.

- Mettere in funzione il forno a vapore combinato con la modalità cottura a vapore  (100 °C) per 15 minuti. Procedere come descritto nel capitolo “Uso”.

### Regolare la temperatura di ebollizione dopo un trasloco

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

### Riscaldare il forno a vapore combinato

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

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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





Indossare i guanti da cucina quando si opera nel vano cottura caldo.

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

Si consiglia di arieggiare la cucina.


# Impostazioni

## Le diverse impostazioni

| Voce menù  | Impostazioni attuabili  |
|--|---|
| Lingua  | ...   deutsch   english   ...<br>Posizione  |
| Orologio   | Visualizzazione<br>On*   Off   Spegnimento notturno<br>Tipo di visualizzazione<br>Analogico*   Digitale<br>Formato orologio<br>24 h*   12 h (am/pm)<br>Impostare  |
| Data   |   |
| Illuminazione  | On<br>"On" per 15 secondi*<br>Off   |
| Schemata di avvio  | Menù principale*<br>Modalità<br>Programmi automatici<br>Usi speciali<br>Programmi personali<br>MyMiele  |
| Display  | Luminosità<br><br>Schema cromatico<br>Chiaro   Scuro*<br>QuickTouch<br>On   Off*   |
| Volume   | Segnali acustici<br><br>Acustica tasti<br><br>Melodia di benvenuto<br>On*   Off |
| Unità di misura  | Peso<br>g*   lb   lb/oz<br>Temperatura<br>°C*   °F  |

\* Impostazione di serie



| Voce menù                      | Impostazioni attuabili   |
|--------------------------------|--|
| Mantenere al caldo             | On<br>Off*   |
| Riduzione vapore               | On*<br>Off   |
| Temperature proposte           |  |
| Booster                        | On*<br>Off   |
| Risciacquo automatico          | On*<br>Off   |
| Durezza acqua                  | 1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH   |
| Sensore di avvicinamento       | Accendere luce<br>Con procedim. di cott. in corso*   Sempre accesa   Off<br>Accendere apparecchio<br>On   Off*<br>Spegnerne segnali acustici<br>On*   Off                  |
| Sicurezza                      | Blocco accensione <br>On   Off*<br>Blocco tasti<br>On   Off*                              |
| Riconoscimento frontale mobile | On<br>Off*   |
| Miele@home                     | Attivare<br>Disattivare<br>Stato della connessione<br>Impostare nuovamente<br>Resetare<br>Installare   |
| Comando remoto                 | On*<br>Off   |
| SuperVision                    | Visualizzazione SuperVision<br>On   Off*<br>Visualizzazione in standby<br>On   Solo in caso di errori*<br>Elenco apparecchi<br>Visualizzare apparecchio   Segnali acustici |


\* Impostazione di serie

# Impostazioni


| Voce menù             | Impostazioni attuabili   |
|-----------------------|--|
| RemoteUpdate          | On*<br>Off   |
| Versione software     |  |
| Informazioni legali   | Licenze open source  |
| Concessionario        | Modalità fiera<br>On   Off*  |
| Impostazioni di serie | Impostazioni apparecchio<br>Programmi individuali<br>MyMiele<br>Temperature proposte |

\* Impostazione di serie

## Accedere al menù “Impostazioni”

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

È attivato il menù principale.

- Selezionare  Impostazioni.
- Selezionare l'impostazione desiderata.




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

## Lingua

È possibile impostare la propria lingua e la propria posizione.

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

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

## Orologio

### Visualizzazione

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

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

# Impostazioni

---

## Tipo di visualizzazione

È possibile visualizzare l'ora Analogico (sotto forma di orologio con quadrante) oppure Digitale (h:min).

Con la visualizzazione digitale appare anche la data.

## Formato orologio

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

## Impostare

Impostare le ore e i minuti.

**Consiglio:** Se non è in corso alcun procedimento di cottura, toccare l'ora nell'interfaccia per modificarla.

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



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

## Data

Impostare la data.

La data compare a forno spento solo con l'impostazione Orologio | Tipo di visualizzazione | Digitale.


## Illuminazione

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

## Schermata di avvio

Di serie, quando si accende il forno a vapore combinato, compare il menù principale. È però possibile selezionare come schermata di avvio ad es. direttamente le modalità oppure le immissioni di MyMiele (v. capitolo “MyMiele”).


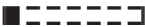
La schermata di avvio modificata viene visualizzata solo dopo la riaccensione del forno a vapore combinato.

Si accede al menù principale selezionando il sensore  oppure mediante il percorso menù nell'impostazione.

## Display

### Luminosità

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

-  luminosità massima
-  luminosità minima

### Schema cromatico

Scegliere se rappresentare il display con un colori chiari o scuri.

- Chiaro  
Il display ha uno sfondo chiaro con scritta scura.
- Scuro  
Il display ha uno sfondo scuro con scritta chiara.

## QuickTouch

Scegliere come devono reagire i tasti sensore e il sensore di prossimità quando il forno a vapore combinato è spento:

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

# Impostazioni

---

## Volume

### Segnali acustici

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

Il volume dei segnali acustici è rappresentato da una barra a segmenti.

- ■■■■■■■■  
volume massimo

- □□□□□□  
I segnali acustici sono disattivati


### Acustica tasti

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

- ■■■■■■■■  
volume massimo

- □□□□□□  
l'acustica tasti è disattivata

### Melodia di benvenuto

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

## Unità di misura

### Peso

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

### Temperatura

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

## Mantenere al caldo

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

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

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

## Riduzione del vapore

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

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

## Temperature proposte

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

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

- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

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

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

## Booster

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

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

È possibile attivare o disattivare la funzione **Booster** per un procedimento di cottura anche tramite il menù a tendina.

## Risciacquo automatico

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

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

È possibile attivare o disattivare il risciacquo automatico.

# Impostazioni

## Durezza acqua

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

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

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

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

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



| Durezza dell'acqua |         |             | Contenuto di calcio<br>mg/l Ca <sup>2+</sup> | Contenuto di carbonato di calcio<br>ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> ) | Impostazione sul<br>forno a vapore<br>combinato |
|--------------------|---------|-------------|--|---|---|
| °dH                | °fH     | mmol/l      |  |   |   |
| 15                 | 26,8    | 2,69        | 107  | 268   | 15  |
| 16                 | 28,6    | 2,86        | 114  | 286   | 16  |
| 17                 | 30,4    | 3,04        | 121  | 304   | 17  |
| 18                 | 32,1    | 3,22        | 129  | 321   | 18  |
| 19                 | 33,9    | 3,40        | 136  | 339   | 19  |
| 20                 | 35,7    | 3,58        | 143  | 357   | 20  |
| 21                 | 37,5    | 3,76        | 150  | 375   | 21  |
| 22                 | 39,3    | 3,94        | 157  | 393   | 22  |
| 23                 | 41,1    | 4,12        | 164  | 411   | 23  |
| 24                 | 42,9    | 4,30        | 171  | 429   | 24  |
| 25                 | 44,6    | 4,47        | 179  | 446   | 25  |
| 26                 | 46,4    | 4,65        | 186  | 464   | 26  |
| 27                 | 48,2    | 4,83        | 193  | 482   | 27  |
| 28                 | 50,0    | 5,01        | 200  | 500   | 28  |
| 29                 | 51,8    | 5,19        | 207  | 518   | 29  |
| 30                 | 53,6    | 5,37        | 214  | 536   | 30  |
| 31                 | 55,4    | 5,55        | 221  | 554   | 31  |
| 32                 | 57,1    | 5,73        | 228  | 571   | 32  |
| 33                 | 58,9    | 5,91        | 236  | 589   | 33  |
| 34                 | 60,7    | 6,09        | 243  | 607   | 34  |
| 35                 | 62,5    | 6,27        | 250  | 625   | 35  |
| 36                 | 64,3    | 6,44        | 257  | 643   | 36  |
| 37-45              | 66-80   | 6,62-8,06   | 264-321                                      | 661-804   | 37-45   |
| 46-60              | 82-107  | 8,23-10,74  | 328-428                                      | 821-1071  | 46-60   |
| 61-70              | 109-125 | 10,92-12,53 | 436-500                                      | 1'089-1'250   | 61-70   |

# Impostazioni


---

## Sensore di avvicinamento


Il sensore di prossimità rileva se ci si avvicina al display touch ad es. con la mano o con il corpo.

Se si desidera che il sensore di prossimità reagisca anche a forno spento, selezionare l'impostazione Display | QuickTouch | On.

## Accendere luce

- Con procedim. di cott. in corso  
Quando ci si avvicina al display touch durante un procedimento di cottura, l'illuminazione del vano cottura si accende. L'illuminazione del vano cottura si spegne automaticamente dopo 15 secondi.
- Sempre accesa  
Quando ci si avvicina al display touch l'illuminazione del vano cottura si accende. L'illuminazione del vano cottura si spegne automaticamente dopo 15 secondi.
- Off  
Il sensore di prossimità non reagisce quando ci si avvicina al display touch. Accendere l'illuminazione del vano cottura per 15 secondi selezionando il sensore .

## Accendere apparecchio

- On  
Se viene visualizzata l'ora, il forno a vapore combinato si accende e il menù principale compare quando ci si avvicina al display touch.
- Off  
Il sensore di prossimità non reagisce quando ci si avvicina al display touch. Accendere il forno a vapore combinato con l'interruttore On/Off .

## Spegnere segnali acustici

- On  
Quando ci si avvicina al display touch i segnali acustici si disattivano.
- Off  
Il sensore di prossimità non reagisce quando ci si avvicina al display touch. Disattivare i segnali acustici manualmente.


## Sicurezza

### Blocco accensione


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

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

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

- On  
Il blocco accensione è attivato. Prima di poter utilizzare il forno a vapore combinato, accenderlo e toccare il simbolo  per almeno 6 secondi.
- Off  
Il blocco accensione è disattivato. Usare il forno a vapore combinato come di consueto.

### Blocco tasti

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

- On  
Il blocco tasti è attivato. Sfiocare *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.

# Impostazioni

## Riconoscimento frontale mobile

- On  
Il rilevamento del frontale del mobile è attivo. Il forno a vapore combinato rileva in automatico tramite il sensore di prossimità, se l'anta del mobile è chiusa.

Con l'anta del mobile chiusa, il forno a vapore combinato si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

- Off  
Il rilevamento del frontale del mobile è disattivato. Il forno a vapore combinato non rileva se l'anta del mobile è chiusa.

Se il forno a vapore combinato è stato incassato dietro un frontale del mobile (p.es. un'anta), il forno, il mobile e la base possono danneggiarsi a causa della colonna di calore che si genera e dell'umidità presente dietro l'anta del mobile chiusa.

Lasciare sempre aperta l'anta del mobile quando si utilizza il forno a vapore combinato.

Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno a vapore combinato si è completamente raffreddato.

**Consiglio:** Disattivare il riconoscimento del frontale del mobile se si desidera utilizzare il programma Sabbat.

## Miele@home

Il forno a vapore combinato fa parte degli elettrodomestici predisposti per Miele@home e dispone della funzione SuperVision.

Il forno a vapore combinato 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 combinato alla rete WLAN. Si consiglia di collegare il forno a vapore combinato a una rete WLAN tramite app Miele oppure WPS.

- Attivare  
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è disattivata. La funzione WLAN viene riattivata.
- Disattivare  
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivata. Miele@home resta configurato, mentre la funzione WLAN viene disattivata.
- Stato della connessione  
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivata. Sul display compaiono informazioni come qualità di ricezione WLAN, nome della rete e indirizzo IP.
- Impostare nuovamente  
Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. Reimpostare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione di rete.

## - Resettare

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

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

## - Installare


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


## Comando remoto

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

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

## Attivare MobileStart

- Selezionare il sensore  per attivare MobileStart.

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

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

È possibile usare MobileStart finché è acceso il sensore .

# Impostazioni


---

## SuperVision

Il forno a vapore combinato fa parte degli elettrodomestici predisposti per Miele@home e dispone della funzione SuperVision per il monitoraggio di altri elettrodomestici nel sistema Miele@home.

È possibile attivare la funzione SuperVision solo se è stato collegato un sistema Miele@home.

### Visualizzazione SuperVision

- On  
La funzione SuperVision è attiva.  
Il simbolo  appare in altro a destra sul display.
- Off  
La funzione SuperVision è disattivata.

### Visualizzazione in standby

La funzione SuperVision è disponibile anche in modalità standby. Il presupposto è che la visualizzazione dell'ora sia attiva (Impostazioni | Orologio | Visualizzazione | On).

- On  
Gli elettrodomestici attivi collegati al sistema Miele@home vengono sempre visualizzati.
- Solo in caso di errori  
Vengono visualizzati esclusivamente i guasti degli elettrodomestici attivi.

## Elenco apparecchi

Sono visualizzati tutti gli elettrodomestici connessi al sistema Miele@home. Se si seleziona un elettrodomestico, è possibile visualizzare altre impostazioni:

- Visualizzare apparecchio
  - On  
La funzione SuperVision per questo apparecchio è attiva.
  - Off  
La funzione SuperVision per questo apparecchio è disattivata. L'apparecchio è sempre connesso al sistema Miele@home. I guasti vengono visualizzati anche se la funzione SuperVision per questo apparecchio è disattivata.
- Segnali acustici  
È possibile impostare se i segnali acustici per questo apparecchio sono attivati (On) o disattivati (Off).

## RemoteUpdate

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

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

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

### Attivazione/disattivazione

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

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

## Avvio di RemoteUpdate

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

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

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

Se non si desidera installare l'aggiornamento, disattivare RemoteUpdate.

L'aggiornamento può richiedere alcuni minuti.

Durante il RemoteUpdate prestare attenzione a quanto segue:

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

# Impostazioni

---

## Versione software

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

- Confermare con *OK*.

## Informazioni legali

Sotto Licenze open source è presente un elenco dei componenti Open-Source integrati.

- Confermare con *OK*.

## Concessionario

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

## Modalità fiera


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

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

## Impostazioni di serie


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



Con il sensore  è possibile impostare il timer (ad es. per la cottura delle uova) oppure un allarme, (un'ora precisa).



È possibile impostare contemporaneamente due allarmi, due timer oppure un allarme e un timer.


### Utilizzare la funzione Allarme


L'allarme  può essere utilizzato per impostare un'ora precisa alla quale il segnale deve suonare.


### Impostare l'allarme


Se è stata selezionata l'impostazione Display | QuickTouch | Off accendere il forno a vapore combinato per impostare l'allarme. L'ora dell'allarme compare poi quando il forno a vapore combinato è spento.

- Selezionare il sensore .
- Selezionare  Allarme.
- Impostare l'ora per l'allarme.
- Confermare con Chiudere.


Quando il forno a vapore combinato è spento, anziché l'ora compare l'ora dell'allarme e .

Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura oppure ci si trova in un menù, l'ora per l'allarme e  compaiono in alto a destra sul display.

All'ora impostata per l'allarme lampeggia  accanto all'ora sul display e si attiva un segnale acustico.

- Selezionare il sensore  sul display oppure l'ora impostata per l'allarme.
- I segnali acustico e ottico si spengono.

### Modificare l'allarme


- Selezionare l'allarme nel display oppure selezionare il sensore  e quindi l'allarme desiderato.

Appare l'ora impostata per l'allarme.

- Impostare l'ora nuova per l'allarme.
- Confermare con Chiudere.

L'ora modificata per l'allarme viene salvata e appare nel display.

### Cancellare l'allarme

- Selezionare l'allarme nel display oppure selezionare il sensore  e quindi l'allarme desiderato.


Appare l'ora impostata per l'allarme.

- Selezionare Cancellare.
- Confermare con Chiudere.

L'allarme viene cancellato.

# Allarme + timer

## Utilizzare la funzione Timer

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



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


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


## Impostare il timer


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


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

- Selezionare il sensore .
- Selezionare  Timer.
- Impostare il timer.
- Confermare con **Chiudere**.

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


Se nel contempo è in corso un procedimento di cottura oppure ci si trova in un menù, il timer che scorre a ritroso e  compaiono in alto a destra sul display.

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

- Selezionare il sensore  oppure il timer desiderato sul display.

I segnali acustico e ottico si spengono.

## Modificare il timer


- Selezionare il timer nel display oppure selezionare il sensore  e quindi il timer desiderato.

Compare il tempo impostato sul timer.

- Impostare il nuovo timer.
- Confermare con **Chiudere**.

Il tempo del timer modificato viene salvato e scorre in minuti. I tempi del timer inferiori a 10 minuti scorrono in secondi.

## Cancellare il timer




















- Selezionare il timer nel display oppure selezionare il sensore  e quindi il timer desiderato.

Compare il tempo impostato sul timer.







- Selezionare **Cancellare**.
- Confermare con **Chiudere**.

Il timer viene cancellato.

## Menù principale e menù secondari






| Menù   | Valore proposto | Area        |
|--|-----------------|-------------|
| Modalità <input type="checkbox"/>  |                 |             |
| Aria calda più                  | 160 °C          | 30–230 °C   |
| Calore superiore e inferiore    | 180 °C          | 30–230 °C   |
| Cottura combinata               |                 |             |
| Cott. combi + aria calda più    | 170 °C          | 30–230 °C   |
| Cott. combi + cal. sup. e inf.  | 180 °C          | 30–230 °C   |
| Cott. combi + grill             | Livello 3       | Livello 1–3 |
| cottura a vapore                | 100 °C          | 40–100 °C   |
| Sous-vide                       | 65 °C           | 45–90 °C    |
| Cottura intensa                 | 180 °C          | 50–230 °C   |
| Calore inferiore                | 190 °C          | 100–200 °C  |
| Calore superiore                | 190 °C          | 100–230 °C  |
| Grill grande                    | Livello 3       | Livello 1–3 |
| Grill piccolo                   | Livello 3       | Livello 1–3 |
| Grill ventilato                 | 200 °C          | 50–230 °C   |
| Cottura speciale torte          | 160 °C          | 30–230 °C   |
| Eco-aria calda                | 180 °C          | 30–230 °C   |
| Eco -cottura al vapore        | 100 °C          | 40–100 °C   |
| Programmi automatici          |                 |             |
| Usi speciali                  |                 |             |
| Riscaldare   | 130 °C          | 120–140 °C  |
| Scongelare   | 60 °C           | 50–60 °C    |

## Menù principale e menù secondari

| Menù  | Valore proposto | Area      |
|---|-----------------|-----------|
| Usi speciali   |                 |           |
| Mix & Match   |                 |           |
| Rendere croccante   | —               | —         |
| Cuocere delicatamente   | —               | —         |
| Riscaldare croccante  | —               | —         |
| Riscaldare delicatamente  | —               | —         |
| Sbollentare   | —               | —         |
| Sterilizzare  | 90 °C           | 80–100 °C |
| Essiccare   | 50 °C           | 30–70 °C  |
| Far lievitare la pasta  | —               | —         |
| Cottura menù  | —               | —         |
| Igienizzare le stoviglie  | —               | —         |
| Programma per il sabbat   | 180 °C          | 50–230 °C |
| Riscaldare stoviglie  | 50 °C           | 50–80 °C  |
| Mantenere al caldo  | 65 °C           | 40–100 °C |
| MyMiele   |                 |           |
| Programmi personali   |                 |           |
| Impostazioni   |                 |           |
| Manutenzione e pulizia   |                 |           |
| Decalcificare   |                 |           |
| HydroClean  |                 |           |
| Ammollo   |                 |           |
| Asciugare   |                 |           |
| Risciacquo  |                 |           |

# Consigli per risparmiare energia elettrica


## Procedimenti di cottura

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

## Consigli per risparmiare energia elettrica

---

### Impostazioni

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

### Modalità risparmio energetico

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

Anomalia a causa del filtro sul fondo mancante.

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

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

- Accendere il forno a vapore combinato.

Appare il menù principale.

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

Compaiono la modalità e i valori proposti per la temperatura ed eventualmente per l'umidità.

- Se necessario modificare i valori consigliati.


I valori proposti vengono memorizzati entro pochi secondi. Successivamente è possibile modificare temperatura e umidità selezionando il rispettivo indicatore.

- Confermare con *OK*.

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

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

- Al termine del procedimento di cottura selezionare Terminare.

 Pericolo di ferirsi con il vapore caldo.

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

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

- Estrarre le pietanze dal vano cottura.

## Uso

---

### **Pulire il forno a vapore combinato dopo un procedimento di cottura**

- Estrarre eventualmente il serbatoio dell'acqua e vuotarlo.
- Spegnerne il forno a vapore combinato.

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

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

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

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

### **Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura**

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


In base alla modalità possono comparire le seguenti impostazioni:


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



## Modificare la temperatura e la temperatura nucleo

La temperatura proposta può essere modificata in modo permanente secondo le abitudini individuali mediante Impostazioni | Temperature proposte.

La temperatura nucleo  compare solo se si usa la sonda termometrica (v. capitolo “Arrostire”, voce “Sonda termometrica”).

- Premere l'indicatore della temperatura.
- Modificare la temperatura e la temperatura nucleo , se necessario.
- Confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura si svolge con le temperature dovute modificate.

## Modificare Umidità

- Sfiocare l'indicatore di umidità.
- Modificare l'umidità.
- Confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura prosegue con l'umidità modificata.

## Impostare le durate di cottura

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

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

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

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

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

- Durata cottura  
Impostare il tempo che occorre per cuocere la pietanza. Al termine di questo tempo, il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico. La durata di cottura massima impostabile dipende dalla modalità selezionata.
- Fine alle  
Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve terminare. Il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico.

## Uso

### - Avvio alle

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

- Selezionare ⌚ oppure Timer.
- Impostare i tempi desiderati.
- Confermare con *OK*.

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

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

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

### Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare ⌚, l'immissione della durata o Timer.
- Selezionare la durata desiderata e modificarla.
- Confermare con *OK*.

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

### Cancellare le durate di cottura impostate

- Selezionare ⌚, l'immissione della durata o Timer.
- Selezionare la durata desiderata.
- Selezionare *Cancellare*.
- Confermare con *OK*.

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.

## Interrompere il procedimento di cottura

Se si interrompe un procedimento di cottura, il riscaldamento e l'illuminazione del vano cottura si spengono. Le durate impostate vengono cancellate.

### Interrompere un procedimento di cottura senza durata impostata

- Selezionare Terminare.

Appare il menù principale.

### Interrompere un procedimento di cottura con durata impostata

- Selezionare Interrompere.


Appare Interrompere il procedimento di cottura?.

- Selezionare Sì.

Appare il menù principale.


## Interrompere il procedimento di cottura

Il procedimento di cottura si interrompe non appena viene aperto lo sportello. Il riscaldamento del vano cottura si spegne. In caso di cottura al vapore e con programmi e usi con la sola modalità a vapore, viene memorizzata la durata di cottura impostata.

 Pericolo di ferirsi con il vapore caldo.

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

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

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

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

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

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

Chiudendo lo sportello, il procedimento di cottura riprende.


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

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

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


## Preriscaldare il vano cottura

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

La funzione **Preriscaldare** può essere utilizzata con qualsiasi modalità (tranne **Eco-aria calda** ) e deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

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

■ Preriscaldare il vano cottura per le seguenti preparazioni:

- torta e pasticcini con breve durata (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (ad es. pan di Spagna) nella modalità **Calore superiore e inferiore** 

## Booster

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

- **Aria calda più** 

- **Calore superiore e inferiore** 

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

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

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

## Attivare o disattivare **Booster** per un procedimento di cottura

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

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

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

Si desidera disattivare la funzione **Booster** per questo procedimento di cottura.

■ **Abbassare il menù a tendina.**

**Booster** è di colore arancione.

■ **Selezionare **Booster**.**

**Booster** è di colore nero o bianco a seconda del colore scelto per lo sfondo.

■ **Chiudere il menù a tendina.**

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

## Preriscaldare

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

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

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

## Attivare Preriscaldare

La funzione Preriscaldare può essere utilizzata per ogni procedimento di cottura.

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

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

- Abbassare il menù a tendina.

Preriscaldare è di colore nero o bianco a seconda del colore scelto per lo sfondo.

- Selezionare Preriscaldare.

Preriscaldare è di colore arancione.

- Chiudere il menù a tendina.

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

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








## Crisp function

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

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

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

La funzione Crisp function può essere utilizzata nelle seguenti modalità:

- Aria calda più 
- Calore superiore e inferiore 
- Cottura intensa 
- Calore inferiore 
- Calore superiore 
- Grill ventilato 
- Cottura speciale torte 

# Uso

## Attivare Crisp function

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

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

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

- Abbassare il menù a tendina.

Crisp function è di colore nero o bianco a seconda del colore scelto per lo sfondo.

- Selezionare Crisp function.


Crisp function è di colore arancione.

- Chiudere il menù a tendina.

La funzione Crisp function è attiva.

Tramite il menù a tendina è possibile disattivare in qualsiasi momento la funzione Crisp function.

## Attivare le immissioni di vapore

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

Appena compare Immissione vapore e Start è evidenziato su sfondo verde, è possibile attivare un'immissione di vapore.

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

- Selezionare Start.

L'immissione di vapore si attiva. La durata è di circa 1 minuto.

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore non appena Start è evidenziato su sfondo verde.

## Cambiare modalità di cottura

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

- Selezionare il simbolo della modalità selezionata.
- Se è stata impostata una durata di cottura, confermare la segnalazione Interrompere il processo? con Sì.
- Selezionare la nuova modalità di cottura.

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

- Impostare i valori del procedimento di cottura e confermare con OK.

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

## Gli attributi salienti della cottura al vapore

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

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

## Recipienti di cottura

### Recipienti di cottura

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

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

### Stoviglie proprie

È possibile utilizzare stoviglie proprie. Tenere presente quanto segue:

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

# Nozioni pratiche e importanti

---

## Ripiano

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

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

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

## Alimenti surgelati

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

## Temperatura

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

## Durata di cottura

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

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

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

## Cottura con liquidi

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

## Ricette personali – Cottura al vapore

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



### **Placca universale e griglia combi**

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

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


### **Dispositivo di arresto**

La griglia combi e la placca universale sono dotate di un dispositivo di arresto affinché non scivolino dal ripiano se estratte solo parzialmente. Per essere estratte, la griglia combi e la placca universale devono essere sollevate.

# Cottura al vapore


---

## Eco -cottura al vapore


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

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

Se necessario, è possibile prolungare la cottura.

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

## Impostazione

Modalità  | Eco -cottura al vapore 

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

### Selezionare la durata di cottura

Le durate di cottura indicate nelle tabelle sono indicative.

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

## Verdura

### Alimenti freschi

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

### Alimenti surgelati

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

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

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

### Recipienti di cottura

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

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

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

## Ripiano

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

### Durata di cottura

Come per le cotture tradizionali, la durata di cottura dipende dalle dimensioni della pietanza e dal grado di cottura desiderato. Esempio:  
patate non farinose, tagliate in quarti: ca. 17 minuti  
patate non farinose, tagliate a metà: ca. 20 minuti

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Verdura | ... |


oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

## Cottura al vapore

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

## Cottura al vapore

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

🕒 Durata di cottura

# Cottura al vapore

---

## Pesce

### Alimenti freschi

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

### Alimenti surgelati

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

### Operazioni preliminari

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

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

### Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

### Ripiano

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

## Temperatura

### 85–90 °C

Cottura delicata di pesci delicati come la sogliola.

### 100 °C

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

Cottura di pesci in salsa o in brodo.

## Durata cottura

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

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

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

## Suggerimenti

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

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Pesce | ... |  
Cottura al vapore

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

## Cottura al vapore

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

🌡️ Temperatura, 🕒 durata di cottura



## Carne

### Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

### Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima di cuocerla (v. capitolo “Usi speciali”, voce “Scongela-re”).

### Operazioni preliminari

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

### Durata cottura

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

## Suggerimenti

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

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Carne | ... |  
Cottura al vapore

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

## Cottura al vapore

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

🕒 Durata di cottura

## Riso

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

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

### Recipienti di cottura

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


### Operazioni preliminari

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

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

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

## Impostazioni



Programmi automatici  | Riso | ... |




oppure

Modalità  | cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

|                              |  | <br>[min] |
|------------------------------|---|---|
| <b>Riso a chicchi lunghi</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 chicchi tondi</b>  |   |   |
| Riso con latte               | 1 : 2,5   | 30  |
| Risotto                      | 1 : 2,5   | 18–19   |

 :  Rapporto tra riso e liquido,  durata di cottura

# Cottura al vapore

## Cereali

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

I cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Cereali | ... |

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

🕒 Durata cottura

## Pasta

### Pasta industriale

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

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

### Alimenti freschi

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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Pasta | ... |

oppure

Modalità:  | cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

🕒 Durata cottura

# Cottura al vapore

---

## Canederli

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

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

## Impostazioni


Programmi automatici  Auto | Pasta | ... |

oppure

Modalità:  | cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata cottura

## Legumi, secchi

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

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

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

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Legumi | ... |

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

🕒 Durata cottura

## Cottura al vapore

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

🕒 Durata cottura



## Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Uova di gallina | ... |

oppure

Modalità:  | cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

|   | 🕒 [min]            |
|---|--------------------|
| <b>small</b><br>alla coque<br>cottura media<br>sode       | <br>3<br>5<br>9    |
| <b>medium</b><br>alla coque<br>cottura media<br>sode      | <br>4<br>6<br>10   |
| <b>large</b><br>alla coque<br>cottura media<br>sode       | <br>5<br>6-7<br>12 |
| <b>extra large</b><br>alla coque<br>cottura media<br>sode | <br>6<br>8<br>13   |

🕒 Durata cottura

# Cottura al vapore

## Frutta

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

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

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Frutta | ... |

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

🕒 Durata di cottura

## Insaccati

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Insaccati | ... |

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: v. tabella

| Insaccati          | 🕒 [min] |
|--------------------|---------|
| salsiccia scottata | 6–8     |
| salsiccia          | 6–8     |
| salsiccia bianca   | 6–8     |

🕒 Durata cottura

## Crostacei

### Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei prima di cuocerli.

Sgusciarli, eliminare le interiora e lavarli.

### Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

### Durata cottura

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

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se i crostacei vengono cotti in umido con salsa o fumetto.

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Crostacei | ... |

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

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

🌡️ Temperatura, 🕒 durata di cottura

# Cottura al vapore

## Molluschi

### Alimenti freschi



Pericolo di intossicazione a causa di molluschi avariati.

I molluschi avariati possono causare gravi intossicazioni alimentari.

Utilizzare solo cozze completamente chiuse.

Non mangiare i molluschi che dopo la cottura sono ancora chiusi.

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

### Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

### Durata cottura

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Molluschi | ... |

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

|                | 🌡️ [°C] | 🕒 [min.] |
|----------------|---------|----------|
| lepidi         | 100     | 2        |
| noci di mare   | 100     | 2        |
| cozze          | 90      | 12       |
| capasante      | 90      | 5        |
| cannolicchi    | 100     | 2-4      |
| vongole veraci | 90      | 4        |

🌡️ Temperatura, 🕒 durata di cottura

## Cottura menù – manuale

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

Per la cottura di menù si possono combinare diversi alimenti con diverse durate di cottura in unico menù, ad es. filetto di scorfano con riso e broccoli.

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

### Ripiano

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

### Temperatura

Quando si cuociono menù completi, si deve impostare la temperatura di 100 °C, che è quella che vale per la maggior parte degli alimenti.

Per la cottura di menù non utilizzare la temperatura inferiore se per i diversi alimenti viene consigliata una temperatura diversa, ad es. per il filetto d'orata (85 °C) e per le patate (100 °C).

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

### Durata cottura

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

### Esempio:

#### Durate di cottura degli alimenti

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

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

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

24 minuti meno 6 minuti = 18 minuti  
(1a durata di cottura: riso)

6 minuti meno 4 minuti = 2 minuti  
(2a durata di cottura: filetto di scorfano)

Resto = 4 minuti (3a durata di cottura: broccoli)

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

## Cottura al vapore

---

### **Cuocere un menù**

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

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

Grazie al sottovuoto durante il procedimento di cottura non evaporano liquidi e tutte le sostanze nutritive e gli aromi rimangono intatti.

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

Utilizzare solo alimenti freschi e di buona qualità.

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

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

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

Non utilizzare più volte un sacchetto per sottovuoto.

Utilizzare solo l'apposita macchina per confezioni sottovuoto.

## Sous-vide

---

### Indicazioni importanti per l'uso

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

- Utilizzare meno spezie ed erbe rispetto alla preparazione tradizionale, poiché incidono più intensamente sul sapore dell'alimento.

È possibile cuocere la pietanza anche senza spezie e condirla solo dopo la cottura.

- Se si aggiungono sale, zucchero e liquidi la durata di cottura si riduce.
- Con l'aggiunta di alimenti acidi quali limone o aceto l'alimento assume maggiore consistenza.
- Non utilizzare alcol o aglio, dal momento che potrebbe insorgere un retrogusto sgradevole.
- Utilizzare solo sacchetti per sottovuoto adatti alle dimensioni dell'alimento. Se il sacchetto per sottovuoto è troppo grande, può rimanervi troppa aria all'interno.
- Se si vogliono cuocere più alimenti in un sacchetto per sottovuoto, disporre gli alimenti gli uni vicini agli altri nel sacchetto.
- Se si desidera cuocere gli alimenti in più sacchetti per sottovuoto, disporli gli uni vicini agli altri sulla griglia.

- Le durate di cottura dipendono dallo spessore dell'alimento.
- Lasciare chiuso lo sportello durante il procedimento di cottura. Aprire lo sportello allunga il procedimento di cottura e può condurre ad altri risultati di cottura.
- Le indicazioni relative alla temperatura e alla durata di cottura delle ricette Sous-vide non possono essere interpretate 1:1. Adattare sempre le impostazioni al grado di cottura desiderato.



### Suggerimenti

- Per ridurre i tempi di preparazione si possono sigillare sottovuoto gli alimenti 1–2 giorni prima della cottura. Conservare gli alimenti sottovuoto in frigorifero a max. 5 °C. Per mantenere qualità e sapore, gli alimenti dovrebbero essere cotti entro 2 giorni.
  - Congelare i liquidi, ad es. marinate, prima di mettere l'alimento sottovuoto per evitare una fuoriuscita di liquidi dal sacchetto sottovuoto.
  - Prima di riempire il sacchetto per sottovuoto, girare i bordi del sacchetto verso l'esterno. In questo modo si ottiene una linea di saldatura pulita e perfetta.
  - Se non si desidera consumare l'alimento immediatamente dopo il procedimento di cottura, immergerlo subito in acqua ghiacciata e lasciarlo raffreddare. Conservare quindi l'alimento a massimo 5 °C. In questo modo si conservano qualità e sapore e si prolunga la conservazione.
- Eccezione:** consumare il pollano subito dopo la cottura.
- Dopo la cottura, tagliare il sacchetto del sottovuoto da tutti i lati, così da poter giungere meglio all'alimento.
  - Poco prima di servire aumentare la temperatura di arrostitura di carne e pesce compatto (ad es. salmone). In questo modo gli aromi dell'arrostitura si possono sviluppare al meglio.
  - Utilizzare il sugo o la marinata di verdure, pesce o carne per la preparazione di salse.
  - Servire le pietanze su piatti preriscaldati.

## Sous-vide

---

### Utilizzare la modalità Sous-vide

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

### Cause possibili per risultati scarsi

Il sacchetto per sottovuoto si è aperto:

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

La pietanza ha un sapore strano:

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

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

| Alimento da cuocere  | Aggiunto prima |      | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|--|----------------|------|---------|---------|
|  | Zucchero       | Sale |         |         |
| <b>Pesce</b>   |                |      |         |         |
| Filetto di nasello, spessore 2,5 cm                                  |                | x    | 54      | 35      |
| Filetto di salmone, spessore 2–3 cm                                  |                | x    | 52      | 30      |
| Filetto di rana pescatrice   |                | x    | 62      | 18      |
| Filetto di lucioperca, spessore 2 cm                                 |                | x    | 55      | 30      |
| <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 fette  |                | x    | 85      | 18      |
| <b>Frutta</b>  |                |      |         |         |
| Ananas, a pezzetti   | x              |      | 85      | 75      |
| Mele, a fette  | x              |      | 80      | 20      |
| Banane baby, intere  |                |      | 62      | 10      |
| Pesche, a metà   | x              |      | 62      | 25–30   |
| Rabarbaro, a pezzetti  |                |      | 75      | 13      |
| Prugne, a metà   | x              |      | 70      | 10–12   |
| <b>Altre funzioni</b>  |                |      |         |         |
| Fagioli bianchi, messi ammollo in rapporto 1 : 2 (fagioli : liquido) |                | x    | 90      | 240     |
| Gamberetti, sgusciati e privati di midollino                         |                | x    | 56      | 19–21   |
| Uovo di gallina, intero  |                |      | 65–66   | 60      |
| Capesante, sgusciate   |                |      | 52      | 25      |
| Scalognò, intero   | x              | x    | 85      | 45–60   |

🌡️ Temperatura, 🕒 durata di cottura

## Sous-vide

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

🌡️ Temperatura, 🕒 durata di cottura

\* Grado di cottura

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

## Riscaldare di nuovo

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

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

## Operazioni preliminari

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

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

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

## Impostazioni

Modalità  | Sous-vide 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

# Sous-vide

## Riscaldare di nuovo nella modalità Sous-vide

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

| Alimento   | 🌡️ [°C]                    |                        | 🕒 <sup>2</sup> [min] |
|--|----------------------------|------------------------|----------------------|
|  | cottura media <sup>1</sup> | ben cotto <sup>1</sup> |                      |
| <b>Carne</b>   |                            |                        |                      |
| Sella di agnello con ossa  | 58                         | 62                     | 30                   |
| Bistecca di filetto di manzo, spessore 4 cm                          | 56                         | 61                     | 30                   |
| Bistecca di scamone di manzo, spessore 2,5 cm                        | 56                         | –                      | 30                   |
| Filetto di maiale, intero  | 63                         | 67                     | 30                   |
| <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 pezzetti   | 85                         |                        | 10                   |
| <b>Altre funzioni</b>  |                            |                        |                      |
| Fagioli bianchi, messi ammollo 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 nucleo superiore a “cottura media”, tuttavia non corrisponde al classico “completamente cotto/a”.

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

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

## Riscaldare

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

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

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

## Recipienti di cottura

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

## Durata

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

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

## Tenore di umidità

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

## Suggerimenti



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


Non coprire gli alimenti quando li si riscalda.

## Impostazioni

Usi speciali  | Riscaldare

oppure

Modalità  | Cottura combinata  |

Cott. combi + aria calda più 

Temperatura: v. tabella

Umidità: v. tabella

Durata: v. tabella

## Usi speciali

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

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

🌡️ Temperatura, ΔΔ Umidità, ⌚ Durata

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



## Scongelare

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



Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

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

## Temperatura

La temperatura ottimale per scongelare è di 60 °C.

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

## Operazioni preliminari e successive

Per lo scongelamento, rimuovere eventualmente l'imballaggio.

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

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

## Recipienti di cottura

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

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

## Suggerimenti

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

## Impostazioni

Usi speciali  | Scongelare

o

Modalità  | cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di scongelamento: v. tabella

Tempo di compensazione: v. tabella

## Usi speciali

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

| <b>Surgelati</b>                                | <b>Quantità</b> | <b>°C</b> | <b>[min]</b> | <b>[min]</b> |
|---|-----------------|-----------|--------------|--------------|
| <b>Latticini</b>                                |                 |           |              |              |
| Formaggio a fette                               | 125 g           | 60        | 15           | 10           |
| Ricotta (quark)                                 | 250 g           | 60        | 20–25        | 10–15        |
| Panna   | 250 g           | 60        | 20–25        | 10–15        |
| Formaggio a pasta molle                         | 100 g           | 60        | 15           | 10–15        |
| <b>Frutta</b>                                   |                 |           |              |              |
| Purea di mele                                   | 250 g           | 60        | 20–25        | 10–15        |
| Mele, a pezzi                                   | 250 g           | 60        | 20–25        | 10–15        |
| Albicocche                                      | 500 g           | 60        | 25–28        | 15–20        |
| Fragole   | 300 g           | 60        | 8–10         | 10–12        |
| Lamponi/ribes                                   | 300 g           | 60        | 8            | 10–12        |
| Ciliegie  | 150 g           | 60        | 15           | 10–15        |
| Pesche  | 500 g           | 60        | 25–28        | 15–20        |
| Prugne  | 250 g           | 60        | 20–25        | 10–15        |
| Uva spina                                       | 250 g           | 60        | 20–22        | 10–15        |
| <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        |
| Granchi   | 300 g           | 60        | 4–6          | 5            |
| <b>Piatti pronti</b>                            |                 |           |              |              |
| Carne, verdura, contorni/<br>piatti unici/zuppe | 480 g           | 60        | 20–25        | 10–15        |

| Surgelati                              | Quantità        | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|--|-----------------|---------|---------|---------|
| <b>Carne</b>                           |                 |         |         |         |
| Arrosto a fette                        | 125–150 g l'una | 60      | 8–10    | 15–20   |
| Carne macinata                         | 250 g           | 50      | 15–20   | 10–15   |
|  | 500 g           | 50      | 20–30   | 10–15   |
| Spezzatino                             | 500 g           | 60      | 30–40   | 10–15   |
|  | 1'000 g         | 60      | 50–60   | 10–15   |
| Fegato                                 | 250 g           | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Sella di lepore                        | 500 g           | 50      | 30–40   | 10–15   |
| Sella di capriolo                      | 1'000 g         | 50      | 40–50   | 10–15   |
| Fettine/costolette/salsicce            | 800 g           | 60      | 25–35   | 15–20   |
| <b>Pollame</b>                         |                 |         |         |         |
| Pollo                                  | 1'000 g         | 60      | 40      | 15–20   |
| Cosce di pollo                         | 150 g           | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Cotoletta di pollo                     | 500 g           | 60      | 25–30   | 10–15   |
| Cosce di tacchino                      | 500 g           | 60      | 40–45   | 10–15   |
| <b>Pasticcini</b>                      |                 |         |         |         |
| Dolci di pasta sfoglia/pasta lievitata | –               | 60      | 10–12   | 10–15   |
| Dolci e torte di pasta soffice         | 400 g           | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Pane/panini</b>                     |                 |         |         |         |
| Panini                                 | –               | 60      | 30      | 2       |
| Pane scuro a fette                     | 250 g           | 60      | 40      | 15      |
| Pane integrale a fette                 | 250 g           | 60      | 65      | 15      |
| Pane bianco a fette                    | 150 g           | 60      | 30      | 20      |

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

# Usi speciali

## Mix & Match

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

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

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

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

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

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

## Recipienti di cottura

Utilizzare:

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

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

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

Sistemare le pietanze pronte in stoviglie adatte.

## Indicazioni per riscaldare piatti unici

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

### Indicazioni per cuocere piatti unici

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

### Comporre un piatto unico con ingredienti diversi

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

Si consiglia di procedere come segue:

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

## Usi speciali

### Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

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

| Simbolo | Significato             |
|---------|-------------------------|
| —       | non adatto              |
| □       | sufficientemente adatto |
| ■       | particolarmente adatto  |

### Impiegare l'uso speciale Mix & Match

Durante la preparazione non coprire gli alimenti.

- Eventualmente preparare precedentemente gli alimenti.
  - Selezionare Usi speciali | Mix & Match.
  - Se si preparano alimenti già **cotti**, selezionare Riscaldare delicatamente o Riscaldare croccante.
  - Se si preparano alimenti **freschi** o solo leggermente cotti, selezionare Cuocere delicatamente o Rendere croccante.
  - Modificare eventualmente l'impostazione per la doratura.
  - Confermare con *OK*.
  - Introdurre la pietanze sulla griglia nel ripiano 2.
  - Confermare con *OK*.
- È possibile avviare il procedimento di cottura subito o successivamente.
- Se al termine del procedimento di cottura il piatto unico non è ancora cotto come si desidera, selezionare Prolungare cottura.

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

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

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

# Usi speciali

## Cuocere gli alimenti con l'applicazione speciale "Rendere croccante"

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



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

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

# Usi speciali

## Alimenti adatti all'applicazione speciale "Cuocere delicatamente"

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

| Alimenti   | Indicazione per la preparazione |
|--|---------------------------------|
| <b>Pasta e riso</b>  |                                 |
| Pasta fresca, tortellini, precotti                         | salsina                         |
| Pasta corta, cruda   | sale, 1 : 3 (impasto : acqua)   |
| Riso, riso basmati, durata di cottura 10 minuti, crudo     | sale, 1 : 2,5 (riso : acqua)    |
| Riso, riso al naturale, durata di cottura 8 minuti, crudo  | sale, 1 : 2 (riso : acqua)      |
| Riso, riso parboiled, durata di cottura 8–12 minuti, crudo | sale, 1 : 2 (riso : acqua)      |
| Riso, riso a chicco tondo, cotto                           | –                               |
| Pastina da minestra, cruda                                 | coperta con il brodo            |
| <b>Pizza e impasti salati</b>                              |                                 |
| Gnocchi, precotti  | sale, burro                     |
| Purè di patate, cotto                                      | –                               |
| Schupfnudeln, precotti                                     | sale, burro                     |

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

## Usi speciali

### Cottura menù – automatica


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

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

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

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

### Utilizzare l'applicazione speciale Cottura menù

■ Selezionare Usi speciali  |Cottura menù.

■ Selezionare l'alimento desiderato.

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

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

■ Selezionare *Aggiungere alimento*.

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

■ Ripetere eventualmente il procedimento anche per il terzo alimento.

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

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

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

Al termine della fase di riscaldamento, all'utente viene indicato quando introdurre il successivo alimento. Al raggiungimento di questo momento si attiva un segnale acustico.

Questo procedimento si ripete eventualmente per il terzo alimento.

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

### Sterilizzare

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

### Vasetti

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

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

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

### Frutta

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

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

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

### Verdura

Lavate, pulite e tagliate a pezzi la verdura.

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

### Quantità

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

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

### Carne e salsicce

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

## Usi speciali

---

### Consigli

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

### Sterilizzare gli alimenti

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

### Impostazioni

Usi speciali  | Sterilizzare

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: vedi tabella

Durata di conservazione: vedi tabella

I tempi presenti nelle tabelle sono indicativi.

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

🌡️ Temperatura, 🕒 tempo di sterilizzazione

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

## Usi speciali

### Sterilizzazione dolci

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

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

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

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

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

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

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


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

🌡️ Temperatura, 💧 umidità, ⌚ tempo di sterilizzazione

calore superiore/inferiore, cottura combinata + calore superiore/inferiore



## Essicare

Per asciugare ed essicare, utilizzare esclusivamente l'uso speciale Essicare o la modalità Cott. combi + aria calda più , affinché l'umidità possa fuoriuscire.

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

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


## Impostazioni


Usi speciali  | Essicare

Temperatura: v. tabella

Durata essiccazione: v. tabella

oppure

Modalità  | Cottura combinata  |



Cott. combi + aria calda più 



Temperatura: v. tabella

Umidità: 0 %

Durata di essiccazione: v. tabella

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

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

 Temperatura,  Durata di essiccazione (ore)

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


## Usi speciali

### Usare il programma Sabbath e Yom-Tov

Le applicazioni speciali Programma per il sabbat e Yom-Tov servono da supporto alle tradizioni religiose.

Seguire le istruzioni sul display per rispettare i dettami dello Sabbath.

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

- Disattivare il rilevamento frontale del mobile.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Selezionare Usi speciali .
- Selezionare Programma per il sabbat.
- Selezionare l'applicazione speciale desiderata (Programma per il sabbat o Yom-Tov).

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

Non è possibile modificare un'applicazione speciale avviata oppure salvarla in Programmi personali.

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


### Utilizzare Programma per il sabbat

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

- Impostare la temperatura.
- Selezionare Start.

Appaiono Programma per il sabbat e la temperatura impostata.

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


Non compare l'ora. Il sensore di prossimità e tutti i sensori (escluso il tasto On/Off ) non reagiscono.

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

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

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

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

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

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


### Utilizzare Yom-Tov

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

- Impostare la temperatura.
- Selezionare Start.


Appaiono Yom-Tov e la temperatura impostata.

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

Non compare l'ora. Il sensore di prossimità e tutti i sensori (escluso il tasto On/Off ) non reagiscono.

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

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

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

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

## Usi speciali

---

### Estrarre succhi

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

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

### Operazioni preliminari

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

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

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

### Consigli

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

### Estrarre succhi di frutta

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

### Impostazioni

Modalità:  | cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 40–70 minuti

## Sbollentare

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


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

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

## Impostazioni

Usi speciali  | Sbollentare

oppure

Modalità  | cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata sbollentare: 1 minuto

## Igienizzare stoviglie

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

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

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

## Impostazioni

Usi speciali  | Igienizzare le stoviglie

Durata: da 1 minuto a 10 ore

oppure

Modalità  | cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 15 minuti


## Usi speciali


---

### Riscaldare stoviglie

Preriscaldando le stoviglie gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

Usare stoviglie resistenti al calore.

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


 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di supporto e gli accessori. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua. Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

### Mantenere al caldo

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

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

- Selezionare Usi speciali .
- Selezionare Mantenere al caldo.
- Introdurre nel vano cottura gli alimenti da mantenere in caldo e confermare con *OK*.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata.

## Far lievitare la pasta

- Preparare l'impasto secondo la ricetta.
- Disporre la terrina aperta con l'impasto in un recipiente forato oppure sulla griglia.

A seconda delle dimensioni della terrina è possibile anche appoggiare la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano cottura e appoggiarvi sopra la terrina. Se necessario è possibile anche smontare le griglie di supporto.

## Impostazioni

Usi speciali  | Far lievitare la pasta

oppure

Modalità  | Cottura combinata  |

Cott. combi + aria calda più 

Temperatura: 30 °C

Umidità: 100 %

Durata: in base alla ricetta

## Riscaldare salviette umide

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

## Impostazioni

Programmi automatici  | Speciale | Riscaldare salviette umide

oppure

Modalità  | cottura a vapore 

Temperatura: 70 °C

Durata di cottura: 2 minuti

## Usi speciali

### Stemperare gelatina

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Speciale |  
Stemperare gelatina

oppure

Modalità:  | cottura a vapore

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: 1 minuto

### Sciogliere miele

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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Speciale | Sciogliere miele

oppure

Modalità:  | cottura a vapore

Temperatura: 60 °C

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

Per mantenere invariati l'aroma e le sostanze nutritive del miele, è possibile selezionare le seguenti impostazioni:

Modalità:  | Cottura combinata  |

Cott. comb. + calore sup. e inf.

Temperatura: 37 °C

Umidità: 100 %

Durata: finché il miele appare visivamente omogeneo



## Fondere cioccolato

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

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

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

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Speciale | Fondere cioccolato

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 65 °C

Durata di cottura: 20 minuti

## Rosolare cipolle

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

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

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Speciale | Rosolare le cipolle

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

## Usi speciali

---

### Sterilizzazione delle mele

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Frutta | Mele | Intero/a

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 50 °C

Durata di conservazione: 5 minuti

### Preparare uova sbattute

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

### Impostazioni

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

## Confettura di frutta

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

### Vasetti

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

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

### Operazioni preliminari

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

Eliminare eventualmente piccoli, semi e noccioli.

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

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

## Preparare confettura di frutta

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

## Impostazioni

Modalità  | Cottura combinata  |

Cott. combi + aria calda più

Temperatura: 150 °C

Umidità: 0 %

Tempo: 35–45 minuti

## Usi speciali

### Pelare alimenti

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

### Impostazioni

Modalità  | Grill grande

Livello: 3

Durata: v. tabella

| Alimenti | ⌚ [min] |
|----------|---------|
| peperoni | 10      |
| pomodori | 7       |

⌚ Durata

### Impostazioni

Modalità  | cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

⌚ Durata

### Preparare yogurt

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ Mescolare 100 g di yogurt con 1 litro di latte oppure aggiungere al latte i fermenti per lo yogurt secondo le istruzioni sulla confezione.

■ Versare il latte preparato in vasetti e chiuderli.

■ Mettere i vasetti in un recipiente di cottura forato. I vasetti non devono toccarsi l'un l'altro.

■ Al termine del tempo di preparazione, mettere subito i vasetti in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Speciale | Preparare yogurt

oppure

Modalità  | cottura a vapore

Temperatura: 40 °C

Durata: 5:00 ore

### Cause possibili per risultati scarsi

Lo yogurt non è denso:

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

Si è depositato del liquido:

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

Lo yogurt è granuloso:


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

## Programmi automatici


---

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

### Categorie

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

### Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

Con alcuni programmi automatici si richiede l'utilizzo della sonda termometrica. Leggere le indicazioni al capitolo "Arrostire", voce "Sonda termometrica".


Per i programmi automatici, i valori della temperatura nucleo sono preimpostati.

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

### Indicazioni per l'uso

- Dopo un procedimento di cottura, lasciare sempre raffreddare il vano cottura a temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.
- I dati riguardanti il peso si riferiscono sempre al peso per unità. È possibile cuocere un trancio di salmone di 250 g o dieci pezzi dello stesso peso contemporaneamente.
- Il grado di cottura e la doratura sono raffigurati da una barra a sette segmenti. Impostare il grado di cottura o doratura desiderato sfiorando il segmento corrispondente.
- Per alcuni programmi per arrostitire è possibile inoltre selezionare *Arrostire gourmet*. La carne si cuoce in modo delicato e tenero con temperatura bassa e durata di cottura lunga. L'aggiunta di umidità contribuisce a ottenere risultati di cottura e doratura ottimali: la carne diventa tenera e succosa. Raggiunge un grado di cottura uniforme all'interno e una sottile crosta all'esterno che si forma durante il programma. Non è quindi necessario rosolare precedentemente la carne. Rispetto alla selezione *Arrostire* in questo caso non si usa la sonda termometrica ed è possibile impostare l'avvio o la fine in base alla propria pianificazione del menù.
- Per la cottura di dolci, usare gli stampi per forno indicati nel ricettario.
- Nella categoria *Riso* per i programmi di riso a chicchi lunghi e riso a chicchi tondi, è disponibile anche la selezione *Generale*. Utilizzare questo programma automatico se si desidera

preparare tipi di riso a chicchi lunghi e a chicchi tondi non disponibili come programma automatico specifico.

- Con alcuni programmi automatici l'ora di avvio o di fine può essere spostata tramite Avvio alle o Fine alle.
- Alla voce menù Visualizzare le fasi di cottura sono elencate le singole fasi di cottura del programma automatico. Per alcuni programmi automatici è disponibile inoltre la voce menù Visualizzare operazioni. Le azioni necessarie, ad es. per introdurre le pietanze oppure per aggiungere ingredienti, possono essere visualizzate da questa voce menù. Durante il procedimento di cottura è possibile visualizzare le azioni tramite  informazione.
- Se si introducono le pietanze nel vano cottura caldo, fare attenzione quando si apre lo sportello. Può fuoriuscire vapore molto caldo. Fare un passo indietro e attendere fino a quando il vapore si è volatilizzato. Accertarsi di non venire a contatto né con il vapore caldo né con le pareti di cottura calde. Pericolo di ustionarsi e scottarsi.
- Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come desiderato, selezionare Prolungare cottura o Prolungare cottura.
- I programmi automatici possono essere salvati anche come Programmi individuali.


## Ricerca

(a seconda della lingua)

Alla voce Programmi automatici è possibile cercare il nome delle categorie e i programmi automatici.

In questo caso si tratta di una ricerca del testo completo ma è possibile ricercare anche parti di termini.

È attivato il menù principale.

- Selezionare Programmi automatici .

Appare l'elenco da cui selezionare le categorie.

- Selezionare Ricerca.

- Con la tastiera immettere il testo da cercare, ad es. "pane".

In basso appare il numero dei risultati della ricerca.

Se non si trova alcun risultato oppure se ne trovano oltre 40, il campo risultati si disattiva e occorre modificare il termine di ricerca.


- Selezionare XX risultati.

Compaiono le categorie e i programmi automatici trovati.

- Selezionare il programma automatico desiderato o la categoria e successivamente il programma automatico desiderato.

Il programma automatico si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Sotto MyMiele  si possono salvare le applicazioni utilizzate di frequente.

Soprattutto per i programmi automatici non si devono più attraversare tutte le voci menù per avviare un programma.




**Consiglio:** Sotto MyMiele è anche possibile stabilire delle voci menù inserite come schermata di avvio (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Schermata di avvio”).

## Aggiungere immissioni

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare Aggiungere immissione.

È possibile selezionare punti secondari dalle seguenti rubriche:


- Modalità
- Programmi automatici  **Auto**
- Usi speciali  
- Programmi personali  
- Manutenzione e pulizia  

- Confermare con *OK*.

Nell'elenco appare la voce secondaria con il simbolo appartenente.


- Procedere di conseguenza con ulteriori immissioni. Per la selezione sono a disposizione solamente i punti secondari non ancora aggiunti.

## Cancellare immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Sfiocare l'immissione che si desidera cancellare finché appare il menù contesto.
- Selezionare Cancellare.

L'immissione viene cancellata dalla lista.

## Spostare le immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Sfiocare l'immissione che si desidera spostare finché appare il menù contesto.
- Selezionare Ritardare.

Una cornice arancione compare intorno all'immissione.

- Spostare l'immissione.

L'immissione appare nella posizione desiderata.



È possibile creare e salvare fino a 20 programmi individuali.

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


Rivisualizzandolo e riavviandolo, il programma si avvia automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi individuali:

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

Infine immettere un nome per il programma.

### Creare programmi individuali

- Selezionare Programmi individuali .
- Selezionare Creare programma.

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

Seguire le indicazioni sul display:

- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.

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

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

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

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

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

- Non appena sono state impostate tutte le fasi di cottura, selezionare Salva.
- Immettere il nome del programma con la tastiera.

Con il carattere ] è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi.

## Programmi individuali

---


- Dopo aver inserito il nome del programma, selezionare *Salva*.

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

- Confermare con *OK*.

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

### Avviare i programmi individuali

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

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

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


Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

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

- A programma concluso selezionare *Chiudere*.

### Modificare le fasi di cottura

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


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

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

- Confermare con *OK*.

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

### Rinominare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi individuali .
- Sfiocare il programma che si desidera modificare finché appare il menù contesto.
- Selezionare Rinominare.
- Modificare il nome del programma tramite la tastiera.

Con il carattere ] è possibile aggiungere un ritorno a capo per nomi più lunghi.

- Dopo aver modificato il nome del programma, selezionare Salva.

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


- Confermare con *OK*.

Il programma viene rinominato.

## Programmi individuali

---


### Cancellare i programmi individuali

- Selezionare Programmi individuali .
- Sfioccare il programma che si desidera cancellare finché compare il menù contesto.
- Selezionare Cancellare.
- Confermare la richiesta con Sì.

Il programma viene cancellato.

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

### Spostare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi individuali .
- Sfioccare il programma che si desidera spostare finché compare il menù contesto.
- Selezionare Ritardare.

Una cornice arancione compare intorno all'immissione.

- Spostare il programma.

Il programma si trova nella posizione desiderata.

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

## Consigli per cuocere al forno

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

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

- I prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette o simili possono essere cotti sulla placca universale. Girarli più volte durante la preparazione.
- Infornare contemporaneamente i dolci su 2 ripiani al massimo. Per preparare torte umide, come la torta alle prugne, si consiglia di cuocere su un solo ripiano.

## Usare carta da forno

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

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

## Suggerimenti per la cottura al forno

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




## Indicazioni relative alle modalità

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

### Cottura combinata

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

Si può scegliere tra diversi tipi di riscaldamento:

- Cott. combi + aria calda più 
- Cott. combi + cal. sup. e inf. 
- Cott. combi + grill 

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

**Consiglio:** Ricette e tabelle di cottura complete con l'indicazione di modalità, temperature, umidità e durate di cottura sono riportate nel libro di cucina Miele "Cuocere al forno, arrostitire e cuocere al vapore".


## Programmi automatici

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

## Aria calda più

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

Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

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

## Calore superiore e inferiore

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

Cuocere solo su un ripiano. Per preparare torte in teglia usare il ripiano 2.

## Cottura intensa

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

Introdurre la pietanza sul ripiano 1.

## Calore inferiore

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

## Calore superiore

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

Questa modalità è adatta per gratinare e dorare gli sformati.

## Cottura speciale torte

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

## Eco-aria calda

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

# Arrostire

## Indicazioni per arrostire

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




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




## Indicazioni relative alle modalità

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

### Cottura combinata

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

Si può scegliere tra diversi tipi di riscaldamento:

- Cott. combi + aria calda più 
- Cott. combi + cal. sup. e inf. 
- Cott. combi + grill 

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

**Consiglio:** Ricette e tabelle di cottura complete con l'indicazione di modalità, temperature, umidità e durate di cottura sono riportate nel libro di cucina Miele "Cuocere al forno, arrostire e cuocere al vapore".




## Programmi automatici

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.


## Aria calda più


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

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

## Calore superiore e inferiore

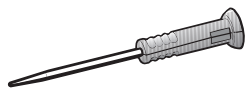
Utilizzare questa modalità per preparare ricette tradizionali. Per ricette descritte in libri di cucina più vecchi, impostare la temperatura sempre a 10 °C in meno rispetto a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

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

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

# Arrostire

## Sonda termometrica



Con la sonda termometrica è possibile sorvegliare esattamente la cottura in base alla temperatura.

### Funzionamento

La punta metallica della sonda termometrica viene introdotta completamente nella pietanza fino all'impugnatura. La punta in metallo è dotata di un sensore che rileva la cosiddetta temperatura nucleo della pietanza durante il procedimento di cottura.

La temperatura nucleo da impostare dipende dal grado di cottura desiderato e dal tipo di carne. È possibile selezionare temperature da 30 a 99 °C.

La durata di cottura dipende da diversi fattori: maggiori sono la temperatura del vano cottura ed eventualmente l'umidità e quanto più sottile è la pietanza, tanto prima si raggiungerà la temperatura nucleo impostata.

La trasmissione dei valori della temperatura interna all'elettronica del forno avviene mediante segnali radio tra la trasmittente nell'impugnatura della sonda termometrica e l'antenna che riceve non appena si introduce la pietanza con sonda inserita nel vano cottura.

La trasmissione dei dati funziona perfettamente solo se lo sportello è chiuso. Se durante un procedimento di cottura si apre lo sportello, ad es. per irrorare l'arrosto, la trasmissione dei dati si interrompe.

Continua solo dopo aver chiuso di nuovo lo sportello. Trascorrono comunque un paio di secondi prima che nel display venga visualizzata nuovamente la temperatura nucleo attuale.









Il sensore al suo interno si danneggia se le temperature superano i 100 °C. Se il sensore è infilato nella pietanza non sussiste pericolo di incendio poiché la temperatura interna max. impostabile è di 99 °C.

Se non si utilizza la sonda termometrica, non lasciarla nel vano durante il procedimento di cottura ma conservarla sempre nell'apposita custodia.

### Possibilità d'uso

Con alcuni programmi automatici e usi speciali si richiede l'utilizzo della sonda termometrica.

Inoltre, la sonda può essere utilizzata anche con i programmi individuali e con le seguenti modalità d'uso:

- Aria calda più 
- Calore superiore e inferiore 
- Cott. combi + aria calda più 
- Cott. combi + cal. sup. e inf. 
- cottura a vapore 
- Cottura intensa 
- Grill ventilato 
- Cottura speciale torte 

## Indicazioni importanti per l'uso

Per un perfetto funzionamento della sonda termometrica attenersi alle seguenti indicazioni.

La punta metallica della sonda si può rompere.

Non usare la sonda termometrica per trasportare le pietanze.

- Non usare recipienti metallici alti e stretti, in quanto possono attenuare i segnali inviati dalla sonda.
- Evitare di sistemare oggetti metallici sopra la sonda termometrica, come coperchi per casseruole, fogli di alluminio o la griglia e la placca universale inseriti nei ripiani immediatamente sovrastanti. I coperchi in vetro possono essere utilizzati.
- Non usare contemporaneamente un'altra sonda termometrica convenzionale in metallo.
- Fare attenzione che l'impugnatura della sonda termometrica non si trovi nel liquido di cottura oppure poggi sugli alimenti o sul bordo del recipiente di cottura.
- Si può sistemare la carne in una casseruola o sulla griglia.
- La punta in metallo della sonda viene infilata completamente nella pietanza fino all'impugnatura in modo che il sensore della temperatura raggiunga il nucleo. L'impugnatura dovrà essere posizionata verso l'alto e in obliquo, non orizzontale, rispetto al pannello superiore o allo sportello.
- Cuocendo pollame, la zona più adatta per infilare la sonda è la parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.
- La punta della sonda non deve toccare l'osso e non deve essere introdotta in parti particolarmente grasse. Le parti grasse e le ossa possono causare lo spegnimento anticipato.
- Nel caso di carne ricca di venature di grasso, selezionare il valore più alto della temperatura del nucleo indicato nelle tabelle di cottura.
- Se si utilizza carta stagnola, sacchetti o filo per arrostiti, infilare la sonda termometrica attraverso la pellicola o la carta fino a raggiungere il nucleo della pietanza. La sonda può essere anche infilata nella carne e introdotta di seguito nella pellicola. Attenersi ad ogni modo alle indicazioni fornite dal produttore dei sacchetti.
- Infilare la sonda termometrica quasi orizzontalmente in pietanze molto piatte come ad es. il pesce. Per questo motivo, per alimenti molto piatti usare recipienti di cottura in vetro e ceramica, poiché le pareti di recipienti in metallo disturberebbero la trasmissione dei dati.

Nel display appare un avviso se la sonda termometrica durante un procedimento di cottura non viene rilevata. Modificare la posizione della sonda termometrica nella pietanza.

# Arrostire

## Uso della sonda termometrica

- Estrarre la sonda termometrica dalla custodia dietro il pannello comandi.
- Inserire completamente la punta metallica della sonda nella pietanza fino all'impugnatura.

Se si cuociono contemporaneamente più pezzi di carne, inserire la sonda termometrica nel pezzo più grande.

L'impugnatura deve essere rivolta obliquamente verso l'alto.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità di cottura o il programma automatico.
- Impostare la temperatura e la temperatura nucleo, se necessario.

Per i programmi automatici, i valori della temperatura nucleo sono preimpostati.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Il procedimento di cottura è terminato quando viene raggiunta la temperatura nucleo.



Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

L'impugnatura della sonda termometrica può diventare molto calda. Con l'impugnatura è possibile bruciarsi.

Indossare i guanti protettivi quando si estrae la sonda termometrica.

**Consiglio:** Se al raggiungimento della temperatura nucleo la pietanza non risulta cotta come desiderato, inserire la sonda termometrica in un altro punto o aumentare la temperatura nucleo e ripetere il procedimento.

## Avviare più tardi un procedimento di cottura con la sonda termometrica


L'avvio del procedimento può essere eventualmente posticipato.


- Selezionare *Avvio alle*.

L'ora per la fine di cottura viene calcolata approssimativamente in quanto la durata del procedimento di cottura con la sonda termometrica corrisponde all'incirca a quella senza sonda termometrica.


Durata cottura e Fine alle non possono essere impostati poiché la durata totale del procedimento dipende da quando viene raggiunta la temperatura del nucleo.

## Tabella con temperature nucleo

| Carne  |  [°C] |
|--|--|
| Arrosto di vitello                             | 75–80  |
| Costolette                                     | 63   |
| Coscia di agnello<br>rosata                    | 64   |
| media cottura                                  | 76   |
| ben cotta                                      | 82   |
| Sella di agnello<br>rosata                     | 53   |
| media cottura                                  | 65   |
| ben cotta                                      | 80   |
| Sella di capriolo<br>rosata                    | 60   |
| media cottura                                  | 72   |
| ben cotta                                      | 81   |
| Arrosto di manzo                               | 80   |
| Filetto di manzo/<br>roastbeef<br>rosato       | 45   |
| media cottura                                  | 54   |
| ben cotto                                      | 75   |
| Prosciutto arro-<br>sto/arrosto in cro-<br>sta | 85   |
| Filetto di maiale<br>rosato                    | 60   |
| media cottura                                  | 66   |
| ben cotto                                      | 75   |
| Selvaggina/coscia                              | 85   |

 Temperatura nucleo

# Grigliare

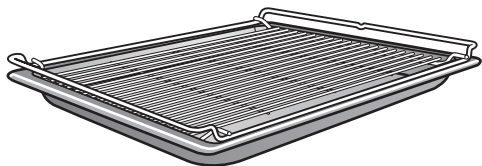
 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

## Indicazioni per grigliare

- Il preriscaldamento non è necessario per grigliare. Introdurre la pietanza nel vano cottura freddo.
- Utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra. Eccezione: se si griglia sul ripiano 3, introdurre la placca universale un ripiano più in basso rispetto alla griglia.



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

## Consigli per grigliare

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

## Indicazioni relative alle modalità

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

La plastica della sonda termometrica può fondere a temperature molto alte.

Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill.

Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

### Cott. combi + grill

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

### Grill grande

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

### Grill piccolo


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

### Grill ventilato


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

# Manutenzione e pulizia

## Indicazioni per la manutenzione e pulizia

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

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

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

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

Rimuovere subito i residui di detersivi.

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

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

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

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

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

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

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



### Detersivi non idonei

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

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

### Pulire il frontale

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

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

## Manutenzione e pulizia

---

### PerfectClean

Le superfici della teglia universale, della griglia combi e delle guide completamente estraibili FlexiClip HFC 71 sono in **PerfectClean**. La superficie assume così un aspetto brillante. Le superfici trattate con PerfectClean hanno un grande effetto antiaderente che ne semplifica la pulizia.

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

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

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

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

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

**Non** lavare le parti in PerfectClean in lavastoviglie.

## Vano cottura

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

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

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

### Pulire al termine di un procedimento di cottura al vapore


- Rimuovere:
  - la condensa con una spugna o un panno spugnoso,
  - leggere impurità grasse con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda.
- Dopo la pulizia sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detersivo.
- Asciugare quindi il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

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

### Dopo aver cotto arrostiti o dolci e pane e dopo aver grigliato

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

- Pulire il vano cottura e il lato interno dello sportello con una spugna pulita, acqua calda e detersivo per piatti. All'occorrenza utilizzare il lato ruvido della spugnetta per pulire il vano cottura.
- Dopo la pulizia sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detersivo.
- Asciugare quindi il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

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

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

# Manutenzione e pulizia

## Pulire il filtro sul fondo

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

## Pulire la guarnizione dello sportello

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

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

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

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

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

## Pulire il serbatoio dell'acqua

È possibile lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.

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

Estraendo il serbatoio dell'acqua è possibile che l'acqua goccioli nel vano di inserimento.

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

## Accessori

### Pulire placca universale e griglia combi

Le superfici della placca universale e della griglia combi sono state trattate con PerfectClean.

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

- Rimuovere:
  - lo sporco leggero con uno straccio di spugna pulito, detersivo per piatti e acqua calda;
  - lo sporco più ostinato con una spugnetta pulita, acqua calda e detersivo per i piatti. Se necessario è possibile usare anche il lato più ruvido della spugnetta.
- Dopo la pulizia sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detergente.
- Infine asciugare le superfici con un panno.

### Pulire i recipienti di cottura e la sonda termometrica

I recipienti di cottura e la sonda termometrica possono essere lavati in lavastoviglie.

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

# Manutenzione e pulizia

## Pulire le griglie di supporto

È possibile smontare le griglie laterali insieme alle guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti).

Se si desidera smontare le guide completamente estraibili FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo “Panoramica”, voce “Montare e smontare le guide FlexiClip”.

Le superfici delle guide completamente estraibili FlexiClip HFC 71 sono rivestite in PerfectClean.

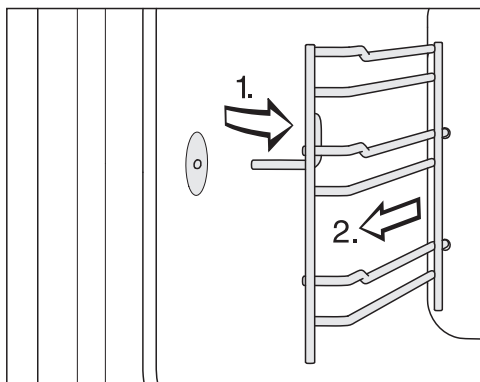
Attenersi alle indicazioni di pulizia riportate nel capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “PerfectClean”.



Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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



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

- Rimuovere:

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

- Dopo aver pulito sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detersivo.

- Asciugare quindi con un panno le griglie di supporto.

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

- Rimontare correttamente le griglie di supporto.

Se non vengono inserite correttamente la protezione antiribaltamento e di estrazione non è garantita. Inoltre immettendo i recipienti di cottura il sensore della temperatura potrebbe danneggiarsi.

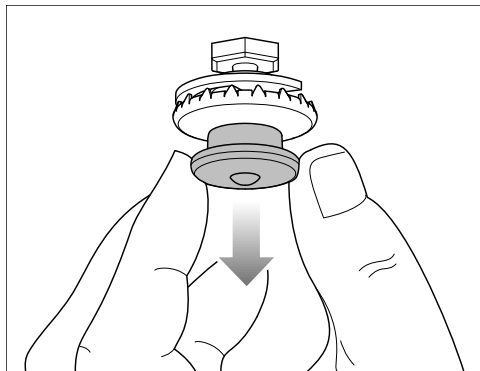
### Abbassare la resistenza Calore superiore/grill

Se il cielo del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza Calore superiore/grill di circa 5 cm.

**⚠** Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

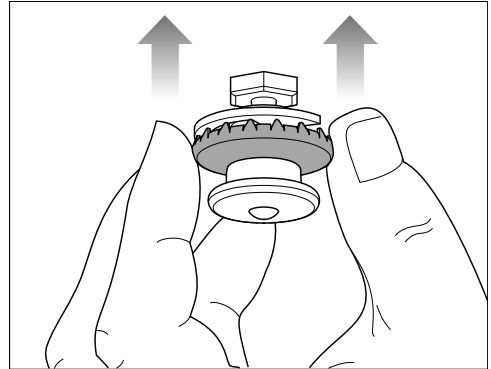
Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di supporto e gli accessori. Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura, le griglie di supporto e gli accessori si siano raffreddati prima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

La resistenza Calore superiore/grill potrebbe danneggiarsi. Evitare di abbassare la resistenza Calore superiore/grill con forza.



- Tirare la chiusura a pressione con cautela verso il basso. La resistenza Calore superiore/grill si abbassa in automatico.

- Pulire il cielo del vano cottura con una spugna o spugnetta per stoviglie (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Vano cottura”).



- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto la resistenza Calore superiore/Grill sull'anello esterno della chiusura a pressione. Accertarsi che la chiusura a pressione si agganci correttamente.

# Manutenzione e pulizia

## Manutenzione

Le funzioni Fine alle e Avvio alle non sono disponibili per i programmi di pulizia.

### Ammollo

I residui di sporco ostinati si possono mettere ammollo con questo programma di pulizia.

- Far raffreddare il vano cottura.
- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Eliminare i residui grossolani con uno straccio.
- Selezionare Manutenzione e pulizia (Ⓞ) | Ammollo.

La funzione di ammollo dura 10 minuti circa.

### Asciugatura

Con questo programma di pulizia l'umidità residua presente nel vano cottura viene asciugata anche nei punti inaccessibili.

- Asciugare prima il vano cottura con uno straccio.
- Selezionare Manutenzione e pulizia (Ⓞ) | Asciugare.

La funzione di asciugatura dura 20 minuti circa.

### Risciacquo

Con questo programma di pulizia si risciacqua il sistema che conduce l'acqua. Eventuali residui di alimenti vengono risciacquati e rimossi.

- Selezionare Manutenzione e pulizia (Ⓞ) | Risciacquo.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

La funzione di risciacquo dura 10 minuti circa.

## Decalcificare

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

La soluzione decalcificante contiene acido.

Se la soluzione decalcificante giunge sul metallo c'è il rischio di formazione di macchie.

Rimuovere subito con un panno la soluzione decalcificante.

Dopo averlo utilizzato per un periodo, è necessario decalcificare il forno a vapore combinato. Al momento della decalcificazione, sul display viene visualizzato il numero dei procedimenti di cottura rimanenti. Si contano solo i procedimenti di cottura con vapore. Dopo l'ultimo procedimento di cottura rimasto, il forno a vapore combinato si blocca.

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

La decalcificazione dura circa 41 minuti.

Durante il procedimento di decalcificazione occorre svuotare e risciacquare una volta il serbatoio dell'acqua.



## Attivare il procedimento di decalcificazione

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Selezionare **Manutenzione e pulizia** (🕒) | **Decalcificare**.

Nel display appare l'indicazione **Attendere**. Viene preparato il procedimento di decalcificazione. I preparativi possono durare alcuni minuti. Terminata questa fase, viene richiesto di versare il decalcificante nel serbatoio dell'acqua.

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

Appare la durata residua. Il procedimento di decalcificazione viene avviato.

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

Durante la decalcificazione il serbatoio dell'acqua deve essere risciacquato e reinserito vuoto.

- Seguire le indicazioni sul display.

Se è trascorsa la durata residua, compare **Finito** e suona un segnale.

## Concludere il procedimento di decalcificazione

- Selezionare **Chiudere**.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua e vuotarlo.
- Lavare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
- Spegnerne il forno a vapore combinato.
- Aprire lo sportello e far raffreddare il vano cottura.
- Quindi asciugare il vano cottura.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

# Manutenzione e pulizia

## HydroClean


Aniché a mano è possibile pulire il vano cottura con il programma HydroClean. I cattivi odori dopo la preparazione di pesce, ma anche sporco ostinato come quello che deriva dall'arrostire o grigliare, possono essere eliminati facilmente con questo programma.

Si consiglia di pulire il forno a vapore combinato quattro volte all'anno con HydroClean. Se necessario è possibile effettuare la pulizia anche più spesso.

Per la pulizia con HydroClean utilizzare esclusivamente HydroCleaner di Miele. Questo detersivo è stato sviluppato in modo specifico per il forno a vapore combinato.

Altri prodotti detergenti possono danneggiare il forno a vapore combinato.

Nella fornitura del forno a vapore è compreso un flacone di HydroCleaner Miele. Ulteriori flaconi di HydroCleaner si possono acquistare presso lo shop online di Miele, l'assistenza tecnica autorizzata Miele oppure i rivenditori specializzati Miele.

 Pericolo di ferimento a causa del detersivo.

HydroCleaner causa irritazioni della pelle e degli occhi.

Evitare qualsiasi contatto con la pelle e gli occhi.

In caso di contatto risciacquare subito e abbondantemente con acqua e se le irritazioni degli occhi persistono, richiedere l'intervento di un medico.

Conservare HydroCleaner lontano dalla portata dei bambini.

Indipendentemente dal grado di sporco, utilizzare sempre l'intero contenuto di un flacone di HydroCleaner (125 ml).

La quantità di detersivo di 125 ml è prevista per l'intero processo di pulizia e non può essere modificata.

È possibile scegliere tra tre livelli di pulizia con durata distinta:

- **Grado di sporco 1** per sporco e cattivi odori leggeri, quasi impercettibili, p.es. dopo la preparazione di pesce o cavolfiori

Durata ca. 1:57 ore

- **Grado di sporco 2** per sporco visibile, non molto bruciato, p.es. mozzarella della pizza caduta, frutta fuoriuscita dalla torta

Durata ca. 3:17 ore

- **Grado di sporco 3** per sporco ostinato, non trattato per un lungo periodo di alimenti diversi, e p.es. dopo la preparazione di un pollo arrosto

Durata ca. 4:17 ore

## Svolgimento del procedimento di pulizia

HydroClean si svolge in più fasi:

1. Operazioni preliminari
2. Fase di pulizia
3. Fase di risciacquo
4. Pulizia aggiuntiva manuale
5. Fase di asciugatura

L'utente viene guidato dal forno a vapore combinato attraverso l'intero procedimento di pulizia. Per i preparativi, l'utente viene invitato a togliere gli accessori dal vano cottura e a versare il detersivo nel filtro sul fondo.

Terminati i preparativi, si avvia la fase di pulizia. Lo sportello si blocca automaticamente. Il detersivo viene mescolato all'acqua pulita e spruzzato sul cielo del vano cottura nell'intero vano cottura attraverso il ripartitore. Questo procedimento si ripete più volte.

Quando la durata residua è di circa 1:20 ora si avvia la fase di risciacquo. I residui di sporco e di detersivo vengono risciacquati dal vano cottura.

L'ultima fase è la fase di asciugatura. Questa fase si avvia con una durata residua di circa 30 minuti. Per rimuovere lo sporco grossolano, il vano cottura deve essere passato con un panno umido prima dell'avvio della fase di asciugatura.

Se si spegne il forno a vapore combinato, il procedimento di pulizia si interrompe. Dopo la riaccensione, il forno a vapore combinato esegue in automatico la fase di risciacquo e di asciugatura per eliminare possibili residui di detersivo. Il funzionamento standard è possibile solo al termine (v. anche cap. "Cosa fare se ...", voce "Indicazioni nel display").

## Preparare e avviare il procedimento di pulizia

- Selezionare Manutenzione e pulizia (Ⓐ).
- Selezionare HydroClean.
- Scegliere il livello di pulizia in base al grado di sporco.
- Confermare con *OK*.

Appare l'avviso *Attendere*. La pulizia viene preparata. I preparativi possono durare alcuni minuti. Non appena le operazioni preliminari sono terminate, viene richiesto all'utente di togliere gli accessori e le griglie di introduzione.

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Smontare le griglie di introduzione insieme alle guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti) (v. cap. "Pulire griglie di introduzione").
- Confermare con *OK*.
- Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill (v. cap. "Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill").
- Rimuovere lo sporco grossolano dal vano cottura e sotto il filtro sul fondo. Accertarsi che lo sporco non giunga nello scarico idrico.
- Confermare con *OK*.

## Manutenzione e pulizia

- Verificare che il filtro sia inserito.
- Versare l'intero contenuto di un flacone di HydroCleaner nel filtro sul fondo.  
Accertarsi che il detersivo non giunga sulla lastra o sulla guarnizione dello sportello.
- Confermare con *OK*.
- Chiudere lo sportello.

Il procedimento di pulizia si avvia.


La durata residua compare sul display.

Alcuni secondi dopo l'avvio, lo sportello viene bloccato in automatico.

**Consiglio:** È possibile visualizzare il momento approssimativo per i passaggi successivi, ad es. pulire il vano cottura con un panno umido, tramite **i** informazione.

Prima dell'avvio della fase di asciugatura, lo sportello viene di nuovo sbloccato e all'utente viene richiesto di pulire con un panno umido il vano cottura e il lato interno dello sportello:

- Pulire il vano cottura (anche sotto il filtro sul fondo) e il lato interno dello sportello con un panno in microfibra o spugna umido.
- Confermare con *OK*.
- Per garantire il funzionamento ottimale del forno a vapore combinato, controllare la canaletta di raccolta ed eventualmente rimuovere l'acqua.

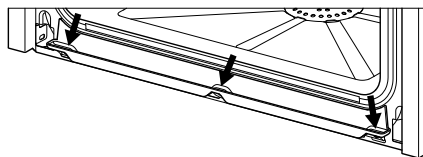
 Danni dovuti alla fuoriuscita dell'acqua.

L'acqua che fuoriesce può danneggiare il mobile d'incasso e il pavimento.

Se nella canaletta di raccolta vi sono alcune gocce di acqua, controllare se la guarnizione dello sportello è applicata correttamente.

Eventualmente premere la guarnizione dello sportello in modo che sia dappertutto liscia e uniforme.

In determinate circostanze è possibile che nella canaletta di raccolta si sia raccolta acqua fino all'altezza del plateau:




In questo caso rivolgersi all'assistenza tecnica Miele.

- Sollevare la resistenza Calore superiore/Grill (v. cap. "Abbassare la resistenza Calore superiore/Grill").
- Rimontare le griglie di introduzione (v. cap. "Pulire griglie di introduzione").
- Introdurre gli accessori nel vano cottura.
- Confermare con *OK*.
- Chiudere lo sportello.

Se è trascorsa la durata residua, compare Finito e suona un segnale.

## Terminare il procedimento di cottura

- Selezionare Chiudere.
- Spegnerne il forno a vapore combinato.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

Far raffreddare la resistenza elettrica, il vano cottura e gli accessori, prima di eliminare eventuali residui e depositi di calcare.

- Quando il vano cottura si è raffreddato, rimuovere eventuali residui rimasti sul lato interno dello sportello, dalla canaletta di raccolta e dalla guarnizione dello sportello con un panno in microfibra o in spugna pulito e umido.

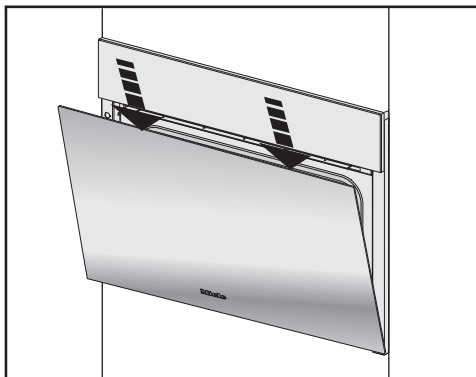
**Consiglio:** Decolorazioni e depositi di calcare nel vano cottura possono essere rimossi con una soluzione di aceto diluita oppure DGClean (v. cap. "Accessori su richiesta"). Risciacquare poi con un panno utilizzando acqua pulita.

- Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

## Manutenzione e pulizia

### Smontare lo sportello

- Predisporre una superficie adeguata per lo sportello, ad es. un panno morbido.
- Aprire lo sportello di una fessura.

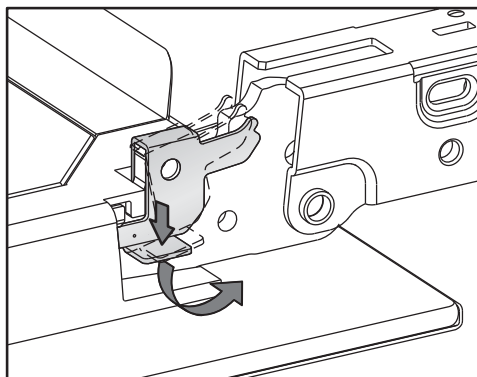


- Con entrambe le mani premere brevemente lo sportello sulla parte superiore verso il basso.

Lo sportello è fissato alle cerniere con dei supporti. Prima di togliere i supporti occorre sbloccare su entrambi i lati le staffe di arresto delle cerniere dello sportello.



- Aprire completamente lo sportello.



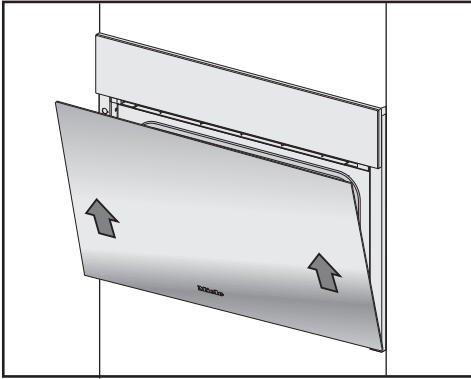
- Per sbloccare le staffe d'arresto, ruotarle su entrambe le cerniere fino alla battuta d'arresto in posizione obliqua.

Il forno a vapore combinato si danneggia se si smonta lo sportello in modo errato.

Non tirare mai lo sportello in senso orizzontale dai supporti poiché questi battono sul forno a vapore combinato.

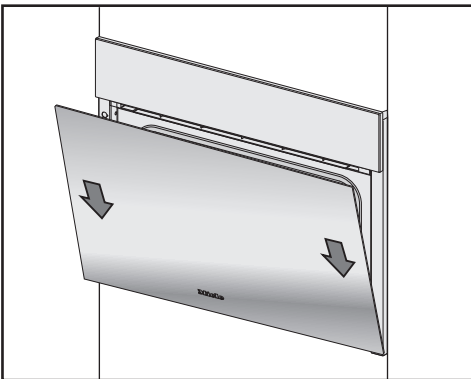
Non tirare mai lo sportello dai supporti della maniglia poiché potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta di arresto.



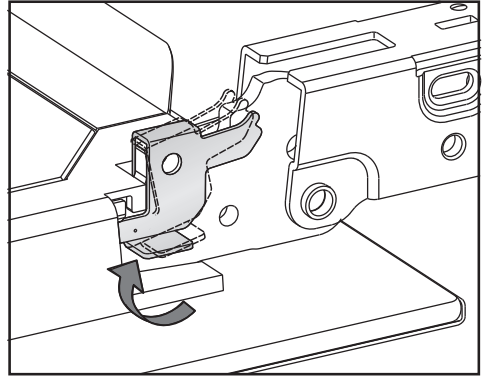
- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai supporti sollevandolo obliquamente verso l'alto. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Posizionare lo sportello sulla superficie appositamente predisposta.

### Montare lo sportello



- Afferrare lo sportello dai lati e agganciarlo sui supporti delle cerniere. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Aprire completamente lo sportello.

Lo sportello potrebbe staccarsi dai supporti e danneggiarsi se le staffe d'arresto non sono bloccate. Bloccare le staffe d'arresto.



- Bloccare le staffe d'arresto ruotandole sulle due cerniere dello sportello fino alla battuta in senso orizzontale.

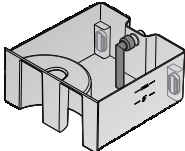
## Cosa fare se ...

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

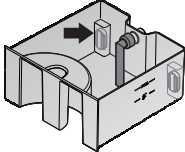
Accedere al sito [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.

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

### Avvisi nel display

| Anomalia   | Causa e intervento  |
|------------|---|
| F10        | <p>Il tubicino di aspirazione nel serbatoio di acqua non è inserito correttamente oppure non è in posizione verticale.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Correggere la posizione del tubicino di aspirazione:</li></ul>  |
| F11<br>F20 | <p>I tubi di scarico sono ostruiti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Decalcificare il forno a vapore combinato (v. cap. "Pulizia e manutenzione", voce "Manutenzione").</li><li>■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li></ul>                 |
| F32        | <p>Il blocco dello sportello per la pulizia pirolitica con HydroClean non si chiude.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegner e riaccendere il forno a vapore combinato.</li><li>■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li></ul>                |
| F55        | <p>La durata massima di funzionamento di una modalità è stata superata ed è scattato lo spegnimento automatico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegner e riaccendere il forno a vapore combinato.</li></ul> <p>Il forno a vapore combinato è subito di nuovo pronto per il funzionamento.</p>          |



| Anomalia | Causa e intervento  |
|----------|---|
| F94      | <p>Il tubo di afflusso idrico è incastrato oppure piegato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eliminare la causa e avviare di nuovo la modalità.</li> </ul> <p>La valvola di allacciamento idrico non è aperta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aprire la valvola di allacciamento idrico e riavviare il funzionamento.</li> </ul> <p>Uno o due galleggianti si incastrano nel serbatoio dell'acqua.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ripristinare la scorrevolezza del galleggiante/dei galleggianti.</li> <li>■ Se la segnalazione di guasto ricompare nonostante siano state eliminate le cause, rivolgersi all'assistenza tecnica Miele.</li> </ul> |
| F138     | <p>Il forno a vapore combinato non ha tenuta. L'acqua è giunta nella vasca a pavimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner e riaccendere il forno a vapore combinato.</li> <li>■ Se la segnalazione di guasto ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul>  |
| F190     | <p>È presente un guasto della valvola di afflusso dell'acqua.</p> <p>Questo guasto può verificarsi se il pannello comandi viene aperto o chiuso durante l'afflusso idrico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confermare con OK e proseguire.</li> <li>■ Se il messaggio di errore ricompare, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul>   |


## Cosa fare se ...

| Anomalia   | Causa e intervento   |
|--|--|
| F196   | <p>Si è verificato un guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegnere e riaccendere il forno a vapore combinato.</li> </ul> <p>Il filtro sul fondo del vano cottura non è inserito.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegnere il forno a vapore combinato.</li> <li>■ Inserire il filtro sul fondo.</li> <li>■ Riaccendere il forno a vapore combinato.</li> </ul> <p>Il tubo di scarico dell'acqua è piegato, arrotolato o posato a cappio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegnere il forno a vapore combinato.</li> <li>■ Controllare la posa del tubo di scarico dell'acqua e correggerla. Il tubo di scarico dell'acqua non deve essere piegato, arrotolato o posato a cappio, deve essere invece posato nell'area dello zoccolo sul pavimento.</li> <li>■ Se dopo l'accensione ricompare il messaggio di errore, rivolgersi all'assistenza tecnica Miele.</li> </ul> |
| <p><b>Dopo l'accensione compare la segnalazione</b> Info-text "HydroClean" proseguito.</p>     | <p>Il procedimento di pulizia è stato interrotto da un'interruzione della corrente elettrica o da uno spegnimento.</p> <p>Dopo la riaccensione, il forno a vapore combinato esegue in automatico la fase di risciacquo e di asciugatura per eliminare possibili residui di detersivo. Questo procedimento dura circa 1:30 ore. Dopo un'interruzione durante la fase di asciugatura il procedimento dura circa 30 minuti.</p> <p>Un uso normale del forno a vapore combinato è di nuovo possibile solo al termine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seguire le indicazioni sul display.</li> </ul> <p>Il risultato di pulizia non è ottimale.</p>   |
| <p><b>Sul display viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.</b></p> | <p>È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Staccare il forno a vapore combinato dall'alimentazione di corrente elettrica per circa 1 minuto.</li> <li>■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione di corrente elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.</li> </ul>  |

**Comportamento inaspettato**

| Anomalia   | Causa e intervento  |
|--|---|
| <p><b>Il vano cottura non diventa caldo.</b></p>   | <p>La modalità fiera è attiva.<br/>                     Il forno a vapore combinato 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”, voce “Rivenditori”).</li> </ul> <p>Il vano cottura si è riscaldato per il funzionamento del cassetto Gourmet montato sotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aprire lo sportello e far raffreddare il vano cottura.</li> </ul>   |
| <p><b>Dopo un trasloco, il forno a vapore combinato non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura.</b></p>          | <p>La temperatura di ebollizione dell’acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di installazione è differente da quello vecchio di almeno 300 metri di altitudine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Manutenzione”).</li> </ul>   |
| <p><b>Nel corso del funzionamento fuoriesce molto vapore o vapore in altri punti, diversamente da quanto accade solitamente.</b></p> | <p>Lo sportello non è chiuso correttamente.</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 sia applicata liscia e in modo uniforme su ogni punto.</li> </ul> <p>La guarnizione dello sportello è danneggiata, ad es. ci sono delle crepe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rivolgersi all’assistenza tecnica autorizzata Miele per la sostituzione della guarnizione dello sportello.</li> <li>■ Fino al momento della sostituzione non eseguire procedimenti di cottura con vapore e pulizia con HydroClean.</li> </ul> |
| <p><b>Nel corso della pulizia con HydroClean, nella cassetta si è raccolta acqua fino all’altezza del plateau.</b></p>               | <p>Il forno a vapore combinato non ha tenuta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eliminare l’acqua ed eseguire il procedimento di pulizia eventualmente ancora fino al termine.</li> <li>■ Contattare l’assistenza tecnica Miele.</li> </ul>  |

## Cosa fare se ...

| Anomalia  | Causa e intervento  |
|---|---|
| <b>Le funzioni Avvio alle e Fine alle non vengono indicate.</b>   | <p>La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, ad es. al termine di un procedimento di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aprire lo sportello e far raffreddare il vano cottura.</li> </ul>  |
|   | <p>Queste funzioni in genere non sono disponibili per i programmi di pulizia.</p>   |
| <b>I tasti sensori o il sensore di prossimità non reagiscono.</b> | <p>È stata selezionata l'impostazione Display   Quick-Touch   Off. In questo modo i tasti sensore e il sensore di prossimità reagiscono a forno spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quando si accende il forno a vapore combinato, i tasti sensore e il sensore di prossimità reagiscono. Se si desidera che i tasti sensore e il sensore di prossimità reagiscano anche con forno a vapore combinato spento, selezionare l'impostazione Display   QuickTouch   On.</li> </ul> |
|   | <p>Le impostazioni per il sensore di prossimità sono disattivate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modificare le impostazioni per il sensore di prossimità tramite Impostazioni   Sensore di avvicinamento.</li> </ul>  |
|   | <p>Il sensore di prossimità è difettoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.</li> </ul>   |
|   | <p>Il forno a vapore combinato non è allacciato alla rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare se la spina del forno a vapore combinato è inserita nella presa.</li> <li>■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista qualificato o all'assistenza tecnica Miele.</li> </ul>  |
|   | <p>Se anche il display non reagisce, c'è un problema nell'elettronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toccare l'interruttore On/Off  finché il display si spegne e il forno a vapore combinato si riavvia.</li> </ul>  |
|   |   |

## Rumori


| Anomalia  | Causa e intervento  |
|---|---|
| <b>Quando è in funzione il forno a vapore combinato e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.</b> | Il rumore non indica un difetto di funzionamento dell'apparecchio. Si genera quando affluisce o quando si scarica acqua.  |
| <b>Dopo lo spegnimento si sente ancora un rumore di ventola.</b>  | La ventola funziona ancora per un po'.<br>Il forno a vapore combinato è dotato di una ventola che convoglia le fumane del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento del forno a vapore combinato. La ventola si spegne automaticamente dopo breve tempo. |

## Risultato non soddisfacente

| Anomalia  | Causa e intervento  |
|---|---|
| <b>La torta/i biscotti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato nella tabella.</b> | La temperatura impostata non coincide con la ricetta indicata.<br>■ Modificare la temperatura.  |
|   | La ricetta è stata modificata. Ad esempio, aggiungendo più liquido o più uova si prolunga la durata di cottura.<br>■ Adeguare la temperatura e la durata di cottura alla ricetta modificata.  |
| <b>La torta/i biscotti presentano una doratura molto diversa.</b>                       | La temperatura impostata era troppo alta.   |
|   | La cottura è stata effettuata su più di due livelli.<br>■ Per cuocere utilizzare al massimo due livelli.  |
| <b>Dopo la pulizia con HydroClean, nel vano cottura è ancora presente dello sporco.</b> | Il livello di pulizia scelto era troppo basso.<br>■ Se necessario riavviare HydroClean con un livello di pulizia più alto.  |
|   | Prima dell'avvio della fase di asciugatura il vano cottura non è stato passato con un panno oppure è stato passato solo superficialmente.<br>■ Se necessario, riavviare HydroClean.<br>■ Se sul display ricompare la richiesta, passare il vano cottura accuratamente con un panno umido. |

## Cosa fare se ...

### Problemi generali o anomalie tecniche

| Anomalia  | Causa e intervento  |
|---|---|
| <b>Non è possibile accendere il forno a vapore combinato.</b>   | Il fusibile è saltato.<br>■ Attivare il/i fusibile/i (protezione minima: v. targhetta dati).  |
|   | Può essersi verificato un guasto tecnico.<br>■ Staccare per 1 minuto circa il forno dalla rete elettrica:<br>– disinserendo o rimuovendo il/i fusibile/i dall'apparecchio, oppure<br>– disinserire il differenziale di sicurezza (salvavita).<br>■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale il forno a vapore combinato non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista qualificato o del servizio di assistenza tecnica Miele. |
| <b>L'illuminazione del vano cottura non funziona.</b>   | La lampadina è difettosa.<br>■ Contattare il servizio assistenza se deve essere sostituita la lampadina.  |
| <b>Il pannello comandi non si apre/chiude automaticamente nonostante si prema più volte il sensore .</b> | Nell'area di apertura del pannello comandi è presente un oggetto.<br>■ Rimuovere l'oggetto.   |
|   | Il dispositivo antischiacciamento reagisce in modo sensibile, per cui talvolta può succedere che il pannello comandi non si apra e/o chiuda.<br>■ Aprire/chiudere il pannello comandi manualmente (v. la fine del capitolo).<br>■ Se il problema si presenta spesso, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele.  |

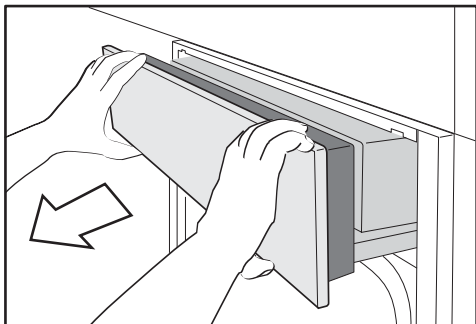
| Anomalia  | Causa e intervento   |
|---|--|
| <p><b>HydroCleaner (detersivo speciale) è stato versato nel serbatoio di acqua.</b></p> | <p>Le istruzioni sul display non sono state seguite. Per ottenere un risultato di pulizia ottimale, i singoli passaggi del processo di pulizia sono coordinati tra loro. Seguire sempre le istruzioni a display (v. anche cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Pulizia").</p> <p>Se il procedimento di pulizia con HydroClean non è ancora avviato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegnere il forno a vapore combinato per interrompere il procedimento di pulizia.</li> <li>■ Vuotare il serbatoio dell'acqua e risciacquarlo con cura.</li> <li>■ Riavviare HydroClean.</li> </ul> <p>Se il processo di pulizia è già stato eseguito con HydroClean: nella fase di risciacquo, l'intero sistema viene più volte risciacquato con acqua pulita. Al termine del processo di pulizia tutti i residui di detersivo sono rimossi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se necessario, riavviare HydroClean.</li> </ul> |

## Cosa fare se ...

---

### Aprire il pannello comandi manualmente

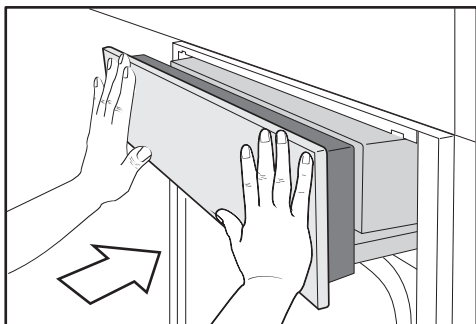
- Aprire lo sportello con cautela.



- Afferrare il pannello comandi dall'alto e dal basso.
- Estrarre il pannello comandi tirando prima in avanti.
- Premere il pannello comandi con attenzione verso l'alto.

### Chiudere manualmente il pannello comandi

- Afferrare il pannello comandi dall'alto e dal basso.
- Premere il pannello comandi con attenzione verso il basso.



- Inserire il pannello comandi.



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

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

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

### Recipienti di cottura

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

- Recipienti di cottura forati di diverse dimensioni
- Recipienti di cottura non forati di diverse dimensioni
- Casseruole Gourmet di diverse dimensioni
- Coperchi per casseruola Gourmet

### Varie

- Placche da forno
- Teglia rotonda
- Guide completamente estraibili HFC 71
- Griglia di supporto per recipienti di cottura con una larghezza di 325 mm

### Prodotti per pulizia e la cura

- HydroClean  
Detergente speciale per la pulizia del vano cottura con il programma HydroClean. Particolarmente adatto per l'eliminazione di sporco ostinato.
- DGClean  
prodotto speciale per la pulizia manuale del vano cottura con sporco ostinato, soprattutto dopo aver arrostito.
- Pastiglie decalcificanti (6 pezzi)
- Panno in microfibra multiuso per eliminare impronte digitali e macchie superficiali

## Assistenza tecnica

---

Nel sito [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

### Contatti in caso di guasti

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

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

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

Con l'apparecchio incassato l'identificativo del modello e il numero di serie sono riportati sulla piccola targhetta in alto sul pannello comandi aperto.

### Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

## Avvertenze per l'installazione

 Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il forno a vapore combinato. Far montare il forno a vapore combinato solo da personale qualificato.

- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a vapore combinato devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbio consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non utilizzarle per collegare il forno a vapore combinato alla corrente elettrica.
- ▶ Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che il forno a vapore combinato è stato incassato.
- ▶ Posizionare il forno a vapore combinato in modo che, anche sul ripiano più alto, sia visibile il contenuto del recipiente. Solamente in questo modo si possono evitare lesioni dovute alle pietanze calde che traboccano.

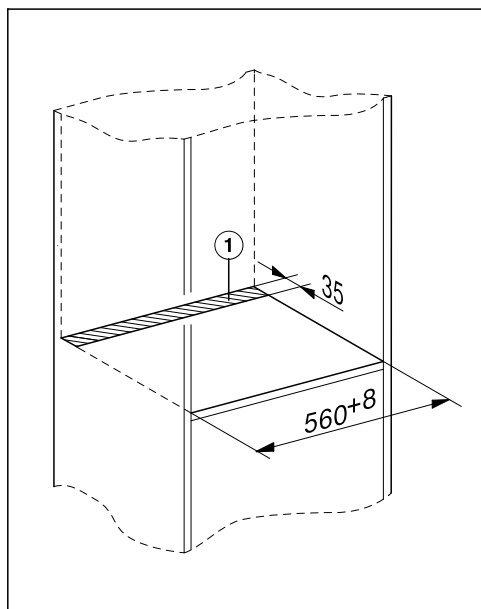
# Installazione

## Indicazioni relative all'incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.

### Apertura per la posa dei tubi dell'acqua

Per evitare perdite d'acqua dovute ai tubi danneggiati occorre creare un'apertura sul piano intermedio del mobile d'incasso.

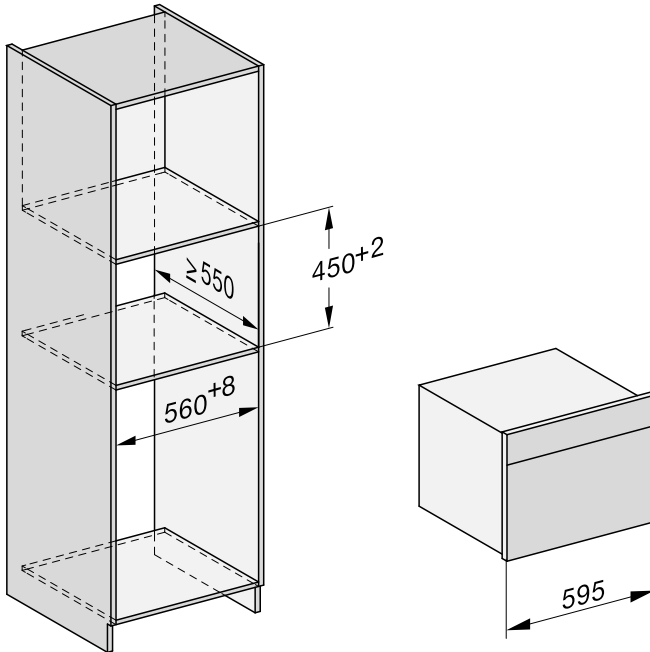


- Creare un intaglio ① nel piano intermedio, su cui viene posizionato il forno a vapore combinato.

## Dimensioni incasso

### Incasso in un armadio a colonna

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

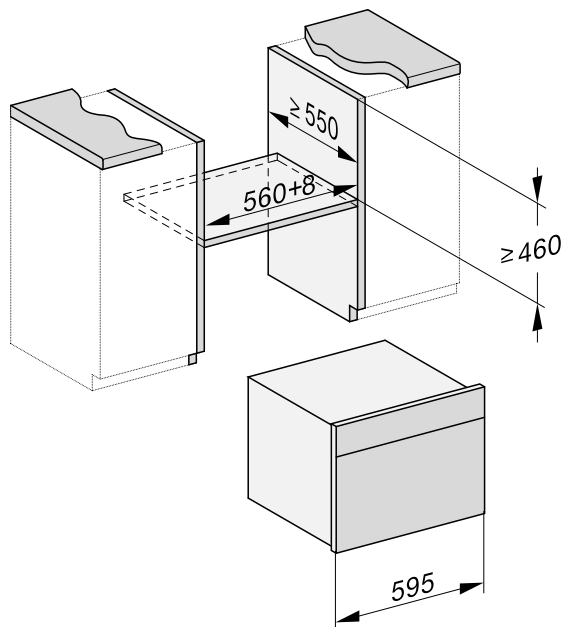


# Installazione

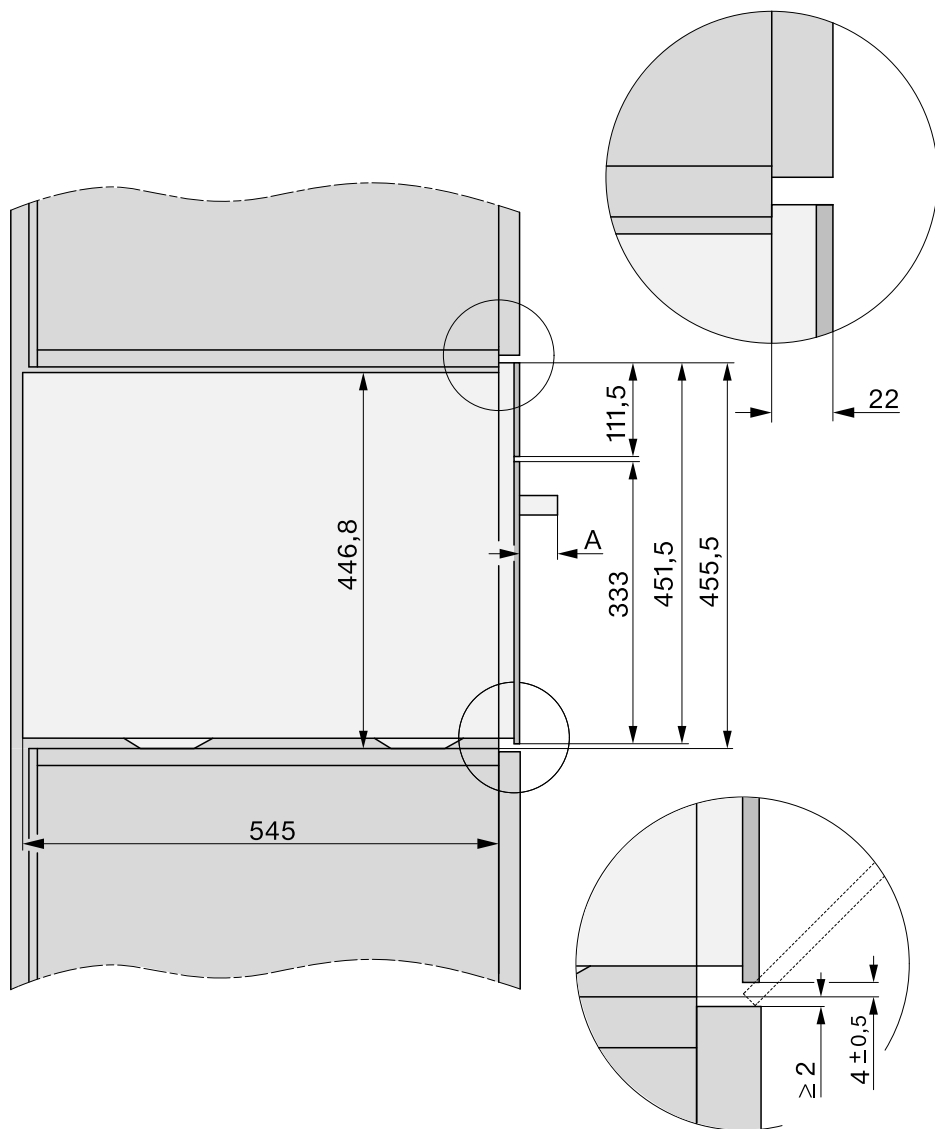
## Incasso in un mobile base

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

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



## Vista laterale

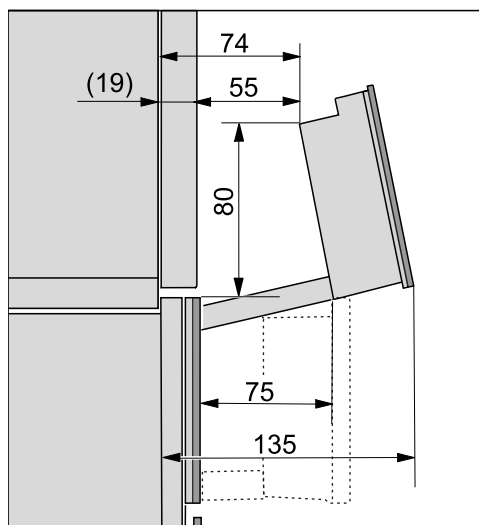


A DGC 78xx: 47 mm

# Installazione

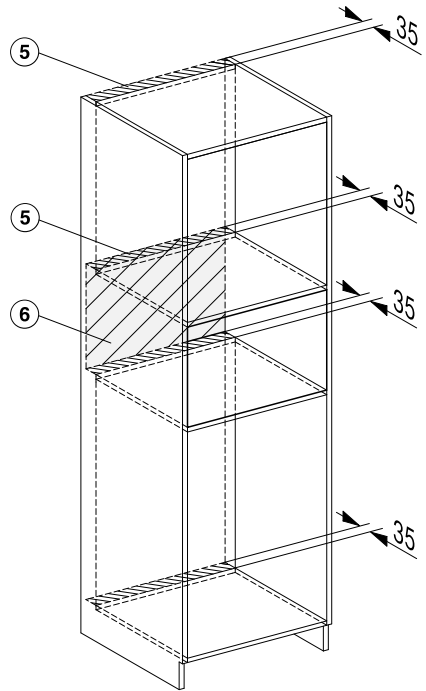
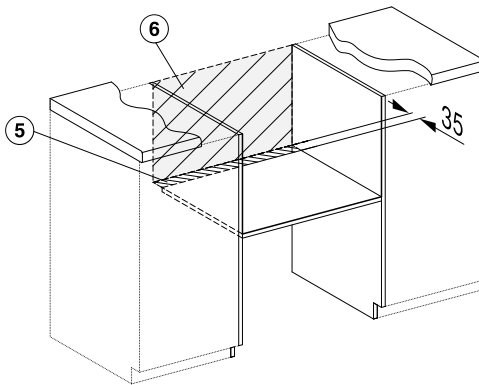
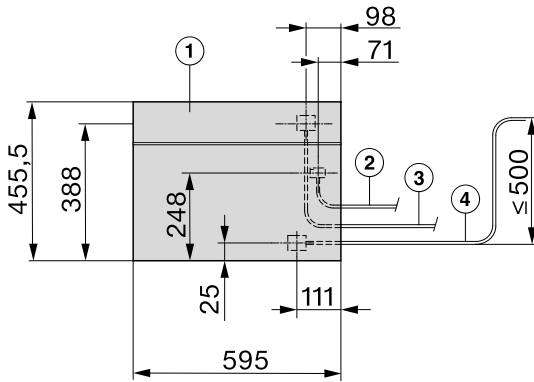
## Area di apertura del pannello comandi

Accertarsi che nell'area di apertura del pannello comandi non vi siano oggetti (ad es. maniglia di un'anta) che ne impediscano l'apertura e la chiusura.





## Allacciamenti e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2'000 mm
- ③ Tubo di afflusso dell'acqua (acciaio), lunghezza = 2'000 mm
- ④ Tubo di scarico dell'acqua (plastica), lunghezza = 3'000 mm  
La parte terminale superiore del tubo di scarico dell'acqua fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm.
- ⑤ Sezione di aerazione min. 180 cm<sup>2</sup>
- ⑥ Nessun allacciamento in quest'area

# Installazione

## Incassare il forno a vapore combinato

Prima di incassare e collegare il forno a vapore combinato, leggere le istruzioni riportate nel capitolo “Installazione”, voci “Allacciamento all’acqua pulita” e “Scarico dell’acqua”.

- Collegare il cavo elettrico al forno a vapore combinato.
- Far passare il tubo di afflusso e scarico dell’acqua attraverso l’apertura sul fondo intermedio collocato sotto al vano d’incasso.

Danni causati dal trasporto errato.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno a vapore combinato dalla maniglia dello sportello.

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

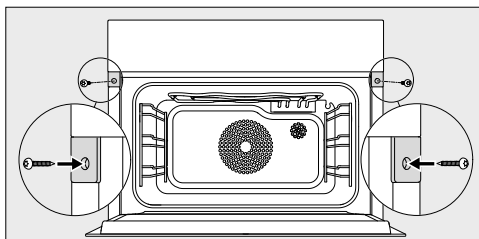
Il generatore di vapore non funziona correttamente se il forno a vapore combinato non è in posizione orizzontale.

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

- Inserire il forno a vapore combinato nella nicchia e allinearne correttamente. Accertarsi che il cavo di alimentazione e i tubi dell’acqua non siano incastrati o danneggiati.


Un tubo di scarico dell’acqua troppo lungo non deve essere piegato, arrotolato o posato a cappio, deve essere invece posato nell’area dello zoccolo sul pavimento.

- Aprire lo sportello.




- Fissare il forno a vapore combinato con le viti da legno in dotazione (3,5 x 25 mm) alle pareti laterali del mobile.
- Collegare il forno a vapore combinato all’afflusso e allo scarico dell’acqua (v. capitolo “Installazione”, voci “Allacciamento all’acqua pulita” e “Scarico dell’acqua”).
- Collegare il forno a vapore combinato alla corrente elettrica.
- Controllare tutte le funzioni del forno a vapore combinato in base alle istruzioni d’uso.

## Allacciamento acqua pulita

 Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio a causa di un allacciamento scorretto.

Un allacciamento errato può ferire persone e/o causare danni materiali. L'allacciamento all'acqua pulita deve essere eseguito solo da personale qualificato.

 Rischi per la salute e pericolo di danni a causa dell'acqua non pulita.

La qualità dell'acqua in afflusso deve soddisfare le disposizioni ufficiali locali riguardanti l'acqua potabile del paese in cui è installato il forno a vapore combinato.


Allacciare il forno a vapore combinato all'acqua potabile.

L'allacciamento all'impianto di alimentazione idrica deve essere eseguito in base alle normative vigenti del rispettivo paese. Tutti gli apparecchi e i dispositivi utilizzati per l'alimentazione idrica verso il forno a vapore combinato devono corrispondere alle normative valide nel paese d'installazione.

Il forno a vapore combinato è conforme alle disposizioni IEC 61770 ed EN 61770.

Il forno a vapore combinato può essere allacciato esclusivamente a un condotto di acqua fredda.

Se si utilizza il proprio impianto per la desalinizzazione completa dell'acqua (ad es. impianto a osmosi inversa), accertarsi che la conduttività elettrica dell'acqua non scenda sotto i 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$ .

 Perdite di acqua dovute allo sporco.

Lo sporco nelle tubature dell'acqua può depositarsi nella valvola del forno a vapore combinato. La valvola non si chiude più e l'acqua fuoriesce.

Risciacquare i tubi dell'acqua prima di allacciare il forno a vapore combinato oppure in caso di manutenzione alle tubature.

Un dispositivo antiriflusso non è necessario poiché il forno a vapore combinato soddisfa le norme DIN vigenti.

La pressione dell'acqua deve essere compresa fra 100 kPa (1 bar) e 600 kPa (6 bar). Se la pressione supera 600 kPa, montare un riduttore di pressione.

Tra il tubo in acciaio inossidabile e l'allacciamento idrico di casa deve essere predisposto un rubinetto per poter interrompere l'afflusso idrico in caso di necessità. Accertarsi che il rubinetto dell'acqua sia facilmente accessibile quando il forno a vapore combinato è incassato.

# Installazione

## Fissare il tubo in acciaio inossidabile al forno a vapore combinato

Utilizzare esclusivamente il tubo in acciaio inossidabile in dotazione. Non è consentito accorciare, allungare o sostituire il tubo in acciaio inossidabile in dotazione con un altro tubo.

Tubi vecchi o già utilizzati non possono essere collegati al forno a vapore combinato.

Sostituire un tubo in acciaio inossidabile difettoso esclusivamente con un pezzo di ricambio originale Miele. È possibile acquistare il tubo in acciaio inossidabile adatto agli alimenti nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Il tubo in acciaio inossidabile fornito ha una lunghezza di 2,0 m.

- Rimuovere la cappa di copertura dell'allacciamento acqua pulita sul retro del forno a vapore combinato.
- Afferrare il lato **angolare** del tubo in acciaio inossidabile e controllare se è presente un anello di guarnizione. Eventualmente applicarlo.
- Avvitare il dado di raccordo del tubo in acciaio inossidabile sulla filettatura dell'allacciamento acqua pulita.
- Accertarsi che il raccordo sia fissato correttamente ed ermeticamente.

## Allacciamento all'alimentazione idrica

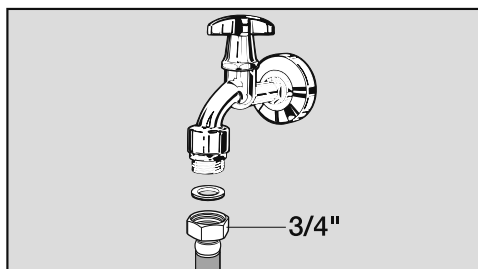
⚠ Staccare il forno a vapore combinato dalla rete elettrica prima di collegarlo al tubo dell'acqua.

Chiudere l'alimentazione idrica prima di collegare il forno a vapore combinato al tubo dell'acqua.

Fare in modo che il rubinetto sia accessibile anche con il forno a vapore combinato incassato.

Per allacciare il forno a vapore combinato all'alimentazione idrica è necessario un rubinetto dell'acqua con raccordo di 3/4".

- Controllare se è presente un anello di guarnizione. Eventualmente applicarne uno.



- Collegare il tubo in acciaio inossidabile al rubinetto.
- Accertarsi che il raccordo sia fissato correttamente.
- Aprire lentamente il rubinetto dell'alimentazione idrica e controllare se l'allacciamento acqua pulita è ermetico. Eventualmente correggere la sede della guarnizione e il raccordo.

## Scarico acqua

Utilizzare esclusivamente il tubo di scarico dell'acqua in dotazione. Il tubo di scarico dell'acqua non può essere accorciato, allungato o sostituito da altro tubo.

Tubi vecchi o già utilizzati non possono essere collegati al forno a vapore combinato.

Sostituire un tubo di scarico dell'acqua difettoso solo con un pezzo di ricambio originale Miele. È possibile acquistare il tubo di scarico dell'acqua nello shop online Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Per garantire il deflusso completo dell'acqua, il sifone dell'acqua di scarico non deve trovarsi più in alto del punto di scarico del forno a vapore combinato.

La parte terminale superiore del tubo di scarico dell'acqua fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm.

Il tubo di scarico dell'acqua in dotazione è lungo 3,0 m.

In caso di bisogno, presso lo shop online Miele, l'assistenza tecnica Miele oppure il rivenditore specializzato Miele è disponibile un tubo di scarico dell'acqua di lunghezza differente.

Lo scarico dell'acqua può essere collegato

- in modo fisso a un sifone sopra o sotto intonaco
- all'attacco dell'apparecchio del sifone per lavello

La temperatura dell'acqua di scarico è di 70 °C.


## Collegamento scarico acqua

- Collegare il tubo di scarico dell'acqua con la bocchetta al sifone.
- Fissare quindi il tubo di scarico dell'acqua con la fascetta.

# Installazione

## Collegamento elettrico

Si consiglia di collegare il forno a vapore combinato alla rete elettrica con una presa. In tal caso si faciliteranno eventuali interventi da parte del servizio assistenza. La presa deve essere facilmente accessibile dopo l'incasso del forno a vapore combinato.

 **Danni causati da allacciamento errato.**

Se i lavori di installazione e di manutenzione non vengono effettuati correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele non risponde.

Miele non si assume alcuna responsabilità per danni (ad es. scossa elettrica) derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso a causa di lavori di installazione scorretti.

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

Qualora la presa non fosse più accessibile dopo l'incasso oppure fosse previsto un allacciamento fisso, al momento dell'installazione deve essere predisposto un dispositivo di separazione per ogni polo. Valgono come dispositivi di separazione interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm; tra questi sono compresi interruttori automatici, fusibile/i e teleruttori. I dati di allacciamento sono riportati nella targhetta dati. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata.

## Assorbimento complessivo


v. targhetta di matricola

## Dati per il collegamento

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

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

## Sostituzione cavo di collegamento


 **Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.**

Un allacciamento non corretto può causare un corto circuito.

Far sostituire il cavo di alimentazione elettrica solo da un elettricista qualificato.

Per la sostituzione del cavo di alimentazione elettrica utilizzare esclusivamente il tipo di cavo H 05 VV-F, isolato in PVC con sezione adatta. Il cavo di alimentazione elettrica è disponibile presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata.

## Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Nel corso di lavori di riparazione e/o manutenzione una riattivazione della tensione di rete può causare un corto circuito.

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Per staccare il forno a vapore combinato dalla rete, a seconda dell'installazione procedere come descritto di seguito:

### Fusibile/i

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

### Sicurezze automatiche a vite

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

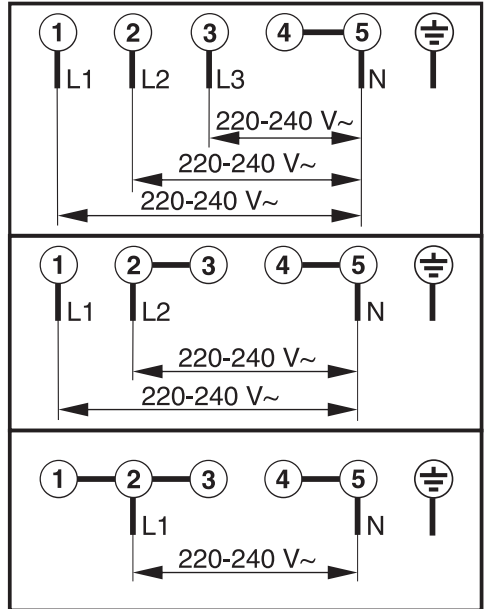
### Sicurezze automatiche incorporate

- (Interruttore automatico, almeno di tipo B o C): portare la leva da 1 (on) a 0 (off).

### Differenziale di sicurezza








- (Interruttore automatico corrente di guasto): spostare l'interruttore principale da 1 (on) su 0 (off) o azionare il pulsante di controllo.

## Schema di allacciamento



## Dati per gli istituti di controllo

### Pietanze test conformi a EN 60350–1 (modalità di cottura al vapore)




| Pietanza test            | Recipienti di cottura | Quantità [g] |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> |  |  1 [°C] |  [min] |
|--------------------------|-----------------------|--------------|---|---|--|---|
| Aggiunta di vapore       |                       |              |   |   |  |   |
| Broccoli (8.1)           | 1x DGGL 12            | max.         | 2   |  | 100  | 3   |
| Distribuzione del vapore |                       |              |   |   |  |   |
| Broccoli (8.2)           | 1x DGGL 20            | 300          | 2   |  | 100  | 3   |
| Capacità apparecchio     |                       |              |   |   |  |   |
| Piselli (8.3)            | 2x DGGL 12            | risp. 1500   | 1, 2  |  | 100  | _2  |

<sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Modalità,  Temperatura,  Durata di cottura

 Cottura al vapore,  Cottura al vapore Eco

- 1 Immettere la pietanza test nel vano cottura freddo (prima dell'inizio della fase di riscaldamento).
- 2 Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85 °C.

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

| Pietanza test                                 | Recipienti di cottura | Quantità [g] |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> <sup>2</sup> |  [°C] | Altezza [cm]                  |  [min] |
|---|-----------------------|--------------|--|--|-------------------------------|---|
| Patate non farinose, in quarti <sup>3</sup>   | 1x DGGL 20            | 800          | 3  | 100  | –                             | 17  |
| Filetto di salmone, congelato, non scongelato | 1x DGGL 20            | 4 x 150      | 1  | 100  | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11   |
| Cimette di broccoli                           | 1x DGGL 20            | 600          | 2  | 100  | –                             | 4   |
















<sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Temperatura,  Durata di cottura

- 1 Per la procedura consultare il capitolo “Cottura al vapore”, voce “Cottura menù – manuale”.
- 2 Inserire la placca universale nel ripiano 1.
- 3 Immettere la prima pietanza test (patate) nel vano cottura freddo (prima dell'inizio della fase di riscaldamento).



# Dati per gli istituti di controllo

## Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità forno)

| Pietanza test                                      | Accessori                              |  <sup>3</sup> |  | <br>[°C] |  <sup>2</sup><br>[min] |  | preriscal-<br>dare |
|--|--|--|---|---|---|---|--------------------|
| Biscotti di pasta frolla (7.5.2)                   | 1 placca da forno                      | 2  |  | 140   | 34–36 (35)  | no  | no                 |
|  | 2 placche da forno                     | 1  |  | 140   | 39–41 (40)  | no  | no                 |
|  |  | 3 <sup>1</sup>   |   |   | 36–38 (37)  |   |                    |
|  | 1 placca da forno                      | 2  |  | 140   | 29–31 (29)  | sì  | sì                 |
| Small Cakes (7.5.3)                                | 1 placca da forno                      | 2  |  | 150   | 34–37 (34)  | sì  | no                 |
|  | 2 placche da forno                     | 1, 2   |  | 140   | 43–46 (44)  | sì  | no                 |
| Pan di Spagna leggero (7.6.1)                      | 1 tortiera apribile 26 cm (su griglia) | 2  |  | 160   | 30  | sì  | sì                 |
| Torta di mele (7.6.2)                              | 1 tortiera apribile 20 cm (su griglia) | 2  |  | 160   | 95–105 (100)  | no  | no                 |
|  | 2 tortiere apribili 20 cm (su griglia) | 2  |  | 160   | 85–95 (85)  | sì  | sì                 |
| Toast (pane bianco prodotto industrialmente) (9.2) | Griglia                                | 2  |  | Livello 3   | 4,5   | no  | 5,5 min.           |
| Burger (9.3)                                       | Griglia                                | 3  |  | Livello 3   | 1° lato: 10<br>2° lato: 6   | no  | 10 min.            |
|  | Placca universale                      | 2  |   |   |   |   |                    |

<sup>3</sup> Ripiano,  Modalità,  Temperatura/livello grill  Durata di cottura,  Booster

 Aria calda più  Calore superiore/inferiore,  Cottura speciale  Grill grande

1 Estrarre le placche in momenti diversi se la pietanza è già dorata prima della durata di cottura indicata.

2 Il valore tra parentesi indica la durata di cottura ideale.


## Dati per gli istituti di controllo

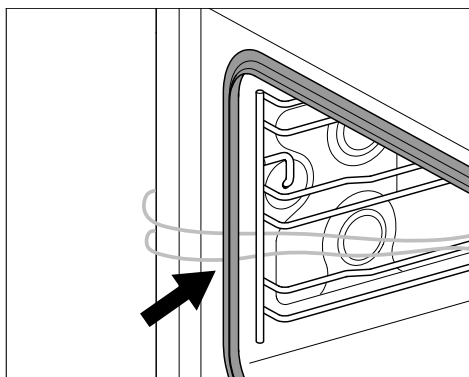
### Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1

La rilevazione della classe di efficienza energetica avviene ai sensi di EN 60350-1.

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la rilevazione, osservare le seguenti indicazioni:

- La misurazione avviene nella modalità Eco-aria calda .
- Selezionare l'impostazione Illuminazione | "On" per 15 secondi (v. capitolo "Impostazioni", voce "Illuminazione").
- Selezionare l'impostazione Sensore di avvicinamento | Accendere luce | Off (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sensore di avvicinamento").
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari. Non utilizzare gli altri accessori disponibili come le guide completamente estraibili FlexiClip.
- Per la misurazione occorre inserire i termoelementi attraverso la guarnizione dello sportello. A tale scopo estrarre la guarnizione dello sportello dalla scanalatura e pungerla due volte. Infilare i termoelementi attraverso i due fori nella guarnizione dello sportello. Infine premere di nuovo la guarnizione dello sportello nella scanalatura, in modo che si adatti dappertutto in modo liscio e piano.



- Nel passaggio successivo togliere il filtro sul fondo e versare dell'acqua nello scarico finché la superficie dell'acqua è visibile.
- Una premessa importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante il test. A seconda degli elementi di misurazione impiegati, la tenuta ermetica della guarnizione sportello può esserne più o meno condizionata. Questo potrebbe avere un effetto negativo sul risultato della misurazione.

## Dati per gli istituti di controllo

### Scheda per forni a uso domestico

ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>MIELE</b>   |                 |
| <b>Identificativo del modello</b>                                  | DGC 7845 HC Pro |
| Indice di efficienza energetica/compartimento ( $EEI_{cavity}$ )   | 81,6            |
| Classe di efficienza energetica/compartimento                      |                 |
| Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)               | A+              |
| Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale | 0,99 kWh        |
| Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato     | 0,61 kWh        |
| Numero di compartimenti  | 1               |
| Fonti di calore per compartimento                                  | electric        |
| Volume del compartimento   | 47 l            |
| Massa dell'apparecchio   | 40,1 kg         |

## Dichiarazione di conformità

---

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

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

- Prodotti, download alla pagina [www.miele.ch](http://www.miele.ch)
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni d'uso, alla pagina <https://miele.ch/manual> indicando nome del prodotto o numero di serie

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

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

|   |                 |
|---|-----------------|
| Banda di frequenza della sonda termometrica | 433,2–434,6 MHz |
|---|-----------------|

|  |         |
|--|---------|
| Potenza di trasmissione massima della sonda termometrica | < 10 mW |
|--|---------|

Per usare e gestire l'apparecchio, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questi software/componenti software sono protetti dal punto di vista dei diritti. I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e di terzi vanno rispettati.

Inoltre, il presente apparecchio contiene componenti software che vengono consegnate alle condizioni di licenza Open Source. È possibile consultare le componenti Open Source incluse, con i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza in vigore, nonché eventuali ulteriori informazioni nell'apparecchio, alla voce Impostazioni | Informazioni legali | Licenze Open Source. 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.

L'apparecchio contiene in particolare componenti software che vengono concesse in licenza dai titolari dei diritti di cui alla GNU General Public License, versione 2, oppure alla GNU Lesser General Public License, Versione 2.1. Per un periodo di minimo tre anni dall'acquisto o dalla consegna dell'apparecchio, Miele offre a Voi o a terzi la messa a disposizione su un supporto dati (CD-ROM, DVD o chiavetta USB) di una copia leggibile a macchina del codice sorgente delle componenti Open Source contenute nell'apparecchio, che vengono concesse in licenza alle condizioni di cui alla GNU General Public License, versione 2 o alla GNU Lesser General Public License, versione 2.1. Per ricevere questo codice sorgente, vi invitiamo a contattarci tramite e-mail ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) o all'indirizzo riportato di seguito, indicando il nome del prodotto, il numero di serie e la data d'acquisto:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Strasse 29  
33332 Gütersloh

Segnaliamo la garanzia limitata a favore dei titolari dei diritti di cui alle condizioni della GNU General Public License, versione 2 e della GNU Lesser Public License, versione 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

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

---

Per l'uso e la gestione del modulo di comunicazione, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza

Open Source. Questi software/componenti software sono protetti dal diritto d'autore. I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e di terzi vanno rispettati.

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

**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

DGC 7845 HC Pro

it-CH

M.-Nr. 12 212 410 / 01