





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

Consigli e avvertenze	6
Tutela dell'ambiente	14
Panoramica	15
Dispositivi di comando	16
Tasto On/Off	17
Display	17
Tasti sensore	17
Simboli	19
Norme operative	20
Selezionare la voce menù.....	20
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione	20
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti	20
Selezionare modalità di cottura o funzione	21
Immettere cifre	21
Attivare MobileStart.....	21
Aspirare acqua	22
Dotazione	23
Targhetta dati	23
Contenuto della fornitura	23
Accessori in dotazione e acquistabili	23
Dispositivi di sicurezza	28
Superfici trattate con PerfectClean.....	28
Prima messa in funzione	29
Miele@home	29
Impostazioni base	30
Riscaldare per la prima volta il forno a vapore combinato e risciacquare il sistema di evaporazione	31
Impostazioni	32
Le diverse impostazioni	32
Accedere al menù "Impostazioni"	34
Lingua 	34
Orologio	34
Luce forno.....	34
Display	35
Volume	35
Unità di misura.....	36
Booster	36
Raffreddamento rapido.....	36
Mantenere al caldo	36
Temperature proposte	37
Ventola raffredd. prolung.....	37
Durezza acqua	38
Altitudine	40

Sicurezza.....	40
Miele@home	40
Comando remoto	41
Attivare MobileStart.....	41
Remote update	41
Versione software.....	42
Rivenditori.....	42
Impostazioni di serie.....	42
Ore di esercizio	42
timer.....	43
Menù principale e menù secondari.....	44
Consigli per risparmiare energia elettrica.....	45
Uso	47
Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura	48
Modificare la temperatura	48
Impostare le durate di cottura	48
Modificare le durate di cottura impostate	49
Cancellare le durate di cottura impostate	49
Interrompere il procedimento di cottura.....	49
Interrompere il procedimento di cottura nella modalità Cottura al vapore 	50
Preriscaldare il vano cottura	51
Booster.....	51
Raffreddamento rapido.....	52
Mantenere al caldo	52
Cottura al vapore.....	53
Utilizzare Cottura al vapore 	53
Alimenti surgelati	54
Cottura con liquidi	54
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	54
Ripiano.....	54
Temperatura.....	54
Durata di cottura	54
Verdura.....	54
Pesce.....	55
Carne.....	56
Riso.....	57
Cereali.....	57
Impasti	57
Frutta	57
Cottura climatizzata	58
Utilizzare Cottura climatizzata 	58
Programmi automatici.....	60
Categorie	60

Indice

Utilizzare i programmi automatici	60
Indicazioni per l'uso	60
Altri usi	61
Scongelare.....	61
Cottura a bassa temperatura.....	61
Sterilizzare	62
Essiccazione.....	64
Prodotti surgelati/piatti pronti	65
Riscaldare le stoviglie	65
Cuocere	66
Suggerimenti per cuocere	66
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	66
Indicazioni relative alle modalità	67
Arrostire	68
Consigli per arrostire le pietanze.....	68
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	68
Indicazioni relative alle modalità	69
Grigliare	70
Consigli per grigliare.....	70
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	70
Indicazioni relative alle modalità	71
Pulizia e cura	72
Detersivi non idonei	72
Rimuovere lo sporco normale.....	73
Eliminare i residui tenaci di sporco (guide estraibili FlexiClip escluse)	73
Residui ostinati di sporco sulle guide estraibili FlexiClip.....	74
Pulire il pannello posteriore trattato con smalto catalitico.....	74
Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o simili.....	75
Rimuovere i residui di oli e grassi	75
Pulire il cielo del vano cottura.....	75
Evap. acqua residua	76
Manutenzione e pulizia	78
Ammollo.....	78
Asciugare	78
Decalcificare.....	78
Smontare lo sportello	82
Smontare le diverse parti dello sportello	83
Montare lo sportello	85
Smontare le griglie laterali con le guide FlexiClip	85
Smontare il pannello posteriore	86
Cosa fare se	87
Assistenza tecnica	92
Contatti in caso di guasti.....	92

Garanzia.....	92
Installazione	93
Dimensioni incasso	93
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base DGC 7x5x.....	93
Vista laterale DGC 7x5x.....	94
Allacciamenti e aerazione DGC 7x5x.....	95
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base DGC 7x5x-55	96
Vista laterale DGC 7x5x-55	97
Allacciamenti e aerazione DGC 7x5x-55	98
Incassare il forno a vapore combinato.....	99
Incassare il forno a vapore combinato	100
Allacciamento elettrico.....	102
Schema di allacciamento.....	103
Tablette di cottura	104
Verdure 	104
Pesce 	105
Carne 	105
Impasti 	105
Riso 	105
Impasto soffice	106
Impasto per torte	107
Impasto al lievito	108
Impasto con olio/ricotta.....	109
Impasto per pan di Spagna	109
Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe.....	110
Sfiziose salate.....	111
Manzo	112
Vitello	113
Maiale.....	114
Agnello, selvaggina.....	115
Pollame, pesce.....	116
Dati per gli istituti di controllo	117
Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità Cottura al vapore )	117
Pietanze test Cottura menù (modalità Cottura al vapore )	118
Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità forno).....	119
Classe di efficienza energetica conforme a EN 60350-1.....	120
Dichiarazione di conformità	121
Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione	122

Consigli 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 va utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, per cuocere a vapore, cuocere al forno, arrostitire, grigliare, scongelare pietanze, per preparare alimenti per la successiva conservazione o per essiccarli. 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.
- ▶ Questo forno a vapore comprende 1 sorgente luminosa della classe di efficienza energetica G.

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. 15 kg. I bambini possono ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire ai bambini di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

Consigli e avvertenze

Sicurezza tecnica

► Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica autorizzata.

► Un forno a vapore combinato danneggiato può essere pericoloso per la sicurezza. Controllare che il forno a vapore non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione il forno a vapore combinato se è danneggiato.

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

► 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 con pezzi di ricambio originali, Miele garantisce di poter soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi solo con ricambi originali Miele.
- ▶ In caso di un forno a vapore combinato senza cavo di alimentazione, deve essere installato un cavo di alimentazione speciale dall'assistenza tecnica autorizzata Miele (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo dall'assistenza tecnica autorizzata Miele con un cavo di alimentazione speciale (v. capitolo "Installazione", voce "Allacciamento elettrico").
- ▶ Per i lavori di installazione e manutenzione o nel caso di interventi, il forno dovrà essere staccato completamente dalla rete elettrica, ad es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. capitolo "Cosa fare se ...?"). 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.
- ▶ Per funzionare correttamente, il forno a vapore combinato ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (ad es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

Consigli 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 forma calore e umidità. Si possono danneggiare il forno a vapore combinato, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Uso corretto

► Pericolo di ferirsi con il vapore e le superfici calde. Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È possibile 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.



► 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.



► 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.

► 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. Spegnerne il forno a vapore e soffocare le fiamme, lasciando chiuso lo sportello.

► Quando si grigliano degli alimenti e si prolunga troppo la durata di cottura, le pietanze si prosciugano e possono perfino prendere fuoco. Attenersi alle durate di cottura consigliate.

► Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle temperature elevate del grill.

Non utilizzare mai le modalità Grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Utilizzare le modalità Aria calda più  oppure Calore superiore e inf. .

- ▶ 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.
- ▶ Sfruttando il calore residuo per tenere in caldo le pietanze, a causa dell'elevata umidità dell'aria e dell'acqua di condensa, si possono verificare corrosioni nel forno a vapore combinato. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Non spegnere il forno a vapore combinato, ma impostare la temperatura più bassa relativa alla modalità selezionata. Il ventilatore di raffreddamento rimane quindi automaticamente acceso.
- ▶ Le pietanze che vengono tenute in caldo o conservate nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità che ne deriva può corrodere il forno a vapore combinato. Per questo motivo si consiglia di coprire gli alimenti.
- ▶ Lo smalto del fondo del vano cottura può creparsi o scoppiare a causa di un accumulo di calore.
Non rivestire mai il fondo del vano cottura, per es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno.
Se si desidera utilizzare la base del vano cottura come superficie di appoggio per le preparazioni o per riscaldare le stoviglie, utilizzare esclusivamente le modalità Aria calda più  o Aria calda Eco  senza la funzione Booster.
- ▶ Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi di oggetti. Se si dispongono sul fondo del vano cottura pentole, padelle o stoviglie, non trascinarle.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda, si genera vapore che può ustionare. Inoltre le superfici molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura. Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo. Durante la cottura a vapore, nei procedimenti di cottura con apporto di umidità e nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua si genera vapore acqueo che può causare ustioni. Non aprire mai lo sportello durante un procedimento di cottura con vapore o mentre è in corso l'evaporazione dell'acqua residua.
- ▶ È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti e che sia anche sufficientemente alta. Voltare gli alimenti o mescolarli affinché si riscaldino in modo uniforme.

Consigli e avvertenze

► 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.

► 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.

► 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.

► La portata dello sportello è di max. 15 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.

► 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.

Per superfici in acciaio inox:

► Le superfici in acciaio inox potrebbero danneggiarsi con il collante e perdere l'effetto protettivo antisporcio. Non attaccare mai post-it, nastro adesivo o altri adesivi sulla superficie in acciaio inox.

► I magneti possono causare graffi. Non utilizzare la superficie in acciaio inossidabile come lavagna per magneti.

Pulizia e cura

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi. Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.
- ▶ Si possono smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulizia e cura", voce "Smontare le griglie di supporto con guide estraibili FlexiClip"). Rimontare correttamente le griglie di supporto.
- ▶ Il pannello posteriore trattato con smalto catalitico si può smontare per la pulizia (v. capitolo "Pulizia e manutenzione", voce "Smontare il pannello posteriore"). Rimontare il pannello posteriore correttamente e non utilizzare mai il forno a vapore combinato, senza averlo prima montato.
- ▶ Negli ambienti caldi e umidi è più alta la probabilità che si generino parassiti (ad es. blatte rosse). Tenere sempre puliti il forno a vapore combinato e l'ambiente circostante.
I danni causati da parassiti non sono coperti da garanzia.

Accessori

- ▶ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del forno a vapore.
- ▶ Le casseruole Gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (se presenti) non possono essere introdotte nel ripiano 1. Il fondo del vano cottura si danneggerebbe. A causa della distanza ridotta si forma una colonna di calore e lo smalto può scoppiare o creparsi. Non inserire la casseruola Miele nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo di arresto non funzionerebbe. In generale, usare il ripiano 2.

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

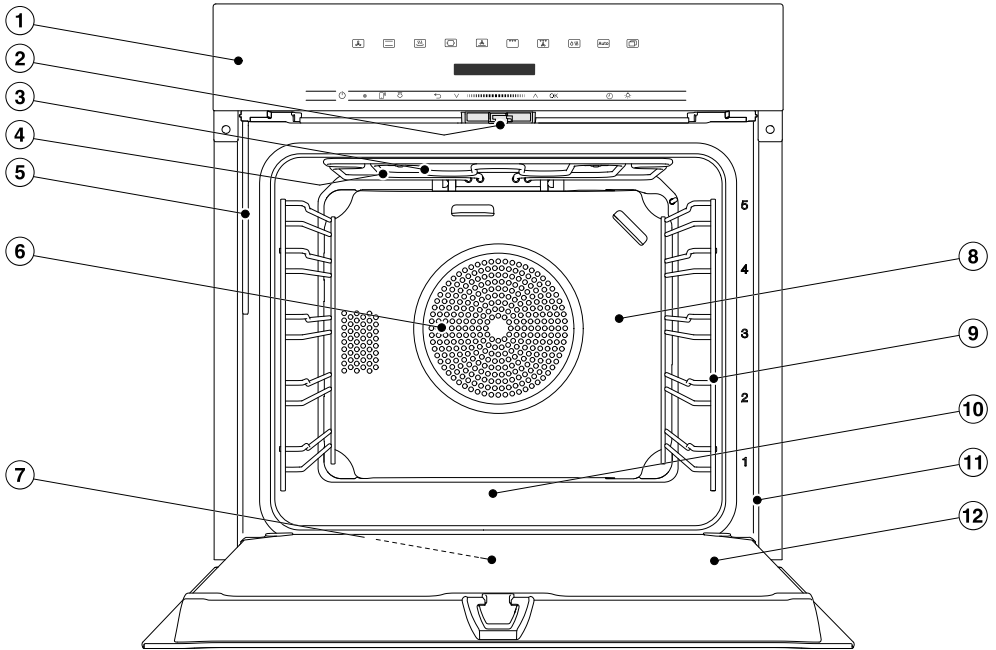
Smaltimento del vecchio apparecchio

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



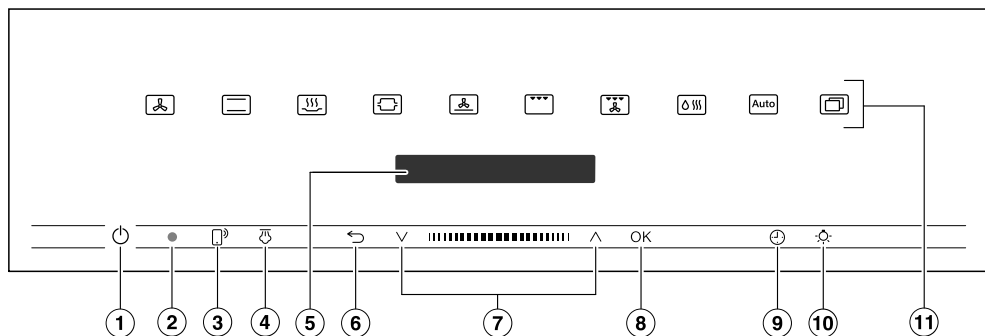
Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio.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










Forno a vapore combinato




- ① Comandi
- ② Chiusura sportello
- ③ Resistenza elettrica Calore superiore/grill
- ④ Apertura per l'afflusso di vapore
- ⑤ Tubo di aspirazione per sistema di evaporazione
- ⑥ Apertura aspirazione per l'aspiratore con resistenza elettrica anulare posteriore
- ⑦ Canaletto di raccolta
- ⑧ Pannello posteriore trattato con smalto catalitico
- ⑨ Griglie di supporto con 5 ripiani di introduzione
- ⑩ Base vano cottura con resistenza elettrica Calore inferiore posta sotto
- ⑪ Telaio frontale con targhetta dati
- ⑫ Sportello

Dispositivi di comando



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


Tasto On/Off

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


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

Display

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

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

Tasti sensore

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







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

Sensori sopra il display



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

Dispositivi di comando

Sensori sotto il display






Sensore	Funzione
	<p>Se si desidera comandare un forno a vapore combinato tramite un dispositivo mobile, occorre avere il sistema Miele@home, attivare l'impostazione Comando remoto e toccare il tasto sensore. Infine si accende il sensore e la funzione MobileStart è disponibile.</p> <p>Finché è acceso il tasto sensore, è possibile gestire il forno a vapore combinato tramite un dispositivo mobile (v. capitolo "Impostazioni", voce "Miele@home").</p>
	<p>Se nella modalità Cottura climatizzata  sono state selezionate immissioni di vapore manuali, attivare le immissioni con questo sensore.</p> <p>Non appena è possibile attivare un'immissione di vapore, il sensore si accende in arancione.</p> <p>Parallelamente a un'immissione di vapore in corso, nel display appare .</p>
	<p>A seconda del menù in cui ci si trova, con questo sensore si accede al menù precedente oppure si torna al menù principale.</p> <p>Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura, con questo sensore è possibile interromperlo.</p>
	<p>Nell'area di navigazione sfogliare con i tasti delle frecce, o nell'area degli elenchi di selezione verso l'alto o il basso. La voce del menù che si desidera selezionare compare nel display.</p> <p>Valori e impostazioni si possono modificare con i tasti delle frecce o con l'area nel mezzo.</p>

Dispositivi di comando

Sensore	Funzione
OK	Non appena compare un valore, un'avvertenza o un'impostazione che si può confermare, il sensore OK si accende di arancione. Selezionando questo sensore si visualizzano funzioni come per es. il timer, si salvano modifiche di valori o impostazioni o si confermano le indicazioni.
	Se non è in corso alcun procedimento di cottura, con questo sensore è possibile impostare in qualsiasi momento il timer (ad es. per preparare delle uova). Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura, si può impostare un timer, una durata di cottura e un'ora di avvio e di fine per il procedimento.
	Selezionando questo sensore è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura. A seconda dell'impostazione selezionata, l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa o spenta.

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 OK.
	Timer
	Il segno di spunta contrassegna l'impostazione corrente.
	Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere effettuate tramite una barra a segmenti.
	Il blocco accensione impedisce che il forno venga acceso inavvertitamente (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza").

Norme operative

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

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

Selezionare la voce menù

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché compare la voce menù desiderata.

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

- Confermare la selezione con *OK*.

Modificare l'impostazione in un elenco di selezione

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

- Toccare il tasto freccia \wedge o \vee oppure strisciare sull'area **||||** verso destra o sinistra finché compare il valore desiderato o l'impostazione desiderata.
- Confermare con *OK*.

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

Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

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

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


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

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

- Confermare la selezione con *OK*.


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

Selezionare modalità di cottura o funzione

I sensori delle modalità di cottura e delle funzioni (ad es. Altre ) si trovano sopra il display (v. capitoli “Uso” e “Impostazioni”).

- Sfiore il sensore della modalità o funzione desiderata.

Il sensore sul pannello comandi si accende in arancione.

- Nelle modalità di funzionamento e funzioni: impostare valori come ad es. la temperatura.
- Alla voce Altre : sfogliare gli elenchi di selezione finché compare la voce menù desiderata.
- Confermare con *OK*.

Cambiare modalità di cottura


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

Il sensore della modalità sinora selezionata si accende di arancione.

- Toccare il sensore della nuova modalità o funzione.


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

Il sensore della modalità modificata si accende di arancione.

Alla voce Altre  sfogliare gli elenchi di selezione finché compare la voce menù desiderata.

Immettere cifre

Le cifre modificabili sono evidenziate su sfondo chiaro.


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


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


- Confermare con *OK*.

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

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 .

Norme operative

Aspirare acqua

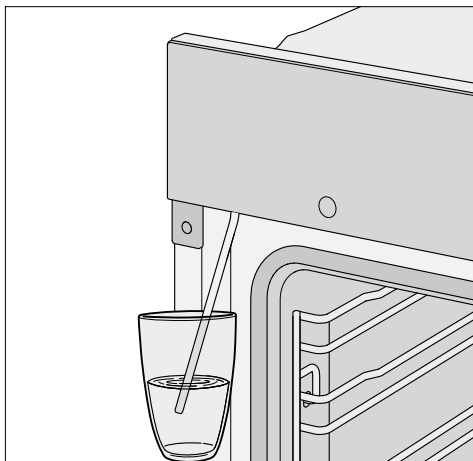
Nelle modalità Cottura al vapore  e Cottura climatizzata  compare la richiesta di preparare l'acqua per il procedimento di cottura.

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua pulita richiesta.

L'acqua distillata o gassata e altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

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

- Aprire lo sportello.
- Ribaltare in avanti il tubicino di aspirazione a sinistra, sotto il pannello comandi.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con l'acqua pulita.
- Confermare con *OK*.

Il processo di aspirazione si avvia.


La quantità di acqua pulita effettivamente aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo.

È possibile interrompere e successivamente continuare il processo di aspirazione selezionando *OK*.

- Terminato il processo di aspirazione, rimuovere il recipiente e chiudere lo sportello.

Per poco tempo si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene infatti aspirata.

Il procedimento di cottura si avvia. Durante il procedimento di cottura l'acqua viene introdotta nel vano cottura in forma di vapore. Le aperture per l'afflusso di vapore si trovano nell'angolo posteriore a sinistra del cielo del vano cottura.

 Pericolo di ferirsi con il vapore caldo.

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

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

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

Targhetta dati

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

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

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

Contenuto della fornitura

- Istruzioni d'uso e di montaggio per l'uso delle funzioni del forno a vapore combinato
- Ricettario con ricette per i programmi automatici e le modalità di funzionamento
- Viti per il fissaggio del forno a vapore combinato nel mobile d'incasso
- Pastiglie decalcificanti e un tubo in plastica con ventosa per decalcificare il sistema di evaporazione
- Accessori vari

Accessori in dotazione e acquistabili

La dotazione dipende dal modello.

Di norma il forno a vapore combinato è dotato di griglie di supporto, recipiente di cottura, placca universale e griglia per cuocere e arrostitire (in breve: griglia).


A seconda del modello, il forno a vapore combinato è dotato in parte di altri accessori, qui descritti.

Tutti gli accessori descritti così come i prodotti per la cura e la pulizia sono adatti ai forni a vapore Miele.

È possibile acquistare questi ultimi nel webshop Miele, presso il servizio di assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Al momento dell'ordine indicare il modello del forno a vapore in vostro possesso e la denominazione degli accessori desiderati.

Griglie di supporto

Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di supporto con i ripiani  per introdurre gli accessori.

La definizione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

Ogni ripiano si compone di 2 asticelle disposte l'una sopra l'altra.

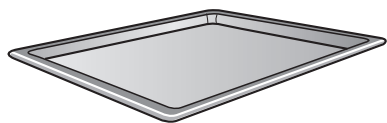
Gli accessori (ad es. griglia) vengono inseriti tra le asticelle.

È possibile smontare le griglie di supporto (v. cap. "Pulizia e cura", alla voce "Smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip").

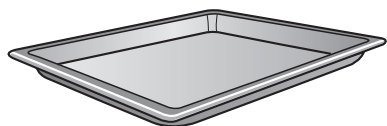
Dotazione

Placca, placca universale e griglia con dispositivo di arresto

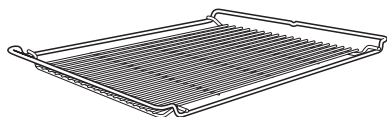
Placca HBB 71:



Placca universale HUBB 71:



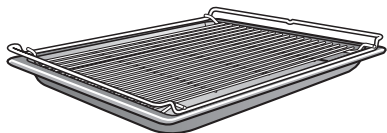
Griglia HBBR 71:




Inserire questi accessori sempre tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di supporto.

Inserire la griglia sempre con la superficie di appoggio rivolta verso il basso.

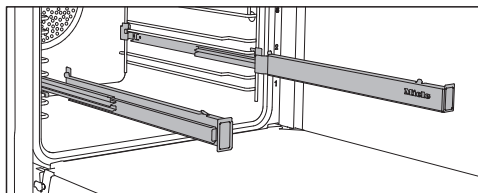
Sui lati corti di questi accessori si trova un dispositivo di arresto, collocato al centro. Impedisce che gli accessori fuoriescano dalle griglie di supporto, quando li si vuole estrarre solo in parte.



Se si usa la placca universale con la griglia appoggiata sopra, sistemare la placca tra le due asticelle del ripiano di appoggio e la griglia automaticamente sopra.

Con la modalità Cottura al vapore  introdurre **sempre** la placca universale al ripiano 1 per raccogliere il liquido.

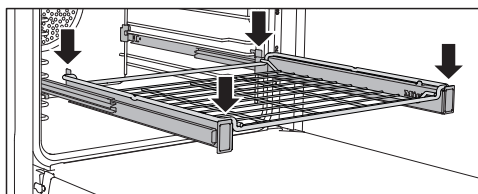
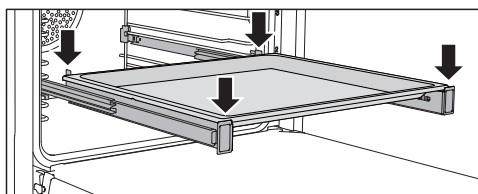
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC 71



È possibile utilizzare le guide completamente estraibili FlexiClip sui ripiani 1–4.

Inserire completamente le guide FlexiClip 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.

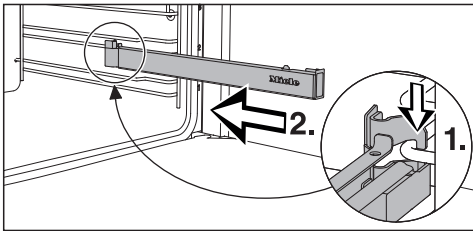
Il forno a vapore combinato diventa molto caldo durante il funzionamento. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori.

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

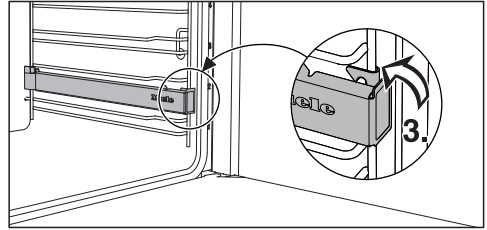
Le guide FlexiClip vengono montate tra le asticelle di un ripiano.

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.).

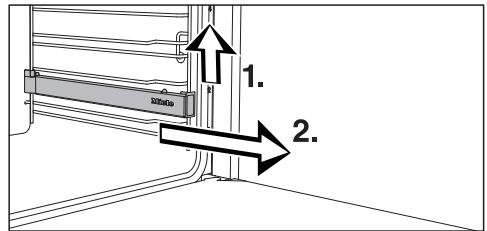


- Agganciare la guida FlexiClip all'asticella inferiore del ripiano (3.).

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.).

Dotazione

Teglie rotonde



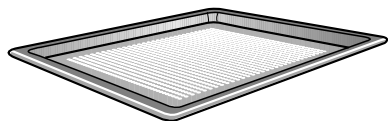
La **teglia rotonda non forata HBF 27-1** è adatta alla preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o alla cottura di torte o pizze surgelate.

La **teglia rotonda forata standard e AirFry HBFP 27-1** offre le stesse possibilità di impiego della **placca Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71**.

La superficie smaltata dei due stampi per forno è trattata con PerfectClean.

- Inserire la griglia e appoggiarvi lo stampo rotondo.

Placca Gourmet standard e AirFry forata HBBL 71




La foratura fine della placca Gourmet standard e AirFry ottimizza i procedimenti di cottura:

- Per la preparazione di prodotti da forno con impasto al lievito e con olio e ricotta è stata migliorata la doratura della parte inferiore. Basta prima stendere l'impasto su una superficie di lavoro piana e poi posizionarlo sulla placca Gourmet standard e AirFry.
- Patatine fritte, crocchette e pietanze simili possono essere fritte senza grassi in un flusso di aria calda (frittura ad aria).
- Durante l'essiccazione, il ricircolo dell'aria intorno agli alimenti da essiccare è ottimizzato.

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

Lo **stampo rotondo forato standard e AirFry HBFP 27-1** offre le stesse possibilità di impiego.

La placca Gourmet standard e AirFry forata e la teglia rotonda forata standard e AirFry non sono adatte all'impiego nella modalità Cottura al vapore .

Utilizzare le teglie e gli stampi forati esclusivamente per la cottura in forno.

Pietra da forno e pizza gourmet HBS 70

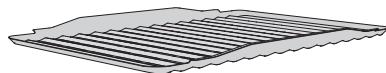


Con la pietra da forno e pizza gourmet si ottengono risultati ottimali per i cibi che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o simili.

La pietra da forno e pizza gourmet è realizzata in ceramica resistente al calore ed è vetrificata. Per disporre e togliere le pietanze dalla piastra utilizzare la paletta in legno non trattato in dotazione.

- Introdurre la griglia e appoggiare la pietra da forno e pizza gourmet sulla griglia.

Placca per grigliare e arrostire HGBB 71



La placca per grigliare e arrostire viene appoggiata sulla placca universale. Durante la cottura al grill, la frittura ad aria o quando si arrostisce, questa placca impedisce che il liquido derivante dalla cottura si bruci, in modo che possa essere riutilizzato.

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

Casseruola Gourmet HUB Coperchio HBD

Le casseruole Gourmet Miele, rispetto ad altre casseruole, possono essere inserite direttamente nelle griglie di supporto. Come la griglia, sono anche dotate di un dispositivo di arresto.

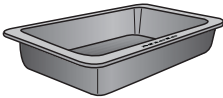
La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

Le casseruole Gourmet sono disponibili in diverse profondità. Larghezza e altezza sono uguali.

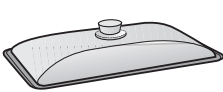
Sono disponibili anche i rispettivi coperchi a parte. Al momento dell'acquisto indicare il modello.

Profondità: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

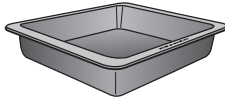


HBD 60-22

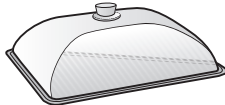


Profondità: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* adatta per piani cottura a induzione

Recipiente per forno a vapore

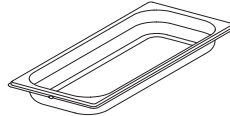
Il forno a vapore combinato è dotato di un recipiente di cottura in acciaio inossidabile. Se lo si desidera, si possono acquistare altri recipienti di diverse dimensioni, forati o non forati.

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

Il recipiente di cottura con le pietanze viene inserito al ripiano 3.

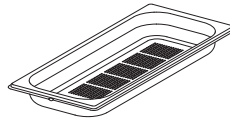
Introdurre **sempre** la placca universale al ripiano 1 per raccogliere il liquido.

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)

Accessori trattati con smalto catalitico

Pannello posteriore

Ordinare il pezzo di ricambio se lo smalto catalitico non funziona bene a causa di un utilizzo scorretto o di sporco eccessivo.

Quando si effettua un ordine, indicare il modello del forno a vapore combinato.

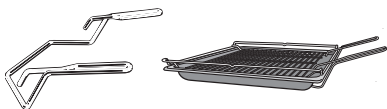
Dotazione

Modulo per riscaldare per il cassetto per gli accessori HM 01

Nei forni con cassetto per gli accessori è possibile montare successivamente un modulo per riscaldare.

Il cassetto per gli accessori può essere utilizzato per preriscaldare le stoviglie.

Maniglia per l'estrazione HEG



La maniglia per l'estrazione è pratica per togliere dal vano di cottura la placca universale, la placca per dolci e la griglia.

Accessori per la pulizia e la cura

- Pastiglie decalcificanti, tubo in plastica con ventosa per decalcificare il forno a vapore combinato
- Straccio multiuso in microfibra Miele
- Prodotto Miele per pulire il forno

Dispositivi di sicurezza

- **Dispositivo di blocco accensione**  (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza").
- **Blocco tasti** (v. capitolo "Impostazioni", voce "Sicurezza")
- **Ventilatore di raffreddamento** (v. capitolo "Impostazioni", voce "Ventilatore di raffreddamento prolunga-to").
- **Spegnimento di sicurezza**
La dotazione di sicurezza si attiva automaticamente se l'apparecchio è in funzione per un periodo straordinariamente lungo. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità di cottura selezionata.

- Sportello ventilato

Lo sportello è composto in parte di lastre di vetro rivestite e riflettenti il calore. Quando il forno è in funzione, l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.

Lo sportello si può smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Pulizia e cura").

Superfici trattate con PerfectClean

Le superfici trattate con PerfectClean sono caratterizzate da eccezionali proprietà antiaderenti e semplificano enormemente i lavori di pulizia.

Le pietanze preparate si staccano facilmente al termine della cottura. Anche lo sporco ostinato di processi di cottura o arrostitura si rimuove senza difficoltà.

Sulla superficie trattata con PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano questo tipo di superficie.

T trattare e pulire le superfici trattate con PerfectClean come il vetro.

Leggere le indicazioni al capitolo "Pulizia e cura" affinché rimangano invariati i vantaggi dell'effetto antiaderente e della semplice pulizia.

Superfici trattate con PerfectClean:

- Vano cottura
- Griglie di supporto
- Guide completamente estraibili Flexi-Clip
- Griglia
- Placca universale
- Placca
- Placca per grigliare e arrostitura
- Placca Gourmet standard e AirFry forata
- Teglia rotonda forata standard e AirFry
- Teglia rotonda

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.

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.
- Confermare con *OK*.

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

Impostare la posizione

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

Impostare Miele@home

Sul display compare Configurare “Miele@home”.

- Se si desidera connettere direttamente Miele@home, confermare con *OK*.
- Se si desidera rimandare la connessione, selezionare Salta e confermare con *OK*.
Informazioni relative alla successiva connessione sono riportate al capitolo “Impostazioni”, voce “Miele@home”.
- Se si desidera connettere Miele@home subito, selezionare il metodo di connessione desiderato.

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

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.

Riscaldare per la prima volta il forno a vapore combinato e risciacquare il sistema di evaporazione

Quando si riscalda l'apparecchio per la prima volta, si possono generare cattivi odori. Questi odori si eliminano riscaldando il forno a vapore combinato per almeno un'ora. Contemporaneamente, conviene risciacquare il sistema di evaporazione.

Durante il procedimento di riscaldamento fare in modo che la cucina sia ben arieggiata. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno a vapore combinato e dagli accessori.
- Prima di riscaldare il forno, eliminare dal vano cottura eventuali residui di polvere o parti dell'imballaggio con uno straccio umido.
- Montare le guide completamente estraibili FlexiClip sulle griglie di supporto e introdurre tutte le placche e la griglia.
- Accendere il forno a vapore combinato con il tasto On/Off .

Appare Selez. modalità cottura.

- Selezionare Cottura climatizzata .

Appare la temperatura proposta (160 °C).


Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e il ventilatore di raffreddamento.

- Impostare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Confermare con OK.
- Selezionare Immissione vapore autom..


Appare la richiesta di aspirazione.

- Riempire il recipiente con la quantità di acqua pulita richiesta e seguire le indicazioni a display (v. capitolo "Impostazioni", voce "Aspirare l'acqua").

Riscaldare il forno a vapore combinato almeno per un'ora.

- Spegnerne il forno a vapore combinato dopo almeno un'ora con il tasto On/Off .

Al termine del primo riscaldamento pulire il vano cottura

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto 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.






Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura e pulirli a mano (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.


Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è perfettamente asciutto.

Impostazioni

Le diverse impostazioni

Voce menù	Impostazioni attuabili
Lingua 	... deutsch english ... Posizione
Orologio	Visualizzazione On* Off Spegnimento notturno Formato orologio 12 h 24 h* Impostare
Luce forno	On "On" per 15 secondi* Off
Display	Luminosità  QuickTouch On Off*
Volume	Segnali acustici Melodie*  Tono singolo  Acustica tasti  Melodie On* Off
Unità di misura	Temperatura °C* °F
Booster	On* Off
Raffreddamento rapido	On* Off
Mantenere al caldo	On Off*


* Impostazione di serie



Voce menù	Impostazioni attuabili
Temperature proposte	
Ventola raffredd. prolung.	In base alla temp.* In base al tempo
Durezza acqua	1 °dH/2 °fH ... 15 °dH/27 °fH* ... 70 °dH/125 °fH
Altitudine	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Sicurezza	Blocco tasti On Off* Blocco accensione  On Off*
Miele@home	Attivare Disattivare Stato connessione Riconfigurare Resettare Configurare
Comando remoto	On* Off
Remote update	On* Off
Versione software	
Rivenditori	Modalità fiera On Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni apparecchio Temperature proposte

* Impostazione di serie

Impostazioni

Accedere al menù “Impostazioni”

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

- Selezionare Altre .
- Selezionare Impostazioni .
- Selezionare l'impostazione desiderata.




È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

Lingua

È possibile impostare la propria lingua e la propria posizione.

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

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

Orologio

Visualizzazione

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

- On
L'ora viene sempre visualizzata sul display.
Se inoltre si seleziona l'impostazione Display | QuickTouch | On, tutti i sensori reagiscono subito al contatto.
Se inoltre si seleziona l'impostazio-

ne 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 prima di utilizzarlo.
- Spegnimento notturno
Per risparmiare energia elettrica, l'ora sul display viene visualizzata solo dalle 5 alle 23. Nel tempo restante il display è oscurato.

Formato orologio

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


Impostare

Impostare le ore e i minuti.


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

Se il forno a vapore 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.

Luce forno

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

- Off

L'illuminazione del vano cottura è spenta. Selezionando il sensore  l'illuminazione del vano cottura si accende per 15 secondi.

Display

Luminosità

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

- 

luminosità massima

- 

luminosità minima

QuickTouch

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

- On

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

- Off

Indipendentemente dall'impostazione Orologio | Visualizzazione i tasti sensore reagiscono solo quando l'apparecchio è acceso o un determinato tempo dopo lo spegnimento.

Volume

Segnali acustici

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

Melodie

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

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

- 

volume massimo

- 

la melodia è spenta

Tono singolo

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

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

- 

altezza massima del suono

- 

altezza minima del suono

Acustica tasti

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


- 

volume massimo

- 

l'acustica tasti è disattivata

Melodie

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

Impostazioni

Unità di misura

Temperatura

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

Booster

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

- On

La funzione **Booster** è attiva in automatico durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. Il corpo termico superiore/grill, la resistenza anulare e la ventola preriscaldano il vano cottura contemporaneamente alla temperatura impostata.

- Off

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

Raffreddamento rapido

Con la funzione **Raffreddamento rapido** si possono raffreddare rapidamente la pietanza e il vano cottura al termine del procedimento di cottura.

Questa funzione è utile se si desidera ad es. avviare direttamente un programma automatico, per il quale il vano cottura deve essere freddo.

Insieme alla funzione **Mantenere al caldo** è possibile mantenere al caldo la pietanza al termine di un procedimento di cottura, senza continuare a cuocerla.

- On

La funzione **Raffreddamento rapido** è attiva. Al termine del procedimento di cottura lo sportello si apre leggermente in automatico. Il ventilatore di raffreddamento raffredda rapidamente la pietanza e il vano cottura.

- Off

La funzione **Raffreddamento rapido** è disattivata. Al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane chiuso. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura.

Mantenere al caldo

Con la funzione **Mantenere al caldo** è possibile mantenere al caldo la pietanza al termine di un procedimento di cottura, senza continuare a cuocerla. La pietanza si mantiene al caldo a una temperatura preimpostata (Impostazioni | Temperature proposte | **Mantenere al caldo**).

Si può utilizzare la funzione **Mantenere al caldo** solo insieme alla funzione **Raffreddamento rapido**.

- On

La funzione **Mantenere al caldo** è attiva. Al termine del procedimento di cottura lo sportello si apre leggermente in automatico. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura alla temperatura preimpostata. Non appena viene raggiunta la temperatura, lo sportello si richiude automaticamente per mantenere al caldo la pietanza.

- Off

La funzione **Mantenere al caldo** è disattivata. Al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane chiuso. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura.

Temperature proposte

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

Quando si richiama la voce menù compare un elenco di selezione da cui selezionare le modalità con le rispettive temperature proposte.

- Selezionare la modalità desiderata.
- Modificare la temperatura proposta.
- Confermare con *OK*.

È possibile inoltre modificare la temperatura proposta per la funzione *Mantenere al caldo*.

Ventola raffredd. prolung.

Terminato il procedimento di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano cottura, sul pannello comandi o sul mobile d'incasso.

- In base alla temp.
Il ventilatore si spegne quando la temperatura del vano cottura è inferiore a 70 °C circa.
- In base al tempo
Il ventilatore si spegne dopo 25 minuti circa.

L'acqua di condensa può danneggiare il mobile d'incasso e il piano di lavoro e corrodere l'interno del forno a vapore combinato.

Se si mantengono al caldo le pietanze nel vano cottura, con l'impostazione *In base al tempo* l'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi, causando la formazione di goccioline sotto il piano di lavoro oppure si deposita sul frontale dei mobili.

Con l'impostazione *In base al tempo* non mantenere al caldo alcuna pietanza nel vano cottura.

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 $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Contenuto di carbonato di calcio ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$)	Impostazione sul forno a vapore combinato
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15

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


Impostazioni

Altitudine

La temperatura di ebollizione dell'acqua varia in base all'altitudine del luogo di installazione. Con questa impostazione, dopo un trasloco modificare la temperatura di ebollizione dell'acqua se l'altitudine del luogo di installazione diverge da quella precedente di almeno 300 metri.

Sicurezza

Blocco tasti

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

- On
Il blocco tasti è attivato. Sfiocare il sensore *OK* per almeno 6 secondi per disattivare il blocco tasti per un breve periodo.
- Off
Il blocco tasti è disattivato. Tutti i tasti sensore reagiscono subito alla selezione.

Blocco accensione

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

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

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

- On
Il blocco accensione è attivato. Prima di poter utilizzare il forno a vapore, toccare il tasto sensore *OK* per almeno 6 secondi.
- Off
Il blocco accensione è disattivato. Usare il forno a vapore come di consueto.

Miele@home

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

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

- Attivare
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è disattivata. La funzione WLAN viene riattivata.
- Disattivare
Questa impostazione è visibile solo se Miele@home è attivata. Miele@home resta configurato, mentre la funzione WLAN viene disattivata.
- Stato 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.
- Riconfigurare
Questa impostazione è visibile solo se è configurata una rete WLAN. Resettare le impostazioni di rete ed effettuare subito una nuova connessione di rete.

- Resettare

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

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

- Configurare


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 .

Remote update

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

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

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

Attivazione/disattivazione

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

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

Impostazioni

Avvio di RemoteUpdate

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

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

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

L'aggiornamento può richiedere alcuni minuti.

Durante il RemoteUpdate prestare attenzione a quanto segue:

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

Versione software

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

Rivenditori

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'app. non riscalda.

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


Impostazioni di serie

- Impostazioni apparecchio
Tutte le impostazioni vengono ripristinate alle impostazioni di serie.
- Temperature proposte
Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate alle impostazioni di serie.

Ore di esercizio

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

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.

Consiglio: Con una modalità con apporto di umidità, utilizzare il timer per ricordarsi di avviare le immissioni di vapore manuali al momento desiderato.

Impostare il timer

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


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


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

Compare la richiesta Impostare 00:00 Min..

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


Il timer viene memorizzato.


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

Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura **senza** durata impostata, compaiono  e il timer che scorre a ritroso non appena viene raggiunta la temperatura impostata.

Se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura **con** durata impostata, sullo sfondo scorre il timer a ritroso poiché la durata ha la precedenza sul display.


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

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

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

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il timer


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

Appare il timer.

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

Il timer modificato viene memorizzato.

Cancellare il timer




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

Il timer viene cancellato.

Menù principale e menù secondari

Menù	Valore proposto	Area
Modalità di cottura		
Aria calda più	160 °C	30–250 °C
Calore superiore e inf.	180 °C	30–250 °C
Cottura al vapore	100 °C	70–100 °C
Arrostimento automatico	160 °C	100–230 °C
Cottura intensa	170 °C	50–250 °C
Grill grande	240 °C	200–250 °C
Grill ventilato	200 °C	100–250 °C
Cottura climatizzata	160 °C	130–250 °C
Programmi automatici		
Altre		
Calore inferiore	190 °C	100–250 °C
Aria calda Eco	190 °C	100–250 °C
Scongelare	25 °C	25–50 °C
Manutenzione e pulizia		
Decalcificare		
Ammollo		
Asciugare		
Impostazioni		

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.
 - Si consiglia di utilizzare stampi per forno e recipienti di cottura scuri e opachi in materiali non riflettenti (acciaio smaltato, vetro termoresistente, ghisa di alluminio smaltata). 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 molti cibi è possibile utilizzare la modalità Aria calda più . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore e inf. , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È inoltre possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
 - Aria calda Eco  è una modalità innovativa, ideale per piccole quantità come ad es. pizza surgelata, panini precotti o biscotti fatti con gli stampini ma anche per carne e arrostiti. Si cuoce a risparmio energetico sfruttando il calore in modo ottimale. Per la cottura su un ripiano si risparmia il 30 % di energia elettrica ottenendo gli stessi ottimi risultati. Non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
 - 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.
 - Se possibile, preparare più cibi contemporaneamente. Posizionarli uno vicino all'altro o su ripiani diversi.
 - Cuocere i cibi che non si possono preparare contemporaneamente preferibilmente uno dopo l'altro, così da sfruttare il calore presente.

Consigli per risparmiare energia elettrica

Sfruttamento del calore residuo

- Per procedimenti di cottura con temperature oltre i 140 °C e durata di cottura oltre i 30 minuti, ca. 5 minuti prima del termine del procedimento di cottura è possibile ridurre la temperatura a una temperatura minima. Il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura. Tuttavia non spegnere in nessun caso il forno a vapore combinato (v. capitolo “Indicazioni per la sicurezza e avvertenze”).
- Se si desidera eliminare olio e grasso dalle parti in smalto catalitico, avviare il processo preferibilmente subito dopo il procedimento di cottura. Il calore residuo presente riduce i consumi energetici.

Adeguare le impostazioni


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

- Accendere l'apparecchio.
Appare il menù principale.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.
Dapprima compare la modalità e infine la temperatura proposta.
- Modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura, se necessario.

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

- Confermare con **OK**.
- Nella modalità Cottura climatizzata  selezionare le immissioni di vapore desiderate (v. capitolo "Cottura climatizzata").


Nelle modalità Cottura al vapore  e Cottura climatizzata  compare la richiesta di preparare l'acqua per il procedimento di cottura.

- Riempire il recipiente con la quantità di acqua pulita richiesta e seguire le indicazioni a display (v. capitolo "Impostazioni", voce "Aspirare l'acqua").
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.

La temperatura reale compare e si avvia la fase di riscaldamento.

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

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


 Pericolo di ferirsi con il vapore caldo.

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

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

- Estrarre le pietanze dal vano cottura.

Asciugare il vano cottura dopo un processo di cottura a vapore

Si consiglia di asciugare il vano cottura al termine di un procedimento di cottura nella modalità Cottura al vapore  con il programma di pulizia Asciugare.

Il programma di pulizia Asciugare si compone di tre fasi: evaporazione dell'acqua residua nel vano cottura vuoto, asciugatura mediante riscaldamento del vano cottura e raffreddamento rapido con sportello leggermente aperto.


Eseguire il programma di pulizia Asciugare in ogni caso per proteggere il vano cottura dalla corrosione e per far evaporare completamente l'acqua residua.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- Eliminare l'acqua e la condensa nel vano cottura e nella canaletta di raccolta con una spugna o un panno spugna.
- Chiudere lo sportello.
- Quando il programma di pulizia Asciugare termina, spegnere il forno a vapore combinato.

Uso

Aggiungere acqua

Se durante un procedimento di cottura con apporto di umidità è presente poca acqua nel serbatoio, suona un segnale acustico e compare la richiesta di aggiungere acqua pulita.

 Pericolo di ferirsi con il vapore caldo.

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

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

- Riempire il recipiente con la quantità di acqua pulita richiesta e seguire le indicazioni sul display (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Aspirare l’acqua”).

La fase di riscaldamento ricomincia e il procedimento di cottura prosegue.



Modificare i valori e le impostazioni per un procedimento di cottura







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

In base alla modalità possono comparire le seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Durata cott.
- Fine alle
- Avvio alle

Modificare la temperatura

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

- Selezionare il tasto freccia \wedge o \vee o strisciare sull'area       verso destra o verso sinistra.

La temperatura dovuta compare a display.

- Modificare la temperatura dovuta utilizzando l'area di navigazione.

Il valore della temperatura viene modificato a scatti di 5 °C.

- Confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura prosegue con la temperatura dovuta 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 cott.*, *Fine alle* o *Avvio alle*, tramite il sensore  è possibile avviare oppure avviare e terminare automaticamente il procedimento di cottura.



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

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

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



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

Modificare le durate di cottura impostate

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

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


Cancellare le durate di cottura impostate

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

Se si cancella *Durata cott.*, 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

- Selezionare il sensore della modalità richiesta o il sensore .
- Se compare *Interrompere procedim.*, confermare con *OK*.

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


Appare il menù principale.


Se la funzione *Raffreddamento rapido* è attivata, lo sportello si apre leggermente in automatico al termine della cottura e il ventilatore di raffreddamento raffredda rapidamente la pietanza e il vano cottura.

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

Interrompere il procedimento di cottura nella modalità Cottura al vapore

Si consiglia di lasciare chiuso lo sportello nel corso di un procedimento di cottura con il solo funzionamento a vapore, affinché non possa fuoriuscire vapore e la temperatura impostata del vano cottura non cali.

Si può interrompere un procedimento di cottura nella modalità Cottura al vapore  e con programmi e applicazioni con il solo funzionamento a vapore e interrompere la durata di cottura.


 Pericolo di ferirsi con il vapore caldo.

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

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

- Se si desidera interrompere un procedimento di cottura, aprire lo sportello durante la cottura.

Il procedimento di cottura si interrompe e la durata di cottura si ferma.

 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 prelevare 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.





- Se si desidera proseguire il procedimento di cottura, chiudere lo sportello.

Il procedimento di cottura prosegue con l'attuale temperatura del vano cottura. La durata residua continua a scorrere.

Preriscaldare il vano cottura



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





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

- Introdurre la maggior parte delle pietanze nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.
- Preriscaldare il vano cottura con le seguenti modalità e preparazioni:
 - Impasti scuri, roastbeef e filetto nelle modalità **Aria calda più** , **Cottura climatizzata**  e **Calore superiore e inf.** 
 - Torta e pasticcini con breve durata di cottura (fino a ca. 30 minuti) e impasti delicati (ad es. pan di Spagna) nella modalità **Calore superiore e inf.**  (senza la funzione **Booster**)

Booster

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

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

- **Aria calda più** 
- **Calore superiore e inf.** 
- **Arrostimento automatico** 
- **Cottura climatizzata** 

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**.

Disattivare **Booster** per un procedimento di cottura

- Scegliere l'impostazione **Booster** | **Off**, prima di selezionare la modalità desiderata.

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

Se infine si desidera avviare di nuovo un procedimento di cottura con la funzione **Booster**, scegliere l'impostazione **Booster** | **On**, per riattivare la funzione.

Uso

Raffreddamento rapido

Con la funzione Raffreddamento rapido si possono raffreddare rapidamente la pietanza e il vano cottura al termine del procedimento di cottura.

La funzione non è disponibile nella modalità Cottura al vapore .

Disattivare Raffreddamento rapido per un procedimento di cottura

- Scegliere l'impostazione Raffreddamento rapido | Off, prima di selezionare la modalità desiderata.

Se è attiva anche la funzione Mantenere al caldo compare Disattivando il "raffreddam. rapido" si disattiva anche la funzione "mantenere al caldo".

Le funzioni Raffreddamento rapido e Mantenere al caldo sono disattivate. Al termine del procedimento di cottura lo sportello rimane chiuso. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura.

Se infine si desidera avviare di nuovo un procedimento di cottura con la funzione Raffreddamento rapido, scegliere l'impostazione Raffreddamento rapido | On, per riattivare la funzione.

Mantenere al caldo

Con la funzione Mantenere al caldo è possibile mantenere al caldo la pietanza al termine di un procedimento di cottura, senza continuare a cuocerla.

La pietanza si mantiene al caldo a una temperatura preimpostata (v. capitolo "Impostazioni", voce "Temperature proposte").

Si può utilizzare la funzione Mantenere al caldo solo insieme alla funzione Raffreddamento rapido.

La funzione non è disponibile nella modalità Cottura al vapore .

Attivare Mantenere al caldo per un procedimento di cottura

- Scegliere l'impostazione Mantenere al caldo | On, prima di selezionare la modalità desiderata.

Se è disattivata anche la funzione Raffreddamento rapido compare "Mantenere al caldo" richiede la funzione "raffreddam. rapido". "Raffreddam. rapido" viene così attivato.

- Se necessario, confermare la segnalazione con OK.


Le funzioni Mantenere al caldo e Raffreddamento rapido sono attive. Al termine del procedimento di cottura lo sportello si apre leggermente in automatico. Il ventilatore di raffreddamento raffredda la pietanza e il vano cottura alla temperatura preimpostata.


Non appena viene raggiunta la temperatura, lo sportello si richiude automaticamente per mantenere al caldo la pietanza.

Se infine si desidera avviare di nuovo un procedimento di cottura senza la funzione Mantenere al caldo, scegliere l'impostazione Mantenere al caldo | Off per disattivare la funzione.

L'impostazione per la funzione Raffreddamento rapido non si modifica.

Utilizzare Cottura al vapore

Nella modalità Cottura al vapore  cuocere gli alimenti esclusivamente con il vapore (v. capitolo “Impostazione”, voce “Aspirare l’acqua”).

Rispetto alla modalità Cottura climatizzata , viene aspirata una quantità maggiore di acqua e immessa costantemente nel vano cottura in forma di vapore con una temperatura di max. 100 °C.

Gli alimenti **non** si dorano.

Consiglio: Tenere chiuso lo sportello durante il procedimento di cottura, affinché il vapore non si disperda.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo “Pulizia e manutenzione”, voce “Evap. acqua residua”).

Pietanze adatte

Con la cottura a vapore, il sapore tipico degli alimenti rimane invariato rispetto a quanto accade nella cottura tradizionale. Per questo si consiglia di non salare le pietanze oppure salarle solo al termine della cottura. Gli alimenti mantengono inoltre il loro colore naturale.

- Le **verdure** sono adatte alla cottura a vapore, in particolare anche a essere scottate. Vitamine e sostanze minerali rimangono invariate con la cottura a vapore, poiché gli alimenti non sono immersi in acqua.
- Il **riso** viene cotto in acqua che assorbe completamente durante il procedimento di cottura, in modo che le sostanze nutritive non vadano perse. La preparazione di **riso al latte** è molto semplice poiché il riso non deve essere girato e non brucia.

- Per la cottura di **pietanze a base di uova** (ad es. crema all’uovo, crème brûlée o soufflé) il risultato di cottura è molto uniforme e poroso.

Recipienti di cottura

Per i rispettivi alimenti, scegliere i recipienti di cottura adatti (v. capitolo “Dotazione”, voce “Accessori forniti e su richiesta”).

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

Stoviglie proprie

È possibile utilizzare stoviglie proprie. Tenere presente quanto segue:

- Introdurre **sempre** la placca universale al ripiano 1 per raccogliere il liquido. Appoggiare le stoviglie sulla griglia oppure in un altro recipiente al ripiano 3.
- 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.
- Tra il bordo superiore delle stoviglie e il cielo del vano cottura deve esservi una distanza tale da far penetrare sufficiente vapore nel recipiente.

Cottura al vapore

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.

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.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo documento.

Ripiano

Introdurre **sempre** la placca universale al ripiano 1 per raccogliere il liquido.

Inserire un recipiente di cottura o la griglia nel ripiano 3.

Inserire i recipienti di cottura, la griglia e la placca sempre tra le asticelle della griglia di supporto affinché non possano cadere.

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. i frutti di bosco, devono essere cotti a una temperatura inferiore per evitare che scoppino.

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.

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

Gli alimenti con un diametro piccolo (ad es. piselli, asparagi) non formano cavità o ne formano solo poche, per cui il vapore non riesce a penetrare. Per ottenere un risultato di cottura uniforme, scegliere per questi alimenti recipienti di cottura piani e riempirli solo per 3–5 cm. Distribuire quantità maggiori di alimenti su più recipienti piani.

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

Cuocere le verdure preparate nel liquido, ad es. cavolfiore, in recipienti di cottura non forati.

Ripiano

Se nei recipienti di cottura forati si cuociono verdure colorate, ad es. barbabietole, non posizionare altri alimenti immediatamente sotto. Si evita così che il colore possa intaccare altri alimenti 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. 25 minuti

patate non farinose, tagliate a metà:
ca. 30 minuti

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.

Cottura al vapore

- Cuocere i pesci più grandi disponendoli in verticale. Per sostenerli collocare una tazzina rovesciata o simile sul fondo del recipiente di cottura. Appoggiarvi il pesce con la pancia aperta.
- Gli scarti del pesce come lisce, pinne e testa possono essere usati per preparare un **fondo di pesce**, aggiungendo acqua fredda e verdure da brodo in un recipiente di cottura. Cuocere a 100 °C per 60 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.

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

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

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. Il concentrato che viene raccolto nella placca universale si può utilizzare per affinare le salse oppure congelare per un utilizzo successivo.
- 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.

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.

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.

Impasti

Pasta industriale

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

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

Alimenti freschi

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

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

Frutta


Affinché non vada perso il succo, cuocere la frutta in un recipiente non forato.


Se si cuoce la frutta in un recipiente forato, raccogliere il succo con la placca universale.

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

Cottura climatizzata

Utilizzare Cottura climatizzata

Con la modalità Cottura climatizzata  cuocere o arrostitire gli alimenti, combinando il riscaldamento del vano cottura all'apporto di umidità (v. capitolo “Menù principale e sottomenù” e capitolo “Impostazione”, voce “Aspirare l'acqua”).

L'acqua aspirata viene immessa nel vano cottura nel corso del procedimento di cottura con 1 fino a 3 immissioni di vapore. Gli alimenti vengono cotti in modo uniforme e, rispetto alla modalità Cottura al vapore , anche dorati grazie alle temperature elevate.

È normale che durante un'immissione di vapore si depositi umidità sulla lastra interna dello sportello. Questo deposito di umidità evapora nel corso della cottura.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo “Pulizia e manutenzione”, voce “Evap. acqua residua”).


Pietanze adatte

Un'immissione di vapore dura 5–8 minuti circa. Il numero e il momento opportuno per immettere il vapore dipendono dal tipo di alimenti:

- Le **paste con lievito** lievitano meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura.
- **Pane e panini** lievitano meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura. La crosta inoltre si dora di più se al termine del procedimento di cottura viene immesso di nuovo vapore.
- Le **carni arrosto piuttosto grasse** cedono meglio il grasso se all'inizio del procedimento di cottura si immette vapore.

La cottura con apporto di umidità non è indicata per paste che contengono molta umidità, ad es. torte meringate. In questo caso il calore deve essere secco per asciugare queste paste.

Consiglio: Usare le ricette allegate o la app Miele come riferimento.

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Inoltre il vapore acqueo che si deposita sul pannello comandi può prolungare i tempi di reazione dei tasti sensore.


Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.


Se si desidera preparare pietanze, come ad es. pane o panini nel vano cottura preriscaldato, attivare manualmente le immissioni di vapore. Attivare la prima immissione di vapore subito dopo aver introdotto la pietanza nel forno.

Selezionando più di un'immissione di vapore, la seconda immissione può essere attivata con una temperatura del vano cottura di almeno 130 °C.

Immissione vapore autom.


Dopo la fase di riscaldamento, l'immissione di vapore si attiva automaticamente.

L'acqua evapora nel vano cottura.  compare a display.


Dopo l'immissione di vapore  scompare.


■ Terminare la cottura.



1 immissione di vapore, 2 immissioni di vapore oppure 3 immissioni di vapore


È possibile attivare le immissioni di vapore appena si accende il sensore .



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

Consiglio: Per il momento opportuno in cui immettere il vapore, attenersi alle indicazioni nel libro di cucina fornito oppure nell'app Miele@mobile. Quale promemoria dell'orario, usare la funzione timer .

■ Selezionare il sensore .

L'immissione di vapore si attiva.  compare a display e il sensore  si spegne.

■ Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore, non appena il sensore  si attiva.

Dopo l'ultima immissione di vapore si spengono il sensore  e  a display.

■ Terminare la cottura.

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

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione", voce "Evap. acqua residua").

Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Appaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

Indicazioni per l'uso

- Il grado di cottura è raffigurato da una barra a sette segmenti. Tramite l'area di navigazione si può impostare il grado di cottura desiderato.
- Quando si utilizzano i programmi automatici, le ricette fornite dovrebbero dare un orientamento. Con il rispettivo programma automatico è possibile inoltre preparare ricette simili con quantità diverse.


- Dopo un procedimento di cottura, lasciare sempre raffreddare il vano cottura a temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.
- Se si introducono gli alimenti nel vano cottura caldo, fare attenzione quando si apre lo sportello. Può fuoriuscire vapore molto caldo. Fare un passo indietro e attendere fino a quando il vapore si è volatilizzato. Accertarsi di non venire a contatto né con il vapore caldo né con le pareti di cottura calde. Pericolo di ustionarsi e scottarsi.
- Per alcuni programmi automatici si dovrà aspettare che il forno si riscaldi, prima di infornare la pietanza. Sul display verrà visualizzata la rispettiva indicazione con l'orario.
- Per alcuni programmi automatici, dopo una parte della durata di cottura occorre aggiungere del liquido. Sul display verrà visualizzata la rispettiva indicazione con l'orario (ad es. per aggiungere liquidi).
- L'indicazione della durata dei programmi automatici è indicativa. A seconda dell'andamento della cottura si può quindi ridurre o prolungare. Le modifiche di durata si possono valutare già dalla temperatura iniziale della carne.

In questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti funzioni:


- Scongellare
- Cottura a bassa temperatura
- Sterilizzare
- Essiccazione
- Prodotti surgelati/piatti pronti
- Riscaldare le stoviglie

Scongellare

Se le pietanze si scongelano in modo delicato, vitamine e sostanze nutritive rimangono preservate.

- Selezionare Altre .
- Selezionare Scongellare.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta.

L'aria del vano cottura circola e le pietanze si scongelano delicatamente.

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

I germi come ad 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 dello scongelamento procedere subito con la preparazione degli alimenti.

Suggerimenti

- Togliere gli alimenti dalla confezione e metterli a scongelare in un recipiente o sulla placca universale.

- Per scongelare il pollame, utilizzare la placca universale con la griglia appoggiata sopra. In questo modo gli alimenti congelati non rimangono nel liquido derivante dallo scongelamento.
- Carne, pollame o pesce prima della cottura non devono essere completamente scongelati. È sufficiente che gli alimenti abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Cottura a bassa temperatura

Questo procedimento di cottura è particolarmente indicato per cuocere a puntino tagli teneri di carne di manzo, maiale, vitello o agnello.

Arrostire la carne dapprima entro breve tempo con temperature molto alte e in modo uniforme tutt'intorno.

Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove la carne viene cotta delicatamente a bassa temperatura per una durata di cottura più prolungata.

La carne si distende. Il succo all'interno della carne inizia a circolare e si distribuisce uniformemente fino alle zone esterne.

Il risultato di cottura è morbido e succoso.

- Per questa modalità di cottura usare tagli di prima qualità senza cartilagini e parti grasse. Prima della cottura la carne va disossata.
- Per arrostire la carne si consiglia l'uso di burro per arrostire o olio.
- Non coprire la carne mentre si rosola.

La durata di cottura è di ca. 2–4 ore e dipende dal peso, dalle dimensioni e dal grado di cottura desiderato del pezzo di carne.


Altri usi


- Quando il procedimento di cottura è terminato, è possibile tagliare la carne. Non è necessario farla riposare.
- Tenere la carne al caldo nel vano cottura fino al momento di servirla. Il risultato di cottura non viene compromesso.
- Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente. La carne ha una temperatura ideale per essere consumata.

Utilizzare Calore superiore e inf.

Orientarsi alle indicazioni riportate nella tabella di cottura alla fine di questo documento.

Utilizzare la placca universale con griglia appoggiata sopra.

- Inserire la placca universale con griglia nel ripiano 2.
- Selezionare la modalità Calore superiore e inf.  e una temperatura di 120 °C.
- Preriscaldare il vano cottura, comprese placca universale e griglia, per ca. 15 minuti.
- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare per bene la carne da tutte le parti sul piano di cottura.


 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto 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.

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


- Mettere la carne rosolata sulla griglia.
- Ridurre la temperatura a 100 °C (v. capitolo "Tabelle di cottura").
- Portare a termine la cottura della carne.

Sterilizzare

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

Con un solo procedimento di sterilizzazione di legumi e carne le spore del batterio clostridium botulinum non vengono sopresse in modo sufficiente. In questo modo si possono formare tossine che causano avvelenamento. Queste spore vengono sopresse solo grazie a un ulteriore procedimento di sterilizzazione.

Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.

 Pericolo di ferirsi a causa della sovrappressione che si genera nei barattoli chiusi.


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.

Preparare frutta e verdura

Le indicazioni valgono per 6 vasetti con contenuto di 1 l.

Utilizzare solo vasi speciali reperibili presso rivenditori specializzati (vasi per conserve o vasi con chiusura a vite). Utilizzare solo vasetti integri e anelli in gomma.

- Risciacquare i vasetti con acqua molto calda prima della sterilizzazione e riempirli fino a massimo 2 cm sotto il bordo.
- Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con un panno pulito e acqua calda poi chiudere i vasetti.
- Inserire la placca universale sul ripiano 2 e disporvi sopra i vasetti.
- Selezionare la modalità *Aria calda* più  e una temperatura di 160–170 °C.
- Attendere fino alla “formazione di bollicine” (finché queste salgono nei vasetti in modo uniforme).



Ridurre la temperatura per tempo per impedire che il contenuto trabocchi.


Sterilizzare frutta e cetrioli


- Non appena si formano le cosiddette “bollicine” nei contenitori, impostare la temperatura di riscaldamento successivo indicata e lasciare i contenitori nel vano cottura per la durata indicata.

Sterilizzare la verdura


- Non appena si formano le cosiddette “bollicine” nei contenitori, impostare la temperatura indicata per la sterilizzazione e cuocere la verdura per la durata indicata.
- Al termine del procedimento di sterilizzazione, impostare la temperatura di riscaldamento successivo indicata e lasciare i contenitori nel vano cottura per la durata indicata.

	 /⌚	 /⌚
Frutta	—/—	30 °C 25–35 min
Cetrioli	—/—	30 °C 25–30 min
Barbabietole	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Fagioli (verdi o gialli)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/⌚ Temperatura e durata di sterilizzazione, da quando compaiono le “bollicine”

/⌚ Temperatura e durata del riscaldamento successivo

Prelevare i contenitori dopo la sterilizzazione

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

A seguito della sterilizzazione i contenitori sono molto caldi. Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasetti.

- Togliere i contenitori dal vano cottura.
- Coprirli con un canovaccio e lasciarli riposare per ca. 24 ore in un posto non esposto a correnti d'aria.
- Cuocere legumi e carne dopo il raffreddamento **sempre** una seconda volta entro 2 giorni.
- Dai contenitori per la sterilizzazione rimuovere le chiusure e controllare infine se sono tutti chiusi.

Se vi sono dei contenitori aperti, ripetere il procedimento oppure conservarli in frigorifero e consumarne il contenuto subito.

- Durante il periodo di conservazione controllare i contenitori. Se durante il periodo di conservazione si aprono i

Altri usi

contenitori oppure il coperchio a vite risulta leggermente gonfio e non scatta quando lo si apre, gettarne il contenuto.


Essiccazione

L'essiccazione è un tipo di conservazione tradizionale ottimo per la frutta, alcuni tipi di verdura ed erbe.






Il presupposto è che frutta e verdura siano fresche e mature e non presentino punti di ammaccatura.






- Preparare gli alimenti da essiccare spezzettandoli, pelandoli e, se necessario, togliendo il torsolo o il nocciolo.
- Distribuire gli alimenti da essiccare in base alle dimensioni su un unico strato e il più uniformemente possibile sulla griglia o sulla placca universale.


Consiglio: È possibile utilizzare anche la placca Gourmet standard e AirFry forata, se a disposizione.

- Essiccare contemporaneamente al massimo su due ripiani. Introdurre gli alimenti da essiccare sui ripiani 1+3. Se si utilizzano la griglia e la placca universale, inserire la placca sotto la griglia.
- Selezionare Aria calda più .
- Modificare la temperatura proposta e impostare la durata di essiccazione.
- Girare gli alimenti da essiccare sulla placca universale a intervalli regolari.

Se gli alimenti da essiccare sono interi o solo tagliati a metà, i tempi di essiccazione si allungano.


Alimenti da essiccare		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Frutta		60–70	2–8
Verdura		55–65	4–12
Funghi		45–50	5–10
Erbette*		30–35	4–8

 Modalità,  Temperatura,  Durata di essiccazione,  Aria calda più,  Calore superiore e inf.

* Essiccare le erbe solo sulla placca universale al ripiano 2 e utilizzare la modalità Calore superiore e inf. , poiché con la modalità Aria calda più l'aspiratore è in funzione.

- Ridurre la temperatura se nel vano cottura si formano goccioline di acqua.

Prelevare gli alimenti essiccati

 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.

Indossare i guanti da cucina quando si estraggono gli alimenti essiccati.

- Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

La frutta deve essere completamente secca ma allo stesso tempo morbida ed elastica. Quando la si piega o taglia non deve uscire succo.

- Conservare gli alimenti essiccati in vasi o barattoli chiusi.

Prodotti surgelati/piatti pronti

Suggerimenti per torte, pizze, baguette

- Cuocere torte, pizze o baguette usando la griglia ricoperta di carta forno. Durante la preparazione dei prodotti surgelati, la placca per dolci o quella universale possono deformarsi così tanto che quando sono calde potrebbero non essere più possibile estrarle dal vano cottura. Ogni altro uso deforma ulteriormente la placca.
- Selezionare la temperatura più bassa tra quelle consigliate sulla confezione.

Suggerimenti per patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili

- Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle placche per dolci o quelle universali.
- Selezionare la temperatura più bassa tra quelle consigliate sulla confezione.
- Mescolare e girare spesso gli alimenti.

Preparare prodotti surgelati/alimenti precotti

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.


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


- Selezionare la modalità di cottura e la temperatura consigliate sulla confezione.
- Preriscaldare il vano cottura.
- Infornare il cibo al ripiano indicato sulla confezione nel vano cottura preriscaldato.
- Controllare il cibo dopo la durata di cottura più breve indicata sulla confezione.

Riscaldare le stoviglie

Per riscaldare le stoviglie utilizzare la modalità Aria calda più .

Riscaldare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia sul ripiano 1 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile posizionarle anche sul fondo del vano cottura ed estrarre la griglia laterale.
- Selezionare Aria calda più .
- Impostare una temperatura di 50–80 °C.

 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. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua. Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

- Estrarre le stoviglie riscaldate dal vano cottura.

Cuocere

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

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

Suggerimenti per cuocere

- 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, la placca universale e qualsiasi stampo per forno in materiale termoresistente.
- 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.
- Disporre gli stampi per forno sempre sulla griglia.
- Cuocere torte alla frutta e alte sulla placca universale.

Usare carta forno

Gli accessori Miele come ad es. la placca universale sono trattati con PerfectClean (v. capitolo "Dotazione"). In generale le superfici trattate con PerfectClean non devono essere unte o rivestite con carta forno.

- Utilizzare la carta forno per impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio poiché questo tipo di impasto può danneggiare la superficie trattata con PerfectClean.
- Utilizzare la carta forno per cuocere pan di Spagna, meringhe, amaretti e simili. A causa dell'elevato contenuto di albume, questi impasti sono appiccicosi.
- Usare la carta forno per preparare i prodotti surgelati sulla griglia.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo documento.

Selezionare la temperatura 🌡️

- In generale selezionare la temperatura più bassa. Se le temperature sono più alte di quelle indicate, si riduce la durata di cottura ma la doratura può risultare non uniforme e talvolta la pietanza non si cuoce.

Selezionare la durata di cottura ⌚

Se non diversamente indicato, i tempi riportati nelle tabelle valgono per il vano cottura non preriscaldato. Con il vano cottura preriscaldato i tempi si riducono di ca. 10 minuti.

- Controllare la cottura della pietanza al termine della durata più breve indicata. 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".

Utilizzare Programmi automatici

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

Utilizzare Aria calda più

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

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

- 1 ripiano: introdurre le pietanze sul ripiano 2.
- 2 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 1+3 o 2+4.
- 3 ripiani: introdurre la pietanza sui ripiani 1+3+5.

Suggerimenti

- Se si cuoce contemporaneamente su più ripiani, introdurre la placca universale più in basso possibile.
- Cuocere pasticcini con impasto umido o torte al max. su 2 ripiani contemporaneamente.

Utilizzare Cottura climatizzata

Utilizzare questa modalità per la cottura con apporto di umidità.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare Cottura intensa

Utilizzare questa modalità per cuocere al forno torte con farcitura umida.

Questa modalità **non** è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto.

- Introdurre la torta sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Calore superiore e inf.

Sono particolarmente adatti stampi per forno opachi e scuri in lamiera nera, smalto nero, lamiera bianca scurita o alluminio opaco; stampi in vetro resistenti alle alte temperature; stampi in vetro rivestiti.

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

- Introdurre le pietanze sul ripiano 1 o 2.

Utilizzare Aria calda Eco

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

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Arrostire

Consigli per arrostire le pietanze

- Si possono utilizzare tutte le stoviglie in materiale termoresistente come ad es. casseruole, pentole, pirofile in vetro, sacchetti di cottura in rotolo o sacchetti singoli, pentole in terracotta, placca universale, griglia e/o placca per grigliare e arrostire (se disponibile) sulla placca universale.
- Il **preriscaldamento** del vano cottura è necessario solo con roastbeef e filetto. In generale il preriscaldamento non è necessario.
- Per arrostire la carne utilizzare un **recipiente di cottura chiuso**, ad es. una casseruola. La carne internamente rimane succosa. Il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. In questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come salsa.
- Se si utilizzano **sacchetti di cottura in rotolo o sacchetti singoli**, attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.
- Se per arrostire si utilizza la **griglia** oppure un **recipiente di cottura aperto**, si può spennellare con grasso la carne magra, ricoprirla con fettine oppure pezzetti di speck.
- **Condire** la carne e disporla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio o grasso alimentare. Per arrosti grandi e magri (2–3 kg) e pollame grasso aggiungere ca. 1/8 l di acqua.
- Durante l'arrostitura non versare troppi liquidi. La **doratura** della carne verrebbe compromessa. La doratura si ottiene al termine della durata di cottura. Si ottiene una doratura migliore della carne se a metà della durata di cottura si toglie il coperchio dalla stoviglie.





- Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano cottura, coprirlo e lasciarlo **riposare** per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.
- La pelle del **pollame** diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine della durata di cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo documento.

- Rispettare i limiti di temperatura, le indicazioni relative ai ripiani e le durate riportati. Sono presi in considerazione i diversi recipienti di cottura, i pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.

Selezionare la temperatura

- In generale selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.
- Con Aria calda più , Cottura climatizzata  e Arrostimento automatico  selezionare una temperatura più bassa di circa 20 °C rispetto a Calore superiore e inf. .
- In caso di pezzi di carne che pesano più di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10 °C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella. Il procedimento di arrostitura dura un po' di più ma la carne si cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.
- Se si arrostisce sulla griglia, selezionare una temperatura di ca. 10 °C più bassa di quella occorrente per arrostire in recipienti coperti.

Selezionare la durata di cottura

Se non diversamente indicato i tempi riportati nella tabella di cottura valgono per il vano cottura non preriscaldato.


- Calcolare la durata di cottura in base al tipo di carne, moltiplicando la durata per singolo cm di altezza [min./cm] per l'altezza dell'arrosto [cm]:
 - manzo/selvaggina: 15–18 min/cm
 - maiale/vitello/agnello: 12–15 min/cm
 - roastbeef/filetto 8–10 min/cm
- Controllare la cottura della pietanza al termine della durata più breve indicata.


Suggerimenti

- Per la carne congelata la durata di cottura aumenta di ca. 20 minuti per kg.
- Carne surgelata fino a 1,5 kg può essere arrostita senza essere precedentemente scongelata.

Indicazioni relative alle modalità

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

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



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


Utilizzare Programmi automatici

- Eseguire le indicazioni visualizzate sul display.

Utilizzare Aria calda più o Arrostitimento automatico

Queste modalità sono adatte per arrostitire pietanze di carne, pesce e pollame con crosta marrone, così come per arrostitire roastbeef e filetto.

Con la modalità Aria calda più  è possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore e inf. , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Con la modalità Arrostitimento automatico , durante la fase di inizio arrostitimento il vano cottura viene riscaldato dapprima a una temperatura di arrostitimento elevata (ca. 230 °C). Non appena viene raggiunta questa temperatura, il forno a vapore combinato scende autonomamente alla temperatura di cottura impostata (temperatura di continuazione arrostitura).

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare Cottura climatizzata

Utilizzare questa modalità per la cottura con apporto di umidità.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare Calore superiore e inf.

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


- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Utilizzare Aria calda Eco

Usare questa modalità per arrostitire a risparmio energetico piccole quantità di arrosti o carne.

- Introdurre la pietanza nel ripiano 2.

Grigliare

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

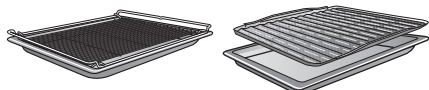
Se si usa il grill con lo sportello aperto, le fiamme calde che si sviluppano non vengono convogliate nel ventilatore di raffreddamento. I comandi si riscaldano molto.

Se si usa il grill, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Consigli per grigliare

- Il preriscaldamento è necessario per grigliare. Preriscaldare la resistenza elettrica Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
- Risciacquare la carne rapidamente sotto l'acqua corrente fredda e asciugarla. Non salare la carne prima di grigliarla, altrimenti fuoriesce il succo.
- Spennellare con olio la carne magra. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.
- Pulire il pesce intero o a tranci e salarlo. È possibile anche irrorare il pesce con succo di limone.
- Utilizzare la placca universale e appoggiarvi sopra la griglia o la placca per grigliare e arrostitire (se presente). La placca per grigliare e arrostitire impedisce che il succo della carne bruci, così da poterlo riutilizzare. Spennellare la griglia o la placca per grigliare e arrostitire con olio e sistemarvi la pietanza da grigliare.

Non usare la placca per dolci.



Indicazioni relative alle tabelle di cottura

Le tabelle di cottura sono riportate alla fine di questo documento.

- Rispettare i limiti di temperatura, le indicazioni relative ai ripiani e le durate riportati. Sono presi in considerazione i diversi pezzi di carne e le differenti abitudini di cottura.
- Controllare la pietanza dopo che è trascorsa la durata più breve.

Selezionare la temperatura

- In generale selezionare la temperatura più bassa. Con temperature più alte di quelle indicate la carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.

Scegliere il ripiano

- Scegliere il ripiano in base allo spessore della pietanza.
- Introdurre la pietanza piana sul ripiano 3 o 4.
- Inserire la pietanza con diametro maggiore sul ripiano 1 o 2.

Selezionare la durata di cottura ⌚

- Grigliare fette di carne e di pesce piatte per ca. 6–8 minuti per lato. Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché le durate di cottura non siano troppo differenti l'una dall'altra.
- Controllare la cottura della pietanza al termine della durata più breve indicata.
- 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.
 - **cottura media**
quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
 - **ben cotta**
quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

Consiglio: Se la superficie di pezzi di carne di dimensioni maggiori è già molto dorata ma l'interno ancora non è cotto, spostare la pietanza su un ripiano più basso oppure ridurre la temperatura del grill. In questo modo la superficie non diventa troppo scura.

Indicazioni relative alle modalità

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


Utilizzare Grill grande

Usare questa modalità per grigliare grandi quantità di pietanze piatte e per gratinare pietanze in grandi stampi. La resistenza elettrica Calore superiore/grill diventa incandescente per generare la radiazione termica necessaria.

Utilizzare Grill ventilato

Questa modalità è adatta per grigliare pietanze con diametro maggiore, come ad es. il pollo. Per pietanze piatte in generale si consiglia una temperatura di 220 °C, per pietanze più voluminose massimo 180–200 °C.

Pulizia e cura

 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.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura 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 la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici possono 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.

Eliminare subito i residui di prodotti per la pulizia.

Detersivi non idonei

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

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro;
- detersivi anticalcare sul frontale
- detersivi abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia);

- detersivi contenenti diluenti;
- detersivi per acciaio inossidabile;
- detersivi per lavastoviglie;
- detersivi per vetro;
- detersivi per piani cottura in vetroceramica;
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi);
- gomme cancella-sporco;
- raschietti affilati;
- lana d'acciaio;
- pulizia a intervalli regolari con detersivi meccanici.
- prodotti per la pulizia del forno;
- pagliette in acciaio.

Se lo sporco rimane depositato a lungo, in determinate circostanze diventa impossibile rimuoverlo. L'utilizzo ripetuto dell'elettrodomestico senza alcuna pulizia può rendere lo sporco ostinato.

Rimuovere subito eventuali residui di sporco.


Gli accessori non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie (a eccezione dei recipienti di cottura).

Consiglio: Macchie e residui di sporco lasciati dal succo di frutta o dalla pasta uscita dagli stampi per forno si tolgono con maggiore facilità quando il vano cottura è ancora un po' caldo.

Per una pulizia comoda si consiglia di:

- smontare lo sportello;
- smontare le griglie di supporto con le guide estraibili FlexiClip (se presenti);
- smontare il pannello posteriore trattato con smalto catalitico.

Rimuovere lo sporco normale

Consiglio: La pulizia è facilitata se si utilizza il programma Altre  | Manutenzione e pulizia | Ammollo (v. voce "Pulizia").

- Eliminare la condensa nel vano cottura e nella canaletta di raccolta con una spugna o un panno spugna.
- Rimuovere lo sporco normale il prima possibile con acqua calda, un prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito o uno straccio umido in microfibra.
- Eliminare i residui di detersivi con acqua pulita. Queste operazioni sono particolarmente importanti per le parti in PerfectClean poiché i residui dei prodotti detersivi possono pregiudicare l'effetto antiaderente.
- Asciugare quindi le superfici con un panno morbido.

Pulire la guarnizione

Intorno al vano cottura come guarnizione verso il lato interno dello sportello è applicata una guarnizione.

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

- Pulire la guarnizione dopo ogni procedimento di cottura.

Se la guarnizione non è correttamente applicata, durante il procedimento di cottura è possibile che dal vano cottura fuoriesca vapore.

Non rimuovere **mai** la guarnizione.

Pulire i recipienti di cottura

I recipienti di cottura possono essere lavati in lavastoviglie.


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

Eliminare i residui tenaci di sporco (guide estraibili FlexiClip escluse)

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi sulle superfici smaltate. Queste macchie non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso.

Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Usare solo i prodotti indicati.

- Rimuovere i residui attaccati con un raschietto per il vetro oppure una paglietta in acciaio, acqua calda e detersivo per piatti.

Consiglio: La pulizia è facilitata se si utilizza il programma Altre  | Manutenzione e pulizia | Ammollo (v. voce "Pulizia").

Pulizia e cura

Lo smalto catalitico perde le proprietà autopulenti a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole e spugne abrasive e spray per il forno.

Smontare le parti in smalto catalitico prima di utilizzare lo spray per il forno.

Utilizzare un prodotto di pulizia per il forno

- In caso di sporco particolarmente ostinato sulle superfici trattate con PerfectClean spruzzare lo spray di pulizia per forno Miele sulle superfici fredde.

Se lo spray per il forno giunge nelle intercapedini e nelle aperture, quando si svolgono i procedimenti di cottura si generano cattivi odori.

Non spruzzare lo spray sul cielo del vano cottura.

Non spruzzare lo spray nelle intercapedini e nelle aperture delle pareti e del retro del vano cottura.

- Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

Prodotti per il forno di altri marchi devono essere applicati solo sulle superfici fredde e lasciati agire per massimo 10 minuti.

- Dopo aver lasciato agire lo spray, eliminare lo sporco usando eventualmente la parte ruvida della spugnetta se le macchie sono tenaci.
- Eliminare i residui di detersivo con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Residui ostinati di sporco sulle guide estraibili FlexiClip

Il lubrificante speciale delle guide estraibili FlexiClip viene rimosso con il lavaggio in lavastoviglie e le proprietà di estrazione ne vengono così pregiudicate.

Non lavare mai le guide estraibili FlexiClip in lavastoviglie.

Per eliminare residui di sporco ostinato o se i cuscinetti a sfera sono rimasti incollati dal succo di frutta traboccato:

- mettere brevemente in ammollo le guide estraibili FlexiClip (per circa 10 minuti) in acqua calda con detersivo.
- Se necessario, utilizzare anche la parte ruvida della spugnetta. I cuscinetti a sfera si possono pulire con una spazzola morbida.

Dopo la pulizia possono rimanere macchie scure o sfumature chiare che però non compromettono la funzionalità.

Pulire il pannello posteriore trattato con smalto catalitico

Lo smalto catalitico è autopulente. I residui di unto e olio vengono quindi eliminati automaticamente a temperature elevate. Non sono necessari ulteriori detersivi. Più alta è la temperatura, più efficace è il processo autopulente.


Lo smalto catalitico perde le proprietà autopulenti a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole e spugne abrasive e spray per il forno.

Smontare le parti in smalto catalitico, prima di utilizzare lo spray per il forno nel vano cottura.

Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari

- Smontare il pannello posteriore (v. capitolo “Pulizia e cura”, voce “Smontare il pannello posteriore”).
- Pulire il pannello posteriore a mano con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida.
- Risciacquare accuratamente il pannello posteriore.
- Lasciarlo asciugare prima di rimontarlo.

Rimuovere i residui di oli e grassi

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura (griglie di supporto incluse).
- Prima di avviare la pulizia catalitica, rimuovere lo sporco grossolano dal lato interno dello sportello e dalle superfici trattate con PerfectClean affinché non si bruci.
- Selezionare la modalità di cottura Aria calda più  e 250 °C.
- Riscaldare il vano cottura vuoto per almeno 1 ora.

La durata del processo dipende dal grado di sporco.

Se lo smalto catalitico è eccessivamente sporco di unto e olio, durante il processo autopulente nel vano può depositarsi una patina di grasso.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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


Attendere che le resistenze elettriche e il vano cottura si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Pulire il vano cottura con un panno spugna pulito, acqua calda e detersivo per piatti, oppure un panno in microfibra umido e pulito.

Le macchie più ostinate di sporco vengono eliminate ogni volta che si usa il forno a temperature elevate.

Pulire il cielo del vano cottura

È importante pulire regolarmente il cielo del vano cottura per eliminare i residui di alimenti.

 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.

Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

Il forno a vapore combinato si può danneggiare se il vapore acqueo penetra dal coprilampada.

Non mettere mai in funzione l'apparecchio se il coprilampada non è fissato.



Pulizia e cura

Le resistenze elettriche del calore superiore/grill potrebbe danneggiarsi. Non agire con forza quando si abbassa la resistenza Calore superiore/Grill.


- Pulire il cielo del vano cottura con acqua calda, del detersivo per stoviglie e un panno spugna pulito oppure un panno pulito e umido in microfibra.

Evap. acqua residua

Durante un procedimento di cottura con vapore o apporto di umidità, nel sistema di evaporazione può rimanere acqua residua, ad es. se un procedimento di cottura con apporto di umidità viene interrotto manualmente oppure per interruzione della corrente elettrica.

Al successivo utilizzo di Cottura al vapore , Cottura climatizzata  o di un programma automatico con apporto di umidità appare Evap. acqua residua.

- Si consiglia di avviare subito l'evaporazione dell'acqua residua, affinché al successivo procedimento di cottura sulla pietanza evaporino esclusivamente acqua pulita e il sistema di evaporazione non trabocchi a causa dell'aspirazione di ulteriore acqua.

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.


Nel corso del processo di evaporazione dell'acqua residua non aprire lo sportello.

La durata dell'evaporazione dell'acqua residua varia a seconda della quantità di acqua presente.

Il vano cottura si riscalda e l'acqua rimasta evapora cosicché l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello.

- Eliminare questi depositi nel vano e sullo sportello solo dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Attivare subito l'evaporazione dell'acqua residua

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Non aprire lo sportello durante le immissioni di vapore.

- Selezionare una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare la richiesta Evap. acqua residua.

- Confermare con *OK*.

Appare un'indicazione relativa alla durata.

Si avvia il processo di evaporazione dell'acqua residua. È possibile seguire il processo.


La durata visualizzata dipende dalla quantità di acqua presente nel sistema di evaporazione. La durata può essere corretta dal sistema, durante il procedimento, a seconda dell'effettiva quantità di acqua presente.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua viene emesso un segnale acustico e appare *Fine*.

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Nel processo di evaporazione dell'acqua residua l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello. Eliminare questi residui solo dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Saltare l'evaporazione di acqua residua

 Pericolo di infezione a causa di acqua contaminata nel serbatoio.

Se si salta l'evaporazione dell'acqua residua, nel serbatoio si possono formare dei germi. Questa acqua contaminata può essere evaporata sulle pietanze al successivo procedimento di cottura.

Si consiglia di attivare subito la funzione per far evaporare l'acqua residua. La volta successiva si potrà quindi usare subito acqua pulita per le immissioni di vapore.

Se nel sistema di evaporazione viene immessa ancora acqua, in casi limite l'acqua potrebbe trascinare nel vano cottura.

Se possibile, non interrompere l'evaporazione dell'acqua residua.

- Selezionare una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare Evap. acqua residua.

- Selezionare *Salta*.

Adesso è possibile avviare il procedimento di cottura con una modalità o un programma automatico con apporto di umidità.


Alla successiva selezione di una modalità o di un programma automatico con apporto di umidità e quando si spegne il forno a vapore combinato, l'utente viene nuovamente invitato a eseguire l'evaporazione dell'acqua residua.


Pulizia e cura

Manutenzione e pulizia

Ammollo

Con questo programma di pulizia si può ammolare lo sporco ostinato.

- Estrarre gli accessori dal vano cottura.
- Eliminare i residui grossolani con uno straccio.
- Selezionare Altre  | Manutenzione e pulizia | Ammollo.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

 Pericolo di ferirsi con il vapore caldo.

Quando il programma è terminato, aprendo lo sportello può fuoriuscire molto vapore caldo. Con il vapore è possibile bruciarsi.

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


- Dopo l'ammollo, eliminare **subito** l'acqua e la condensa nel vano cottura e nella canaletta di raccolta con una spugna o un panno spugna.
- Asciugare quindi il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

Consiglio: Dopo il programma di pulizia Ammollo, si consiglia di eseguire il programma di pulizia Asciugare, per eliminare l'umidità anche in punti non accessibili del vano cottura.

Asciugare


Con questo programma di pulizia, nel vano cottura si può asciugare l'umidità residua presente anche nei punti inaccessibili, per proteggere il vano dalla corrosione.

Il programma di pulizia Asciugare si compone di tre fasi: evaporazione dell'acqua residua nel vano cottura vuoto, asciugatura mediante riscaldamento del vano cottura e raffreddamento rapido con sportello leggermente aperto.

 Pericolo di infezione a causa di acqua contaminata nel serbatoio.

Se non viene eseguito il programma di pulizia Asciugare, si possono formare germi nel serbatoio. L'acqua contaminata può evaporare sulle pietanze al successivo procedimento di cottura.

Eseguire il programma di pulizia Asciugare in ogni caso per far evaporare completamente l'acqua residua.

- Selezionare Altre  | Manutenzione e pulizia | Asciugare.
- Scegliere se si desidera avviare l'asciugatura subito o più tardi e confermare con *OK*.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- Eliminare l'acqua e la condensa nel vano cottura e nella canaletta di raccolta con una spugna o un panno spugna.
- Quando il programma di pulizia Asciugare termina, spegnere il forno a vapore combinato.

Decalcificare

È necessario decalcificare periodicamente il sistema di evaporazione a seconda della durezza dell'acqua.

Il processo di decalcificazione può essere eseguito in qualsiasi momento.

Dopo un determinato numero di procedimenti di cottura verrà automaticamente richiesto all'utente di decalcificare il sistema di evaporazione, affinché il funzionamento sia sempre ineccepibile.

L'apparecchio segnala e conta a ritroso gli ultimi dieci procedimenti di cottura fino alla decalcificazione. Successivamente, l'utilizzo di modalità, programmi automatici e programmi di pulizia con apporto di umidità è bloccato.

Sarà possibile riutilizzare queste modalità solo dopo aver eseguito il procedimento di decalcificazione. Si possono invece utilizzare ancora tutte le altre modalità e gli altri programmi automatici e di pulizia senza apporto di umidità.

Svolgimento della decalcificazione

Se è stato avviato un procedimento di decalcificazione, occorre eseguirlo completamente. Non può essere interrotto.

Il processo di decalcificazione dura circa 140 minuti e si svolge in più fasi:

1. Preparare il procedimento di decalcificazione
2. Aspirare il decalcificante
3. Fase di azione
4. Ciclo di risciacquo 1
5. Ciclo di risciacquo 2
6. Ciclo di risciacquo 3
7. Far evaporare l'acqua residua e asciugare il vano cottura

Preparare il procedimento di decalcificazione

Occorre un recipiente con ca. 1 l di capacità.

Per non dover tenere il contenitore con il liquido decalcificante sotto il tubicino di aspirazione, è in dotazione un tubo in plastica con ventosa.

Per ottenere un effetto di lavaggio ideale si consiglia di utilizzare le pastiglie decalcificanti sviluppate in modo specifico per Miele.

Consiglio: Ulteriori pastiglie decalcificanti sono disponibili nel web-shop Miele, al servizio assistenza Miele o presso il rivenditore specializzato Miele.

Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o altre sostanze indesiderate, come ad es. cloruri, possono causare danni.

Inoltre non si può garantire l'effetto desiderato se non si rispetta la concentrazione del decalcificante.

- Riempire il recipiente con ca. 900 ml di acqua fredda di rete e sciogliervi dentro completamente due pastiglie decalcificanti.

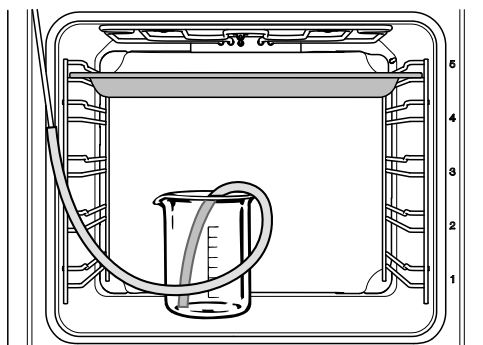
Pulizia e cura

Attivare il processo di decalcificazione

- Selezionare Altre .
- Selezionare Manutenzione e pulizia.
- Selezionare Decalcificare.

Se le modalità e i programmi automatici con apporto di umidità sono già stati bloccati, è possibile avviare il procedimento di decalcificazione subito selezionando **OK**.

- Inserire la placca universale fino alla battuta d'arresto nel ripiano più in alto, per raccogliere il prodotto decalcificante dopo l'utilizzo. Confermare l'indicazione con **OK**.



- Fissare una parte terminale del tubo in plastica al tubo di aspirazione.
- Mettere il recipiente con il prodotto decalcificante sul fondo del vano.
- Sistemare l'altra parte del tubo in plastica nel prodotto decalcificante fino al fondo del recipiente e fissarlo con la ventosa nel recipiente.
- Confermare con **OK**.

Il processo di aspirazione si avvia. Si sente un rumore della pompa.

È possibile interrompere e successivamente continuare il processo di aspirazione selezionando **OK**.

Dopo l'aspirazione compare un avviso.

- Confermare con **OK**.
- Preparare 1 l di acqua pulita e seguire le istruzioni a display.

Si avvia la **fase di azione**. Nel display viene visualizzata la durata.

- Lasciare il recipiente con il tubicino di collegamento verso il tubo di riempimento nel vano cottura.

Il sistema aspira più volte un po' di liquido nella fase di azione. Si sente un rumore della pompa.

Durante l'intero processo la luce del vano cottura rimane accesa e il ventilatore di raffreddamento funziona.

Al termine della fase di azione si attiva un segnale acustico.

Risciacquare il sistema di evaporazione al termine della fase di azione

Dopo la fase di azione occorre risciacquare il sistema di evaporazione con acqua **fredda** di rete per eliminare i residui del decalcificante.

Per sciacquare accuratamente il sistema di evaporazione, viene pompato per tre volte 1 litro d'acqua circa che si raccoglie nella placca universale.

Risciacquare il contenitore dopo il primo procedimento di risciacquo per eliminare i residui di decalcificante.

- Seguire le indicazioni sul display.

Dopo il terzo ciclo di risciacquo, la pompa funziona per circa 1 minuto per scaricare l'acqua rimasta nel sistema di evaporazione.


- Seguire le indicazioni sul display.
- Estrarre la placca universale, il contenitore e il tubo in plastica.
- Confermare con **OK**.

Il processo di pulizia è terminato.

Far evaporare acqua residua

Dopo il terzo procedimento di risciacquo, si avviano l'evaporazione di acqua residua e l'asciugatura.

- Chiudere lo sportello.

 Pericolo di ferirsi a causa del vapore acqueo.

Il vapore potrebbe causare gravi ustioni.

Nel corso del processo di evaporazione dell'acqua residua non aprire lo sportello.

Il riscaldamento del vano cottura si accende e appare la durata dell'evaporazione dell'acqua residua. La durata viene corretta automaticamente a seconda dell'effettiva quantità di acqua residua presente.


Dopo l'evaporazione dell'acqua residua si avvia automaticamente l'asciugatura per rimuovere l'umidità anche nei punti inaccessibili del vano cottura.


Concludere il procedimento di decalcificazione

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare una finestra informativa con indicazioni relative alla pulizia successiva alla decalcificazione.

- Confermare con *OK*.

Si attiva un segnale acustico e compare *Fine*.

- Con il tasto On/Off  si spegne 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.

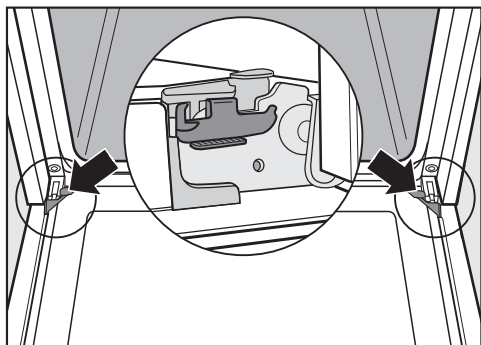
Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.

- Pulire eventuali residui del decalcificante quando il vano cottura si è raffreddato.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è perfettamente asciutto.

Pulizia e cura

Smontare lo sportello

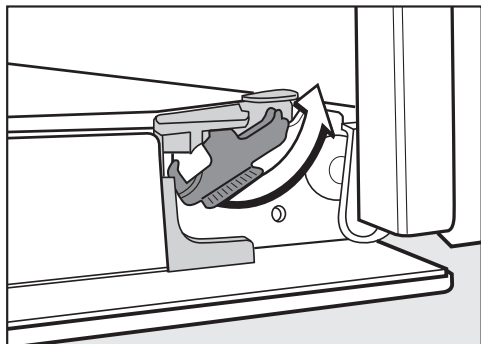
Lo sportello pesa ca. 9 kg.



Lo sportello è fissato alle cerniere con dei supporti.

Prima di togliere i ganci si dovranno sbloccare su entrambi i lati le staffe di arresto delle cerniere dello sportello.

- Aprire completamente lo sportello.



- Sbloccare le staffe di arresto girandole fino alla battuta di arresto.

L'apparecchio 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.

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 fissaggi sollevandolo verso l'alto. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

Smontare le diverse parti dello sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di 3 lastre di vetro rivestite in parte da materiale che riflette il calore.

Quando il forno è in funzione, l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.

Se si formassero macchie di sporco tra le lastre, è possibile smontare i diversi componenti dello sportello e pulire la superficie interna delle lastre di vetro.

Il vetro delle lastre dello sportello può graffiarsi.

Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.


Quando si puliscono le lastre dello sportello, attenersi anche alle avvertenze valide per il frontale del forno a vapore combinato.

La superficie dei profili in alluminio si danneggia con lo spray per la pulizia del forno.

Per pulire le parti si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per piatti oppure un panno in microfibra umido e pulito.

Le lastre dello sportello possono rompersi se cadono.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro.

 Pericolo di ferirsi a causa dello sportello che si chiude da solo.

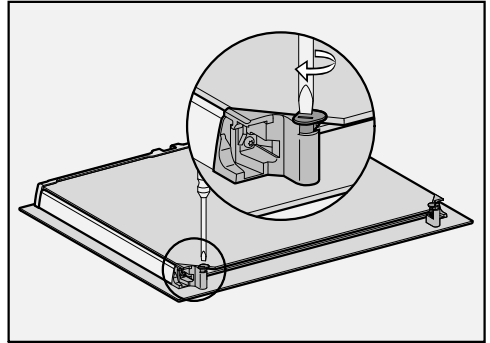
Lo sportello può chiudersi da sé se lo si smonta quando è montato.

Smontare sempre lo sportello prima di smontare le lastre.

- Sistemare il vetro esterno dello sportello su una superficie morbida (ad es. un canovaccio) per evitare che si graffi.

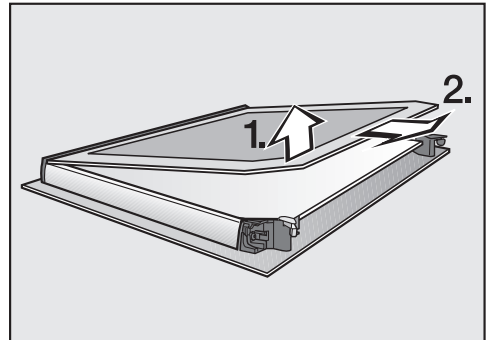
Si consiglia di fare in modo che la maniglia "sporga" dal bordo del tavolo.

La lastra sarebbe così posizionata in piano e si evita di danneggiarla durante la pulizia.



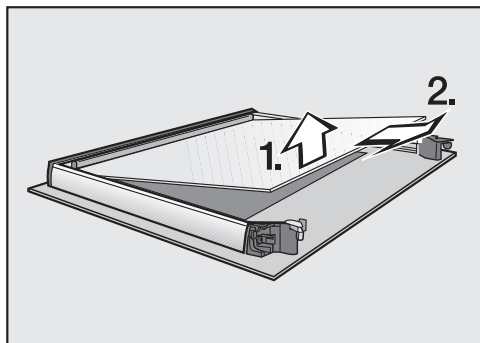
- Girare verso l'esterno i due fermi per le lastre dello sportello con un cacciavite piatto.

Smontare la lastra interna dello sportello:



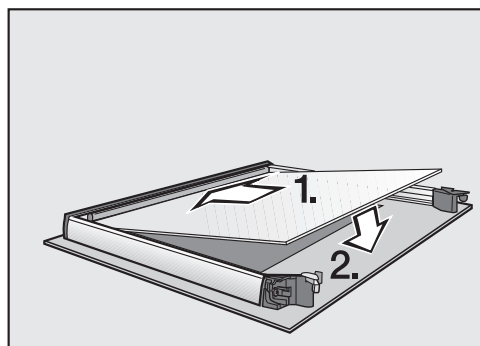
- alzare **leggermente** la lastra interna ed estrarla dal listello in plastica;

Pulizia e cura

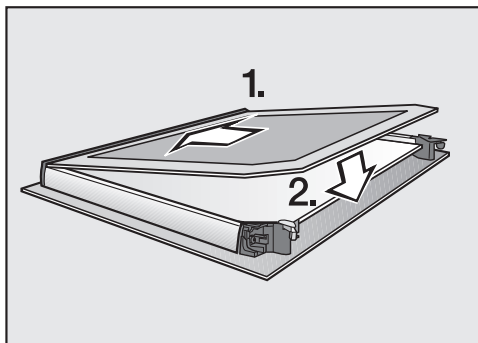


- alzare **leggermente** la lastra centrale ed estrarla;
- pulire le lastre dello sportello e le altre parti con uno straccio di spugna pulito, detersivo per piatti e acqua calda o un panno in microfibra umido;
- asciugare tutte le parti con un panno morbido.

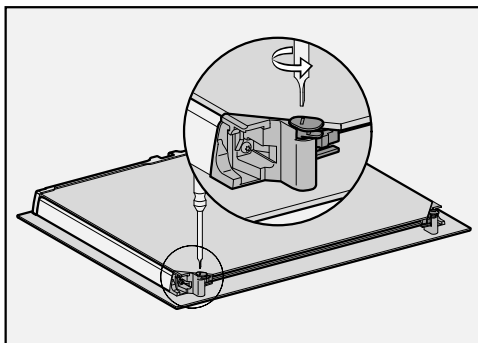
Assemblare poi con cautela le diverse parti dello sportello:



- La lastra centrale va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero di matricola (non a specchio).



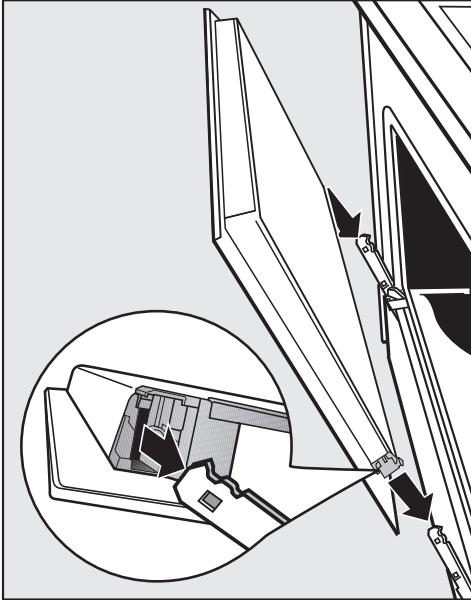
- Inserire la lastra interna dello sportello con il lato opaco rivolto verso il basso nel listello in plastica e sistemare la lastra interna dello sportello tra gli arresti.



- Girare verso l'interno i due fermi per le lastre dello sportello con un cacciavite piatto.

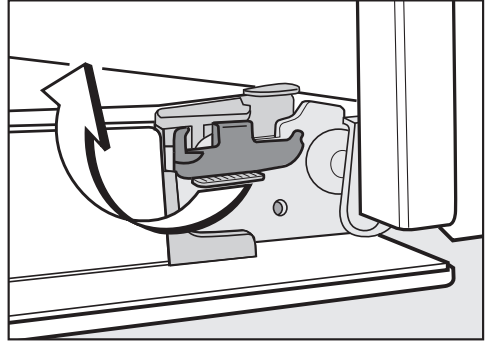
Lo sportello è di nuovo assemblato.

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 alzandole fino alla battuta di arresto in senso orizzontale.

Smontare le griglie laterali con le guide FlexiClip

È possibile smontare le griglie laterali insieme alle guide FlexiClip (se presenti).

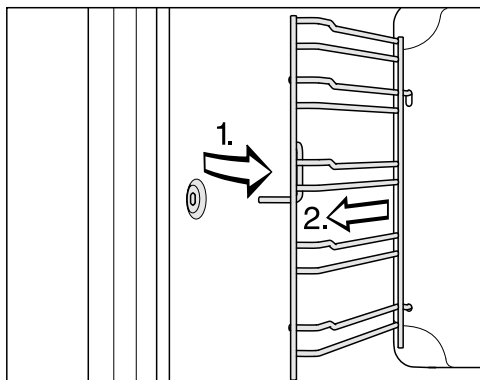
Se si desidera smontare le guide FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo "Panoramica", voce "Montare e smontare le guide FlexiClip".

 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.

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

Pulizia e cura




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

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

- Sistemare correttamente in sede tutte le parti.


Smontare il pannello posteriore

Il pannello posteriore si può smontare per i lavori di pulizia.

 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 il pannello posteriore.

 Pericolo di ferirsi con la ventola che ruota.

Ci si può ferire con la ventola del ventilatore dell'aria calda.

Non mettere mai in funzione il forno a vapore combinato senza pannello posteriore.

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico.
- Smontare le griglie laterali.
- Svitare le quattro viti negli angoli del pannello posteriore e rimuoverlo dalla sede.
- Pulire il pannello posteriore (v. capitolo "Pulire il pannello posteriore trattato con smalto catalitico").

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

- Montare con cura il pannello posteriore.




Le aperture devono essere disposte come illustrato nel capitolo "Panoramica".

- Montare le griglie laterali.
- Ripristinare il collegamento del forno a vapore combinato alla rete elettrica.


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

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

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


Anomalia	Causa e intervento
Il display rimane spento.	<p>È stata selezionata l'impostazione Orologio Visualizzazione Off. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno a vapore combinato è spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quando si accende l'apparecchio, compare il menù principale. Se si desidera che l'ora venga sempre visualizzata, selezionare l'impostazione Orologio Visualizzazione On. <p>Il forno a vapore combinato non riceve energia elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se la spina del forno a vapore combinato è inserita nella presa. ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista qualificato o all'assistenza tecnica Miele.
Non si avverte alcun segnale acustico.	<p>I segnali acustici sono spenti o impostati su un volume troppo basso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Attivare i segnali acustici o aumentarne il volume con l'impostazione Volume Segnali acustici.
Il vano cottura non diventa caldo.	<p>La modalità fiera è attiva.</p> <p>È possibile selezionare voci del menù a display e sensori ma il riscaldamento del vano cottura non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera con l'impostazione Rivenditori Modalità fiera Off.
Blocco accensione  appare quando si accende il display.	<p>Il blocco accensione  è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare con OK. <p>Appare Premere "OK" per 6 sec..</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ È possibile disattivare il blocco accensione per un procedimento di cottura, toccando il tasto sensore OK per almeno 6 secondi. ■ Se si desidera disattivare il blocco accensione in modo permanente, selezionare l'impostazione Sicurezza Blocco accensione  Off.

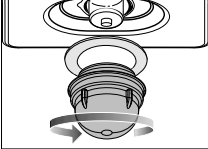
Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
I sensori non reagiscono.	<p>È stata selezionata l'impostazione Display QuickTouch Off. In questo modo i tasti sensore non reagiscono ad apparecchio spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quando si accende il forno a vapore combinato, i tasti sensore reagiscono. Se si desidera che i tasti sensore reagiscano sempre anche con forno a vapore combinato spento, selezionare l'impostazione Display QuickTouch On. <p>Il forno a vapore combinato non è allacciato alla rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare se la spina del forno a vapore combinato è inserita nella presa. ■ Controllare se il fusibile dell'impianto elettrico è saltato. Rivolgersi a un elettricista qualificato o all'assistenza tecnica Miele. <p>Vi è un problema nell'elettronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toccare il tasto On/Off  finché il display si spegne e l'apparecchio si riavvia.
Interruzione rete compare a display.	<p>La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un procedimento di cottura in corso si è quindi interrotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il forno a vapore combinato. ■ Riavviare il procedimento di cottura.
Nel display appare 12:00.	<p>L'erogazione elettrica è stata sospesa per oltre 150 ore.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare nuovamente l'orologio e la data.
Durata max. funz. ragg. compare a display.	<p>Il forno a vapore combinato è rimasto in funzione per un periodo straordinariamente lungo. Lo spegnimento di sicurezza è stato attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare con <i>OK</i>. <p>Successivamente il forno a vapore combinato è di nuovo pronto per l'impiego.</p>
Guasto e un codice guasto non riportato qui compaiono sul display.	<p>Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
Le funzioni Avvio alle e Fine alle non vengono indicate.	<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"> ■ Aprire lo sportello e far raffreddare il vano cottura. <p>Queste funzioni in genere non sono disponibili per i programmi di pulizia.</p>

Anomalia	Causa e intervento
<p>Dopo la selezione della funzione “Decalcificare”, nel display appare Questa funzione non è disponibile per il momento.</p>	<p>Il sistema di evaporazione è guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
<p>Per un procedimento di cottura con apporto di umidità non viene aspirata acqua.</p>	<p>La modalità fiera è attiva. È possibile selezionare le voci del menù sul display e i sensori, ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disattivare la modalità fiera tramite Impostazioni Rivenditori Modalità fiera Off.
	<p>La pompa del sistema di evaporazione è guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
<p>Terminato il procedimento di cottura si sente un rumore.</p>	<p>Dopo un procedimento di cottura il ventilatore di raffreddamento rimane acceso (v. cap. “Impostazioni”, voce “Ventilatore di raffreddamento prolungato”).</p>
<p>Dopo un trasloco, il forno a vapore combinato non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura.</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"> ■ Adeguare la temperatura di ebollizione all'altitudine del nuovo luogo di installazione (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Altitudine”).
<p>Nel corso del funzionamento fuoriesce molto vapore o vapore in altri punti, diversamente da quanto accade solitamente.</p>	<p>Lo sportello non è chiuso correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Chiudere lo sportello.
	<p>La guarnizione dello sportello presenta dei danni, ad es. crepe, oppure non è correttamente applicata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare l'assistenza tecnica Miele.
	<p>La lastra interna dello sportello è così sporca che la guarnizione non poggia correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pulire la lastra interna dello sportello (v. capitolo “Pulizia e manutenzione”, voce “Smontare lo sportello”).
<p>Il forno a vapore combinato si è spento autonomamente.</p>	<p>L'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riaccendere il forno a vapore combinato.

Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
La torta o i dolci non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella di cottura.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate nella ricetta. ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di una durata di cottura più lunga.
La torta/i dolci non risultano dorati in modo omogeneo.	È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un ripiano sbagliato. ■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è significativa, verificare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano corretti.
	Il materiale o il colore dello stampo per forno non sono adatti alla modalità di cottura. ■ Con la modalità Calore superiore e inf.  gli stampi per forno chiari o lucidi non sono particolarmente adatti. Utilizzare stampi per forno scuri, opachi.
Sullo smalto catalitico ci sono macchie color ruggine.	Lo sporco dovuto a spezie, zucchero o simili non viene eliminato con il processo di pulizia catalitico. ■ Smontare le parti trattate con smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida (v. capitolo "Pulire il pannello posteriore trattato con smalto catalitico").
L'introduzione e l'estrazione delle guide estraibili FlexiClip risulta difficoltosa.	Sui cuscinetti a sfera delle guide estraibili FlexiClip non c'è abbastanza lubrificante. ■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con il lubrificante speciale Miele. Solo il lubrificante speciale Miele è adatto alle alte temperature del vano cottura. Altri tipi di grasso possono resinificare e incollare le guide estraibili FlexiClip. È possibile reperire il lubrificante speciale Miele dai rivenditori specializzati o presso l'assistenza tecnica Miele.
L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo poco tempo.	È stata selezionata l'impostazione Luce forno "On" per 15 secondi. ■ Se si vuole accendere la luce del vano cottura durante l'intero procedimento di cottura, selezionare l'impostazione Luce forno On.

Anomalia	Causa e intervento
<p data-bbox="76 204 284 288">La luce del vano cottura non si accende.</p> 	<p data-bbox="303 204 703 229">La lampadina alogena è fulminata.</p> <div data-bbox="314 236 1042 453" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="322 245 829 280">⚠ Pericolo di ferirsi con le superfici calde.</p> <p data-bbox="322 288 1005 376">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.</p> <p data-bbox="322 384 997 440">Attendere che le resistenze elettriche, il vano cottura e gli accessori si siano raffreddati prima di pulirli a mano.</p> </div> <div data-bbox="314 469 1042 612" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="322 480 1014 536">Il forno a vapore combinato si può danneggiare se il vapore acqueo penetra dal coprilampada.</p> <p data-bbox="322 544 1020 600">Non mettere mai in funzione il forno a vapore combinato se il coprilampada non è fissato.</p> </div> <ul data-bbox="303 635 1048 1038" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="303 635 1048 722">■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico. <li data-bbox="303 730 1048 786">■ Svitare il coprilampada e rimuoverlo dall'involucro tirandolo verso il basso con l'anello di guarnizione. <li data-bbox="303 794 1048 850">■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, attacco G9). <li data-bbox="303 858 1048 946">■ Inserire il coprilampada con l'anello di guarnizione nell'involucro. La parte bombata dell'anello di guarnizione deve essere rivolta verso il basso. <li data-bbox="303 954 759 978">■ Avvitare saldamente il coprilampada. <li data-bbox="303 986 1048 1038">■ Ripristinare il collegamento del forno a vapore combinato alla rete elettrica.

Assistenza tecnica

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

Contatti in caso di guasti

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

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

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

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

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

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

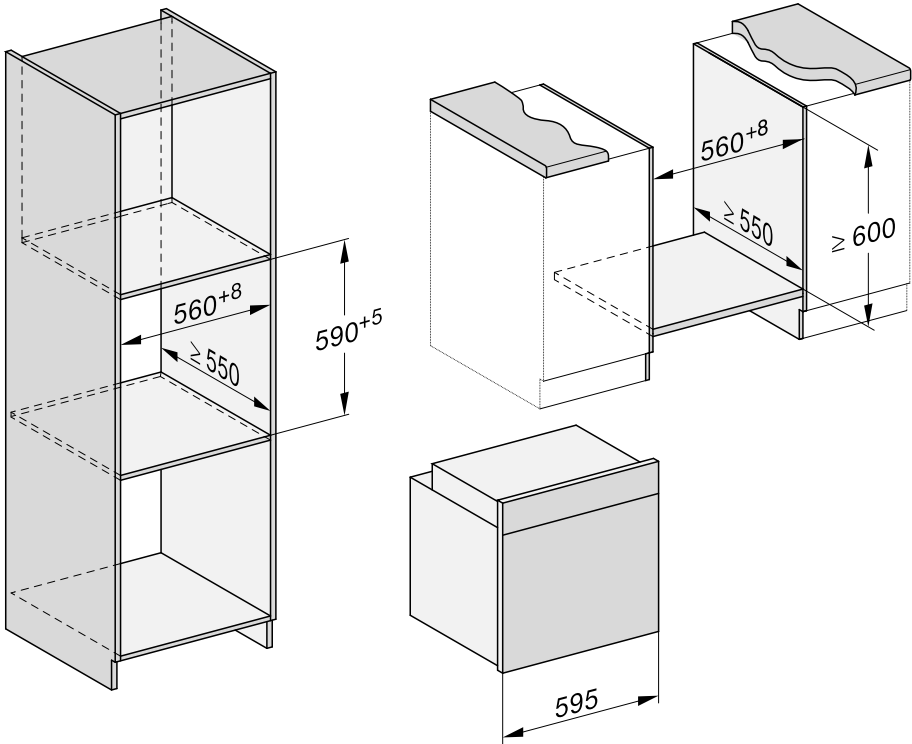
Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Dimensioni incasso

Le misure sono espresse in mm.

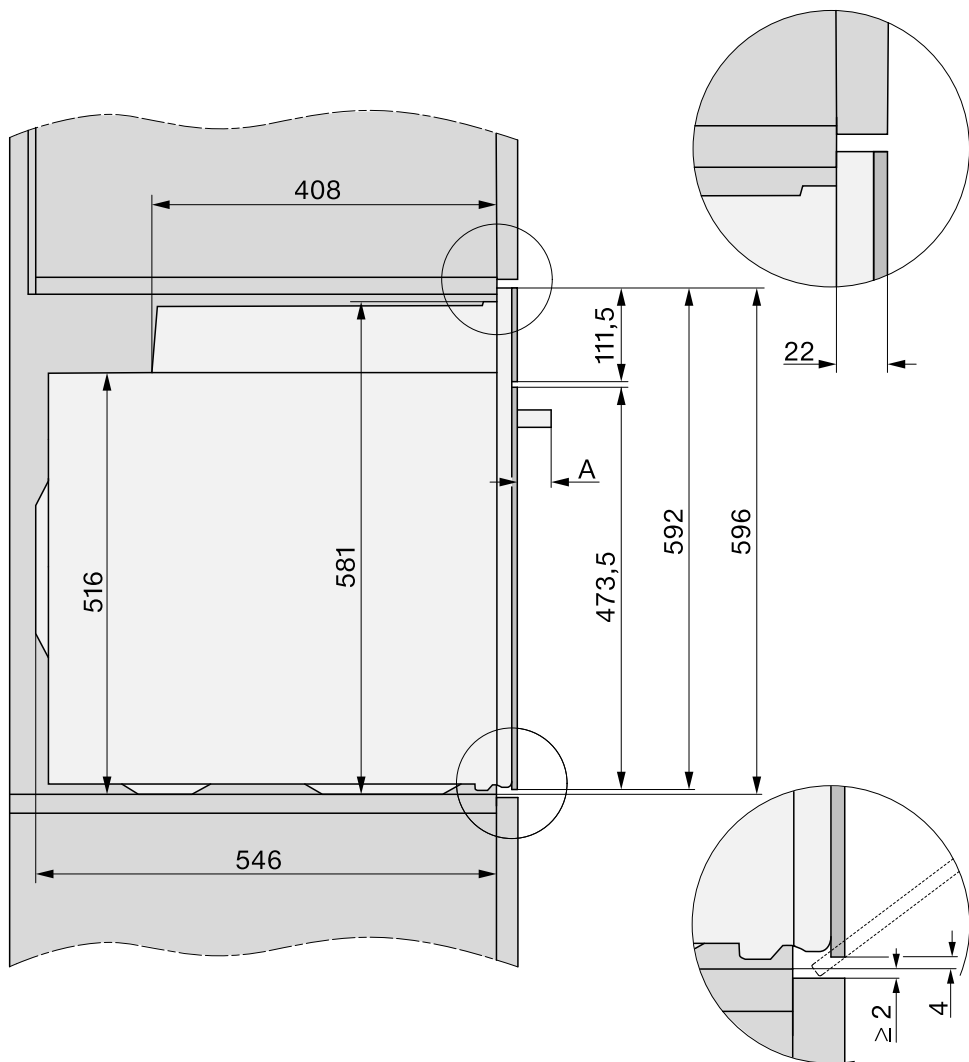
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base DGC 7x5x

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



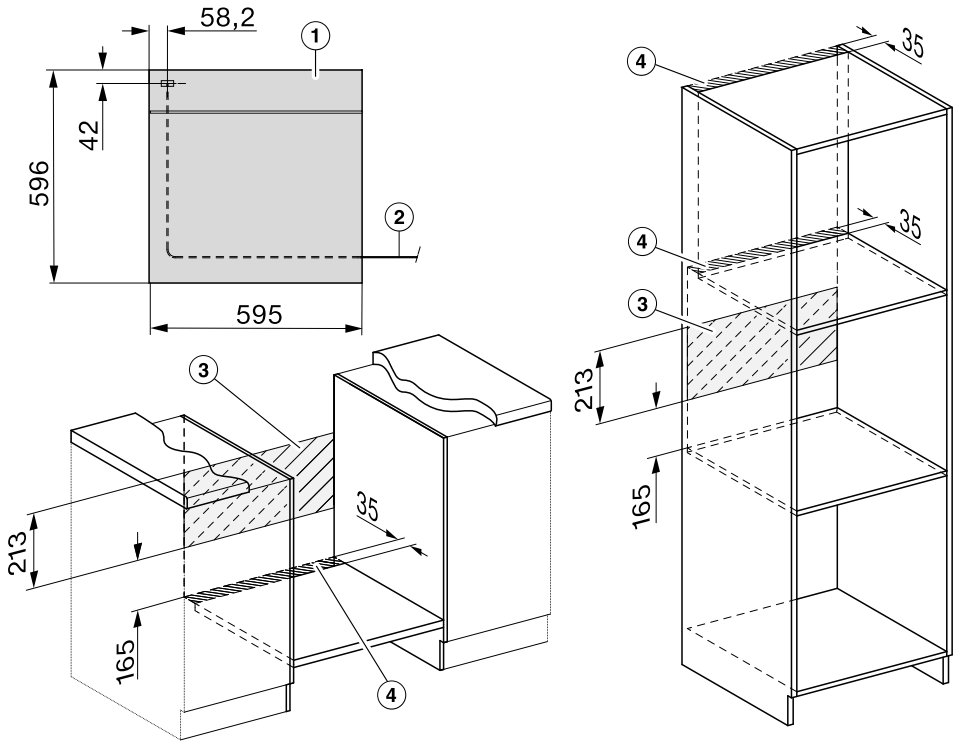
Installazione

Vista laterale DGC 7x5x



- A** DGC 715x: 43 mm
DGC 725x: 47 mm

Allacciamenti e aerazione DGC 7x5x

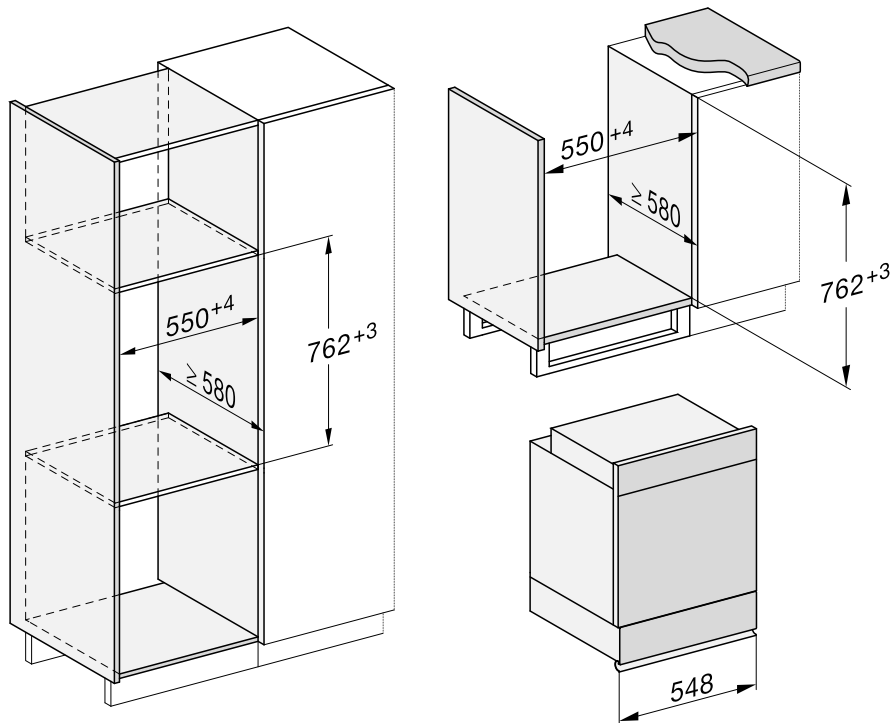


- ① Vista frontale
- ② Il forno a vapore combinato deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione adeguata, secondo lo schema di allacciamento.
- ③ Nessun allacciamento in quest'area
- ④ Sezione di aerazione min. 150 cm^2

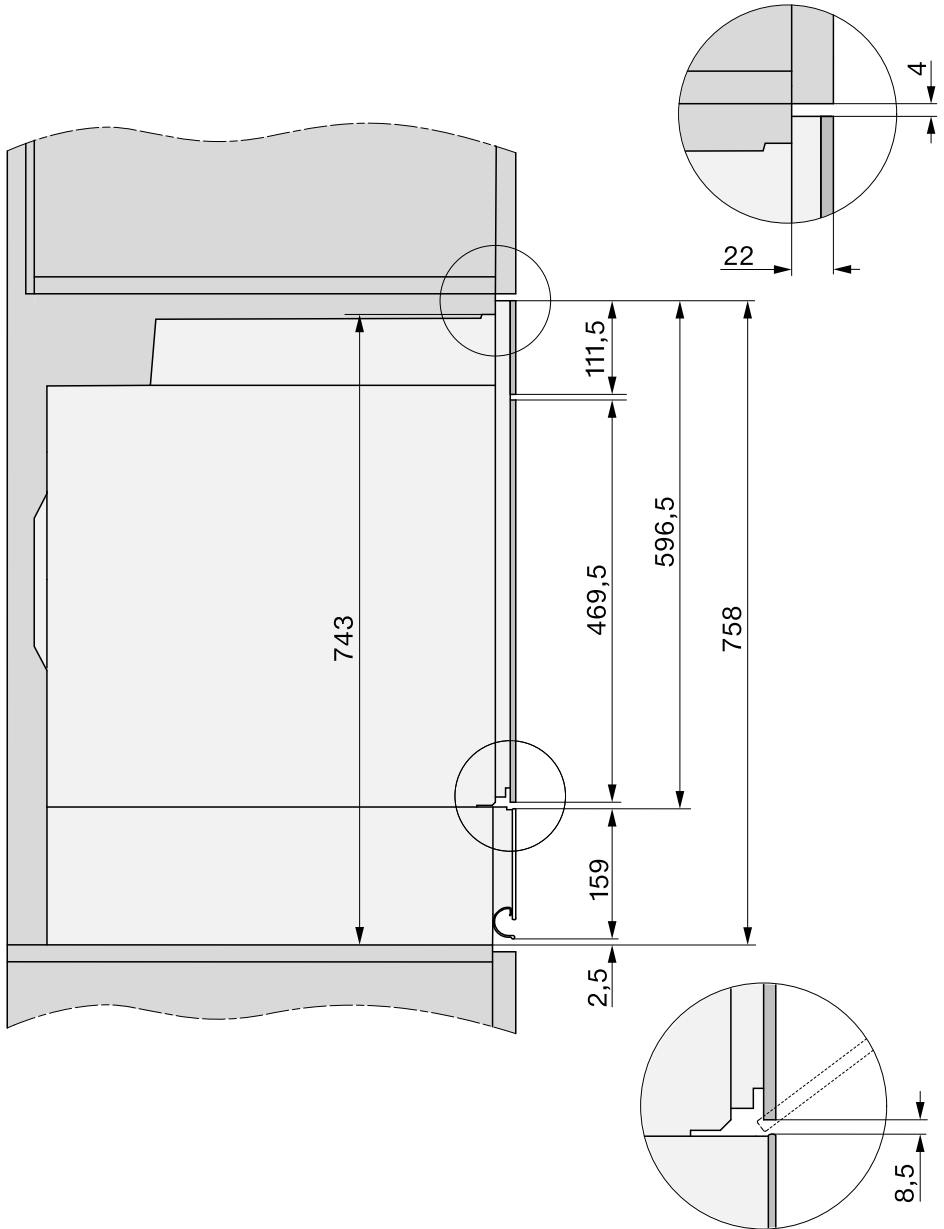
Installazione

Incasso in un armadio a colonna o un mobile base DGC 7x5x-55

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

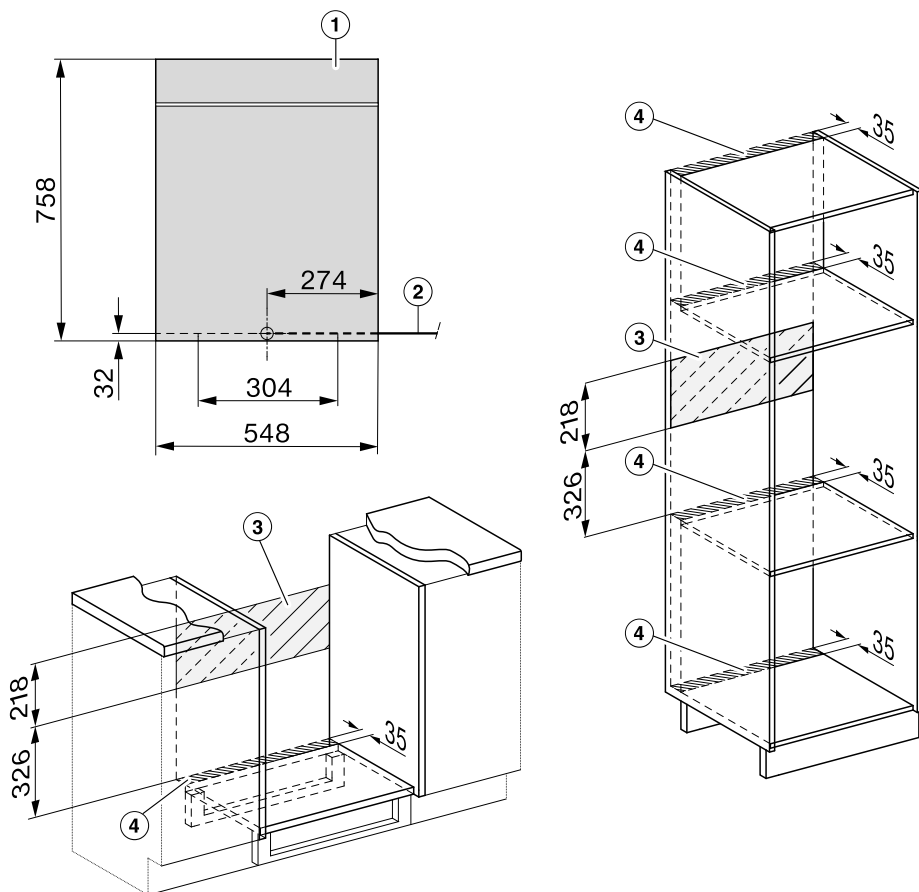


Vista laterale DGC 7x5x-55



Installazione

Allacciamenti e aerazione DGC 7x5x-55



① Vista frontale

② Il forno a vapore combinato deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione adeguata, secondo lo schema di allacciamento.

③ Nessun allacciamento in quest'area

④ Sezione di aerazione min. 150 cm²

Incassare il forno a vapore combinato

DGC 7x5x

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

Per funzionare correttamente, il forno a vapore combinato ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. L'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

Accertarsi che il piano intermedio su cui si appoggia l'apparecchio non tocchi la parete.

I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del mobile d'incasso.

- Collegare il forno a vapore combinato alla rete elettrica.

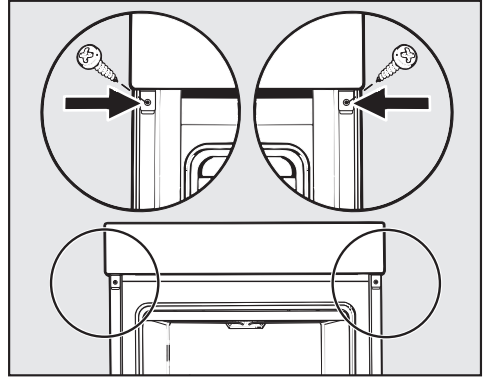
Lo sportello può danneggiarsi se si afferra l'apparecchio dalla maniglia dello sportello.

Per trasportare lo sportello utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. capitolo "Pulizia e manutenzione", voce "Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno a vapore combinato è più leggero se lo si spinge nel mobile d'incasso e non afferrandolo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Inserire l'apparecchio nel mobile d'incasso e posizionarlo.

- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.



- Fissare il forno a vapore combinato alle pareti laterali del mobile d'incasso con le viti in dotazione.
- Rimontare lo sportello (v. capitolo "Pulizia e manutenzione", voce "Montare lo sportello").

Installazione

DGC 7x5x-55

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


Per funzionare correttamente, il forno a vapore combinato ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. L'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

Al momento dell'incasso considerare assolutamente:

Accertarsi che il piano intermedio su cui si appoggia l'apparecchio non tocchi la parete.

I listelli antitermici non devono essere installati sulle pareti laterali del mobile d'incasso.

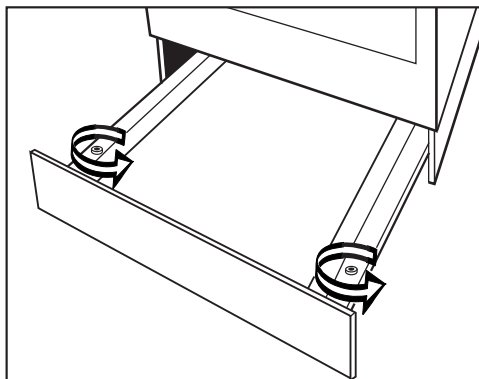
Incassare il forno a vapore combinato

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

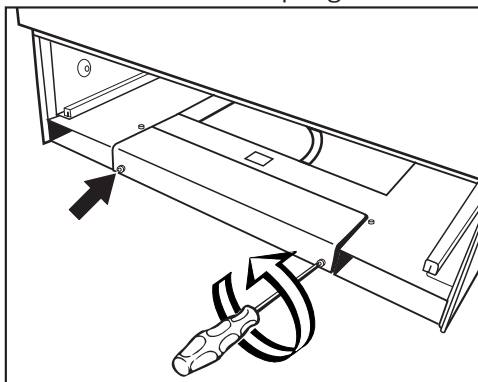
Ci si può ferire se si toccano allacciamenti sotto tensione.

Accertarsi prima dell'incasso che la presa della rete elettrica non conduca tensione.

La scatola di giunzione si trova sotto il cassetto per gli accessori.

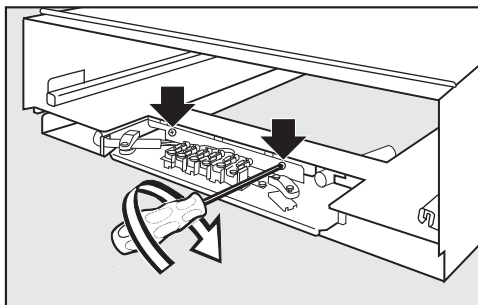


- Smontare il cassetto per gli accessori.

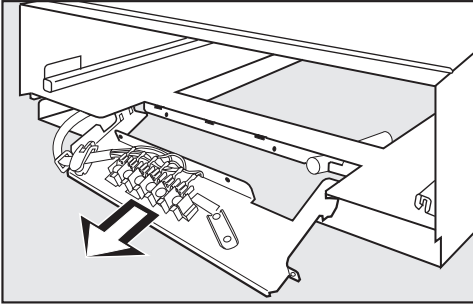


- Togliere il coperchio della scatola di giunzione.

Estrarre in avanti la scatola di giunzione per allacciare facilmente il forno a vapore combinato.



- Svitare le viti di collegamento con l'involucro di metallo.



- Estrarre in avanti la scatola di giunzione.
- Collegare il forno a vapore combinato alla rete elettrica secondo lo schema di allacciamento. Il cavo di collegamento deve essere sistemato correttamente attraverso il passante.
- Far rientrare la scatola di giunzione e fissarla nuovamente con le viti all'involucro.

Verificare che la scatola di giunzione sia fissata bene all'involucro.

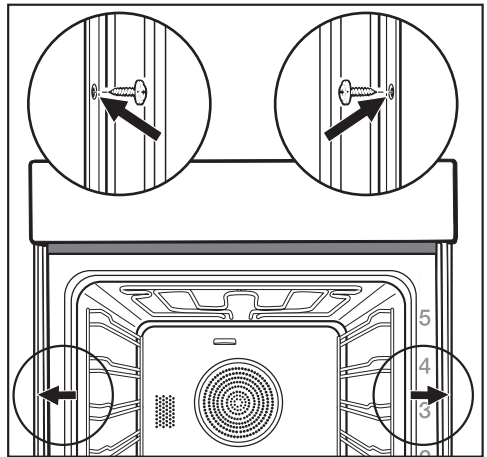
- Fissare il coperchio della scatola di giunzione.
- Rimontare il cassetto per gli accessori.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra l'apparecchio dalla maniglia dello sportello.
Per afferrarla utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. capitolo "Pulizia e manutenzione", voce "Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno a vapore combinato è più leggero se lo si spinge nel mobile d'incasso e non afferrandolo per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Inserire l'apparecchio nel mobile d'incasso e posizionarlo.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.

Per fissare il forno a vapore combinato nel mobile d'incasso sono in dotazione due paia di viti di diversa lunghezza. Per i modelli DGC xxxx-55 utilizzare le viti più corte.



- Fissare il forno a vapore combinato alle pareti laterali del mobile d'incasso con le viti in dotazione.
- Rimontare lo sportello (v. capitolo "Pulizia e manutenzione", voce "Montare lo sportello").

Installazione

Allacciamento elettrico

 Pericolo di ferirsi!

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.

L'allacciamento alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato, che sia a conoscenza e rispetti le normative nazionali vigenti e le norme aggiuntive della locale azienda elettrica.

L'allacciamento deve essere effettuato in un impianto elettrico regolamentare.

Si consiglia il **collegamento a una presa** (a norma), poiché facilita il distacco dalla rete elettrica in caso di intervento dell'assistenza tecnica.

Nel caso in cui a installazione ultimata la presa non fosse più accessibile o **l'allacciamento fosse fisso** si dovrà installare un interruttore per ogni polo.

L'apertura tra i contatti deve essere di almeno 3 mm. Ad es. interruttori di sicurezza LS, fusibile/i e protezioni (EN 60335).

I **dati di allacciamento** necessari sono riportati sulla targhetta dati che si trova sul frontale del vano cottura. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

In caso di domande a Miele indicare sempre:

- Modello
- Numero di serie
- Dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/potenza assorbita massima)


Modificando l'allacciamento o se è necessario sostituire il cavo di alimentazione usare sempre un cavo del tipo H 05 VV-F con sezione adeguata.

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.

Premesse per l'installazione

In base alla norma 47'330 relativa alle installazioni a bassa tensione, il forno a vapore combinato dovrà essere installato conformemente alle istruzioni di montaggio.

 La protezione contro i contatti deve essere garantita dall'incasso corretto.

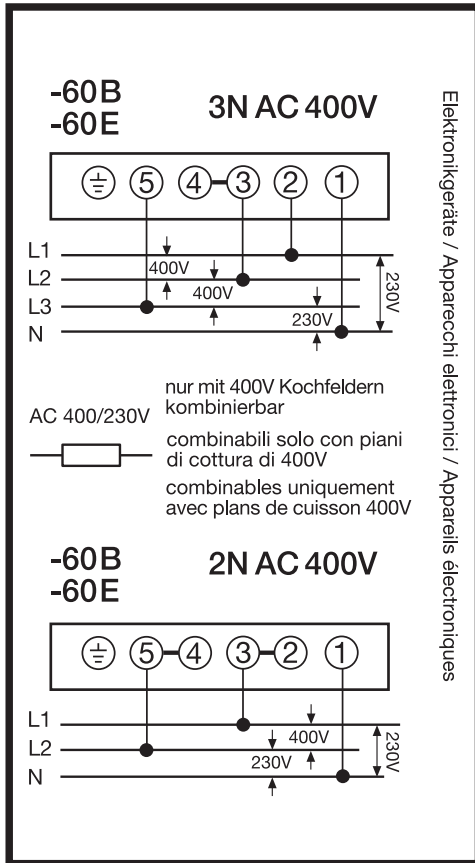
Forno a vapore combinato

Il forno a vapore combinato deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione adeguata, secondo lo schema di allacciamento.

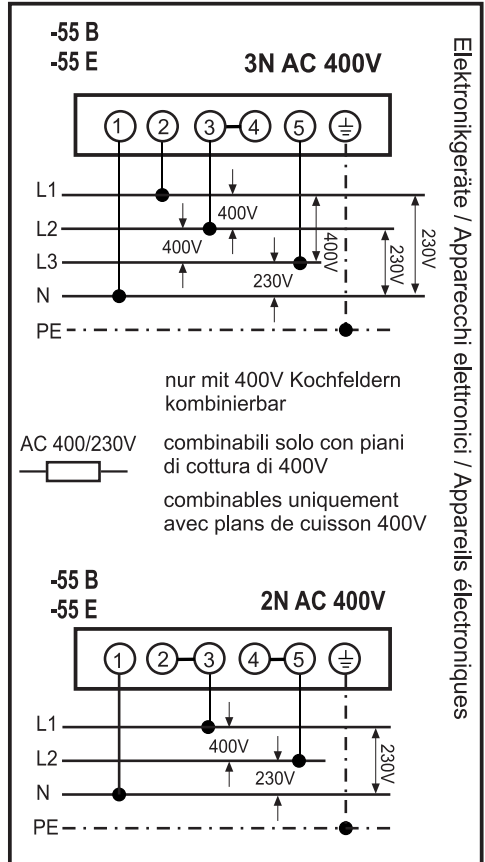
Potenza massima assorbita: v. targhetta dati.

Schema di allacciamento

DGC 7x5x, 400 V







































DGC 7x5x-55, 400 V



Tablelle di cottura











Verdure

Verdure		 [°C]	 5 1	 [min]
Cavolfiore intero		100	3	20–40
Cavolfiore rosette		100	3	10
Fagiolini, verdi		100	3	15
Broccoli rosette		100	3	6
Piselli		100	3	4–6
Finocchi a metà		100	3	20–28
Finocchi a striscioline		100	3	6–8
Cavolo rapa a listarelle		100	3	8–10
Zucca a dadini		100	3	4–6
Carote intere		100	3	7–18
Carote tagliate a metà		100	3	7–9
Carote a pezzettini		100	3	6–10
Patate lesse non pelate, non farinose		100	3	28–44
Porri tagliati ad anelli		100	3	6–10
Cavolo romanesco intero		100	3	10–22
Cavolo romanesco a rosette		100	3	7–10
Cavolini di Bruxelles		100	3	12–18
Patate lesse pelate, intere		100	3	23–40
Patate lesse pelate, tagliate a metà		100	3	20–30
Patate lesse pelate, tagliate in quattro parti		100	3	16–25
Sedano rapa a listarelle		100	3	6–10
Asparagi, verdi		100	3	5–14
Asparagi, bianchi, grossi		100	3	13–19
Spinaci		100	3	3–4
Verza tagliata		100	3	12–18
Zucchine tagliate a rondelle		100	3	3–4
Piselli mangiatutto		100	3	8–10









 Modalità,  Temperatura,  5 1 Ripiano,  Durata di cottura,  Cottura al vapore






1 Utilizzare un recipiente di cottura forato, introdurre la placca universale nel ripiano 1 per raccogliere il liquido.

Pesce

Pesce (fresco o scongelato)		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Filetto di persico		100	3	8–10
Trota		100	3	10–13
Filetto di salmone, altezza 3 cm		100	3	6–10
Trota salmonata		100	3	17–20
Platessa		100	3	8–14
Filetto di platessa		100	3	3–5







Carne

Carne		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Filetto di petto di pollo		100	3	8–10
Rolatine di tacchino		100	3	12–15
Fettine di tacchino		100	3	4–6
Lonza a fette		100	3	6–10










 Modalità,  Temperatura, ⁵₁ Ripiano,  Durata di cottura,  Cottura al vapore

¹ Utilizzare un recipiente di cottura forato, introdurre la placca universale nel ripiano 1 per raccogliere il liquido.

Impasti

Impasti		 [°C]	 ⁵ ₂	 [min]
Gnocchi di patate/canederli, freschi		100	3	15
Gnocchi di patate/canederli, in buste per la cottura		100	3	20

Riso























Riso			 [°C]	 ⁵ ₂	 [min]
Riso basmati	1 : 1,5		100	3	15
Riso parboiled	1 : 1,5		100	3	23–25
Riso con latte	1 : 2,5		100	3	30–35
Riso integrale	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  Rapporto tra riso e liquido,  Modalità,  Temperatura, ⁵₂ Ripiano,  Durata di cottura,  Cottura al vapore

² Utilizzare un recipiente di cottura non forato.

Tablelle di cottura

Impasto soffice

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 5	 [min]
Muffin (1 placca)		150–160	–	2	25–35
Muffin (2 placche)		150–160	–	1+3	30–40 ³
Small cake* (1 placca)		150	–	2	28–38
		160 ²	–	3	22–32
Small cake* (2 placche)		150 ²	–	1+3	25–35
Cake (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70
		155–165 ²	–	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
Torta marmorizzata, alle noci (griglia, stampo a ciambella, stampo per Gugelhupf, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		150–160	–	2	60–70
Torta di frutta (1 placca)		150–160	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
Torta di frutta (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		165–175 ²	–	2	45–55
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35
		170–180 ²	–	2	15–25

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5 Ripiano,  Durata di cottura,  Aria calda più,  Calore superiore e inf., ✓ on, – off



















* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.










1 Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

3 Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Impasto per torte

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 5	 [min]
Biscotti (1 placca)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Biscotti (2 placche)		140–150	–	1+3	25–35 ³
Biscotti di pasta frolla* (1 placca)		140	–	2	35–45
		160 ²	–	3	25–30
Biscotti di pasta frolla* (2 placche)		140	–	1+3	40–50 ³
Base per torta (griglia, stampo adatto, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	35–45
		170–180 ²	–	2	20–30
Torta alla ricotta (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	75–85
		160–170	–	2	60–70
Apple Pie* (griglia, tortiera apribile, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Torta di mele ricoperta (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Torta di frutta con glassa (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Torta di frutta con glassa (1 placca)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Crostatina dolce (1 placca)		210–220 ²	✓	1	40–50
		190–200	–	1	30–40

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5 Ripiano,  Durata di cottura,  Aria calda più,  Aria calda Eco,  Calore superiore e inf.,  Cottura intensa, ✓ on, – off









* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

- 1 Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- 3 Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Tablelle di cottura










Impasto al lievito








Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 ⁵	 [min]
Ciambella (griglia, stampo per ciambella, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
Christstollen (dolce tipico natalizio) (1 placca)		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
Torta sbrisolona con/senza frutta (1 placca)		160–170	–	2	40–50
		170–180	–	3	50–60
Torta di frutta (1 placca)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (1 placca)		160–170	✓	2	25–35
Saccottini di mele/chioccioline all'uvetta (2 placche)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴
Pane bianco, senza stampo (1 placca)		190–200	✓	2	30–40 ⁵
		190–200	–	2	30–40
Pane bianco (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	30–40 ⁶
		190–200 ²	✓	2	30–40
Pane integrale (griglia, stampo a cassetta, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶
		200–210 ²	✓	2	45–55
Lievitazione impasto (griglia)		30–35	–	– ³	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ⁵ Ripiano,  Durata di cottura,  Aria calda più,  Calore superiore e inf.,  Cottura climatizzata, ✓ on, – off

- 1 Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.
- 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- 3 Mettere la griglia sul fondo del forno e sistemarvi il recipiente. A seconda delle dimensioni del recipiente, è possibile estrarre anche le griglie di supporto.
- 4 Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.
- 5 Attivare 1 immissione di vapore all'inizio del procedimento di cottura.
- 6 Attivare 2 immissioni di vapore all'inizio del procedimento di cottura.











Impasto con olio/ricotta








Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]
Torta di frutta (1 placca)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (1 placca)		160–170	–	3	25–35
Saccottini di mele/chiocciole all'uvetta (2 placche)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5 1 Ripiano,  Durata di cottura,  Aria calda più,  Calore superiore e inf., ✓ on, – off

¹ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Impasto per pan di Spagna

Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]
Disco di pan di Spagna (2 uova) (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25
Disco di pan di Spagna (4–6 uova) (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40
Pan di Spagna leggero* (griglia, tortiera apribile, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35
		150–170 ²	–	2	25–45
Pasta biscotto (1 placca)		180–190 ²	–	2	15–20

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5 1 Ripiano,  Durata di cottura,  Aria calda più,  Calore superiore e inf., ✓ on, – off













* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

1 Utilizzare uno stampo opaco e scuro e disporlo al centro della griglia.

2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.

Tablelle di cottura






Impasti per bignè, pasta sfoglia, meringhe












Torte/Dolci (accessori)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]
Bignè (1 placca)		160–170	–	2	35–45 ¹
Saccottini di pasta sfoglia (1 placca)		180–190	–	2	20–30
Saccottini di pasta sfoglia (2 placche)		180–190	–	1+3	20–30 ²
Amaretti (1 placca)		120–130	–	2	25–50
Amaretti (2 placche)		120–130	–	1+3	25–50 ²
Meringa (1 placca, 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Meringa (2 placche, ciascuna con 6 pezzi da Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Ripiano,  Durata di cottura,  Cottura climatizzata,  Aria calda più,  on, – off

- 1 Attivare 1 immissione di vapore 8 minuti dopo l'inizio del procedimento di cottura.
- 2 Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indicato.

Sfizioosità salate

Pietanza (accessori)		 [°C]		 5	 [min]
Crostatata salata (1 placca)		220–230 ¹	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Torta di cipolle (1 placca)		180–190 ¹	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pizza, impasto lievitato (1 placca)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 ¹	–	2	20–30
Pizza, impasto di olio e ricotta (1 placca)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	25–35
Pizza surgelata, precotta (griglia)		200–210	–	2	20–25
Toast* (griglia)		250	–	3	5–8
Pietanza dorata/gratinata (ad es. toast) (griglia su placca universale)		250 ²	–	3	3–6
Verdure grigliate (griglia su placca universale)		250 ²	–	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	5–10 ³
Ratatouille (1 placca universale)		180–190	–	2	40–60


 Modalità,  Temperatura,  Booster,  Ripiano,  Durata di cottura,  Calore superiore e inf.,  Cottura intensa,  Aria calda più,  Aria calda Eco,  Grill grande,  Grill ventilato, ✓ on, – off

* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

- 1 Preiscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- 2 Preiscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- 3 Voltare la pietanza possibilmente a metà cottura.

Tablelle di cottura

Manzo
















Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	 10 [°C]
Stufato di manzo, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 2	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Filetto di manzo, ca. 1 kg (placca universale)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Filetto di manzo “al sangue”, ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Filetto di manzo, “cottura media”, ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Filetto di manzo “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (placca universale)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Roastbeef “al sangue”, ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Roastbeef “cottura media”, ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Roastbeef “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Burger/polpette* (griglia sul ripiano 4 e placca universale al ripiano 1)	 3	250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  Ripiano,  Durata di cottura,  Temperatura interna,  Arrostitimento automatico,  Calore superiore e inf.,  Aria calda Eco,  Grill grande, ✓ on, – off

* Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350-1.

- Utilizzare la griglia e la placca universale.
- Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
- Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Voltare la pietanza quando è sufficientemente dorata (1: durata grill lato 1, 2: durata grill lato 2).
- Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Vitello

Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Brasato di vitello, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Filetto di vitello, ca. 1 kg (placca universale)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Filetto di vitello “rosato”, ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Filetto di vitello “cottura media”, ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Filetto di vitello “ben cotto”, ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Sella di vitello “rosata”, ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Sella di vitello “cottura media”, ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Sella di vitello “ben cotta”, ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66

 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5 1 Ripiano,  Durata di cottura,  7 Temperatura interna,  Arrostimento automatico,  Calore superiore e inf., ✓ on, – off

- 1 Utilizzare la griglia e la placca universale.
- 2 Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- 3 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- 4 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- 5 Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
- 6 Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 90 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 7 Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Tablelle di cottura













Maiale








Pietanza (accessori)		 [°C]		⁵	 [min]	¹¹ [°C]
Arrosti di maiale/arrosti di coppa, ca. 1 kg (casseroia con coperchio)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Arrosti di maiale con cotenna, ca. 2 kg (casseroia)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Filetto di maiale, ca. 350 g ¹	²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Arrosti di maiale, ca. 1,5 kg (casseroia con coperchio)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Costolette, ca. 1 kg (placca universale)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Costolette, ca. 1 kg ¹	²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Polpettone, ca. 1 kg (placca universale)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Pancetta/bacon ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Salsiccia ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

Modalità, Temperatura, Booster, ⁵ Ripiano, Durata di cottura, ¹¹ Temperatura interna, Arrostimento automatico, Calore superiore e inf., Cottura climatizzata, Aria calda Eco, Grill grande, ✓ on, – off

- Utilizzare la griglia e la placca universale.
- Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
- Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 60 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Nella durata di cottura, attivare 3 immissioni di vapore manuali al termine della fase di riscaldamento.
- Dopo metà cottura versare ca. 1 l di liquido.
- Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 100 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- Voltare la pietanza possibilmente a metà cottura.
- Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Agnello, selvaggina















Pietanza (accessori)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
Coscia di agnello con osso, ca. 1,5 kg (casseruola con coperchio)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Sella di agnello disossata (placca universale)	 1	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Sella di agnello disossata (griglia e placca universale)	 1	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Sella di cervo disossata (placca universale)	 1	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Sella di capriolo disossata (placca universale)	 1	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Coscia di cinghiale disossata, ca. 1 kg (casseruola con coperchio)	 1	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90












 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5
1 Ripiano,  Durata di cottura,  6
Temperatura interna,  Calore superiore e inf., ✓ on, – off

- 1 Rosolare dapprima la carne in padella sul piano cottura.
- 2 Preriscaldare il vano cottura prima di introdurvi la pietanza.
- 3 Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura quando si inforna la pietanza.
- 4 Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
- 5 Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio dopo i primi 50 minuti di cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.
- 6 Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Tablelle di cottura

Pollame, pesce




Pietanza (accessori)		 [°C]		 5	 [min]	 7 [°C]
Pollame, 0,8–1,5 kg (placca universale)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Pollo, ca. 1,2 kg (griglia su placca universale)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Pollame, ca. 2 kg (casseruola)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Pollame, ca. 4 kg (casseruola)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Pesce, 200–300 g (ad es. trote) (placca universale)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Pesce, 1–1,5 kg (ad es. trote salmone) (placca universale)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Filetto di pesce in cartoccio, 200–300 g (placca universale)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80


 Modalità,  Temperatura,  Booster,  5 Ripiano,  Durata di cottura,  7 Temperatura interna,  Arrostimento automatico,  Grill ventilato,  Calore superiore e inf.,  Cottura climatizzata,  Aria calda Eco, ✓ on, – off

- 1 Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- 2 Montare le guide FlexiClip HFC (se presenti).
- 3 Trascorso metà tempo, girare gli alimenti.
- 4 Versare ca. 0,25 l di liquido all'inizio della cottura.
- 5 Trascorsi 30 minuti versare ca. 0,5 l di liquido.
- 6 Attivare 1 immissione di vapore manuale 5 minuti dopo l'inizio del procedimento di cottura.
- 7 Se si utilizza una sonda termometrica, è possibile orientarsi anche sulla temperatura interna indicata.

Dati per gli istituti di controllo

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


Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 ⁵ ₁	 ¹ [°C]	 [min]
Aggiunta di vapore					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
Distribuzione del vapore					
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Capacità apparecchio					
Piselli (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ²
	1x DGGL 12	1600	2		

⁵₁ Ripiano,  Temperatura,  Durata di cottura

- 1 Introdurre la pietanza test nel vano cottura freddo (prima che inizi la fase di riscaldamento) e inserire la placca universale nel ripiano 1.
- 2 Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85 °C.


Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test Cottura menù (modalità Cottura al vapore)


Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 ⁵	🌡️ [°C]	Altezza [cm]	⌚ [min] ¹
Patate non farinose, in quarti	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Filetto di salmone, congelato, non scongelato	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Cimette di broccoli	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

⁵ Ripiano, 🌡️ Temperatura, ⌚ Durata di cottura

¹ La durata di cottura per la prima pietanza test corrisponde alla durata di cottura per l'intero menù. Se come promemoria si desidera impostare un timer, impostare rispettivamente la durata residua fino all'introduzione della successiva pietanza test (v. capitolo "timer").


- Inserire la placca universale nel ripiano 1.
- Inserire la prima pietanza test (patate) nel vano cottura freddo.
- Selezionare la modalità Cottura al vapore  e impostare la temperatura.
- Impostare la durata di cottura per le patate e il menù intero (37 minuti).

Quando viene raggiunta la temperatura impostata, suona un segnale e la durata di cottura compare a display.

 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.

- Non appena compare una durata residua di 22 minuti, introdurre la seconda pietanza test (filetto di salmone) nel vano cottura.
- Non appena compare una durata residua di 16 minuti, introdurre la terza pietanza test (cimette di broccoli) nel vano cottura.
- Al termine del procedimento di cottura selezionare il tasto sensore  per terminare la cottura.
- Estrarre le pietanze dal vano cottura.

Dati per gli istituti di controllo

Pietanze test secondo EN 60350-1 (modalità forno)

Pietanze test (accessori)		 [°C]		 ⁵	 [min]
Small Cake (1 placca standard ¹)		150	–	2	28–38
		160 ⁴	–	3	22–32
Small Cake (2 placche standard ¹)		150 ⁴	–	1+3	25–35
Biscotti di pasta frolla (1 placca standard ¹)		140	–	2	35–45
		160 ⁴	–	3	25–30
Biscotti di pasta frolla (2 placche standard ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁶
Apple Pie (griglia ¹ , tortiera apribile ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Pan di Spagna leggero (griglia ¹ , tortiera apribile ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	–	2	25–45
Toast (griglia ¹)		250	–	3	5–8
Burger (griglia ¹ sul ripiano 4 e placca universale ¹ al ripiano 1)		250 ⁵	–	4	18–27 ⁷

 Modalità,  Temperatura,  Booster, ⁵ Ripiano,  Durata di cottura,  Aria calda più,  Calore superiore e inf.,  Grill grande, ✓ on, – off

- ¹ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele.
- ² Utilizzare una tortiera apribile opaca e scura.
Disporre la tortiera apribile al centro della griglia.
- ³ In generale, si consiglia di selezionare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti appena trascorso il minor tempo indicato.
- ⁴ Preriscaldare il vano cottura prima di introdurre la pietanza.
- ⁵ Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti prima di introdurre la pietanza.
- ⁶ Estrarre le placche in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima della durata di cottura indicata.
- ⁷ Trascorso almeno metà tempo, girare la pietanza.


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 misurazione, osservare le seguenti indicazioni:

- La misurazione avviene nella modalità Aria calda Eco .
- Selezionare l'impostazione Luce forno | "On" per 15 secondi (v. capitolo "Impostazioni", voce "Luce forno").
- Durante la misurazione nel vano cottura sono presenti solo gli accessori necessari.
Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili, come le guide completamente estraibili FlexiClip, oppure i componenti con rivestimento catalitico, come le pareti laterali o la lamiera superiore.
- 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.
Tale carenza può essere compensata tenendo premuto lo sportello. In determinate condizioni sfavorevoli, possono rivelarsi utili anche idonei mezzi tecnici. Questa carenza non si verifica nel normale uso pratico.

Scheda per forni a uso domestico

ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	DGC 7250, DGC 7250-55
Indice di efficienza energetica/compartimento (EEI_{cavity})	81,7
Classe di efficienza energetica/compartimento	
Da A+++ (efficienza massima) a D (efficienza minima)	A+
Consumo di energia per ciclo e compartimento in modo convenzionale	1,05 kWh
Consumo energetico per ciclo e compartimento in modo ventilato	0,71 kWh
Numero di compartimenti	1
Fonti di calore per compartimento	electric
Volume del compartimento	76 l
Massa dell'apparecchio	42,0 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
- 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
---	----------

Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione

Per l'uso e la gestione del modulo di comunicazione, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza

Open Source. Questi software/componenti software sono protetti dal diritto d'autore. I diritti derivanti dal diritto d'autore di Miele e di terzi vanno rispettati.

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

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

DGC 7250, DGC 7250-55

it-CH

M.-Nr. 12 164 660 / 06