

Istruzioni d'uso e di montaggio Forno a vapore



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

Indice

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	4	Stoviglie di cottura	25
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	10	Leccarda	25
Presentazione del prodotto	11	Livello di introduzione	26
Forno a vapore	11	Alimenti surgelati	26
Targhetta dati	12	Temperatura	26
Accessori in dotazione.....	12	Durata di cottura	26
Accessori su richiesta	12	Cottura con liquidi.....	26
Comandi	13	Ricette personali	26
Display.....	14	Cottura a vapore	27
Tasti sensore.....	14	Cottura a vapore Eco	27
Simboli	14	Indicazioni relative alle tabelle di cottura	27
Descrizione del funzionamento	15	Verdure	28
Serbatoio acqua	15	Pesce	31
Leccarda	15	Carne.....	34
Temperatura.....	15	Riso	36
Durata di cottura	15	Cereali	37
Rumori	16	Pasta	38
Fase di riscaldamento	16	Canederli	39
Fase di cottura.....	16	Legumi, secchi	40
Riduzione del vapore	16	Uova	42
Primo avvio	17	Frutta.....	43
Pulire il forno a vapore per la prima volta	17	Insaccati	43
Impostare la durezza acqua	17	Crostacei	44
Regolare il punto di ebollizione.....	17	Molluschi.....	45
Impostazioni	19	Cottura di menù	46
Visualizzare le ore di funzionamen- to	19	Altre applicazioni	47
Modificare e salvare le impostazio- ni	19	Riscaldamento	47
Durezza dell'acqua	21	Scongellare	49
Modalità di utilizzo	22	Scottare.....	52
Usare il forno a vapore	22	Conservazione	52
Modificare i valori per un processo di cottura.....	23	Sterilizzare le stoviglie	55
Interrompere il procedimento di cottura.....	24	Lievitazione impasto	55
Informazioni importanti	25	Scaldare le salviette.....	55
Peculiarità della cottura a vapore....	25	Fondere la gelatina	55
		Sciogliere il miele	56
		Fondere il cioccolato.....	56
		Preparare lo yogurt.....	57
		Cuocere la pancetta.....	58
		Stufare le cipolle.....	58
		Estrarre il succo.....	58
		Spellare gli alimenti.....	59

Conservare le mele	59
Preparare uova strapazzate.....	59
Programmi automatici.....	60
Pulizia e manutenzione	62
Indicazioni per la pulizia e la manutenzione	62
Prodotti non adatti	62
Pulire il frontale	63
Pulire il vano cottura	63
Pulire il serbatoio dell'acqua.....	63
Pulire gli accessori.....	64
Pulire le griglie di introduzione.....	64
Decalcificare il forno a vapore	64
Risoluzione dei problemi	66
Segnalazioni a display.....	66
Comportamento inaspettato	67
Rumori.....	68
Problemi generali o guasti tecnici ...	68
Assistenza tecnica	69
Contatti in caso di guasto	69
Garanzia	69
Installazione	70
Istruzioni di sicurezza per il montaggio.....	70
Misure d'incasso	71
Incasso in un mobile a colonna .	71
Incasso in un mobile base	72
Vista laterale	73
Allacciamento e aerazione.....	74
Incassare il forno a vapore	75
Allacciamento elettrico.....	76
Indicazioni per organismi di controllo	77
Dati tecnici	78

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

Ai sensi della norma IEC 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione dell'elettrodomestico nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

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

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

Uso corretto

► Questo forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico.

► Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

► L'apparecchio deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere a vapore, scongelare, riscaldare alimenti.

Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

► Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

Queste persone possono utilizzare il forno a vapore senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I bambini dagli 8 anni possono utilizzare il forno a vapore senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini quando si trovano vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con il forno a vapore.
- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.
- ▶ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde e del vapore caldo. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Durante il funzionamento fuoriesce vapore dalla fessura di uscita fumane. Il forno a vapore si riscalda sulla lastra dello sportello e sul pannello comandi. Impedire ai bambini di toccare il forno mentre è in funzione. Tenere lontani i bambini dal forno a vapore finché non si è raffreddato per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire a chiunque di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

- ▶ Interventi di installazione e manutenzione o riparazioni eseguiti in modo improprio possono causare seri pericoli all'utente, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità. Gli interventi di installazione e manutenzione o le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.
- ▶ Un forno a vapore danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari. Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno a vapore è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del forno a vapore devono corrispondere assolutamente con quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno a vapore deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare questo forno a vapore in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Il diritto alla garanzia decade se il forno a vapore non viene riparato da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.
- ▶ Si consiglia di sostituire i componenti difettosi con pezzi di ricambio originali. Se i ricambi originali vengono montati correttamente, Miele garantisce il pieno rispetto dei requisiti di sicurezza e il diritto alla garanzia rimane invariato.
- ▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, far eseguire l'allacciamento alla rete elettrica del forno a vapore da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.
- ▶ Se il cavo di rete elettrica è danneggiato deve essere sostituito con un cavo di rete elettrica speciale.
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare il forno a vapore dalla rete elettrica. Per farlo, controllare quanto segue:
 - disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
 - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Se il forno a vapore è stato incassato dietro un frontale del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione il forno. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare il forno, il mobile e il pavimento. Chiudere il frontale del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

► Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde e del vapore caldo. Il forno a vapore diventa caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con il vano cottura, le pietanze, gli accessori, le griglie di introduzione e il vapore molto caldo.

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

► Pericolo di ferirsi a causa delle pietanze molto calde.

Le pietanze potrebbero traboccare introducendo o prelevando i recipienti di cottura. Con il vapore è possibile bruciarsi.

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

► Pericolo di ferirsi a causa delle pietanze molto calde.

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

► Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.

Non utilizzare il forno a vapore per la preparazione e il riscaldamento di barattoli o vasi.

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

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

► Le pietanze conservate nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità generata può corrodere il forno a vapore. Non conservare pietanze nel vano cottura e per cuocere non utilizzare oggetti che possono arrugginire.

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

► La portata dello sportello è di max. 8 kg. Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno a vapore potrebbe subire dei danni.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

▶ Se nelle immediate vicinanze del forno a vapore si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non si incastri nello sportello del forno a vapore. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi.

Pulizia e manutenzione

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

▶ Il vetro e le lastre dello sportello possono graffiarsi. Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.

▶ Le griglie di introduzione possono essere smontate. Rimontare correttamente le griglie di introduzione.

▶ Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.

Accessori

▶ Si consiglia di utilizzare 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 può decadere.

▶ I ricambi originali Miele vengono conservati per almeno 10 anni e fino a 15 anni dopo l'uscita di gamma del forno a vapore.

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Smaltimento delle apparecchiature

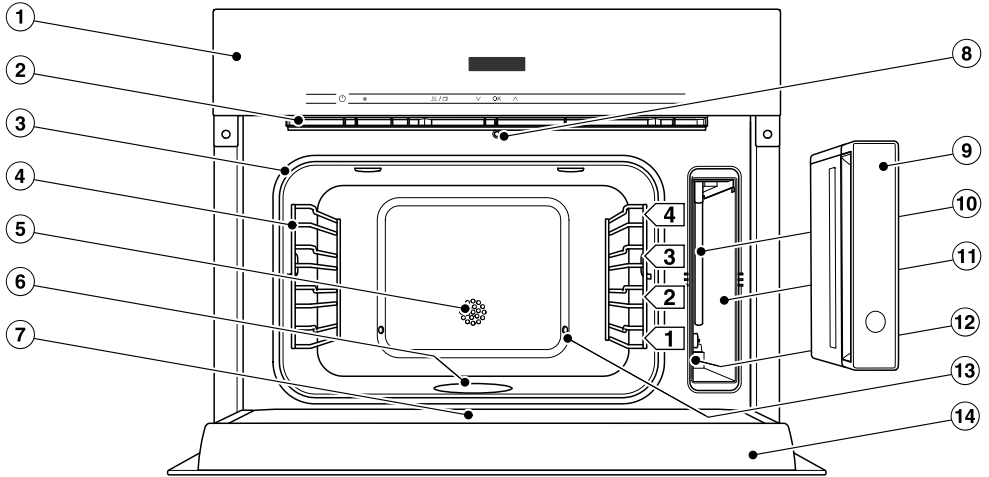
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute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



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare pos-

sibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Forno a vapore



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

Presentazione del prodotto

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

Targhetta dati

La targhetta dati si trova nel vano per il serbatoio acqua.

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

L'identificativo del modello e il numero di serie (SN) sono riportati anche sulla piccola targhetta visibile sul telaio frontale con lo sportello aperto.

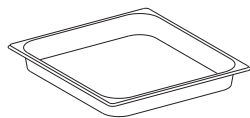
Tenere queste informazioni a portata di mano se si hanno problemi o domande affinché Miele possa essere di supporto in modo mirato.

Accessori in dotazione

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

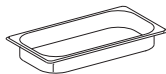
A seconda del paese e del modello possono essere acclusi altri accessori.

Vaschetta di raccolta DGG 100-40



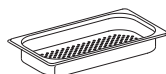
1 vaschetta in acciaio inossidabile per raccogliere i liquidi che gocciolano. All'occorrenza la leccarda può anche essere usata come recipiente di cottura. 375 x 394 x 40 mm (L x P x A)

Recipiente per forno a vapore DGG 50-40



1 recipiente per forno a vapore non forato in acciaio inossidabile
Capacità 2,2 l / Volume utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxH)

Recipiente per forno a vapore DGPL 50-40



2 recipienti di cottura forati in acciaio inossidabile
Capacità 2,2 l / Volume utile 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxPxH)

Griglia



1 griglia per appoggiare le proprie stoviglie

Pastiglie decalcificanti

Per decalcificare il forno a vapore

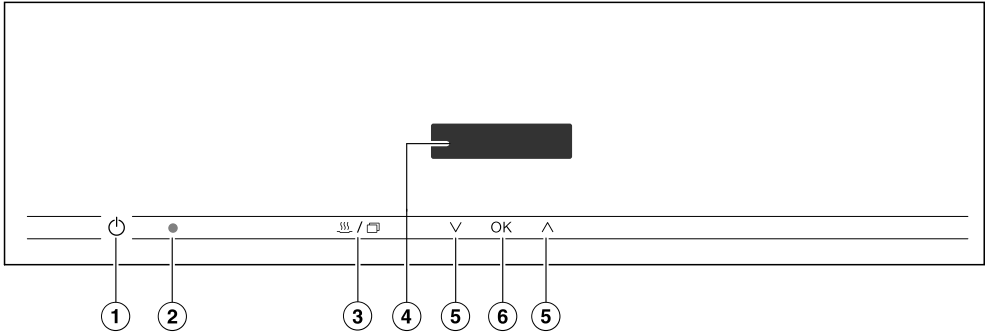
Accessori su richiesta




Nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele o presso il rivenditore specializzato Miele, è possibile trovare prodotti appositi per il forno a vapore, p.es. prodotti per la pulizia e accessori.

È possibile accedere allo shop online di Miele tramite il seguente codice QR:



Comandi



- ① Tasto On/Off  nell'incavo
Per accendere e spegnere il forno a vapore
- ② Interfaccia ottica
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ③ Tasto sensore 
Per passare da Cottura a vapore a Cottura a vapore *ECCO* e programmi automatici
- ④ Display
Per visualizzare informazioni per l'uso
- ⑤ Tasti sensore 
Per modificare valori e impostazioni e sfogliare gli elenchi di selezione
- ⑥ Tasto sensore *OK*
Per confermare un'immissione o una selezione e per salvare le impostazioni

Presentazione del prodotto

Display




A display sono visualizzate le informazioni relative alle temperature, alle durate, ai programmi automatici e alle impostazioni.

Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono a contatto. Ogni pressione è confermata da un segnale acustico. È possibile disattivare l'acustica tasti (v. cap. "Impostazioni").

Simboli

A display durante il funzionamento compaiono i seguenti simboli e indicazioni:

Simbolo / indicazione	Significato
	Cottura a vapore
 (lampeggia)	Mancanza di acqua oppure serbatoio acqua assente
<i>ECD</i>	Cottura a vapore <i>ECD</i>
Auto <i>R</i> + cifra(e)	Programma automatico
Cifre + °C	Temperatura
Cifre + h	Durata di cottura
 + Cifra/e	occorre decalcificare il forno a vapore (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Decalcificare forno a vapore")

Descrizione del funzionamento

Serbatoio acqua

La capacità massima è di 1,5 l, quella minima di 1,0 l. Sul serbatoio si trovano delle tacche. La tacca superiore non deve essere mai superata.

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

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

Al termine di un procedimento di cottura nel generatore di vapore è presente ancora acqua residua molto calda che viene reimpressa nel serbatoio acqua. Al termine di ogni procedimento di cottura con vapore vuotare il serbatoio acqua.

Leccarda

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

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

Temperatura

Il forno a vapore ha un range di temperature da 40 °C a 100 °C. Quando si accende il forno a vapore sono impostati 100 °C. È possibile modificare la temperatura in scatti da 5 °C.

Consigli sulla temperatura

Temperatura	Utilizzo
100 °C	- Cottura di tutti gli alimenti - Riscaldare - Cottura di menù - Conservazione - Estrarre il succo
85 °C	- Cottura delicata del pesce
50–60 °C	- Scongelare
40 °C	- Lievitazione impasto - Preparare yogurt

Durata di cottura

È possibile impostare una durata di cottura da 1 minuto (0:01) fino a 9 ore e 59 minuti (9:59). Se la durata di cottura supera i 59 minuti occorre indicarla in ore e minuti.

Esempio: durata di cottura 80 minuti = 1:20.

Presentazione del prodotto

Rumori

Dopo aver acceso il forno a vapore, nel corso del funzionamento e dopo averlo spento si sente un rumore (brusio).

Questo rumore non presuppone un malfunzionamento oppure un difetto dell'apparecchio. Accade quando l'acqua affluisce o viene scaricata.

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

Fase di riscaldamento

Nella fase di riscaldamento il vano cottura si riscalda alla temperatura impostata. La temperatura crescente del vano cottura è visualizzata a display.

La durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura degli alimenti. In generale, la fase di riscaldamento dura ca. 7 minuti. Se si preparano alimenti raffreddatisi o surgelati e con temperature di cottura basse, questa fase aumenta.

Fase di cottura

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

Riduzione del vapore

Se si è cucinato con una temperatura > ca. 80°C, poco prima del termine della durata di cottura si apre in automatico lo sportello del forno a vapore di una fessura, di modo che il vapore possa uscire dal vano cottura. Lo sportello si richiude poi in automatico.

La riduzione di vapore può essere disattivata (v. cap. "Impostazioni"). Con la riduzione vapore disattivata, all'apertura dello sportello fuoriesce tanto vapore.

Pulire il forno a vapore per la prima volta

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno e dagli accessori.

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

Pulire il serbatoio dell'acqua

- Estrarre il serbatoio dell'acqua.
- Togliere la protezione antitrabocco.
- Risciacquare il serbatoio a mano.

Pulire gli accessori/il vano cottura

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

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

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

Impostare la durezza acqua

Affinché il forno a vapore funzioni in modo ottimale e possa essere decalcificato al momento giusto, impostate la durezza acqua locale.

Maggiore è la durezza acqua, maggiore sarà la frequenza di decalcificazione del forno a vapore.

Di serie è impostato il grado di durezza 21 °dH.

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

- Impostare la durezza acqua presente in loco (v. cap. "Impostazioni", par. "Modificare e salvare le impostazioni").


Regolare il punto di ebollizione

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

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

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

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

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

Primo avvio






Regolare il punto di ebollizione dopo un trasloco

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

Visualizzare le ore di funzionamento

È possibile visualizzare il numero totale delle ore di funzionamento del forno a vapore.

Il forno a vapore è **spento**.




- Toccare e tenere premuto il tasto sensore  / .
- Mentre si tiene premuto il tasto sensore  / , toccare una volta brevemente il tasto On/Off .

Compaiono le ore di funzionamento.



Modificare e salvare le impostazioni

Di serie, delle impostazioni per il forno a vapore sono prestabilite. È possibile modificare le impostazioni prestabilite e riportate nella seguente tabella.



Il forno a vapore è **spento**.

- Toccare e tenere premuto il tasto sensore .
- Mentre si tiene premuto il tasto sensore , toccare 1 volta brevemente il tasto On/Off .

Compare **P1**.

- Toccando il tasto sensore  o  impostare il programma desiderato.
- Confermare con *OK*.

Compaiono **S** e una cifra.

- Toccando il tasto sensore  o  impostare lo stato desiderato/la durezza dell'acqua desiderata.
- Confermare con *OK*.

Lo stato selezionato viene salvato.

- Una volta effettuata/e l'impostazione/le impostazioni desiderata/e, spegnere il forno a vapore.

Impostazioni

L'impostazione di serie è rappresentata in **grassetto**.

Programma		Durezza acqua/ Stato	Impostazioni possibili
P1	Durezza acqua	21°	V. cap. "Impostazioni", par. "Durezza acqua"
P2	Volume segnali acustici	S1 S2 S3 S4	molto basso basso alto molto alto
P3	Acustica tasti	S0 S1	off On
P4	Riduzione vapore	S0 S1	off On
P5	Unità di misura temperatura	S1 S2	°C °F
P6	Modalità fiera	S0 S1	off, il forno a vapore riscalda on, il forno a vapore non riscalda

Durezza dell'acqua

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

È possibile impostare un grado di durezza tra 1 °dH e 70 °dH.

Se si utilizza acqua potabile in bottiglia, p.es. acqua minerale, utilizzare quella senza aggiunta di gas. Eseguire l'impostazione in base al contenuto di calcio. Il contenuto di calcio è riportato sull'etichetta della bottiglia in mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l).

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l)	Impo- stazione
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°
18	3,2	129	18°
19	3,4	136	19°
20	3,6	143	20°

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l)	Impo- stazione
°dH	mmol/l		
21	3,8	150	21°
22	4,0	157	22°
23	4,1	164	23°
24	4,3	171	24°
25	4,5	179	25°
26	4,7	186	26°
27	4,9	193	27°
28	5,0	200	28°
29	5,2	207	29°
30	5,4	214	30°
31	5,6	221	31°
32	5,8	229	32°
33	5,9	236	33°
34	6,1	243	34°
35	6,3	250	35°
36	6,5	257	36°
37-45	6,6-8,0	258-321	37°-45°
46-60	8,2-10,7	322-429	46°-60°
61-70	10,9-12,5	430-500	61°-70°

Modalità di utilizzo

Usare il forno a vapore

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

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

- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
- Inserire la leccarda nel ripiano 1, quando si cuociono pietanze in recipienti forati.
- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Accendere il forno a vapore.




Appare  100 °C. Lampeggia 100.

- Se si vuole cucinare a 100 °C, confermare con *OK*.
- Se si desidera cucinare con una temperatura inferiore, basta toccare il tasto sensore ∇ per ridurre la temperatura e confermare con *OK*.

La temperatura proposta viene memorizzata entro pochi secondi. Per tornare all'impostazione della temperatura, toccare 2 volte *OK*.



Compare  0:00 h.
0 per le ore lampeggia.

- Se si desidera
 - impostare una durata di cottura inferiore a 1 ora, confermare con *OK*,
 - superiore a 1 ora, impostare le ore desiderate premendo il tasto sensore \wedge (da 0 a salire) o ∇ (da 9 a scendere) e confermare con *OK*.
- Impostare i minuti toccando il tasto sensore \wedge (da 00 a salire) o ∇ (da 59 a scendere).
- Confermare con *OK*.

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

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

La durata di cottura inizia a scorrere.

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


Al termine della durata di cottura suona un segnale acustico.

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

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

Pulire il forno a vapore

- Togliere la leccarda dal vano cottura e vuotarla.

 Pericolo di ferirsi a causa dell'acqua molto calda.

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


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

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

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

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

Aggiungere acqua

Se manca acqua durante il procedimento di cottura, suona un segnale acustico e lampeggia il simbolo .

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

Il procedimento di cottura prosegue.

Modificare i valori per un processo di cottura

Non appena è in corso un procedimento di cottura, è possibile modificare temperatura e durata di cottura per questo processo.

Modificare la temperatura

- Toccare 1 volta il tasto *OK*.

Il display passa all'impostazione della temperatura e la temperatura lampeggia.

- Modificare la temperatura toccando il tasto sensore \vee o \wedge .
- Confermare con *OK*.

Modificare la durata di cottura

- Toccare 2 volte il tasto *OK*.


Il display commuta all'impostazione della durata di cottura e la cifra delle ore lampeggia.

- Modificare la durata di cottura toccando il tasto sensore \vee o \wedge .
- Confermare con *OK*.

Modalità di utilizzo

Interrompere il procedimento di cottura


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

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

Aperto lo sportello è possibile che fuoriesca del vapore molto caldo.

Con il vapore è possibile bruciarsi.

Fare un passo indietro e aspettare che il vapore si sia disperso.

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

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

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

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

Il procedimento riprende non appena si chiude lo sportello.

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

Dapprima si ha una fase di riscaldamento, durante la quale la temperatura in aumento viene segnalata su display.

Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, inizia a scorrere la durata residua.

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

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

Peculiarità della cottura a vapore

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

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

Stoviglie di cottura

Recipienti di cottura

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

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

Proprie stoviglie

È possibile utilizzare anche le proprie stoviglie. Tenere presente:

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

Leccarda

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

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

Informazioni importanti

Livello di introduzione

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

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

Inserire i recipienti di cottura e la griglia sempre tra le asticelle di un ripiano affinché non possano cadere.

Alimenti surgelati

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

Temperatura

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

Durata di cottura

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

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

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

Cottura con liquidi

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

Ricette personali



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

Cottura a vapore Eco

Per cuocere a vapore a risparmio energetico si può usare la modalità Cottura a vapore Eco. Questa modalità è particolarmente adatta alla cottura di verdura e pesce. Per cuocere alimenti che contengono amido, p.es. patate, riso e impasti, la modalità Cottura a vapore Eco è poco adatta.

Consigliamo le durate di cottura e le temperature indicate nelle tabelle al capitolo "Cottura a vapore".

All'occorrenza, è possibile prolungare la cottura.

- Accendere il forno a vapore.
- Toccare il tasto sensore  / .

A display compare *ECD*.

- Confermare con *OK*.
- Impostare la temperatura e la durata di cottura.

Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

Selezionare la durata di cottura ⌚

Le durate di cottura sono indicative.

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

Cottura a vapore

Verdure

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

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

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

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

Recipienti di cottura

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

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

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

Livello di introduzione

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

Durata di cottura

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

ca. 17 minuti

patate non farinose, divise a metà:

ca. 20 minuti

Impostazioni

Cottura a vapore SSS

Temperatura: 100°C

Durata: v. tabella

Cottura a vapore

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

Cottura a vapore

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

🕒 Durata di cottura

Pesce

Alimenti freschi

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

Alimenti surgelati

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

Operazioni preliminari

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

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

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti forati.

Livello di introduzione

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

Temperatura

85–90 °C

Cottura delicata di pesci particolari come la sogliola.

100 °C

Cottura di pesci dalla carne più consistente, ad es. merluzzo e salmone.

Cottura di pesce in salse o brodo.

Durata di cottura

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

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

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

Cottura a vapore

Suggerimenti

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

Impostazioni

Cottura a vapore SSS
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

Cottura a vapore

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata cottura

Cottura a vapore

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongela la carne prima della cottura (v. cap. "Altre applicazioni", par. "Scongela").

Operazioni preliminari

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

Durata di cottura

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

Suggerimenti

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

Impostazioni

Cottura a vapore SS

Temperatura: 100°C

Durata: v. tabella

Cottura a vapore

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

🕒 Durata di cottura

Cottura a vapore

Riso

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


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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100°C

Durata: v. tabella

	Rapporto riso : liquido	 [min.]
Riso basmati	1 : 1,5	15
Riso parboiled	1 : 1,5	23–25
Riso a chicchi tondi:		
Riso da latte	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Riso integrale	1 : 1,5	26–29
Riso selvatico	1 : 1,5	26–29

 Durata di cottura

Cereali

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

I cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100°C

Durata: v. tabella

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

 Durata di cottura

Cottura a vapore

Pasta

Pasta secca

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

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

Alimenti freschi

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


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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100°C

Durata: v. tabella

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


 Durata di cottura

Canederli

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


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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100°C

Durata: v. tabella

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

 Durata di cottura

Cottura a vapore

Legumi, secchi

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

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

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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100°C

Durata: v. tabella

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

 Durata di cottura

Cottura a vapore

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

🕒 Durata di cottura

Cottura a vapore

Uova

Per preparare le uova sode, utilizzare recipienti forati.

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


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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100°C

Durata: v. tabella

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


 Durata di cottura

Frutta

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

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

Impostazioni


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


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

 Durata di cottura

Insaccati

Impostazioni

Cottura a vapore 
 Temperatura: 90°C
 Durata: v. tabella

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

 Durata di cottura

Cottura a vapore

Crostacei

Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei surgelati prima della cottura.

Sgusciarli, privarli del midollino e lavarli.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti forati.

Durata di cottura

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



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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella


Durata: v. tabella

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

 Temperatura,  Durata cottura

Molluschi

Alimenti freschi

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

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

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati.

Durata di cottura



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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

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

 Temperatura,  Durata cottura

Cottura a vapore

Cottura di menù

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

Per la cottura di menù è possibile combinare diversi alimenti con durate di cottura diverse, p.es. filetto di scorfano con riso e broccoli. Gli alimenti vengono introdotti in forno in tempi diversi per essere poi pronti tutti alla stessa ora.

Livello di introduzione

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

Temperatura

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

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

Durata di cottura

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

Esempio

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

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

Calcolo delle durate di cottura da impostare:

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

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

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

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

Cottura di menù

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

Riscaldamento

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

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

Stoviglie

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

Tempo

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

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

Suggerimenti

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

Riscaldare gli alimenti

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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100°C

Durata: v. tabella

Altre applicazioni

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


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

🕒 Tempo

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

Scongelare

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

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

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

Temperatura

La temperatura di scongelamento ottimale è 60 °C.

Eccezioni: carne macinata e selvaggina 50 °C.

Operazioni preliminari e successive

Per lo scongelamento, rimuovere eventualmente la confezione.

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

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

Recipienti di cottura

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

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

Suggerimenti

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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di scongelamento: v. tabella

Tempo di compensazione: v. tabella

Altre applicazioni

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

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

Altre applicazioni

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

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

Altre applicazioni


Scottare

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

La verdura che viene scottata mantiene meglio il colore.

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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100°C

Durata scottare: 1 minuto

Conservazione

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

Vasetti

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

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

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

Frutta

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

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

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

Verdura

Mondare, lavare e tagliare a pezzi la verdura.

Scottare la verdura prima della conservazione, affinché mantenga il suo colore (v. cap. "Altre applicazioni" par. "Scottare").

Livello di riempimento

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

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

Carne e salsicce

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

Suggerimenti

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

Conservare gli alimenti

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

Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata conservazione: v. tabella

Altre applicazioni

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Durata

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


Sterilizzare le stoviglie

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

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

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


Impostazioni

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

Lievitazione impasto

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


Impostazioni

Cottura a vapore 
Temperatura: 40°C
Durata: secondo ricetta

Scaldare le salviette

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


Impostazioni

Cottura a vapore 
Temperatura: 70°C
Durata: 2 minuti

Fondere la gelatina

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

Impostazioni

Cottura a vapore 
Temperatura: 90 °C
Durata: 1 minuto

Altre applicazioni

Sciogliere il miele

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

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

Impostazioni

Cottura a vapore SS

Temperatura: 60 °C

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

Fondere il cioccolato

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

In caso di glassa al cioccolato, mettere la confezione chiusa in un recipiente forato.

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

Impostazioni

Cottura a vapore SS

Temperatura: 65°C

Durata: 20 minuti

Preparare lo yogurt

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

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

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

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

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

Yogurt e latte devono avere lo stesso contenuto di grassi.

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

Al termine della preparazione raffreddare subito lo yogurt in frigorifero.

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

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

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

Impostazioni

Cottura a vapore SSS

Temperatura: 40°C

Durata: 5.00 ore

Possibili cause per risultati insoddisfacenti

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

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

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

Altre applicazioni

Cuocere la pancetta

La pancetta non diventa dorata.

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

Impostazioni

Cottura a vapore SSS

Temperatura: 100°C

Durata: 4 minuti

Stufare le cipolle

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

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

Impostazioni

Cottura a vapore SSS

Temperatura: 100°C

Durata: 4 minuti

Estrarre il succo

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

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

Operazioni preliminari

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

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

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

Suggerimenti

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

Estrarre il succo

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

Impostazioni

Cottura a vapore SSS


Temperatura: 100°C


Durata: 40-70 minuti

Spellare gli alimenti

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

Impostazioni

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


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

 Durata

Conservare le mele

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


Impostazioni

Cottura a vapore 
Temperatura: 50°C
Durata di conservazione: 5 minuti

Preparare uova strapazzate

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

Impostazioni

Cottura a vapore 
Temperatura: 100°C
Durata cottura: 4 minuti



Programmi automatici

Il forno a vapore dispone di oltre 20 programmi automatici per preparare diverse verdure. Temperatura e durata di cottura sono salvate, la verdura deve essere preparata in base alle indicazioni (v. tabella "Elenco programmi").

Al termine della cottura a vapore lasciare che il vano cottura si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.

Indicazioni e suggerimenti relativi alla cottura a vapore delle verdure sono riportati al capitolo "Cottura a vapore", par. "Verdure".

Utilizzare i programmi automatici

- Preparare la verdura e metterla in un recipiente di cottura forato.
- Inserire la leccarda al ripiano 1. Inserire il recipiente di cottura con verdure dove si preferisce.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
- Accendere il forno a vapore.
- Toccare il tasto sensore  / .

Appare *ECC*.

Se si tocca il tasto sensore \vee o \wedge , si passa ai programmi automatici.


- Impostare il programma desiderato, p.es. A15 servendosi dei tasti sensore \vee o \wedge .
- Confermare con *OK*.
- Impostare il grado di cottura desiderato servendosi dei tasti sensore \vee o \wedge .
 - al dente/croccante $_$
 - media cottura $_ =$
 - tenero/a/i/e $_ = \ddot{=}$
- Confermare con *OK*.

Elenco programmi

Numero di programma	Verdura	
A1	Cavolfiore	a rosette, di media grandezza
A2	Fagioli (verdi, gialli)	intero
A3	Broccoli	a rosette, di media grandezza
A4	Cavolo cinese	a listarelle
A5	Piselli	—
A6	Finocchi	a listarelle
A7	Cavolo rapa	a fiammifero
A8	Zucca	a cubetti
A9	Mais	Pannocchie
A10	Carote	a cubetti/fiammifero/listarelle
A11	Peperoni	a listarelle
A12	Patate lesse	non farinose, di media grandezza
A13	Porri	ad anelli
A14	Cavolo romanesco	a rosette, di media grandezza
A15	Cavolini di Bruxelles	—
A16	Patate lesse senza buccia	non farinose, in quarti
A17	Asparagi, verdi	medi/o
A18	Asparagi, bianchi	medi/o
A19	Spinaci	—
A20	Taccole	—

Pulizia e manutenzione

Indicazioni per la pulizia e la manutenzione

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

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

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

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

Rimuovere subito i residui dei prodotti.

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

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

Le superfici potrebbero decolorarsi o alterarsi.

Eliminare subito lo sporco.

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

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

Prodotti non adatti

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

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri;
- prodotti anticalcare;
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone);
- detergenti contenenti solventi;
- prodotti per acciaio inossidabile;
- detergenti per lavastoviglie;
- detergenti per vetro;
- detergenti per piani cottura in vetroceramica;
- spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi);
- gomme cancella-sporco;

- raschietti affilati in metallo;
- lana d'acciaio;
- pagliette in acciaio inossidabile;
- prodotti meccanici usati per pulire determinati punti;
- detersivi e spray per forno.

Pulire il frontale

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

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

Pulire il vano cottura

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

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

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

La **guarnizione dello sportello** è predisposta per durare l'intero ciclo di vita dell'apparecchio. Se la guarnizione dello sportello deve essere comunque sostituita, rivolgersi all'assistenza tecnica (v. alla fine di queste istruzioni d'uso).

Pulire l'aprisportello automatico

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

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

Pulire il serbatoio dell'acqua

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

Pulizia e manutenzione

Pulire gli accessori

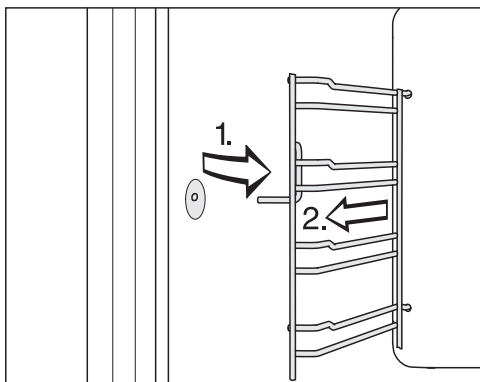
Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

Pulire leccarda, griglia, recipienti di cottura

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

Pulire le griglie di introduzione

Le griglie di introduzione possono essere lavate in lavastoviglie.



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

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


- Rimontare correttamente le griglie di introduzione.

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

Decalcificare il forno a vapore

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

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



Dopo un certo tempo è necessario decalcificare il forno a vapore. Quando giunge il momento della decalcificazione, sul display, dopo l'accensione del forno a vapore, viene visualizzato il numero dei procedimenti di cottura rimanenti e il simbolo .





Dopo l'ultimo procedimento di cottura, il forno a vapore si blocca.

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

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


- Toccare il tasto On/Off  finché sul display compaiono il simbolo  e, per alcuni secondi, una barra in movimento circolare.


Viene preparato il procedimento di decalcificazione. Non appena la preparazione è conclusa, lampeggia il simbolo  e compare la durata di decalcificazione.


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

Si avvia il procedimento di decalcificazione.

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

Nel corso del processo di decalcificazione occorre risciacquare il serbatoio **due volte** e riempirlo con acqua pulita. In quei momenti suona rispettivamente un segnale e compare il simbolo .

- Estrarre il serbatoio e togliere la protezione antitrabocco.
- Vuotare il serbatoio acqua e risciacquarlo con cura.
- Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla tacca  con acqua e inserirlo.
- Confermare con *OK*.

Il simbolo  si spegne. Il procedimento di decalcificazione prosegue.

Dopo aver risciacquato il serbatoio dell'acqua per la seconda volta e averlo riempito con acqua pulita, alcuni minuti dopo suona un segnale. Il procedimento di decalcificazione è terminato.

Concludere il processo di decalcificazione

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



Risoluzione dei problemi

La maggior parte dei guasti può essere risolta in autonomia. In molti casi si possono risparmiare tempo e costi senza dover contattare l'assistenza tecnica.

Consultare il sito www.miele.it/support/customer-assistance per ulteriori informazioni su come risolvere i guasti in autonomia.



Segnalazioni a display

Problema	Causa e rimedio
Dopo l'accensione, sul display compare brevemente <i>FE5</i>. Il forno non diventa caldo.	La modalità fiera è attivata. Il forno può essere utilizzato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera (v. cap. "Impostazioni").
A display compare il simbolo  e suona un segnale acustico.	Il serbatoio non è inserito nel forno a vapore fino alla battuta d'arresto. ■ Estrarre il serbatoio dell'acqua e reinserirlo fino alla battuta d'arresto.
	Nel serbatoio dell'acqua l'acqua non è sufficiente. Il livello dell'acqua deve trovarsi tra le due tacche. ■ Riempire il serbatoio con acqua.
A display compare il simbolo  e una cifra tra 1 e 10.	Il forno a vapore deve essere decalcificato. ■ Decalcificare il forno a vapore (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Decalcificare il forno vapore").
Sul display viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.	Si è verificato un guasto nell'elettronica. ■ Staccare il forno a vapore dalla rete elettrica per circa 1 minuto. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Comportamento inaspettato

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

Risoluzione dei problemi

Rumori

Problema	Causa e rimedio
Quando è in funzione il forno a vapore e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.	Il rumore non indica un difetto di funzionamento dell'apparecchio o un'anomalia. Si genera quando affluisce o quando si scarica acqua.
Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola?	La ventola continua a funzionare. Il forno a vapore è dotato di una ventola che convoglia le fiamme del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno a vapore. La ventola si spegne automaticamente dopo un certo lasso di tempo.
Rimettendo in funzione l'apparecchio si avverte un sibilo.	Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un sibilo. Non si tratta di un guasto.

Problemi generali o guasti tecnici

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

Su www.miele.it/c/service-10.htm si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti e ai pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasto

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

È possibile visualizzare i contenuti online dell'assistenza tecnica sotto www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm.

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

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

La targhetta dati si trova nel vano per il serbatoio acqua. L'identificativo del modello e il numero di serie sono riportati anche sulla piccola targhetta visibile sul telaio frontale con lo sportello aperto.

Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Installazione

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

 Danni causati da un montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il forno.

Far montare il forno solo da personale qualificato.

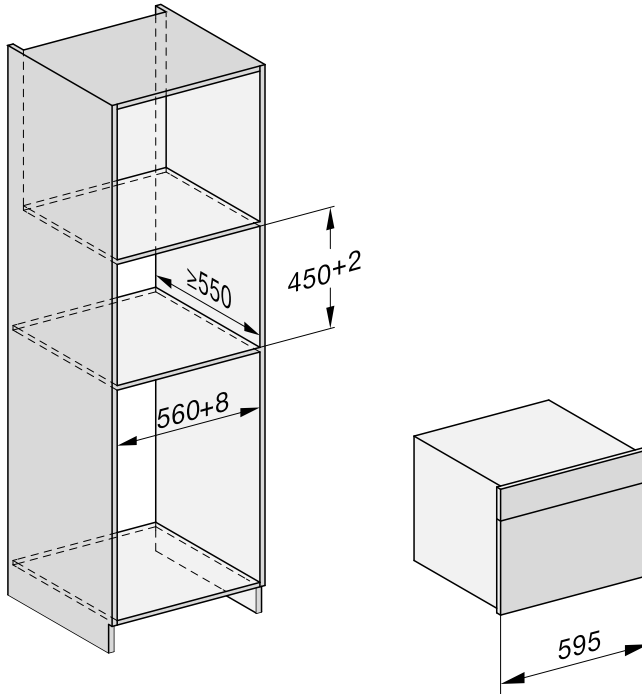
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a vapore devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica per non danneggiare il forno. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista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

Misure d'incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.

Incasso in un mobile a colonna

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

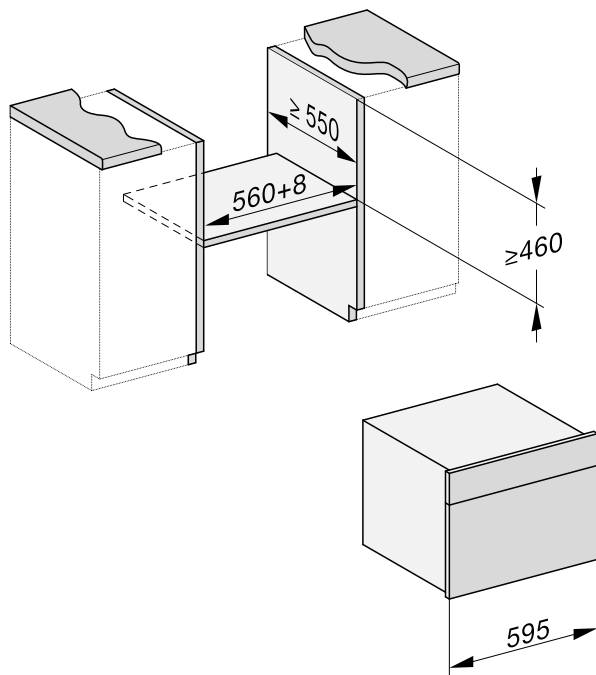


Installazione

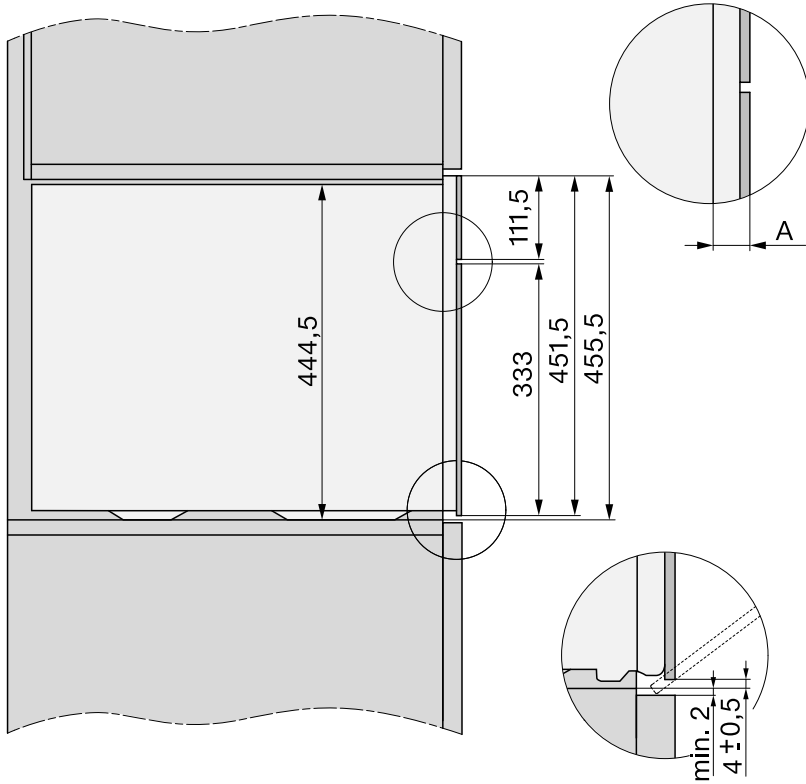
Incasso in un mobile base

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

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



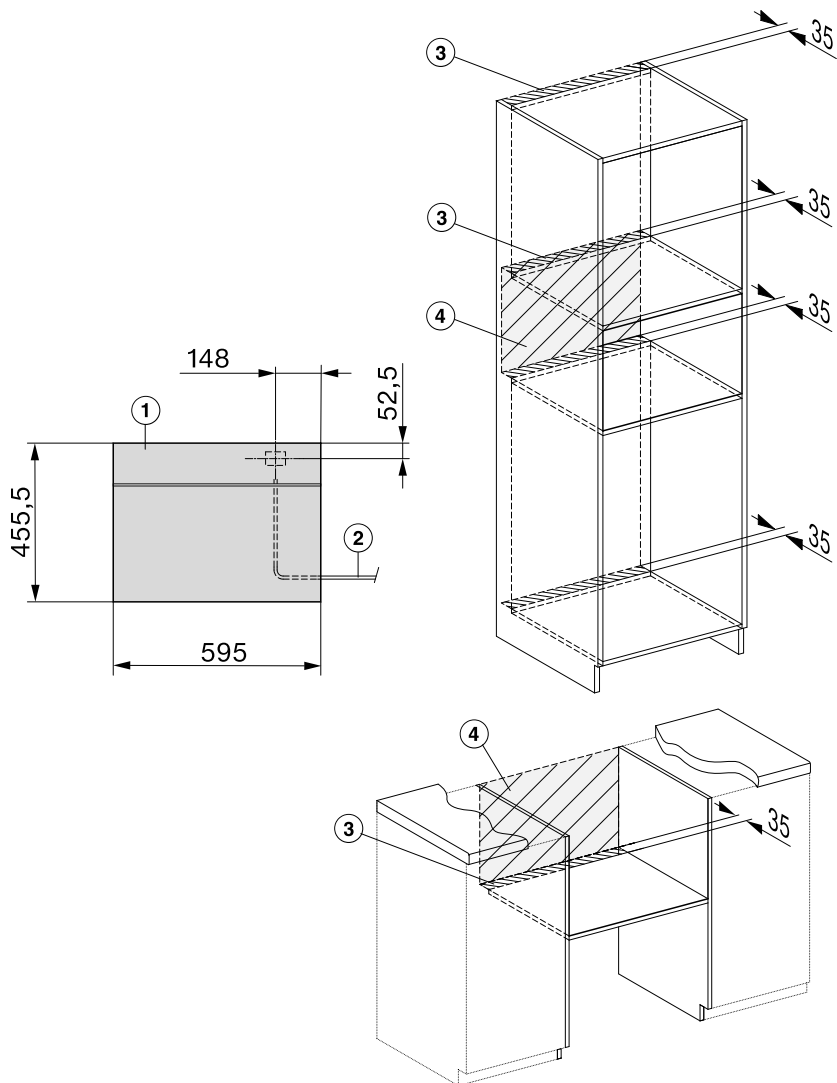
Vista laterale



- A** Frontale in vetro: 22 mm
Frontale in metallo: 23,3 mm

Installazione

Allacciamento e aerazione



① Vista frontale

② Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm

③ Sezione di aerazione min. 180 cm²

④ Nessun allacciamento in questa area

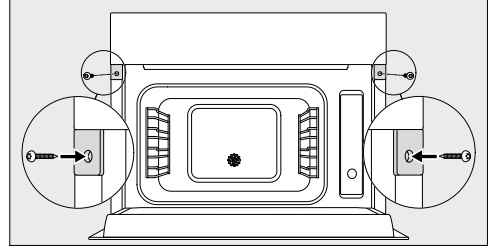
Incassare il forno a vapore

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

Danni causati da un trasporto errato. Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia. Per il trasporto utilizzare le maniglie laterali presenti sull'involucro.

Il generatore di vapore non funziona correttamente se il forno a vapore non è in posizione orizzontale. Eventuali divergenze dalla posizione orizzontale possono avere una tolleranza di max 2°.

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




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

Installazione

Allacciamento elettrico

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


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

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

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

Per ragioni di sicurezza non utilizzare prese multiple e prolunghe.

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

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

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

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




In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.



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

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

Indicazioni per organismi di controllo




Pietanze test secondo EN 60350-1 (Cottura a vapore)

Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 ⁴¹	 ² [°C]	 [min]
Immissione di vapore					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 50-40	300	A piacere	100	3
Distribuzione del vapore					
Broccoli (8.2)	2x DGGL 50-40	max.	A piacere ³	100	3
Capacità apparecchio					
Piselli (8.3)	4x DGGL 50-40	risp. 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ Ripiano/i, ² Temperatura,  Durata di cottura

- ¹ Inserire la leccarda al ripiano 1.
- ² Introdurre la pietanza test nel vano cottura freddo (prima che inizi la fase di riscaldamento).
- ³ Inserire 2 DGGL 50-40 in successione nel ripiano.
- ⁴ Inserire rispettivamente 2 DGGL 50-40 in successione nei ripiani.
- ⁵ Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85 °C.

Pietanze test Cottura menù¹ (modalità Cottura a vapore)

Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 ⁴²	 [°C]	Altezza [cm]	 [min]
Patate non farinose, in quarti ³	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Filetto di salmone, surgelato, che non ha iniziato a scongelarsi	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoli, rosette	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

⁴ Ripiano, ² Temperatura,  Durata di cottura

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

Dati tecnici

Potenza assorbita nel modo spento	max. 0,3 W
Durata fino allo spegnimento automatico in modo spento	20 min.

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

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



Servizio Clienti

0471 670505

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



www.miele.it

contact@miele-support.it

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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

DG 2740, DG 2840

it-IT

M.-Nr. 11 243 930 / 04 / 002