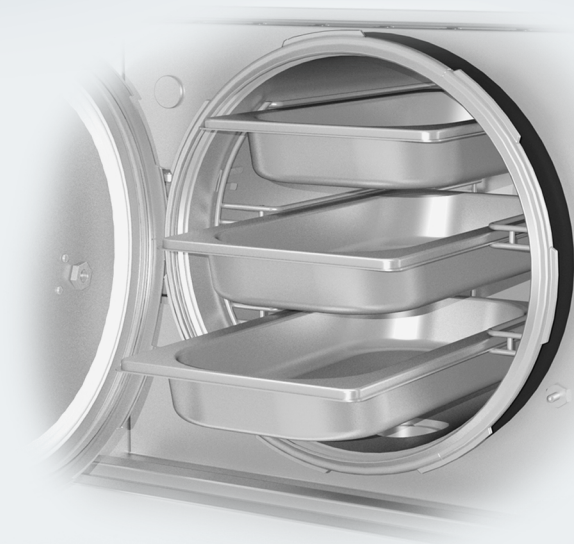


## Istruzioni d'uso e di montaggio Forno a vapore a pressione



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

# Indice

---

<b>Consigli e avvertenze</b> .....	5
<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	15
<b>Panoramica</b> .....	16
Vista del forno a vapore .....	16
Accessori in dotazione .....	17
<b>Dispositivi di comando</b> .....	18
<b>Funzionamento</b> .....	19
Temperatura .....	19
Durata di cottura.....	19
Rumori insoliti.....	19
Fase di riscaldamento .....	19
Fase di cottura.....	19
Ciclo di raffreddamento.....	19
Ripiano di appoggio .....	19
<b>Prima messa in funzione</b> .....	20
Impostazione durezza acqua .....	20
Regolare la temperatura di ebollizione .....	20
Aprire lo sportello .....	20
Chiudere lo sportello .....	21
Pulire il forno a vapore per la prima volta.....	22
<b>Modalità di cottura</b> .....	23
<b>Uso</b> .....	24
Norme operative.....	24
Selezionare la modalità di cottura .....	24
Impostare la temperatura .....	25
Impostare la durata di cottura .....	25
Avviare la modalità selezionata .....	25
Rimuovere le pietanze .....	26
Pulire il forno a vapore.....	26
Durante il funzionamento.....	27
Interrompere il funzionamento.....	27
Continuare il funzionamento.....	27
Modificare la temperatura / durata di cottura.....	27
Modificare la modalità di cottura.....	27
<b>Dispositivi di sicurezza</b> .....	28
Valvola di sovrappressione/valvola di sicurezza.....	28
Dispositivo antisurriscaldamento .....	30
Dispositivo di blocco/blocco accensione .....	31

<b>Nozioni pratiche e importanti</b> .....	32
Gli attributi salienti della cottura al vapore .....	32
Recipienti di cottura .....	32
Ripiano .....	32
Alimenti surgelati .....	32
Temperatura .....	33
Durata di cottura.....	33
Cottura con liquidi .....	33
Ricette proprie .....	33
<b>Cottura al vapore</b> .....	34
Verdura .....	34
Carne .....	37
Insaccati .....	39
Pesce .....	39
Crostacei .....	42
Molluschi .....	43
Riso .....	44
Pasta .....	45
Canederli .....	46
Cereali .....	47
Legumi, secchi .....	48
Uova di gallina .....	50
Frutta .....	51
Cottura menù.....	52
<b>Usi speciali</b> .....	54
Riscaldare.....	54
Scongelare .....	56
Sterilizzare .....	59
Estrarre succhi.....	62
Preparare yogurt.....	63
Far lievitare la pasta.....	64
Stemperare gelatina .....	64
Fondere cioccolato.....	64
Pelare alimenti .....	65
Sterilizzazione delle mele .....	65
Sbollentare .....	66
Rosolare cipolle.....	66
Igienizzare stoviglie .....	67
Riscaldare salviette umide.....	67
Sciogliere il miele.....	67
Preparare uova sbattute .....	68
<b>Impostazioni</b> .....	69

# Indice

---

<b>Dati per gli istituti di controllo</b> .....	71
<b>Manutenzione e pulizia</b> .....	72
Detergenti non idonei .....	73
Pulire il pannello frontale e il corpo del forno a vapore .....	73
Pulire il vano cottura e piano di appoggio .....	74
Pulire gli accessori.....	74
Griglie di supporto.....	75
Guarnizione sportello/valvola di sicurezza .....	76
Ugello dell'acqua.....	77
Decalcificare il forno a vapore .....	78
<b>Cosa fare se ...?</b> .....	81
Segnalazioni di anomalie <i>FXX</i> .....	81
Segnalazioni sulle spie/sul display .....	84
Comportamento inaspettato .....	85
Rumori .....	85
Problemi generali o anomalie tecniche.....	86
<b>Accessori su richiesta</b> .....	87
Recipienti di cottura .....	87
Altre funzioni.....	87
Prodotti per le pulizie e la manutenzione .....	87
<b>Servizio clienti</b> .....	88
Contatti in caso di anomalie.....	88
Targhetta dati.....	88
Garanzia .....	88
<b>Installazione</b> .....	89
Avvertenze per l'installazione .....	89
Indicazioni relative all'incasso .....	90
Dimensioni incasso .....	91
DGD 7035, DGD 7635 (vano d'incasso 380 mm).....	91
DGD 7035, DGD 7635 (vano d'incasso 450 mm).....	92
DGD 7035-55 (vano d'incasso 381 mm) .....	93
Viste laterali .....	94
Allacciamenti e aerazione.....	96
Incassare il forno a vapore .....	98
Allacciamento acqua pulita .....	99
Scarico acqua .....	101
Allacciamento elettrico .....	102

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

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

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

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

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

## Consigli e avvertenze

---

### Uso corretto

- ▶ Il forno a vapore è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Questo forno a vapore non è destinato per essere usato all'aperto.
- ▶ Utilizzare il forno a vapore solo nei limiti del normale uso domestico, per cuocere a vapore, scongelare e riscaldare gli alimenti. Qualsiasi altro impiego non è consentito.
- ▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il forno a vapore devono essere sorvegliate se lo usano.  
Dette persone possono usare il forno a vapore senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

### Sorvegliare i bambini

- ▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il forno a vapore. Quando il forno a vapore è in funzione, attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini possano modificare le impostazioni selezionate.
- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I bambini dagli 8 anni possono utilizzare il forno a vapore senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con il forno a vapore.
- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p. es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare.  
Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.
- ▶ Pericolo di ferirsi con le superfici calde. Lo sportello del forno a vapore si scalda. Il forno a vapore deve essere posizionato a un'altezza tale che i bambini non possano toccare lo sportello caldo e quindi correre il pericolo di scottarsi.
- ▶ Le cerniere dell'apparecchio possono rappresentare un pericolo. Accertarsi quindi che i bambini presenti in casa non tocchino queste parti del forno.

## Consigli e avvertenze

---

### Sicurezza tecnica

- ▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Se il forno a vapore è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai il forno a vapore se si notano danni!
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del forno a vapore è garantito solo se è collegato alla rete elettrica pubblica.
- ▶ La sicurezza elettrica del forno a vapore è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del forno a vapore, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al forno a vapore.  
Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con queste prese.
- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il forno a vapore solo a installazione ultimata.
- ▶ Questo forno a vapore non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).



► Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie al funzionamento del forno a vapore.

Non aprire mai l'involucro del forno a vapore.

► Se eventuali riparazioni del forno a vapore non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

► Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

► Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo "Installazione", voce "Collegamento elettrico").

► Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il forno a vapore dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:

- disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
- svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
- togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

► Il collegamento idrico deve essere eseguito solo da personale specializzato.

Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati da errori di montaggio o di collegamento.

► Il forno a vapore deve venire collegato solo all'acqua fredda.

► Il rubinetto del tubo di alimentazione deve rimanere facilmente accessibile a installazione ultimata.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ Prima di collegare i flessibili dell'acqua, controllare che non siano danneggiati.
- ▶ Il sistema Waterproof integrato protegge dai danni causati dalla fuoriuscita di acqua solo se:
  - il forno a vapore è installato correttamente (collegamento elettrico e idrico);
  - in caso di danni visibili, il forno viene riparato tempestivamente.
  - In caso di assenza prolungata (ad es. durante le vacanze), chiudere il rubinetto del tubo di afflusso.

### Uso corretto

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

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

► Pericolo di ferirsi con le pietanze calde.

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

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

► Quando è in funzione, lo sportello diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Toccare lo sportello solo attraverso il pomello o la maniglia.

► Non utilizzare mai il forno a vapore senza aver montato le griglie di supporto.

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

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

► Le stoviglie e i sacchetti in plastica non resistenti alle alte temperature o al vapore fondono a queste temperature elevate e possono danneggiare il forno a vapore.


Utilizzare solo stoviglie di plastica resistenti alle alte temperature (fino a 100 °C) e al vapore e sacchetti di plastica resistenti alla cottura. Attenersi alle indicazioni fornite dal relativo produttore.

## Consigli e avvertenze

---

► 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 bruciarsi e ustionarsi. Durante il funzionamento, non aprire mai lo sportello. Aprire lo sportello solo se sono soddisfatti i seguenti requisiti:

- il ciclo di raffreddamento è terminato;
- il segnale è disattivato;
- il simbolo  lampeggia nella visualizzazione durata.

Se si prova ad aprire lo sportello durante il funzionamento o prima del termine del ciclo di raffreddamento, suona un segnale acustico e nella visualizzazione durata appare *door*.

► Pericolo di ferirsi. Durante la sterilizzazione, non selezionare temperature superiori ai 95 °C (in luoghi situati a più di 1000 m sopra il livello del mare mai oltre i 90 °C), altrimenti i vasi scoppiano.

► I residui grossolani di cibo possono intasare lo scarico dell'acqua e la pompa. Accertarsi che il filtro sul fondo del vano cottura sia inserito.

► Il forno a vapore è in grado di rilevare ed eliminare autonomamente determinate anomalie, rappresentate nella visualizzazione con le segnalazioni di anomalie da *F05* a *F95* (v. capitolo “Cosa fare se ...”, voce “Segnalazioni sulle spie/sul display”). Aprire lo sportello solo se la segnalazione di anomalia lampeggia nell’indicazione. Se l’indicazione non lampeggia, l’elaborazione dell’anomalia non è ancora terminata.

► Forno a vapore con sportello lift:  
lasciare lo sportello aperto quando il forno è in funzione.

## Consigli e avvertenze

---

### Manutenzione e pulizia

- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ È possibile smontare le griglie di supporto (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Griglie di supporto”).  
Rimontare correttamente le griglie di supporto.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa di fume corrosive. Se il procedimento di decalcificazione viene effettuato con il vano cottura caldo si generano fume corrosive.  
Decalcificare il forno a vapore solo se il vano cottura è freddo (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Decalcificare il forno a vapore”).
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, ma almeno per 10, dopo l'uscita di gamma del forno a vapore.

## Smaltimento imballaggio

L'imballaggio serve a proteggere l'apparecchio durante il trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

La restituzione degli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

## Smaltimento dell'apparecchio fuori uso

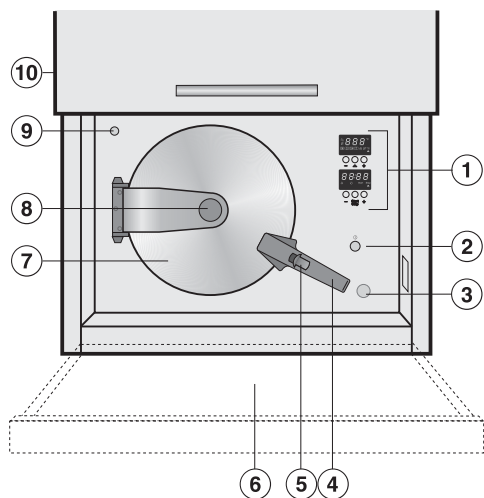
In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti con i rifiuti di casa o non correttamente, questi componenti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




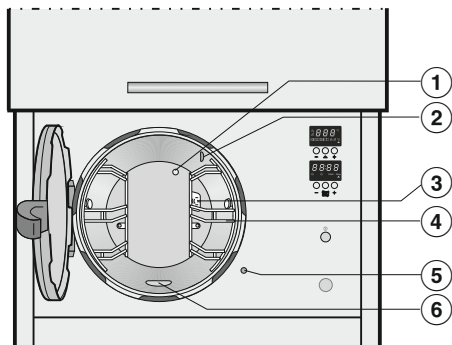
Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta e smaltimento ufficiali riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il concessionario o Miele. Ai sensi della legge, il proprietario è responsabile della rimozione degli eventuali dati personali dall'apparecchio fuori uso. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

# Panoramica

## Vista del forno a vapore



- ① Comandi
- ② Tasto On/Off 
- ③ Dispositivo antisurriscaldamento
- ④ Maniglia sportello
- ⑤ Sblocco sportello
- ⑥ Ripiano di appoggio
- ⑦ Sportello
- ⑧ Manopola sportello
- ⑨ Foro di riempimento per decalcificante
- ⑩ Sportello scorrevole (a seconda del modello)



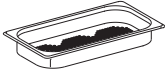
- ① Sensore temperatura
- ② Ingresso vapore
- ③ Lamiera a rimbalzo per ugello dell'acqua
- ④ Griglia di supporto con 3 ripiani di introduzione
- ⑤ Interruttore contatto sportello
- ⑥ Filtro sul fondo



## Accessori in dotazione

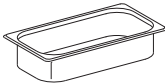
In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo “Accessori acquistabili”).

### DGGL 1



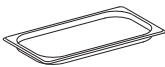
2 recipienti forati  
capienza 1,5 l  
capienza utile 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (LxPxA)

### DGG 2



1 recipiente non forato  
capienza 2,5 l  
capienza utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (LxPxA)

### Placca di appoggio



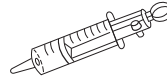
Per appoggiare le proprie stoviglie

## Dischetti di silicone



per la valvola di sicurezza di sovrappressione

## Siringa dosatrice per decalcificante

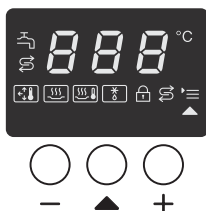


## Tagliando di richiesta per decalcificante Miele

Per evitare danni al forno a vapore, usare solo il decalcificante creato appositamente per il forno a vapore a pressione. Inviando il tagliando di richiesta, si riceverà la prima bottiglia (1000 ml) in omaggio.

# Dispositivi di comando

## Indicazione modalità di cottura/ temperatura



Simbolo	Significato
	Cottura al vapore a pressione
	Cottura al vapore
	Riscaldare
	Scongelare
	Dispositivo di blocco/ blocco accensione
	Decalcificare
	Impostazioni
	Guasto afflusso acqua

Tasto/i	Funzione
- +	Impostare la temperatura
▲	Selezionare la modalità di cottura

## Visualizzazione durata



Simbolo	Significato
	Durata di cottura
Start	Il funzionamento si avvia
Stop	Il funzionamento si arresta

Tasto/i	Funzione
- +	Impostare la durata di cottura
Start Stop	Avviare il funzionamento Arrestare/interrompere il funzionamento

## Temperatura

Ad ogni modalità di cottura è abbinata una temperatura proposta. È possibile modificare la temperatura proposta per un solo procedimento di cottura oppure permanentemente (v. capitolo “Impostazioni”).

È possibile modificare la temperatura proposta a scatti di 5 °C o 1 °C. Se si desidera apportare le modifiche a scatti di 1 °C si dovrà cambiare l'impostazione predisposta alla consegna (v. capitolo “Impostazioni”).

## Durata di cottura

È possibile selezionare una durata di cottura compresa fra 1 minuto (0:01) e 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.

## Rumori insoliti

Dopo aver acceso il forno a vapore, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.

Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio, ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.

## Fase di riscaldamento

Durante questa fase, il vano viene riscaldato alla temperatura impostata. La temperatura crescente del vano cottura viene visualizzata nell'indicazione modalità di cottura/temperatura.

La durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura degli alimenti. In generale, la fase di riscaldamento dura circa 5 minuti. Se si cuociono alimenti freddi o surgelati, la fase di riscaldamento si prolunga.

## Fase di cottura

Il tempo di cottura inizia a decorrere quando il forno raggiunge la temperatura impostata. Durante la fase di cottura, nella visualizzazione durata è indicato il tempo residuo.

## Ciclo di raffreddamento

La durata di cottura termina con un ciclo di raffreddamento. Durante il ciclo di raffreddamento nell'indicazione modalità di cottura/temperatura viene visualizzata una lineetta in movimento. Il ciclo di raffreddamento dura 1 minuto circa. In caso di quantità maggiori di alimenti questa durata può prolungarsi.

## Ripiano di appoggio

Prima di aprire lo sportello, estrarre il piano di appoggio. Si potrà così appoggiarvi il recipiente di cottura evitando di perdere l'acqua calda che gocciola.

## Prima messa in funzione

---

### Impostazione durezza acqua

La durezza dell'acqua per il forno a vapore è impostata di serie su **molto dura**. Perché funzioni correttamente e venga decalcificato al momento giusto è necessario impostare la durezza dell'acqua locale. Maggiore la durezza dell'acqua, maggiore la frequenza di decalcificazione del forno a vapore.

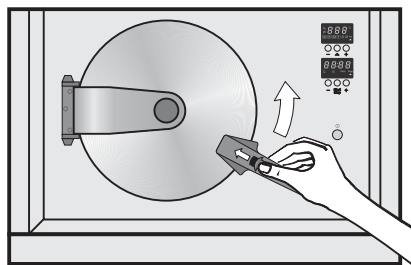
- Impostare la durezza dell'acqua corretta (v. capitolo “Impostazioni”).

### Regolare la temperatura di ebollizione

Il punto di ebollizione dell'acqua dipende dall'altezza sopra il livello del mare.

La durezza dell'acqua per il forno a vapore è impostata di serie su un'altezza al di sotto di 1.000 m. Se il luogo di installazione del forno a vapore è a più di 1.000 m sopra il livello del mare, occorre modificare l'impostazione di serie (v. capitolo “Impostazioni”).

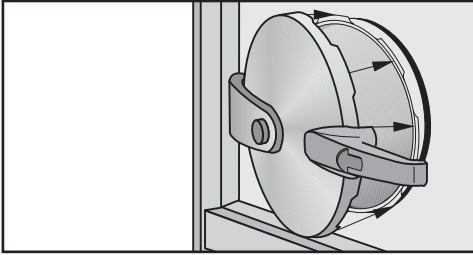
### Aprire lo sportello



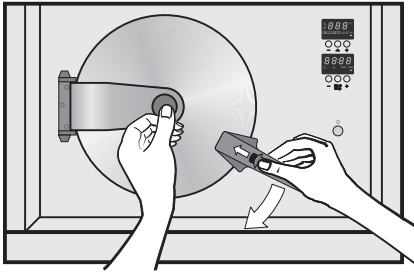
- Spingere con il pollice della mano destra lo sblocco sportello in avanti e ruotare la maniglia verso l'alto.

Quando la maniglia è in posizione orizzontale, lo sportello è sbloccato e può essere aperto.

### Chiudere lo sportello



- Posizionare la maniglia in orizzontale. Solo in questa posizione le lamelle dello sportello e del vano cottura possono incastrarsi a vicenda (v. frecce).



- Tenere premuto con la mano sinistra lo sportello dalla manopola.
- Abbassare con la mano destra la maniglia finché si incastra. Spingere in avanti il blocco sportello con il pollice. In questo modo il vano cottura viene sfiatato ed è più facile chiuderlo.

Il forno a vapore è pronto per l'uso solo se lo sportello è completamente chiuso.

## Prima messa in funzione


- Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo "Servizio assistenza".
- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.


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

#### Pulire gli accessori e il vano cottura

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

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

- Per togliere la pellicola del prodotto protettivo, pulire il vano di cottura con uno straccio di spugna, detersivo per piatti e acqua calda.
- Impostare per 10 minuti la modalità Cottura al vapore con pressione  120 °C per sciacquare le condutture dell'acqua. (v. capitolo "Uso", voce "Norme operative").





 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

Il forno a vapore diventa caldo durante il funzionamento. È possibile bruciarsi con lo sportello.

Non toccare lo sportello mentre il forno è in funzione.

Durante il funzionamento, non aprire mai lo sportello.

## Modalità di cottura

Modalità di cottura	Temperatura proposta	Limiti temperatura*	
		alla consegna	modificati
 <b>Cottura al vapore a pressione</b> Per cuocere alimenti non sensibili alla pressione, estrarre succhi e usi speciali	120 °C	105–120 °C	101–120 °C
 <b>Cottura al vapore</b> Per cuocere tutti i tipi di alimenti, sterilizzare, estrarre succhi e usi speciali	100 °C	40–100 °C	40–100 °C
 <b>Riscaldare</b> Per riscaldare delicatamente alimenti già cotti	95 °C	95 °C	–
 <b>Scongelare</b> Per scongelare delicatamente i surgelati	60 °C	50–60 °C	50–60 °C

\* È possibile modificare la temperatura proposta entro i limiti di temperatura indicati, a scatti di 5 °C. Se si desidera apportare le modifiche a scatti di 1 °C si dovrà cambiare l'impostazione predisposta alla consegna (v. capitolo "Impostazioni").

Anomalia a causa del filtro sul fondo mancante.

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

Prima di ogni procedimento di cottura controllare se il filtro sul fondo è inserito con i perni verso l'alto.



Pericolo di ferirsi con le superfici calde e le pietanze calde.


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

Non toccare lo sportello mentre il forno è in funzione.

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


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

Aprire lo sportello solo se sono soddisfatti i seguenti requisiti:

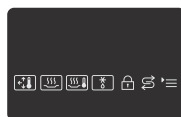
- il ciclo di raffreddamento è terminato;
- il segnale è disattivato;
- il simbolo  lampeggia nella visualizzazione durata.


## Norme operative

### Selezionare la modalità di cottura



- Introdurre la pietanza nel vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Accendere il forno a vapore con il tasto On/Off .

Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura viene visualizzato quanto segue:



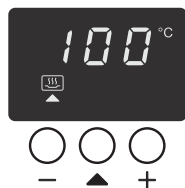
Dopo alcuni secondi l'indicazione cambia automaticamente e viene visualizzata la modalità di cottura al vapore con pressione .



- Se si desidera impostare un'altra modalità di cottura, premere ripetutamente il tasto  finché nell'indicatore appare la modalità di cottura desiderata, ad es. cottura al vapore .




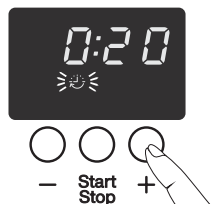
## Impostare la temperatura



- Con i tasti della temperatura + o - impostare la gradazione desiderata.

## Impostare la durata di cottura

Nella visualizzazione durata compaiono 3 zeri e il simbolo  lampeggia.




- Con i tasti per impostare il tempo + o - selezionare la durata desiderata, ad es. 20 minuti.

## Avviare la modalità selezionata



- Premere il tasto *Start/Stop*.

Nella visualizzazione durata appare *Start*, il simbolo  non lampeggia più, mentre i due punti iniziano a lampeggiare.


La temperatura crescente del vano cottura viene visualizzata nell'indicazione modalità di cottura/temperatura.

Se lo sportello non è completamente chiuso, si attiva un segnale acustico dopo l'avvio e nella visualizzazione durata appare *door*.

## Rimuovere le pietanze


La durata di cottura termina con un ciclo di raffreddamento.




Nella visualizzazione durata appare stop. I simboli  e start sono disattivati e i due punti non lampeggiano più.

Durante il ciclo di raffreddamento nell'indicazione modalità di cottura/temperatura viene visualizzata una lineetta in movimento.



- Attendere finché si attiva più volte il segnale acustico, nella visualizzazione durata compaiono 3 zeri e lampeggia il simbolo .

- Estrarre il ripiano di appoggio.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde e le pietanze calde.

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

Si consiglia di usare le presine per rimuovere pietanze calde.

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

- Aprire lo sportello e togliere la pietanza.

- Spegnerne il forno a vapore.

Dopo lo spegnimento si attiva la pompa. Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appaiono tre lineette orizzontali ---.

Finché la temperatura nel vano di cottura è superiore a 45 °C, nell'indicatore modalità di cottura/temperatura viene visualizzato °C. Il forno a vapore si spegne definitivamente solo dopo lo spegnimento di °C.

## Pulire il forno a vapore

- Quando nell'indicazione modalità di cottura/temperatura °C si è spento, pulire e asciugare l'intero forno a vapore dopo ogni uso come descritto nel capitolo "Manutenzione e pulizia".

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

- Chiudere il rubinetto dell'acqua per evitare danni causati da eventuali perdite.

## Durante il funzionamento

### Interrompere il funzionamento


È possibile interrompere il funzionamento in qualsiasi momento, ad es. per inserire altri alimenti nel vano cottura.




- Premere il tasto *Start/Stop*.

Nella visualizzazione durata appare *Stop*. Inizia il ciclo di raffreddamento.



- Attendere finché si attiva più volte il segnale acustico e nella visualizzazione durata lampeggia il simbolo .
- Estrarre il ripiano di appoggio.

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde e le pietanze calde.

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

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

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

- Aprire lo sportello.

### Continuare il funzionamento

- Chiudere lo sportello.
- Inserire nuovamente il ripiano di appoggio.
- Premere il tasto *Start/Stop*.

Il riscaldamento viene riavviato e viene visualizzata la temperatura crescente nel vano cottura.

### Modificare la temperatura / durata di cottura

È possibile modificare la temperatura e la durata di cottura in ogni momento.

- Con il tasto corrispondente + o - impostare il valore desiderato.

### Modificare la modalità di cottura

- Premere il tasto *Start/Stop*.
- Attendere finché è terminato il ciclo di raffreddamento.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata e procedere come descritto nel capitolo "Uso", voce "Norme operative".

## Dispositivi di sicurezza

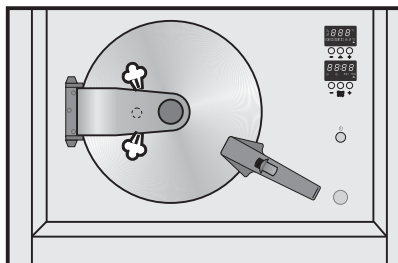
Normalmente il forno a vapore regola automaticamente la pressione e la temperatura. Per eventuali guasti il forno a vapore è dotato di due dispositivi di sicurezza contro l'alta pressione (valvola di sovrappressione e valvola di sicurezza) nonché di un dispositivo di sicurezza contro la temperatura elevata (dispositivo antisurriscaldamento).

La valvola di sicurezza e la valvola di sovrappressione devono essere sostituite ogni 1-2 anni (a seconda della frequenza d'uso).

È vietato apportare modifiche ai dispositivi di sicurezza.

### Valvola di sovrappressione/valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza e la valvola di sovrappressione possono scattare singolarmente, contemporaneamente oppure in sequenza.

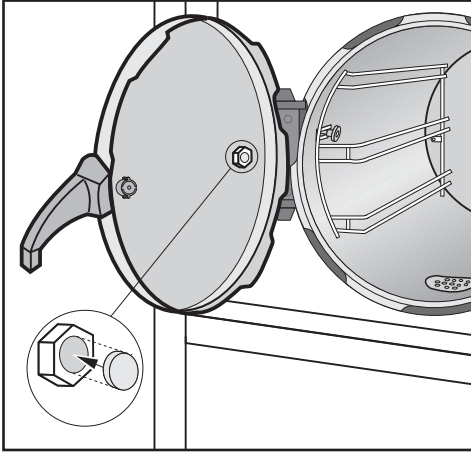


Quando scattano, fuoriesce del vapore sopra e sotto l'incernieratura dello sportello.

- Premere il tasto *Start/Stop*.
- Attendere finché è terminato il ciclo di raffreddamento.
- Aprire lo sportello.

## Dispositivi di sicurezza

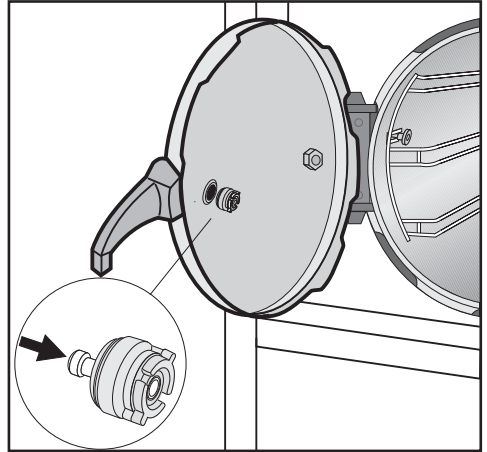
- Controllare dapprima se la valvola di sovrappressione è scattata: il disco in silicone è fuoriuscito dalla **valvola di sovrappressione**.



- Inserire un nuovo disco di silicone (accessori in dotazione) nell'apertura della valvola di sovrappressione sul lato interno dello sportello.

Ora è possibile rimettere in funzione il forno a vapore.

- Se la valvola di sovrappressione non è scattata, sfilare la **valvola di sicurezza** sul lato interno dello sportello.




- Premere di nuovo il perno di metallo della valvola di sicurezza.
- Infilare nuovamente la valvola di sicurezza. Accertarsi che la guarnizione in gomma sia applicata correttamente.

Ora è possibile rimettere in funzione il forno a vapore.

Se la valvola di sovrappressione o la valvola di sicurezza scattano di nuovo rivolgersi al servizio di assistenza.

## Dispositivi di sicurezza

### Dispositivo antisurriscaldamento

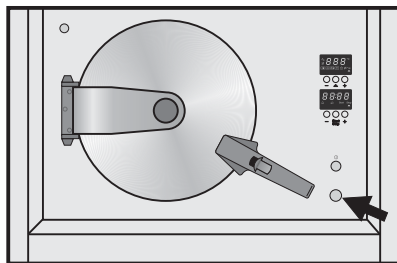
Il dispositivo antisurriscaldamento si trova sotto il tasto On/Off .

Se il dispositivo antisurriscaldamento si attiva in caso di temperature troppo alte nel generatore di vapore, il riscaldamento del forno a vapore si spegne automaticamente. Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura si visualizza *F27* e inizia il ciclo di raffreddamento.

Dopo 1 minuto il ciclo di raffreddamento è terminato e si attiva più volte il segnale acustico. Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura lampeggia brevemente *F27*, poi appaiono tre linee orizzontali - - -. Dopo un po' di tempo nell'indicatore appare *F20*.

- Spegnere il forno a vapore e aprire lo sportello.
- Lasciar raffreddare il forno a vapore per ca. 30 minuti.

Mentre il forno a vapore si raffredda, nell'indicatore si spegne *F20*.



- Rimuovere il coperchio del dispositivo antisurriscaldamento (v. freccia) e premere il dispositivo con un oggetto sottile, ad es. un cacciavite.
- Riposizionare il coperchio.

Ora è possibile rimettere in funzione il forno a vapore.

Se il dispositivo antisurriscaldamento dovesse scattare di nuovo, contattare l'assistenza tecnica.

### Dispositivo di blocco/blocco accensione

Il forno a vapore è dotato di dispositivo di blocco/blocco accensione per evitare che durante il funzionamento le impostazioni vengano modificate o che il forno a vapore si accenda inavvertitamente.

Per utilizzare il dispositivo di blocco/blocco accensione occorre modificare una volta l'impostazione (v. cap. "Impostazioni").


Il **dispositivo di blocco** viene attivato **durante il funzionamento**. Quando il dispositivo di blocco è attivo, è possibile utilizzare il forno a vapore solo parzialmente:

- È possibile solamente abbassare la temperatura proposta e la durata di cottura impostata, ma non aumentarle.
- È possibile spegnere e riaccendere il forno a vapore, ma non selezionare una modalità di cottura.

Il **blocco accensione** viene attivato **quando il forno è pronto per il funzionamento**. Quando il blocco accensione è attivo, è possibile accendere e spegnere il forno a vapore, ma non metterlo in funzione.


### Attivare il dispositivo di blocco/blocco accensione



- Premere il tasto ▲ fino a quando appaiono 3 linee e il simbolo  nell'indicazione modalità di cottura/temperatura.




- Premere il tasto temperatura + per attivare il dispositivo di blocco/blocco accensione.

Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare 0-0 e il simbolo  lampeggia.

Per effettuare un'impostazione con il dispositivo di blocco/blocco accensione attivato, nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare 0-0.

### Disattivare il dispositivo di blocco/blocco accensione

- Premere il tasto ▲ fino a quando 0-0 e il simbolo  appaiono nell'indicazione modalità di cottura/temperatura.
- Premere il tasto temperatura - per disattivare il dispositivo di blocco/blocco accensione.

# Nozioni pratiche e importanti

---

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

## Gli attributi salienti della cottura al vapore

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

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

## Recipienti di cottura

### Recipiente di cottura

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

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

### Stoviglie proprie

È possibile utilizzare stoviglie proprie. Fare attenzione a:

- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e a temperature fino a 120 °C. Se si desiderano utilizzare stoviglie in plastica, informarsi presso il produttore se sono adatte o meno.
- Le stoviglie spesse, ad es. in porcellana, ceramica o terracotta, sono poco indicate per la cottura a vapore. Le pareti spesse sono cattive conduttrici di calore e aumentano notevolmente la durata di cottura indicata nelle tabelle.
- Sistemare le stoviglie sulla placca di appoggio.
- Le stoviglie non devono toccare le pareti del vano cottura, affinché il vapore possa circolare liberamente fra le pietanze.

### Ripiano



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

### Alimenti surgelati

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




## Temperatura

Nel forno a vapore con modalità di cottura al vapore a pressione  si raggiungono al massimo 120 °C. A questa temperatura è possibile cuocere alimenti resistenti alla pressione. Cuocere gli alimenti sensibili alla pressione con cottura al vapore  a 100 °C.

Alcuni alimenti molto delicati, come ad es. le bacche, devono essere cotti con una temperatura inferiore a 100 °C per evitare che scoppino. Le relative istruzioni sono contenute nei rispettivi capitoli.

## Durata di cottura

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


Con la modalità Cottura al vapore con pressione  la durata di cottura abituale si riduce all'incirca della metà.

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

I tempi indicati nelle tabelle sono indicativi. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario, è possibile prolungare la cottura.

## Cottura con liquidi

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

Con la modalità cottura al vapore con pressione  a 120 °C, durante la fase di raffreddamento, nel vano di cottura si generano correnti d'aria. Queste correnti possono far traboccare in parte gli alimenti dal recipiente e sporcare quindi il vano cottura. Ciò accade soprattutto quando si cuociono cibi in un liquido (minestre, piatti unici, cavolo nero, ecc.) e alimenti di consistenza pastosa, ad es. purea di mele.

Se si cuociono questi alimenti, coprire il recipiente di cottura con la placca di appoggio oppure con un coperchio (v. capitolo "Accessori acquistabili"). Inserire sempre i recipienti di cottura con il coperchio tra le asticelle delle griglie di supporto per evitare che cadano.

## Ricette proprie

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

# Cottura al vapore

---

## Verdura

### Alimenti freschi

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

### Alimenti surgelati

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

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

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

### Recipienti di cottura

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

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

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

## Ripiano

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

### Durata di cottura

Come per le cotture tradizionali, la durata di cottura dipende dalle dimensioni della pietanza e dal grado di cottura desiderato. Esempio:

patate non farinose, tagliate in quarti:  
ca. 17 minuti

patate non farinose, tagliate a metà:  
ca. 20 minuti

### Impostazioni

Cottura al vapore con pressione 

Temperatura: 120 °C

oppure



Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

## Cottura al vapore

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi per la verdura fresca. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Verdura	⌚ [min]	
		
carciofi	12-14	32-38
cavolfiore, intero	-	27-28
cavolfiore, rosette	2	8
fagiolini, verdi	2	10-12
broccoli, rosette	-	3-4
carote, intere	3	7-8
carote, a metà	3	6-7
carote, tagliate	1	4
indivia, a metà	-	4-5
cavolo cinese, tagliato	1	3
piselli	-	3
finocchi, a metà	4-5	10-12
finocchi, a listarelle	2	4-5
cavolo riccio, a pezzetti	4-6	23-26
patate non farinose, pelate		
interi	-	27-29
a metà	9	21-22
in quarti	6	16-18
patate prevalentemente non farinose, pelate		
interi	-	25-27
a metà	7	19-21
in quarti	5	17-18
patate farinose, pelate		
interi	-	26-28
a metà	7	19-20
in quarti	5	15-16
cavolo a rapa a listarelle	2	6-7
zucca a dadini	-	2-4
pannocchie di mais	15	30-35
bietole, tagliate	-	2-3

# Cottura al vapore

Verdura	🕒 [min]	
	👤	👥
peperoni, a dadini o a listarelle	-	2
patate lesse, non farinose	-	30-32
funghi	-	2
porro, tagliato finemente	1	4-5
porro, gambo a metà	-	6
cavolo romanesco, intero	-	22-25
cavolo romanesco, rosette	2	5-7
cavolini di Bruxelles	3-4	10-12
bietole rosse, intere	24-26	53-57
cavolo rosso, tagliato	4	23-26
scorzoneria, intera, grossa	3-4	9-10
sedano rapa a listarelle	2	6-7
asparagi verdi	-	7
asparagi, bianchi, grossi	-	9-10
carote eduli, tagliate	1	6
spinaci	-	1-2
cavolo a punta, tagliato	2-3	10-11
sedano, tagliato	1-2	4-5
navone, tagliato	2-3	6-7
cavolo, tagliato	2	12
verza, tagliata	2	10-11
zucchine, a fette	-	2-3
piselli mangiatutto	-	5-7

🕒 Durata cottura

## Carne

### Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

### Alimenti surgelati

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


### Operazioni preliminari

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


### Durata cottura

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

## Suggerimenti


- Se i cibi devono conservare **sapore e aroma**, utilizzare un recipiente di cottura forato. Introdurre sotto il recipiente un altro contenitore non forato per raccogliere il succo derivante dalla cottura. Con il succo si potrà preparare una salsina oppure congelarlo per usarlo al momento opportuno.
- Per preparare un **brodo saporito** si consiglia di usare gallina da brodo e manzo: garretto, punta di petto, controfiletto e ossi. Mettere in un recipiente la carne, le verdure da brodo e acqua fredda. Più prolungata è la durata di cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.
- Se la carne viene cotta **con aggiunta di liquidi**, durante la cottura con la modalità Cottura al vapore con pressione  attenersi alle quantità indicate nella ricetta. Se la quantità supera quella indicata il liquido potrebbe traboccare. Se necessario, aumentare la quantità di liquido solo al termine della cottura, ad es. aggiungendo del brodo.

## Impostazioni

Cottura al vapore con pressione 

Temperatura: 120 °C

oppure

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

## Cottura al vapore


I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Carne	🕒 [min]	
	👆👇	☺
ossobuco di manzo, coperto con acqua	45–50	110–120
stinco	75–80	135–140
filetto di pollo	–	8–10
ossobuco	58–63	105–115
costole, coperte con acqua	38–43	110–120
vitello, trinciata	–	3–4
costolette affumicate	3–4	6–8
agnello, spezzatino	6–8	12–16
tacchino	30	60–70
involtini di tacchino	–	12–15
scaloppina di tacchino	–	4–6
piancostato, coperto con acqua	50–55	130–140
manzo, spezzatino	30–35	105–115
gallina da brodo, coperta con acqua	40	80–90
punta di scamone lessato	45–50	110–120

🕒 Durata cottura


## Insaccati

### Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata: v. tabella

Insaccati	 [min]
salsiccia scottata	6–8
salsiccia	6–8
salsiccia bianca	6–8

 Durata cottura

## Pesce

### Alimenti freschi

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

### Alimenti surgelati

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

### Operazioni preliminari

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

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

### Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

### Ripiano

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

# Cottura al vapore

---

## Temperatura

### 85–90 °C

Cottura delicata di pesci delicati come la sogliola.

### 100 °C

Cottura di tipi di pesce dalla polpa compatta, quali nasello e salmone. Cottura di pesci in salsa o in brodo.

## Durata cottura

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

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

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

## Suggerimenti

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

## Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella



## Cottura al vapore

I tempi indicati nelle tabelle sono indicativi per il pesce fresco. All'inizio si consiglia di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario, è possibile prolungare la cottura.

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
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 scorpena	100	6-8
filetto di eglefino	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 di cottura

# Cottura al vapore

---

## Crostacei

### Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei prima di cuocerli.

Sgusciarli, eliminare le interiora e lavarli.

### Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

### Durata cottura

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



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

### Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

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

 Temperatura,  durata di cottura

## Molluschi

### Alimenti freschi



Pericolo di intossicazione a causa di molluschi avariati.

I molluschi avariati possono causare gravi intossicazioni alimentari.

Utilizzare solo cozze completamente chiuse.

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

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

### Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

### Durata cottura

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

### Impostazioni

Cottura al 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 veraci	90	4

Temperatura, durata di cottura

# Cottura al 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. Il rapporto tra riso e liquido di cottura è pertanto diverso.

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

### Impostazioni

Cottura al vapore con pressione 



temperatura: 120 °C

oppure

cottura al vapore 

temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

	Rapporto riso : liquido di cottura	🕒 [min]	
			
riso basmati	1 : 1,5	7	15
riso parboiled	1 : 1,5	11	23–25
riso a chicchi tondi		11	
riso con latte	1 : 2,5		30
risotto	1 : 2,5		18–19
riso integrale	1 : 1,5	13	26–29
riso selvatico	1 : 1,5	13	26–29

🕒 Durata cottura

## Pasta

### Pasta industriale

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


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

### Alimenti freschi

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


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

### Impostazioni

Cottura al vapore con pressione 



temperatura: 120 °C

oppure

cottura al vapore 

temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

⌚ Durata cottura

# Cottura al vapore

---

## Canederli

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


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

## Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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


 Durata cottura

## Cereali

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

I cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

### Impostazioni

Cottura al vapore con pressione 

temperatura: 120 °C

oppure

cottura al vapore 

temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

	Rapporto cereali : liquido di cottura	🕒 [min]	
			
amaranto	1 : 1,5	8	15–17
bulgur	1 : 1,5	4	9
grano verde, intero	1 : 1	4	18–20
grano verde, sminuz- zato	1 : 1	9	7
avena, intera	1 : 1	9	18
avena, sminuzzata	1 : 1	4	7
miglio	1 : 1,5	–	10
polenta	1 : 3	–	10
quinoa	1 : 1,5	7	15
segale, intera	1 : 1	18	35
segale, sminuzzata	1 : 1	5	10
grano, intero	1 : 1	15	30
grano, sminuzzato	1 : 1	4	8

🕒 Durata cottura

# Cottura al 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 coperti con acqua.

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

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

## Impostazioni

Cottura al vapore con pressione 



temperatura: 120 °C

oppure

cottura al vapore 

temperatura: 100 °C



Durata di cottura: v. tabella

Messi a mollo		
	🕒 [min]	
		
<b>Fagioli</b>		
fagioli kidney	7	55–65
fagioli rossi (fagioli azuki)	3	20–25
fagioli neri	7	55–60
fagioli borlotti	7	55–65
fagioli bianchi	7	34–36
<b>Piselli</b>		
piselli gialli	11	40–50
piselli verdi, sbucciati	9	27

🕒 Durata cottura



## Cottura al vapore

Non messi a mollo			
	Rapporto legumi : liquido di cottura	⌚ [min]	
			
<b>Fagioli</b>			
fagioli kidney	1 : 3	–	130–140
fagioli rossi (fagioli azuki)	1 : 3	–	95–105
fagioli neri	1 : 3	15–16	100–120
fagioli borlotti	1 : 3	–	115–135
fagioli bianchi	1 : 3	–	80–90
<b>Lenticchie</b>			
lenticchie scure	1 : 2	–	13–14
lenticchie rosse	1 : 2	–	7
<b>Piselli</b>			
piselli gialli	1 : 3	–	110–130
piselli verdi, sbucciati	1 : 3	–	60–70

⌚ Durata cottura

# Cottura al vapore

---

## Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

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


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

### Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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


 Durata cottura

## Frutta

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


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

## Impostazioni

Cottura al vapore con pressione 



temperatura: 120 °C

oppure

cottura al vapore 

temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

	🕒 [min.]	
		
mele, a pezzetti	–	1–3
pere, a pezzetti	–	1–3
ciliegie	–	2–4
prugne	–	1–2
nettarine/pesche, a pezzetti	–	1–2
susine	–	1–3
cotogne, tagliate a dadini	3–4	6–8
rabarbaro, a pezzetti	–	1–2
uva spina	–	2–3

🕒 Durata di cottura

# Cottura al vapore

## Cottura menù

La cottura di un intero menù prevede di cuocere diversi alimenti, con diversi tempi di cottura, contemporaneamente in modo che siano pronti alla stessa ora. Ad esempio filetto di scorfano con riso e broccoli. Gli alimenti vanno introdotti a seguire, cominciando da quello che ha il tempo di cottura più lungo, in modo che siano tutti pronti per l'ora prevista.

## Ripiano

Inserire gli alimenti che gocciolano (ad es. il pesce) o che possono colorare gli altri (ad es. le rape rosse) direttamente sopra la placca di appoggio. Così si evita che trasmettano sapore e colore gocciolando sull'alimento sottostante.

## Temperatura

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

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

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

## Durata cottura

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

## Esempio

Riso	20 minuti
Filetto di scorpena	6 minuti
Broccoli	4 minuti


20 minuti meno 6 minuti = 14 minuti  
(prima durata di cottura: riso)

6 minuti meno 4 minuti = 2 minuti (seconda durata di cottura: filetto di scorpena)

Resto = 4 minuti (terza durata di cottura: broccoli)

Durate di cottura	20 min. per il riso		
		6 min. per il filetto di scorpena	
			4 min. per i broccoli
Impostazione	14 min.	2 min.	4 min.

## Cuocere un menù

- Impostare la cottura al vapore  a 100 °C.
- Introdurre nel vano cottura prima il riso.
- Impostare la 1a durata di cottura, quindi 14 minuti.
- Quando i 14 minuti sono passati, introdurre il filetto di scorpena nel forno a vapore.
- Impostare la 2a durata di cottura, quindi 2 minuti.
- Quando i 2 minuti sono passati, introdurre i broccoli nel forno a vapore.
- Impostare la 3a durata di cottura, quindi 4 minuti.

# Usi speciali

---

## Riscaldare

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

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

## Recipienti di cottura

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

## Durata

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

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

## Suggerimenti

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

## Riscaldare gli alimenti

- Coprire gli alimenti con un piatto, una pellicola resistente al vapore o alle temperature (fino a 100 °C) o con un coperchio.
- Mettere il piatto sulla placca di appoggio.

## Impostazioni

Riscaldare 

Durata: v. tabella


<b>Alimenti</b>	🕒 [min.]
<b>Verdura</b>	
carote cavolfiore cavolo rapa fagioli	3-4
<b>Contorni</b>	
pasta riso patate, tagliate a metà per il lungo canederli	4-5
<b>Carne e pollame</b>	
arrosto a fette, spesso 1,5 cm arrotolati, tagliati a fette spezzatino spezzatino di agnello polpette in salsa di capperi cotoletta di pollo cotoletta di tacchino	5-6
<b>Pesce</b>	
Filetto di pesce, spesso 2-3 cm	3-4
<b>Piatti unici</b>	
spaghetti al pomodoro	4-5
arrosto di maiale, patate, verdura	5-6
peperoni ripieni (a metà), riso	5-6
trinciata di pollo, riso	5-6
zuppa di verdura	4-5
crema	4-5
brodo	4-5
stufato	5-6

🕒 Durata

# Usi speciali

## Scongelare

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

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

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

## Temperatura

La temperatura ottimale per scongelare è di 60 °C.

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

## Operazioni preliminari e successive

Per lo scongelamento, rimuovere eventualmente l'imballaggio.

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

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

## Recipienti di cottura

I surgelati che formano liquido, ad es. pollame, vanno sistemati in un recipiente di cottura forato con sotto la placca di appoggio. In tal modo i surgelati non rimangono nel liquido che si forma.

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

## Suggerimenti

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

## Impostazioni

Scongelare 

Temperatura: v. tabella

Durata di scongelamento: v. tabella

Tempo di compensazione: v. tabella



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

<b>Surgelati</b>	<b>Quantità</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒 [min]</b>	<b>⌚ [min]</b>
<b>Latticini</b>				
Formaggio a fette	125 g	60	15	10
Ricotta (quark)	250 g	60	20-25	10-15
Panna	250 g	60	20-25	10-15
Formaggio a pasta molle	100 g	60	15	10-15
<b>Frutta</b>				
Purea di mele	250 g	60	20-25	10-15
Mele, a pezzi	250 g	60	20-25	10-15
Albicocche	500 g	60	25-28	15-20
Fragole	300 g	60	8-10	10-12
Lamponi/ribes	300 g	60	8	10-12
Ciliegie	150 g	60	15	10-15
Pesche	500 g	60	25-28	15-20
Prugne	250 g	60	20-25	10-15
Uva spina	250 g	60	20-22	10-15
<b>Verdura</b>				
congelata in blocco	300 g	60	20-25	10-15
<b>Pesce</b>				
Filetti di pesce	400 g	60	15	10-15
Trote	500 g	60	15-18	10-15
Astice	300 g	60	25-30	10-15
Granchi	300 g	60	4-6	5
<b>Piatti pronti</b>				
Carne, verdura, contorni/ piatti unici/zuppe	480 g	60	20-25	10-15
<b>Carne</b>				
Arrosto a fette	125-150 g l'una	60	8-10	15-20

## Usi speciali

<b>Surgelati</b>	<b>Quantità</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒 [min]</b>	<b>⌚ [min]</b>
Carne macinata	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
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	500 g	50	30–40	10–15
Sella di capriolo	1000 g	50	40–50	10–15
Fettine/costolette/salsicce	800 g	60	25–35	15–20
<b>Pollame</b>				
Pollo	1000 g	60	40	15–20
Cosce di pollo	150 g	60	20–25	10–15
Cotoletta di pollo	500 g	60	25–30	10–15
Cosce di tacchino	500 g	60	40–45	10–15
<b>Pasticcini</b>				
Dolci di pasta sfoglia/pasta lievitata	–	60	10–12	10–15
Dolci e torte di pasta soffice	400 g	60	15	10–15
<b>Pane/panini</b>				
Panini	–	60	30	2
Pane scuro a fette	250 g	60	40	15
Pane integrale a fette	250 g	60	65	15
Pane bianco a fette	150 g	60	30	20


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

## Sterilizzare

 Pericolo di ferirsi con schegge di vetro

Se durante la sterilizzazione si seleziona una temperatura troppo alta o la modalità di cottura errata, il vetro potrebbe scoppiare.

Durante la sterilizzazione, non selezionare temperature superiori ai 95 °C (nei luoghi situati a più di 1000 m sopra il livello del mare non superiori a 90 °C).

Per sterilizzare utilizzare solo la modalità Cottura al vapore .

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

## Vasetti

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

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

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

## Frutta

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

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

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

## Verdura

Lavate, pulite e tagliate a pezzi la verdura.

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

## Usi speciali

---

### Quantità

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

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

### Carne e salsicce

Arrostire o cuocere la carne non ultimando del tutto la cottura. Disporre la carne nei vasetti e versarvi il fondo di cottura, diluito con acqua o brodo di cottura. Fare attenzione che il bordo del vasetto sia pulito e privo di grasso.

Riempire i vasetti solo fino a metà, dato che la massa di carne si alza durante la sterilizzazione.

### Consigli

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

### Sterilizzare gli alimenti

- Inserire un recipiente forato nel ripiano più in basso.
- Sistemare i vasetti nel recipiente di cottura. I vasetti non devono toccarsi l'un l'altro.

### Impostazioni

Cottura al vapore 

temperatura: v. tabella

durata di sterilizzazione: v. tabella

## Usi speciali

Alimento	🌡️ [°C]	🕒* [min.]
<b>Frutti rossi</b>		
ribes	80	50
uva spina	80	55
mirtilli rossi	80	55
<b>Frutta a nocciolo</b>		
ciliegie	85	55
prugne	85	55
susine	85	55
pesche	85	55
prugne regina Claudia	85	55
<b>Pomacee</b>		
mele	90	50
purea di mele	90	65
mele cotogne	90	65
<b>Verdura</b>		
cetrioli	90	55
<b>Carne</b>		
precotta	90	90
arrostita	90	90

🌡️ Temperatura, 🕒 tempo di sterilizzazione

\* Le durate di 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.

## Usi speciali

### Estrarre succhi

Con il forno a vapore è possibile estrarre il succo dalla frutta polposa, mediamente dura e dura.

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

### Operazioni preliminari

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

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

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

### Consigli

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

### Estrarre succhi di frutta

- Mettete la frutta preparata in un recipiente di cottura forato.
- Per raccogliere il succo, introdurre al di sotto un recipiente non forato.

### Impostazioni

Cottura al vapore con pressione 



temperatura: 120 °C

oppure

cottura al vapore 

temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

	⌚ [min.]	
		
<b>Frutta morbida</b>		
ad es. frutti rossi	–	40–70
<b>Frutta mediamente dura</b>		
ad es. mele, pere	30–45	–
<b>Frutta dura</b>		
ad es. cotogne, pere	40–50	–

⌚ Durata

### Preparare yogurt

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

- Mescolare 100 g di yogurt con 1 litro di latte oppure aggiungere al latte i fermenti per lo yogurt secondo le istruzioni sulla confezione.
- Versare il latte preparato in vasetti e chiuderli.
- Mettere i vasetti in un recipiente di cottura forato. I vasetti non devono toccarsi l'un l'altro.
- Al termine del tempo di preparazione, mettere subito i vasetti in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

### Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: 5:00 ore

### Cause possibili per risultati scarsi

#### Lo yogurt non è denso:

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

#### Si è depositato del liquido:

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

#### Lo yogurt è granuloso:

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

## Usi speciali

---

### Far lievitare la pasta

- Preparare l'impasto secondo la ricetta.
- Coprire la terrina con la pasta e sistemarla sulla placca di appoggio.

### Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: in base alla ricetta

### Stemperare gelatina

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

### Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata: 1 minuto

### Fondere cioccolato

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

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

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

### Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 65 °C


Durata: 20 minuti




## Pelare alimenti

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

## Impostazioni

Cottura al vapore   
 temperatura: 100 °C  
 durata: v. tabella


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

 Durata

## Sterilizzazione delle mele

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

## Impostazioni

Cottura al vapore   
 Temperatura: 50 °C  
 Durata: 5 minuti

## Usi speciali

---

### Sbollentare

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

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

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

### Impostazioni

Cottura al vapore 

Temperatura: 100 °C


Durata: 1 minuto

### Rosolare cipolle

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

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

### Impostazioni

Cottura al vapore 

temperatura: 120 °C

durata rosolatura: 2 minuti

oppure

Cottura al vapore 

temperatura: 100 °C

durata rosolatura: 4 minuti


### Igienizzare stoviglie

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

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

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


#### Impostazioni

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

### Riscaldare salviette umide

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


#### Impostazioni

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

### Sciogliere il miele

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

#### Impostazioni

Cottura al vapore   
Temperatura: 60 °C  
Durata: 90 minuti (indipendentemente dalla grandezza del vasetto o della quantità di miele)

## Usi speciali

---

### Preparare uova sbattute

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


### Impostazioni

Cottura al vapore 

temperatura: 120 °C

durata: 2 minuti

oppure

Cottura al vapore 

temperatura: 100 °C

durata di cottura: 4 minuti

## Modificare e memorizzare le impostazioni

Alla consegna, sono predisposte le impostazioni del forno a vapore (v. “Le diverse impostazioni”).

Si può modificare un'impostazione cambiando lo stato.



- Selezionare con il tasto ▲ le impostazioni '≡'.
- Premere il tasto temperatura + fino a quando appare l'impostazione desiderata nell'indicazione modalità di cottura/temperatura, ad es. P 1.



- Premere il tasto del tempo + fino a quando appare lo stato desiderato nella visualizzazione durata, ad es. 5 2
- Premere il tasto ▲.

La nuova impostazione viene memorizzata.

Ora è possibile spegnere o utilizzare il forno a vapore come di consueto.

# Impostazioni

## Le diverse impostazioni




Impostazione	Stato*
<b>P 1</b> Volume segnale acustico	S 0 off S 1 molto basso S 2 basso S 3 medio <b>S 4 alto</b>
<b>P 2</b> Durata segnale acustico al termine di una procedura	S 0 suono singolo <b>S 1 suono intervallato breve</b> S 2 suono intervallato lungo (5 min.)
<b>P 3</b> Dispositivo di blocco blocco accensione	<b>S 0 non consentito</b> S 1 consentito
<b>P 4</b> Modalità di cottura visualizzata dopo l'accensione	<b>S 0 Cottura al vapore a pressione</b> S 1 Cottura al vapore S 2 Riscaldare S 3 Scongellare S 4 Ultima modalità di cottura selezionata
<b>P 5</b> Durezza dell'acqua	S 1 dolce S 2 medio S 3 dura <b>S 4 molto dura</b>
<b>P 6</b> Collocazione	<b>S 0 sotto 1000 m</b> S 1 oltre 1000 m
<b>P 7</b> Modifica temperatura	<b>S 0 a scatti di 5°</b> S 1 a scatti di 1°**
<b>P 8</b> Modalità dimostrazione e impostazione alla consegna	S 0 Modalità dimostrazione attiva <b>S 1 Modalità dimostrazione non attiva</b> S 9 Ripristino delle impostazioni di serie



\* Lo stato impostato di serie è indicato in **grassetto**.

\*\*La fase di riscaldamento viene comunque visualizzata a scatti di 5°.

# Dati per gli istituti di controllo

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


Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]		 ** [°C]	 [min]
Aggiunta di vapore					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1	300	2	100	3
Distribuzione del vapore					
Broccoli (8.2)	1x DGGL 1	max.	2	100	3
Capacità apparecchio					
Piselli (8.3)	2x DGGL 1	risp. 600	2, 3	100	**

 Ripiano/i,  temperatura,  durata di cottura

\* Immettere la pietanza test nel vano di cottura freddo (prima dell'inizio della fase di riscaldamento).


\*\* Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85 °C.

## Manutenzione e pulizia

 Pericolo di ferirsi con le superfici calde.

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

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

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

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

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

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

Eliminare subito i residui di prodotti per la pulizia.

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

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

Le superfici potrebbero cambiare colore o alterarsi.

Rimuovere subito eventuali residui di sporco.

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

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



### Detergenti non idonei

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

- prodotti contenenti soda, ammoniacca, acidi o cloro;
- prodotti decalcificanti;
- prodotti abrasivi (ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietre di pulizia);
- prodotti contenenti diluenti;
- prodotti per pulire l'acciaio inossidabile;
- detersivo per lavastoviglie;
- detergenti per vetro;
- prodotti per piani cottura in vetroceramica;
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi);
- gomme cancella-sporco;
- raschietti affilati;
- lana d'acciaio;
- pagliette in acciaio;
- pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici;
- detergenti e spray per forno.

### Pulire il pannello frontale e il corpo del forno a vapore

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

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

# Manutenzione e pulizia

---

## Pulire il vano cottura e piano di appoggio

L'acqua molto calcarea e minerale può causare la formazione di depositi calcarei e alterazioni di colore sulle pareti del vano cottura e sul piano d'appoggio.

Pulire e asciugare il vano cottura, la parte interna dello sportello e il piano d'appoggio dopo ogni utilizzo.

- Rimuovere:
  - la condensa con una spugna o un panno spugna
  - i residui di grasso con una spugna pulita, detersivo per piatti e acqua calda
  - i depositi di calcare con l'aceto
  - le alterazioni di colore con un prodotto decalcificante a base di limone
- Dopo aver pulito sciacquare con acqua pulita fino a rimuovere tutti i residui di detergente.
- Infine asciugare le superfici con un panno.

## Pulire gli accessori

Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

## Pulire i recipienti di cottura, la placca di appoggio e il filtro sul fondo del vano cottura

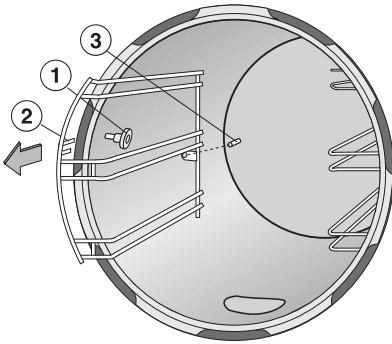
- Dopo ogni utilizzo, lavare e asciugare i recipienti di cottura, la placca di appoggio e il filtro sul fondo.
- Rimuovere le alterazioni di colore bluastro dei recipienti di cottura con l'aceto e risciacquarli con acqua.
- Dopo aver utilizzato un detersivo, sciacquare a fondo con acqua corrente i recipienti di cottura e il filtro del vano cottura.

## Griglie di supporto

### Pulire le griglie di supporto

- Pulire le griglie di supporto in lavastoviglie o con un panno spugna, detergente per piatti e acqua calda.
- Rimuovere le alterazioni di colore dei recipienti di cottura con l'aceto e risciacquarli con acqua.

### Estrarre le griglie di supporto



- Svitare le viti di fissaggio ① fino a quando è possibile estrarre le griglie di supporto in avanti. Non è possibile svitare completamente le viti.

### Inserire le griglie di supporto

- Appoggiare le griglie di supporto con la guida ② (centrale anteriore) sulle viti di fissaggio ancora non avvitate.
- Infilare le asole delle griglie di supporto (centrale posteriore) nei perni ③ sulla parete posteriore del vano cottura.
- Riavvitare bene le viti di fissaggio ①.

# Manutenzione e pulizia

## Guarnizione sportello/valvola di sicurezza

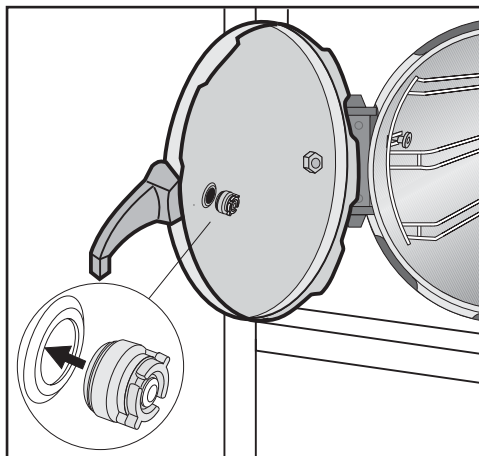
In base alla frequenza d'uso sostituire ogni anno oppure ogni 2 anni la guarnizione dello sportello e la valvola di sicurezza. La guarnizione e la valvola di sicurezza sono disponibili come accessorio acquistabile (v. capitolo "Accessori acquistabili").

### Pulire la guarnizione dello sportello

- Pulire la guarnizione dello sportello dopo ogni utilizzo. Non lavarla mai in lavastoviglie, ma solo a mano con una spugna pulita, detersivo per i piatti e acqua calda.
- Asciugare poi la guarnizione dello sportello con un panno morbido.

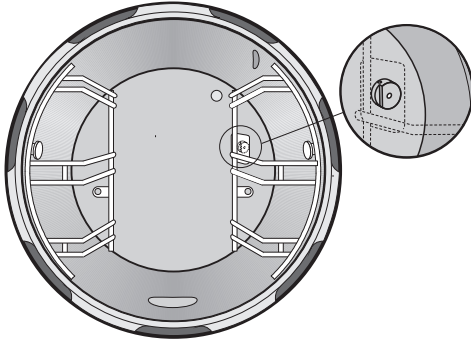
## Sostituire la valvola di sicurezza

- Aprire lo sportello.
- Smontare la valvola di sicurezza situata sulla parte interna dello sportello.



- Inserire la nuova valvola di sicurezza. Accertarsi che la guarnizione in gomma sia applicata correttamente.

## Ugello dell'acqua



Durante la fase di raffreddamento viene spruzzata acqua all'interno del vano cottura attraverso l'apposito ugello posto dietro la lamiera di rimbalzo della griglia di supporto destra. In seguito a un uso prolungato l'ugello può sporcarsi e calcificarsi.

Quando viene visualizzata l'indicazione di anomalia *F13*, l'ugello deve essere decalcificato.

### Decalcificare l'ugello dell'acqua

**⚠** Pericolo di ferirsi con le superfici calde e il vapore caldo.


Quando si apre lo sportello fuoriesce vapore molto caldo. Le pareti del vano cottura, gli alimenti e gli accessori sono molto caldi.

Aprire lo sportello con cautela. Usare delle presine per rimuovere le pietanze calde e per intervenire all'interno del vano cottura caldo.

- Attendere finché si attiva più volte il segnale acustico. Aprire lo sportello e togliere la pietanza.
- Far raffreddare il forno a vapore a sportello aperto.

- Estrarre le griglie di supporto (v. capitolo "Manutenzione e pulizia", voce "Griglie di supporto").
- Estrarre l'ugello.
- Decalcificare l'ugello con il decalcificante Miele o un decalcificante convenzionale.
- Dopo la decalcificazione sciacquare l'ugello sotto l'acqua corrente.

Prima di reinserire l'ugello occorre sciacquare brevemente anche le condutture dell'acqua del forno a vapore.


- Chiudere lo sportello, accendere il forno a vapore e impostare la modalità di cottura al vapore  100 °C.
- Impostare la durata di 1 minuto e premere il tasto *Start/Stop*.
- Quando il ciclo di raffreddamento è terminato, aprire lo sportello e reinserire l'ugello e le griglie di supporto.

Ora è possibile rimettere in funzione il forno a vapore.

Se riappare l'indicazione di anomalia *F13*, nonostante sia già stato decalcificato l'ugello, contattare il servizio di assistenza.


# Manutenzione e pulizia

## Decalcificare il forno a vapore

 Danni dovuti a un prodotto decalcificante non adatto.


Il generatore di vapore si danneggia se viene utilizzato un prodotto decalcificante non adatto.

Per decalcificare, utilizzare solo il decalcificante Miele (v. capitolo “Panoramica”, voce “Accessori in dotazione”).

 Pericolo di ferirsi a causa di fumi corrosive.

Se il procedimento di decalcificazione viene effettuato con il vano cottura caldo si generano fumi corrosivi.

Decalcificare il forno a vapore solo se il vano cottura è freddo.

 Pericolo di ferirsi a causa di liquido corrosivo.

Il decalcificante può avere effetti corrosivi.

Evitare il contatto con la pelle o l'inhalazione dei vapori. In caso di contatto, risciacquare abbondantemente con acqua pulita e rivolgersi al medico in caso di ustioni.

Conservare il decalcificante fuori della portata dei bambini.

Tenere sempre ben chiusa la bottiglia del decalcificante.

La soluzione decalcificante contiene acido.

Se la soluzione decalcificante giunge sul metallo c'è il rischio di formazione di macchie.

Rimuovere subito con un panno la soluzione decalcificante.

Dopo un determinato tempo di utilizzo il forno a vapore deve essere decalcificato. Al momento della decalcificazione, nell'indicazione modalità di cottura/temperatura viene visualizzato il numero dei procedimenti di cottura rimanenti.

Dopo l'ultima cottura il forno a vapore viene bloccato.

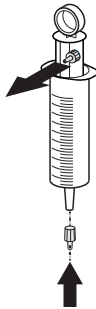
Si consiglia di decalcificare il forno a vapore prima che venga bloccato.

Il procedimento di decalcificazione può essere interrotto solo spegnendo il forno a vapore. Se il forno a vapore viene riacceso dopo aver interrotto il procedimento di decalcificazione, il risciacquo viene eseguito automaticamente (v. capitolo “Cosa fare se ...?”, voce “Segnalazioni sulle spie/sul display”).

## Decalcificare il forno a vapore

Per decalcificare il forno a vapore sono necessari:

- la siringa dosatrice in dotazione
  - il decalcificante Miele
  - un recipiente resistente all'acido, ad es. di vetro o di porcellana
- Attendere che il forno a vapore e il vano cottura si siano raffreddati.
  - Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.



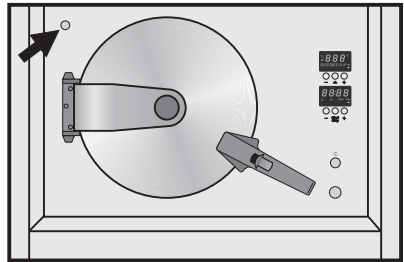
- Estrarre il piccolo perno dal pistoncino della siringa dosatrice e applicarlo sul beccuccio.
- Chiudere lo sportello e accendere il forno a vapore.

Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appaiono il simbolo  $\mathcal{S}$ , la modalità decalcificare  $\mathcal{S}$  e il numero dei procedimenti di cottura rimanenti.

- Premere il tasto *Start/Stop*.

Nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare il simbolo  $E \square$ , a sinistra il simbolo  $\mathcal{S}$  e la modalità decalcificare  $\mathcal{S}$ .

La pompa del forno a vapore si attiva. Al termine del procedimento di scarico, nell'indicazione modalità di cottura/temperatura lampeggia  $E 1$ .



- Rimuovere il cappuccio dal foro di riempimento per il decalcificante (vedi freccia).
- Riempire la siringa acqua. Inserire la siringa nel foro in alto sul frontale dell'apparecchio e iniettare lentamente e uniformemente una siringa intera d'acqua. Accertarsi che la siringa sia sempre diritta.
- Versare 300 ml di decalcificante nel recipiente resistente all'acido.
- Riempire la siringa con il decalcificante dal recipiente e iniettare 1 siringa nel foro di riempimento.
- Riempire con acqua la siringa e iniettare due siringhe nel foro di riempimento.

## Manutenzione e pulizia

Dopo un po' di tempo, si attiva un segnale acustico e *E 2* compare nell'indicazione modalità di cottura/temperatura. Viene preparato il procedimento di decalcificazione.

Se il segnale non si attiva, non immettere in nessun caso più acqua. Aspettare 5 minuti. Se il segnale continua a non attivarsi, spegnere il forno a vapore e riaccenderlo. Se dopo la riaccensione nelle indicazioni compare una segnalazione, v. capitolo "Cosa fare se ...").


Quando la preparazione è terminata si attiva un segnale e *E 3* appare nell'indicazione modalità di cottura/temperatura.

- Riempire una siringa con il decalcificante dal recipiente e iniettare 2 siringhe nel foro di riempimento.
- Riempire con acqua la siringa e iniettare due siringhe nel foro di riempimento.

Si attiva un segnale e *E 4* appare nell'indicazione modalità di cottura/temperatura. Nella visualizzazione durata appare il tempo di decalcificazione di 30 minuti. Non è possibile modificare questo tempo.

Il procedimento di decalcificazione viene avviato. I procedimenti di scarico e di risciacquo al termine del procedimento di decalcificazione vengono rispettivamente visualizzati con le indicazioni da *E 5* a *E 7*.

Se il procedimento di decalcificazione è terminato, si attiva un segnale e *E 8* appare nell'indicazione modalità di cottura/temperatura.

Nella visualizzazione durata compaiono 3 zeri e il simbolo  lampeggia.

- Estrarre il ripiano di appoggio.
- Aprire lo sportello.
- Spegnere il forno a vapore.
- Pulire il vano di cottura con acqua e detersivo per piatti oppure acqua e aceto.
- Asciugare quindi il vano cottura e la parte interna dello sportello.
- Asciugare il foro di riempimento per il decalcificante per evitare incrostamenti e rimettere il cappuccio.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua per evitare danni causati da eventuali perdite.
- Inserire nuovamente il ripiano di appoggio.
- Se è rimasto del decalcificante: rimuovere il decalcificante rimasto dal recipiente e riversarlo nella bottiglia. Per facilitare questo procedimento, usare la siringa per iniettare il liquido restante nella bottiglia.
- Sciacquare bene il recipiente usato.



Potete risolvere da soli la maggior parte dei guasti e degli errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi potrete risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgervi all'assistenza tecnica.

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

### Segnalazioni di anomalie FXX





Pericolo di scottarsi con il vapore molto caldo.

Se lo sportello viene aperto troppo presto, ci si può bruciare con il vapore.


per tutte le segnalazioni di anomalie FXX vale quanto segue:

Aprire lo sportello solo se sono soddisfatti i seguenti requisiti:

- Il ciclo di raffreddamento è terminato.
- Il segnale è disattivato.
- Il simbolo  lampeggia nella visualizzazione durata.

Anomalia	Causa e intervento
F05	Il sensore temperatura è difettoso. ■ Spegnere il forno a vapore e rivolgersi al servizio assistenza.
F12 	Non entra acqua nel forno a vapore. La valvola di allacciamento idrico non è aperta. ■ Aprire la valvola di allacciamento idrico e riavviare il funzionamento.
	Il flessibile afflusso acqua è difettoso. ■ Spegnere il forno a vapore, chiudere la valvola di allacciamento idrico e rivolgersi all'assistenza tecnica.
	Il filtro sporcia del tubo di afflusso è intasato. ■ Pulire il filtro sporcia. ■ Se l'anomalia viene ancora visualizzata, contattare un idraulico o l'assistenza tecnica.






## Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
F13	<p>La temperatura nel vano cottura è troppo alta perché il forno a vapore non è stato raffreddato abbastanza durante il ciclo di raffreddamento: La quantità di alimenti era troppo elevata. La preparazione di grandi quantità di alimenti influenza il raffreddamento. La valvola di allacciamento idrico non è completamente aperta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aprire completamente la valvola di allacciamento idrico e riavviare il funzionamento.</li> </ul>
	<p>L'ugello dell'acqua sulla parete posteriore del vano cottura è incrostato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Decalcificare l'ugello dell'acqua (v. capitolo "Manutenzione e pulizia", voce "Ugello dell'acqua").</li> </ul>
F14 	<p>Nel generatore di vapore scorre troppa poca acqua.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner e riaccendere il forno a vapore.</li> <li>■ Se il guasto si ripresenta, spegnere il forno a vapore e rivolgersi all'assistenza tecnica.</li> </ul>
F20	<p>Il dispositivo antisurriscaldamento è scattato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procedere come descritto nel capitolo "Dispositivi di sicurezza", voce "Dispositivo antisurriscaldamento".</li> </ul>
F27	<p>La corrente è stata interrotta durante il funzionamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare la cottura, eventualmente inserire una nuova durata di cottura e premere il tasto <i>Start/Stop</i> per proseguire il funzionamento.</li> </ul>
F40	<p>Si è verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner il forno a vapore e richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.</li> </ul>
F83	<p>Regolazione della temperatura difettosa; la temperatura nel vano supera i 125 °C. Il funzionamento è stato interrotto e il ciclo di raffreddamento è in corso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegner il forno a vapore dopo il ciclo di raffreddamento e rivolgersi al servizio assistenza.</li> </ul>
F93	<p>Il forno a vapore non può essere spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rivolgersi al servizio assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Causa e intervento
<i>F94</i>	La valvola nell'afflusso acqua non è a tenuta stagna. ■ Spegnere il forno a vapore, chiudere la valvola di allacciamento idrico e rivolgersi al servizio assistenza.
<i>F95</i>	È stato riscontrato un guasto nelle condutture dell'acqua del forno a vapore. ■ Attendere finché <i>F95</i> lampeggia in alternanza con la temperatura impostata. Premere quindi il tasto <i>Start/Stop</i> . ■ Se l'indicazione di anomalia <i>F95</i> appare più volte di seguito, spegnere il forno a vapore, chiudere la valvola di allacciamento idrico e rivolgersi all'assistenza tecnica.
<b>Sul display viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.</b>	È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici. ■ Staccare il forno a vapore dalla corrente per 1 minuto circa. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.

## Cosa fare se ...?

### Segnalazioni sulle spie/sul display

Anomalia	Causa e intervento
<b>Dopo l'accensione, nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appare brevemente <i>den</i> e il forno a vapore non riscalda.</b>	La modalità dimostrazione è attivata. ■ Disattivare la modalità dimostrazione (v. capitolo "Impostazioni").
<b>Dopo l'avvio si attiva un segnale costante e nella visualizzazione durata appare <i>door</i>.</b>	Lo sportello non è chiuso. ■ Chiudere lo sportello.
<b>Dopo l'accensione, nell'indicazione modalità di cottura/temperatura a sinistra appaiono il simbolo , la modalità decalcificare  e . Si attiva un segnale acustico.</b>	Il forno a vapore deve essere decalcificato. ■ Decalcificare il forno a vapore (v. capitolo "Manutenzione e pulizia", voce "Decalcificare il forno a vapore").
<b>Dopo l'accensione, nell'indicazione modalità di cottura/temperatura appaiono  e <i>E 4</i>. Nella visualizzazione durata appare <i>0:05</i>.</b>	Il procedimento di decalcificazione è stato interrotto da un'interruzione di corrente o dallo spegnimento. Il forno a vapore effettua un ciclo di risciacquo automatico dopo la riaccensione per eliminare eventuali residui del decalcificante. Questo procedimento non può essere interrotto. ■ Attendere finché si attiva più volte il segnale acustico e nella visualizzazione durata lampeggia il simbolo  . ■ Ripetere il procedimento di decalcificazione dall'inizio oppure selezionare la modalità desiderata.

### Comportamento inaspettato

Anomalia	Causa e intervento
<b>Sul coperchio si raccolgono acqua.</b>	Non è un difetto di funzionamento dell'apparecchio. In una determinata area temperatura si condensa il vapore rilasciato per la regolazione della pressione all'interno del coperchio a doppia parete e fuoriesce nell'area dell'incernieratura sportello.
<b>Improvvisamente dallo sportello fuoriesce vapore.</b>	La valvola di sovrappressione e/o la valvola di sicurezza è scattata. ■ Procedere come descritto al capitolo “Dispositivi di sicurezza”, voce “Valvola sovrappressione/valvola di sicurezza”.
	La guarnizione in gomma dello sportello non è applicata correttamente oppure presenta danni, ad es. crepe. ■ Applicare correttamente la guarnizione in gomma o eventualmente sostituirla.

### Rumori

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

# Cosa fare se ...?

## Problemi generali o anomalie tecniche

Anomalia	Causa e intervento
<b>Non è possibile accendere il forno a vapore.</b>	<p>Il/i fusibile/i è/sono saltato/i.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Attivare il/i fusibile/i (protezione minima: v. targhetta di matricola).</li></ul> <p>Può essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Staccare per 1 minuto circa il forno a vapore dalla rete elettrica<ul style="list-style-type: none"><li>– rimuovendo la/le sicurezza/e / il/i fusibile/i dall'apparecchio, oppure</li><li>– disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI.</li></ul></li><li>■ Se dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è ancora possibile accendere il forno a vapore, contattare il servizio di assistenza o rivolgersi a un elettricista qualificato.</li></ul>
<b>Durante il procedimento di cottura viene a mancare la corrente. Si desidera prelevare le pietanze.</b>	<p>Attenzione. Il forno a vapore potrebbe essere caldo e si trova sotto pressione.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Estrarre il ripiano di appoggio.</li><li>■ Per ridurre la pressione e il vapore presenti nel vano cottura, spingere con il pollice della mano destra il blocco dello sportello <b>molto lentamente</b> in avanti.</li></ul> <p>Attenzione. Il vapore fuoriesce sopra e sotto l'incernieratura dello sportello.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Aprire lo sportello con cautela. Pericolo di ustionarsi con l'acqua calda.</li></ul>

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

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

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

### **Recipienti di cottura**

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

- Recipienti di cottura forati di diverse dimensioni
- Recipienti di cottura non forati di diverse dimensioni
- Coperchi per recipienti di cottura

### **Altre funzioni**

- Dischetti di silicone per la valvola di sicurezza di sovrappressione
- Set guarnizione sportello/valvola di sicurezza

### **Prodotti per le pulizie e la manutenzione**

- Decalcificante Miele, particolarmente adatto alla decalcificazione del forno a vapore a pressione
- Siringa dosatrice per decalcificante
- Panno in microfibra, per rimuovere impronte digitali e macchie superficiali

## Servizio clienti

---

### Contatti in caso di anomalie

Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattare ad es. il concessionario Miele o l'assistenza tecnica Miele.

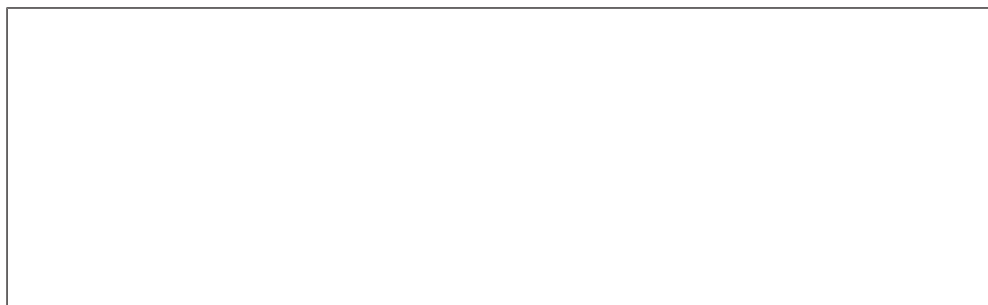
È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

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

### Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Controllare se il modello corrisponde a quello riportato sul retro del presente documento.




### Garanzia


La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.



## Avvertenze per l'installazione

 Danni causati da montaggio errato.  
Un montaggio errato può danneggiare il forno a vapore.  
Far montare il forno a vapore solo da personale qualificato.

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.  
Un allacciamento non corretto alla rete elettrica può causare un corto circuito.  
Far allacciare il forno a vapore alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

- ▶ Il forno a vapore può essere incassato solo in un armadio a colonna!
- ▶ Il forno a vapore deve essere posizionato a un'altezza tale che i bambini non possano toccare lo sportello molto caldo e quindi correre il pericolo di ustionarsi!
- ▶ Posizionare il forno a vapore in modo che il contenuto del recipiente di cottura sia visibile anche sul ripiano più alto. Solamente in questo modo si possono evitare le scottature dovute alle pietanze molto calde che traboccano.
- ▶ Tutti i lavori di incasso e di installazione devono venire effettuati solo da una persona qualificata, in osservanza delle disposizioni vigenti riguardanti la sicurezza dell'impianto.
- ▶ Tutti gli allacciamenti devono essere eseguiti da una ditta specializzata autorizzata dall'azienda elettrica di competenza conformemente alle vigenti direttive del luogo di installazione.

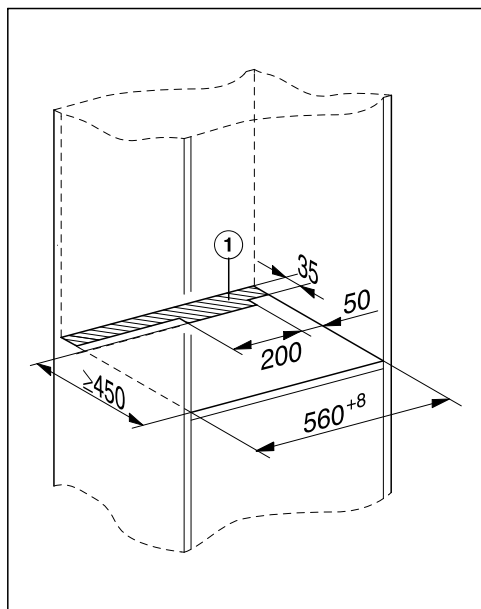
# Installazione

## Indicazioni relative all'incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.

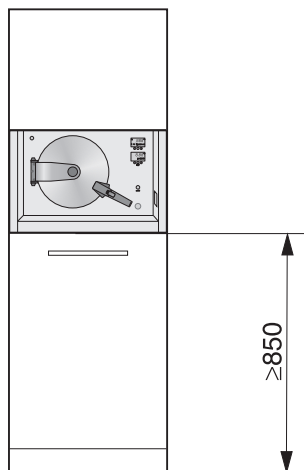
### Apertura per la posa dei tubi dell'acqua

Per evitare perdite d'acqua dovute ai tubi danneggiati occorre creare un'apertura sul piano intermedio del mobile d'incasso.



- Creare un'apertura ① nel piano intermedio su cui viene posizionato il forno a vapore.

## Altezza d'incasso

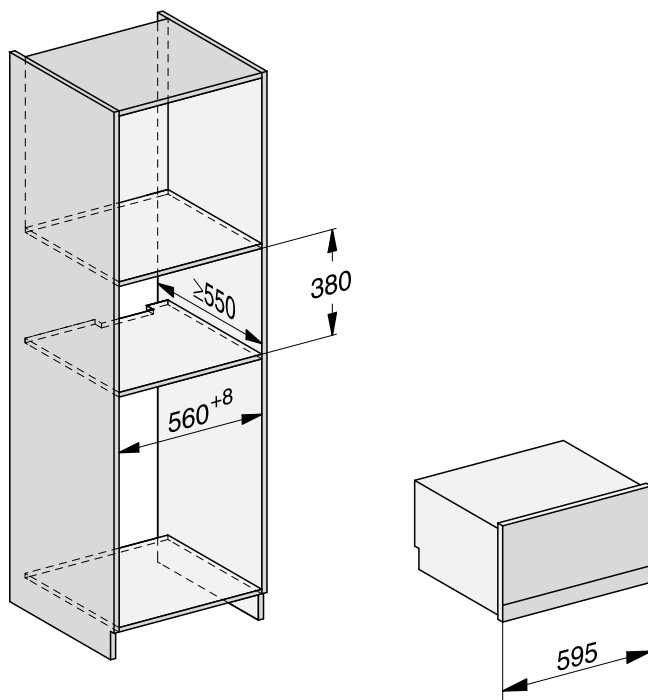


- Rispettare la misura minima indicata nell'illustrazione.

## Dimensioni incasso

DGD 7035, DGD 7635 (vano d'incasso 380 mm)

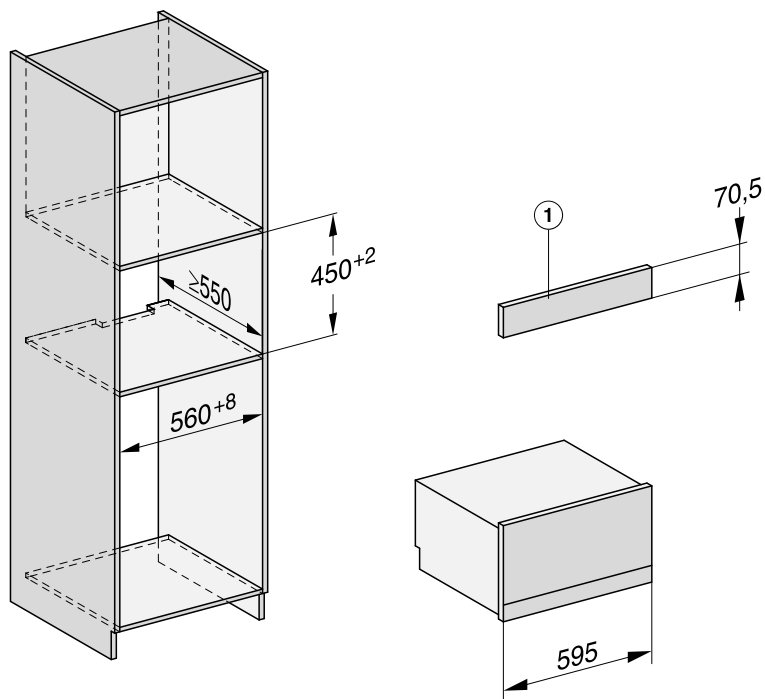
Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



# Installazione

## DGD 7035, DGD 7635 (vano d'incasso 450 mm)

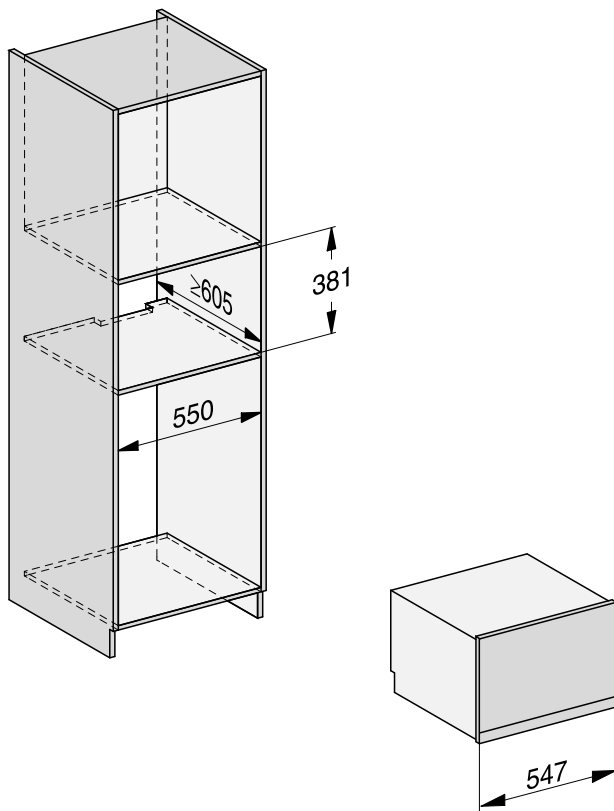
Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



① Pannello di compensazione AB 45-7L

## DGD 7035-55 (vano d'incasso 381 mm)

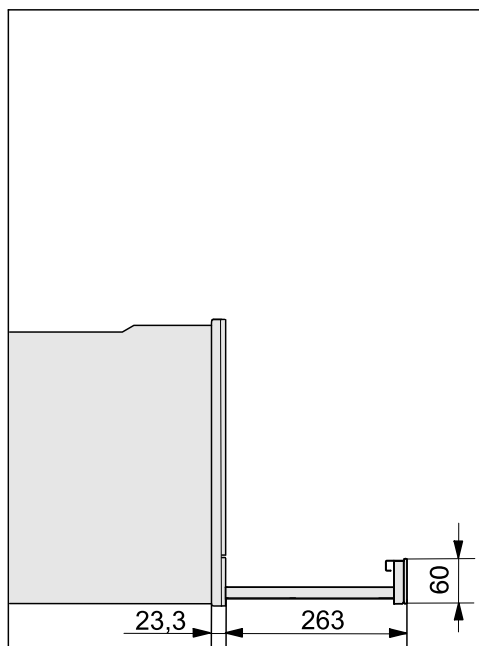
Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



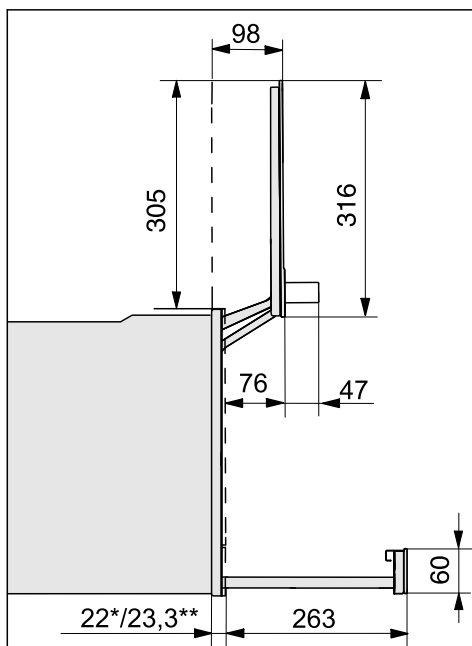
# Installazione

## Viste laterali

DGD 7035, DGD 7035-55

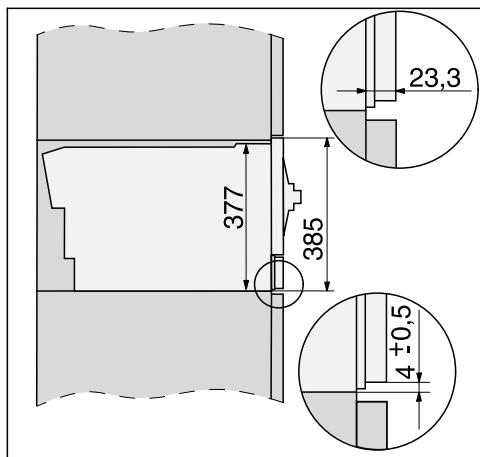


DGD 7635

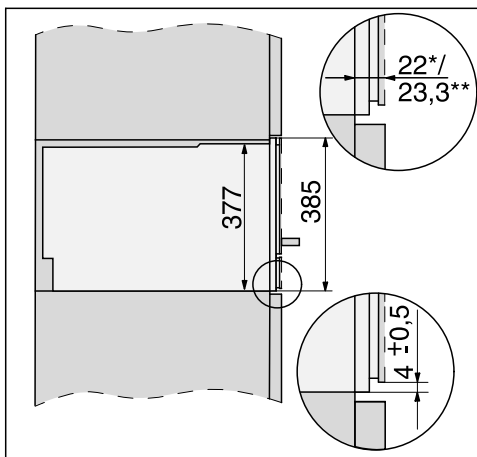


\* Frontale in vetro/\*\* Frontale in acciaio

## DGD 7035

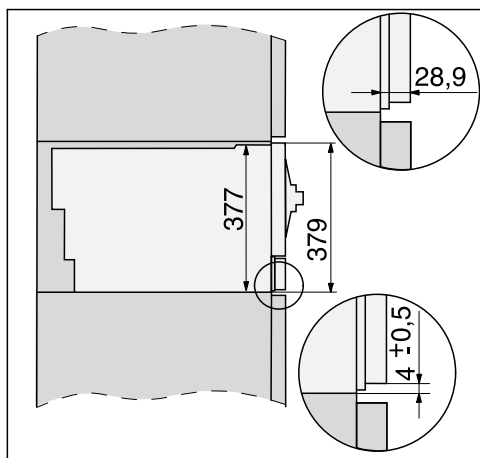


## DGD 7635



\* Frontale in vetro/\*\* Frontale in acciaio

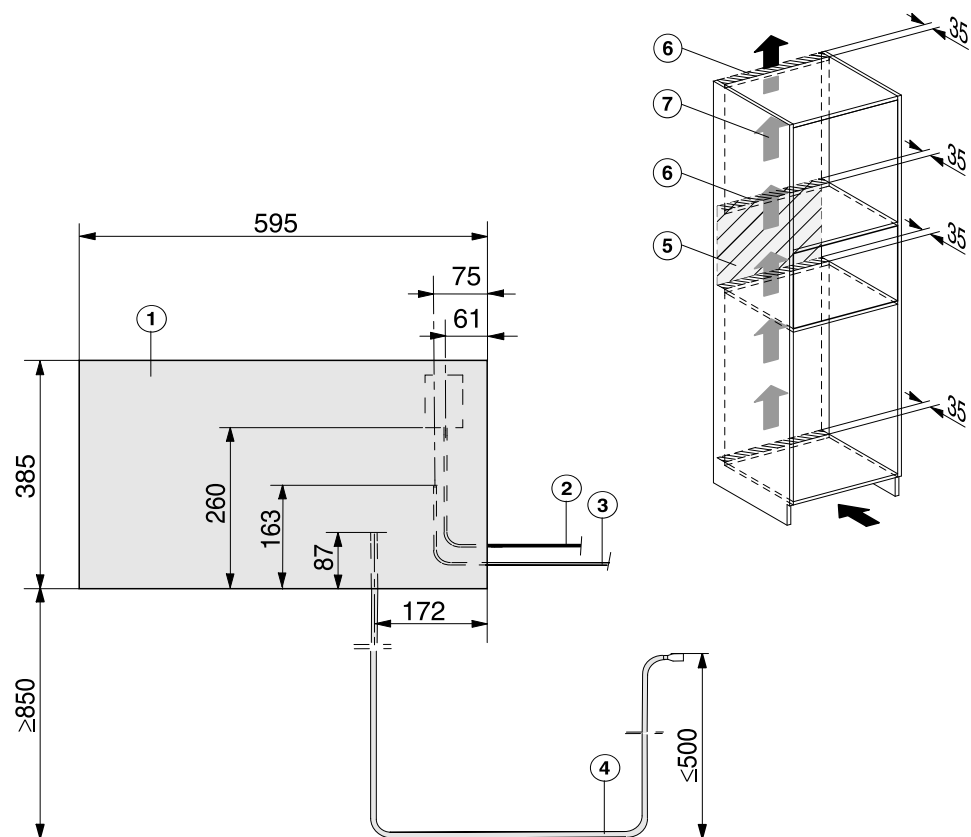
## DGD 7035-55



# Installazione

## Allacciamenti e aerazione

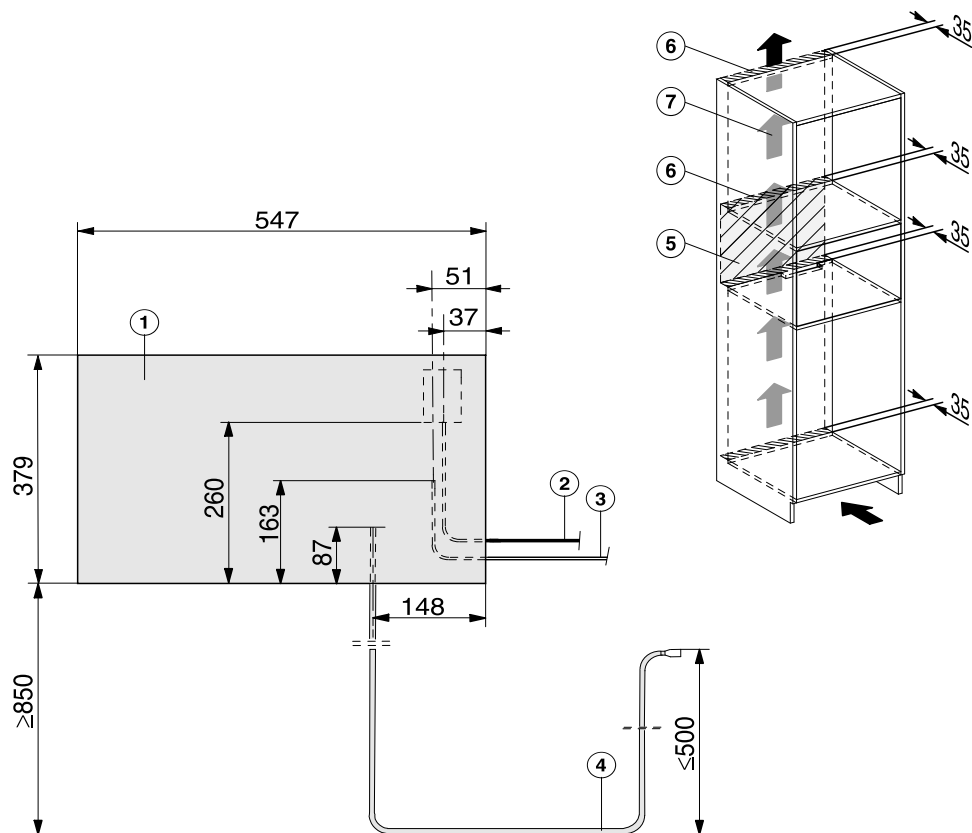
DGD 7035, DGD 7635



- ① Vista frontale
- ② Cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2'000 mm
- ③ Tubo di afflusso dell'acqua (acciaio), lunghezza = 2'000 mm
- ④ Tubo di scarico dell'acqua (plastica), lunghezza = 2'500 mm  
La parte terminale superiore del tubo di scarico dell'acqua fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm.
- ⑤ Nessun allacciamento in quest'area
- ⑥ Sezione di aerazione min. 200 mm<sup>2</sup>
- ⑦ Aerazione



DGD 7035-55



① Vista frontale

② Cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2'000 mm

③ Tubo di afflusso dell'acqua (acciaio), lunghezza = 2'000 mm

④ Tubo di scarico dell'acqua (plastica), lunghezza = 2'500 mm

La parte terminale superiore del tubo di scarico dell'acqua fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm.

⑤ Nessun allacciamento in quest'area

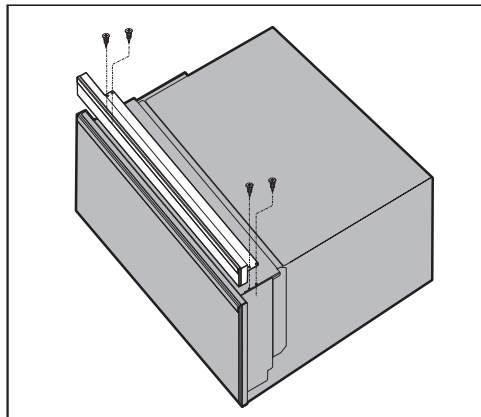
⑥ Sezione di aerazione min. 200 mm<sup>2</sup>

⑦ Aerazione

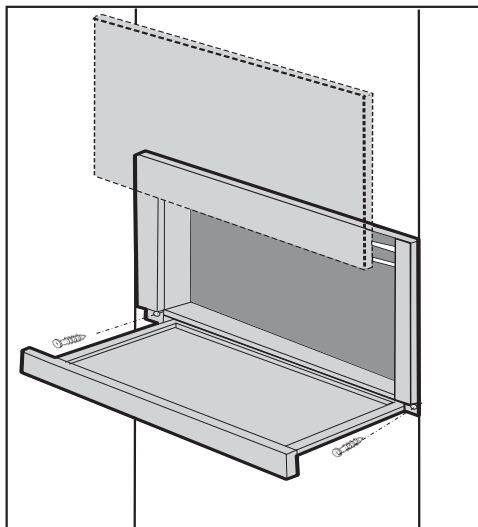
# Installazione

## Incassare il forno a vapore

Prima di incassare e collegare il forno a vapore, leggere le istruzioni riportate nel capitolo “Installazione”, voci “Allacciamento acqua pulita” e “Scarico acqua”.




- Vano d'incasso 450 mm:  
Fissare il pannello di compensazione con le quattro viti in dotazione (CM 4 x 10) al forno a vapore.
- Collocare i tubi dell'acqua nell'apertura nel piano intermedio del vano d'incasso.
- Inserire il forno a vapore nel mobile d'incasso e posizionarlo. Accertarsi che il cavo di alimentazione e i tubi dell'acqua non siano incastrati o danneggiati.




- Fissare il forno a vapore con le viti in legno in dotazione (3,5 x 25 mm) alle pareti laterali del mobile d'incasso.
- Collegare il forno a vapore all'afflusso e allo scarico dell'acqua (v. capitolo “Installazione”, voci “Allacciamento acqua pulita” e “Scarico acqua”).
- Allacciare forno a vapore alla rete elettrica (v. capitolo “Installazione”, voce “Allacciamento elettrico”).
- Prima della messa in servizio, verificare che tutti i collegamenti idrici siano a tenuta stagna.
- Verificare tutte le funzioni del forno a vapore in base alle istruzioni d'uso.

## Allacciamento acqua pulita

 Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio a causa di un allacciamento scorretto.

Un allacciamento errato può ferire persone e/o causare danni materiali. L'allacciamento all'acqua pulita deve essere eseguito solo da personale qualificato.

 Rischi per la salute e pericolo di danni a causa dell'acqua non pulita.

La qualità dell'acqua in afflusso deve corrispondere alle disposizioni riguardanti l'acqua potabile del paese in cui viene utilizzato il forno a vapore.


Allacciare il forno a vapore all'acqua potabile.

L'allacciamento all'impianto di alimentazione idrica deve essere eseguito in base alle normative vigenti del rispettivo paese. Allo stesso modo, tutti gli apparecchi e i dispositivi utilizzati per l'allacciamento idrico al forno a vapore dovranno essere conformi alle disposizioni locali.

Il forno a vapore è conforme ai requisiti delle norme IEC 61770 e EN 61770.

Il forno a vapore può essere allacciato esclusivamente a un condotto di acqua fredda.

Se si installa un proprio impianto di decalcificazione, accertarsi che la conduttività elettrica dell'acqua venga mantenuta.

 Perdite di acqua dovute allo sporco.

Lo sporco nelle tubature dell'acqua può depositarsi nella valvola del forno a vapore. La valvola non si chiude più e l'acqua fuoriesce.

Sciacquare i tubi dell'acqua prima di allacciare il forno a vapore oppure in caso di manutenzione alle tubature.

Il forno a vapore è conforme alle norme DIN vigenti, non è quindi necessario dotarlo di una valvola di ritenuta.

La pressione dell'acqua deve essere compresa fra 100 kPa (1 bar) e 600 kPa (6 bar). Se la pressione supera i 600 kPa, montare un riduttore di pressione.

Tra il tubo in acciaio inossidabile e l'allacciamento idrico di casa deve essere predisposto un rubinetto per poter interrompere l'afflusso dell'acqua in caso di necessità. Accertarsi che il rubinetto sia facilmente accessibile quando il forno a vapore è incassato.

# Installazione

## Fissare il tubo in acciaio inox sul forno a vapore

Utilizzare esclusivamente il tubo in acciaio inox in dotazione. Non è consentito accorciare, allungare o sostituire il tubo in acciaio inox in dotazione con un altro tubo.

Sostituire il tubo in acciaio inox difettoso solo con pezzi di ricambio originali Miele. È possibile acquistare il tubo in acciaio inox adatto agli alimenti nel webshop Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Il tubo in acciaio inox in dotazione ha una lunghezza di 2'000 mm.

- Rimuovere la cappuccio dell'allacciamento acqua pulita sul retro del forno a vapore.
- Afferrare il lato **angolare** del tubo in acciaio inox e controllare se è presente un anello di guarnizione. Eventualmente applicarlo.
- Avvitare il dado di raccordo del tubo in acciaio inox sulla filettatura dell'attacco dell'acqua pulita.
- Accertarsi che il raccordo sia fissato correttamente ed ermeticamente.

## Allacciamento alla rete idrica

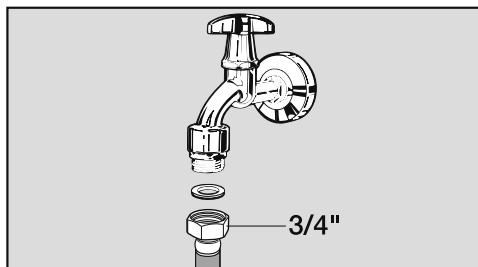
⚠ Staccare il forno a vapore dalla rete elettrica prima di collegarlo al tubo dell'acqua.

Chiudere l'alimentazione idrica prima di collegare il forno a vapore al tubo dell'acqua.

Fare in modo che il rubinetto sia accessibile anche con il forno a vapore incassato.

Per allacciare il forno a vapore alla rete idrica è necessario un rubinetto con raccordo di 3/4".

- Controllare se è presente un anello di guarnizione. Eventualmente applicarne uno.



- Collegare il tubo in acciaio inox al rubinetto.
- Accertarsi che il raccordo sia fissato correttamente.
- Aprire lentamente il rubinetto dell'acqua e controllare se l'allacciamento all'acqua pulita è ermetico. Eventualmente correggere la sede della guarnizione e il raccordo.

## Scarico acqua

**⚠** Pericolo di ferirsi a causa dell'allacciamento errato.

Se lo scarico dell'acqua non viene eseguito correttamente si possono verificare ustioni dovute al vapore caldo.

Il tubo di scarico deve essere collegato esclusivamente a un sifone separato, mai al collegamento del sifone di scarico.

Per garantire il deflusso completo dell'acqua, il sifone dell'acqua di scarico non deve trovarsi più in alto del punto di scarico del forno a vapore.

La parte terminale superiore del tubo di scarico dell'acqua fino al collegamento col sifone non deve essere più alta di 500 mm.

Non è consentito accorciare il tubo di scarico.

Il forno a vapore è dotato di un tubo di scarico in plastica flessibile, lungo circa 2'500 mm (collegamento sifone Ø interno 21 mm).

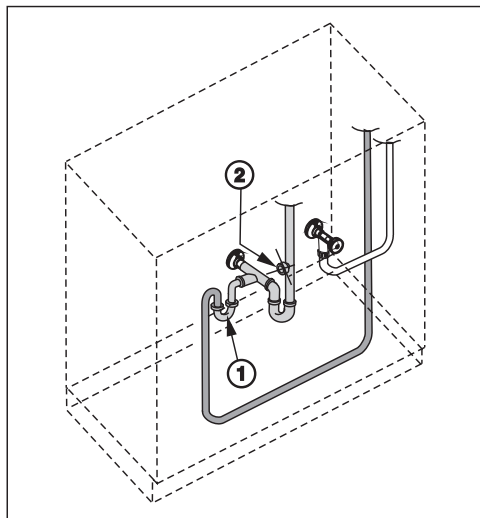
Lo scarico dell'acqua può essere collegato in modo fisso a un sifone sopra o sotto intonaco

La temperatura dell'acqua di scarico è di 80-90 °C.

Si consiglia di utilizzare solo i tubi originali del produttore.

## Collegamento scarico acqua

Non collegare mai il tubo di scarico dell'acqua al sifone di scarico ②.




- Collegare il tubo di scarico dell'acqua con la bocchetta al sifone separato ①.
- Fissare quindi il tubo di scarico dell'acqua con la fascetta.

# Installazione

---

## Allacciamento elettrico

 **Danni causati da allacciamento errato.**

Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente.

Miele non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da lavori di installazione e di manutenzione o da riparazioni che non vengono effettuati correttamente o dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso (per es. scossa elettrica).

Far allacciare il forno a vapore alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

L'elettricista qualificato deve conoscere e rispettare le normative locali e le normative aggiuntive dell'azienda elettrica locale.

La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata.

## Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

## Dati per il collegamento


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

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

## Dispositivi di stacco

Il forno a vapore deve poter essere staccato dalla rete elettrica mediante dispositivi di stacco su tutti i poli. In condizioni di distacco deve essere presente una distanza tra i contatti di almeno 3 mm. I dispositivi di distacco sono protezioni da sovracorrente e interruttori di protezione.

## Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Nel corso di lavori di riparazione e/o manutenzione una riattivazione della tensione di rete può causare un corto circuito.

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

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

### Fusibile/i

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

### Sicurezze automatiche a vite

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

### Sicurezze automatiche incorporate

- (Interruttore automatico, almeno di tipo B o C): portare la leva da 1 (on) a 0 (off).

### Differenziale di sicurezza

- (Interruttore automatico corrente di guasto): spostare l'interruttore principale da 1 (on) su 0 (off) o azionare il pulsante di controllo.


## Cavo di alimentazione elettrica

Il forno a vapore deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) con sezione adatta, secondo lo schema di allacciamento.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

I valori riguardanti la tensione e l'assorbimento sono riportati nella targhetta di matricola.

## Sostituzione cavo di collegamento

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Un allacciamento non corretto può causare un corto circuito.

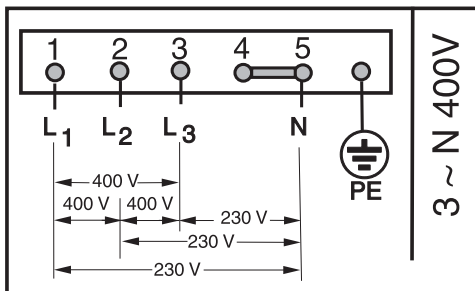
Far sostituire il cavo di alimentazione elettrica solo da un elettricista qualificato.

Per la sostituzione del cavo di alimentazione elettrica utilizzare esclusivamente il tipo di cavo H 05 VV-F con sezione adatta. Il cavo di alimentazione elettrica è disponibile presso i rivenditori o l'assistenza tecnica autorizzata.

# Installazione

## Schema di allacciamento

3 AC N corpo termico 400V



M.-Nr. 08 422 620







**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

DGD 7035, DGD 7035-55, DG 7635