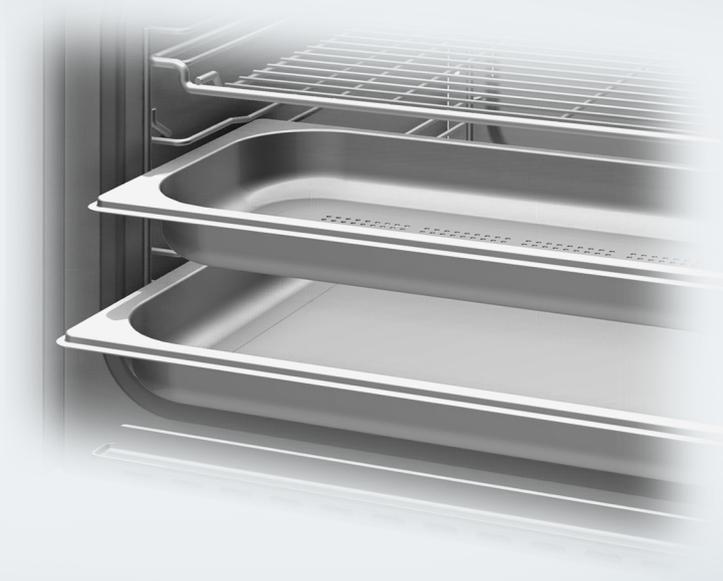


## Istruzioni d'uso e di montaggio Forno a vapore combinato



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

# Indice

---

<b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	8
<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> .....	17
<b>Panoramica</b> .....	18
Forno a vapore .....	18
Targhetta dati.....	20
Accessori in dotazione .....	20
<b>Comandi</b> .....	23
Tasto On/Off .....	24
Sensore di prossimità.....	24
Tasti sensore .....	25
Display touch.....	26
Simboli.....	27
<b>Attività</b> .....	28
Selezionare la voce menù .....	28
Sfogliare .....	28
Uscire dal livello menù .....	28
Modificare il valore o l'impostazione .....	28
Modificare l'impostazione in un elenco di selezione .....	28
Immettere le cifre con il rullo numerico .....	28
Immettere le cifre con il tastierino numerico .....	28
Modificare l'impostazione con una barra a segmenti .....	29
Immettere lettere .....	29
Visualizzare il menù contesto .....	29
Spostare le immissioni .....	29
Visualizzare il menù a tendina .....	30
Visualizzare Guida .....	30
Attivare MobileStart.....	30
<b>Funzionamento</b> .....	31
Pannello.....	31
Serbatoio acqua .....	31
Contenitore di condensa .....	31
Sonda termometrica.....	31
Temperatura / Temperatura interna .....	31
Umidità .....	32
Durata di cottura.....	32
Rumori .....	32
Fase di riscaldamento .....	33
Fase di cottura.....	33
Riduzione del vapore.....	33

Illuminazione vano cottura.....	33
<b>Al primo avvio</b> .....	34
Miele@home .....	34
Impostazioni di base .....	35
Pulire il forno a vapore per la prima volta.....	36
Regolare il punto di ebollizione .....	37
Riscaldare il forno a vapore.....	38
<b>Impostazioni</b> .....	39
Elenco impostazioni .....	39
Accedere al menù “Impostazioni” .....	42
Lingua  .....	42
Orologio.....	42
Data .....	43
Illuminazione.....	43
Schermata di avvio.....	44
Display.....	44
Volume.....	45
Unità di misura .....	45
Tenere in caldo .....	46
Riduzione del vapore.....	46
Temperature consigliate .....	46
Booster .....	47
Risciacquo automatico.....	47
Durezza dell'acqua.....	48
Sensore di prossimità .....	49
Sicurezza .....	50
Riconoscim. front. mobile .....	51
Miele@home .....	51
Comando remoto .....	52
Attivare MobileStart.....	52
SuperVision .....	53
Remote Update .....	54
Versione software.....	55
Informazioni legali.....	55
Rivenditori .....	55
Impostazioni di serie .....	55
<b>Allarme e timer</b> .....	56
Usare la funzione Allarme.....	56
Usare la funzione Timer.....	57
<b>Menù principale e sottomenù</b> .....	58

# Indice

---

<b>Consigli per risparmiare energia</b> .....	60
<b>Uso</b> .....	62
Modificare i valori e le impostazioni per un processo di cottura.....	63
Modificare la temperatura e la temperatura interna .....	64
Modificare Umidità .....	64
Impostare durate di cottura.....	64
Modificare le durate di cottura impostate .....	65
Cancellare le durate di cottura impostate .....	65
Interrompere il procedimento di cottura.....	66
Interrompere il procedimento di cottura.....	66
Preriscaldare il vano cottura.....	67
Booster.....	67
Preriscaldare.....	68
Crisp function .....	68
Attivare le immissioni di vapore.....	69
Cambiare modalità .....	70
<b>Informazioni importanti</b> .....	71
Peculiarità della cottura a vapore .....	71
Stoviglie di cottura.....	71
Livello di introduzione.....	72
Alimenti surgelati .....	72
Temperatura .....	72
Durata di cottura.....	72
Cottura con liquidi .....	72
Ricette personali - Cottura a vapore .....	72
Teglia universale e graticola .....	73
<b>Cottura a vapore</b> .....	74
Cottura a vapore Eco .....	74
Indicazioni relative alle tabelle di cottura.....	74
Verdure .....	75
Pesce.....	78
Carne .....	81
Riso .....	83
Cereali .....	84
Pasta .....	85
Canederli .....	86
Legumi, secchi .....	87
Uova .....	89
Frutta .....	90
Insaccati .....	90
Crostacei .....	91

Molluschi .....	92
Cottura di menù, manuale .....	93
<b>Sous-vide</b> .....	95
<b>Applicazioni speciali</b> .....	103
Riscaldamento.....	103
Scongelare .....	105
Mix & Match .....	108
Scottare.....	119
Conservazione.....	119
Torte (modalità Conservazione) .....	122
Essiccazione.....	123
Lievitazione impasto.....	124
Cottura di menù – automatica .....	124
Sterilizzare le stoviglie .....	125
Programma Sabbath .....	126
Riscaldare le stoviglie.....	127
Tenere in caldo .....	127
Scaldare le salviette .....	128
Fondere la gelatina .....	128
Sciogliere il miele.....	129
Fondere il cioccolato .....	129
Preparare lo yogurt.....	130
Cuocere la pancetta .....	131
Stufare le cipolle.....	131
Estrarre il succo.....	132
Composta di frutta .....	133
Spellare gli alimenti .....	134
Conservare le mele .....	135
Preparare uova strapazzate.....	135
<b>Programmi automatici</b> .....	136
Categorie.....	136
Utilizzare i programmi automatici .....	136
Indicazioni sull'uso .....	136
Ricerca .....	137
<b>MyMiele</b> .....	138
<b>Programmi personalizzati</b> .....	139
<b>Cuocere pane e dolci</b> .....	143
Indicazioni per la cottura di pane, dolci .....	143

# Indice

---

Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci.....	144
Indicazioni relative alle modalità.....	144
<b>Arrostire</b> .....	146
Indicazioni per arrostire .....	146
Indicazioni relative alle modalità.....	146
Sonda termometrica.....	148
<b>Grigliare</b> .....	151
Indicazioni per grigliare .....	151
Consigli per grigliare.....	151
Indicazioni relative alle modalità.....	152
<b>Indicazioni per organismi di controllo</b> .....	153
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	155
Indicazioni per la pulizia e la manutenzione .....	155
Prodotti non adatti.....	156
Pulire il frontale .....	156
PerfectClean .....	157
Vano cottura .....	158
Pulire il serbatoio acqua e il contenitore acqua di condensa.....	159
Accessori.....	160
Pulire le griglie di introduzione .....	161
Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill .....	162
Pulizia .....	163
Ammollo .....	163
Asciugare.....	163
Risciacquo.....	163
Decalcificare il forno a vapore .....	163
Smontare lo sportello .....	165
Montare lo sportello .....	166
<b>Cosa fare se...</b> .....	167
Segnalazioni sulle spie/sul display .....	167
Comportamento inaspettato .....	169
Rumori.....	171
Risultato non soddisfacente.....	171
Problemi generali o guasti tecnici .....	172
<b>Accessori su richiesta</b> .....	174
Stoviglie di cottura.....	174
Altro .....	174
Prodotti per la pulizia.....	174

---

<b>Assistenza tecnica</b> .....	175
Contatti in caso di guasto .....	175
Garanzia .....	175
<b>Installazione</b> .....	176
Istruzioni di sicurezza per il montaggio .....	176
Misure d'incasso .....	177
Incasso in un mobile a colonna .....	177
Incasso in un mobile base.....	178
Vista laterale .....	179
Area di apertura del pannello .....	180
Allacciamento e aerazione.....	181
Incassare il forno a vapore .....	182
Allacciamento elettrico .....	183
<b>Dichiarazione di conformità</b> .....	184
<b>Diritti d'autore e licenze</b> .....	185
<b>Diritti d'autore e licenze per il modulo di comunicazione</b> .....	186

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

Nelle seguenti istruzioni, il forno a vapore combinato verrà definito semplicemente forno a vapore.

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

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

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

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

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

## Uso corretto

- ▶ Questo forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ L'apparecchio deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per cuocere a vapore, cuocere pane e dolci, arrostitire, grigliare, scongelare, riscaldare alimenti. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono utilizzare il forno a vapore senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Questo forno a vapore è dotato di una lampadina speciale per soddisfare specifiche esigenze (p.es. temperatura, umidità, resistenza chimica e all'usura, vibrazione). Impiegare la lampadina speciale solo per l'uso previsto. Non è adatta per illuminare l'ambiente. La sostituzione può essere effettuata solo da personale autorizzato Miele oppure dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Questo forno a vapore comprende 2 sorgenti luminose della classe di efficienza energetica E.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I bambini dagli 8 anni possono utilizzare il forno a vapore senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini quando si trovano vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con il forno a vapore.
- ▶ Pericolo di soffocamento con il materiale di imballaggio. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.
- ▶ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura del forno diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare il forno a vapore mentre è in funzione. Tenere lontani i bambini dal forno a vapore finché non si è raffreddato per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. La portata dello sportello è di max. 10 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire a chiunque di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

## Sicurezza tecnica

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

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

## Impiego corretto

- ▶ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde e del vapore caldo. Il forno a vapore diventa caldo durante il funzionamento. È possibile scottarsi con il vapore, le resistenze, il vano cottura, le griglie di introduzione, gli accessori e le pietanze. Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.
- ▶ Pericolo di ferirsi a causa delle pietanze molto calde. Le pietanze potrebbero traboccare introducendo o prelevando i recipienti di cottura. Con il vapore è possibile bruciarsi. Quando si prelevano o si estraggono i recipienti di cottura, fare attenzione che le pietanze calde non trabocchino.
- ▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il forno a vapore per la preparazione e il riscaldamento di barattoli o vasi.
- ▶ Le stoviglie in plastica non adatte all'utilizzo nel forno si fondono se le temperature sono alte e possono danneggiare il forno o addirittura incendiarlo. Utilizzare solo stoviglie adatte per questo utilizzo. Attenersi alle indicazioni del produttore delle stoviglie. Volendo usare stoviglie in materiale plastico nel forno a vapore, controllare se sono termoresistenti (fino a 100 °C). Altre stoviglie in materiale plastico possono fondersi o danneggiarsi.
- ▶ Le pietanze conservate nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità generata può corrodere il forno a vapore. Non conservare pietanze nel vano cottura e per cuocere non utilizzare oggetti che possono arrugginire.
- ▶ Pericolo di ferirsi con lo sportello aperto. È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere. Non lasciare lo sportello aperto senza motivo.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ La portata dello sportello è di max. 10 kg. Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno a vapore potrebbe subire dei danni.
- ▶ L'olio o i grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnerne il forno e soffocare le fiamme tenendo chiuso lo sportello.
- ▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Quando si grigliano le pietanze, durate di cottura prolungate causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare le durate di cottura consigliate.
- ▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono autoincendiarsi a causa delle alte temperature del grill. Non utilizzare mai modalità grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe. Usare invece le modalità “Thermovent plus”  o “Calore superiore/inferiore” .
- ▶ Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello dell'apparecchio per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento spegnendo il forno a vapore e staccando la spina elettrica. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.
- ▶ Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, accertarsi che l'alcol evapori con le alte temperature. Il vapore infatti potrebbe incendiarsi sulle resistenze molto calde.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Non rivestire mai il fondo del vano cottura p.es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno. Non appoggiare stoviglie, padelle, pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.

Se si desidera usare il fondo del vano cottura come superficie di appoggio, posizionare la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano cottura e appoggiarvi le stoviglie. Accertarsi che il filtro sul fondo del vano non venga spostato.

► Il fondo del vano cottura può danneggiarsi a causa del trascinarsi della griglia.

Non spostare la griglia sul fondo del vano cottura.

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

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

► Non mettere in funzione il forno se la copertura della lampadina è rimossa. Il vapore potrebbe giungere a parti sotto tensione e provocare un corto circuito. Si potrebbero danneggiare anche componenti elettrici.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Pulizia e manutenzione

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

### Accessori

- ▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma del forno a vapore.
- ▶ Utilizzare solo la sonda termometrica Miele in dotazione. Se la sonda dovesse essere difettosa, sostituirla con una sonda originale Miele.
- ▶ Con le temperature elevate le parti in plastica della sonda termometrica potrebbero fondere. Non utilizzare la sonda termometrica nelle modalità di cottura con grill (ad eccezione di Grill ventilato ). Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura del forno.

## Smaltimento dell'imballaggio

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

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

## Smaltimento delle apparecchiature

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

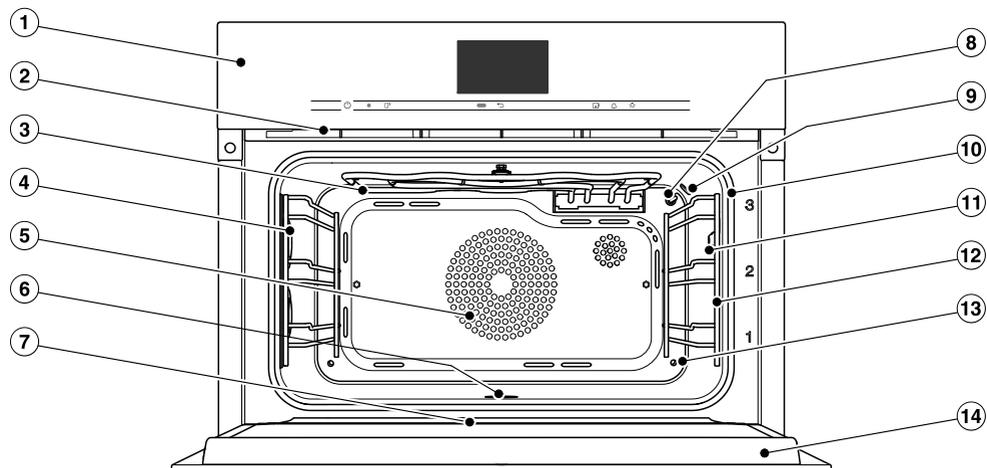


Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancella-

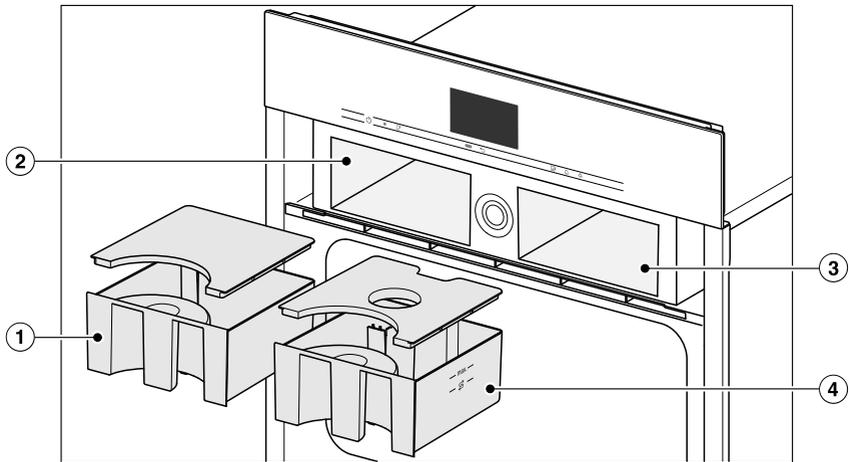
re eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento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

# Panoramica

## Forno a vapore



- ① Comandi
- ② Uscita vapore
- ③ Resistenza di riscaldamento calore superiore/grill
- ④ Illuminazione vano cottura
- ⑤ Apertura aspirazione ventola con resistenza anulare posteriore
- ⑥ Fondo del vano cottura con resistenza Calore inferiore sottostante e filtro
- ⑦ Canaletta di raccolta
- ⑧ Sensore temperatura
- ⑨ Sensore umidità
- ⑩ Guarnizione sportello
- ⑪ Presa per sonda termometrica
- ⑫ Griglia con 3 ripiani di introduzione
- ⑬ Ingresso vapore
- ⑭ Sportello



- ① Contenitore della condensa
- ② Vano per contenitore di condensa
- ③ Vano per serbatoio acqua
- ④ Serbatoio acqua

# Panoramica

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

## Targhetta dati

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

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

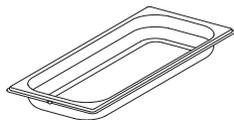
La definizione del modello e il numero di fabbricazione (SN) sono riportati anche sulla piccola targhetta in alto sul pannello aperto.

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

## Accessori in dotazione

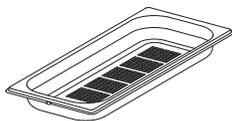
Si possono ordinare tutti gli accessori in dotazione e non, per i dettagli v. cap. "Accessori su richiesta".

### DGG 20



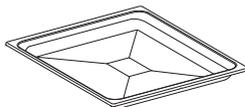
1 recipiente non forato  
Capacità 2,4 l / Volume utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

### DGGL 20



1 recipiente forato  
Capacità 2,4 l / Volume utile 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

### Teglia universale



1 teglia universale per cuocere, arrostitire e grigliare

### Graticola



1 graticola per cucinare, arrostitire e grigliare

### Sonda termometrica



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

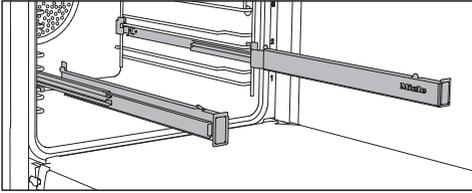
### DGClean

1 prodotto speciale per sporco ostinato del vano cottura, soprattutto dopo aver arrostito.

### Pastiglie decalcificanti

Per decalcificare il forno a vapore

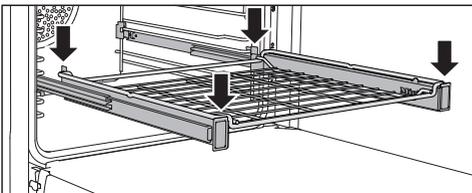
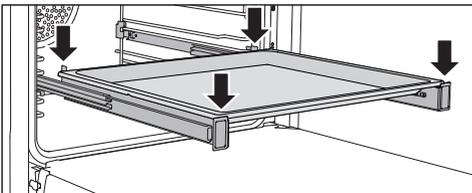
## Guide completamente estraibili Flexi-Clip HFC 71



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

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

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



La portata max. delle guide FlexiClip è di 15 kg.

## Montare e smontare le guide Flexi-Clip

**!** Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

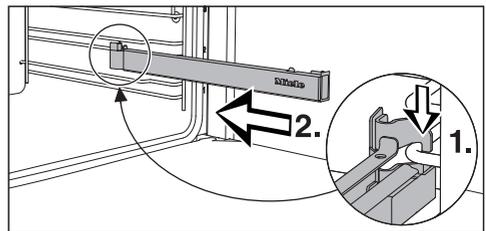
Il forno a vapore diventa caldo durante il funzionamento. È quindi possibile scottarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, le griglie di introduzione e gli accessori.

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

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

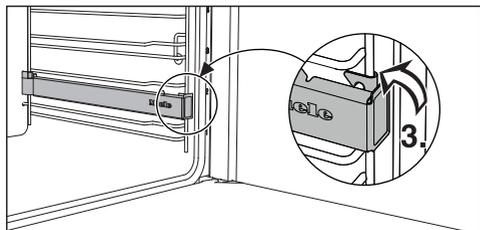
Introdurre la guida FlexiClip con il logo Miele a destra.

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



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

## Panoramica

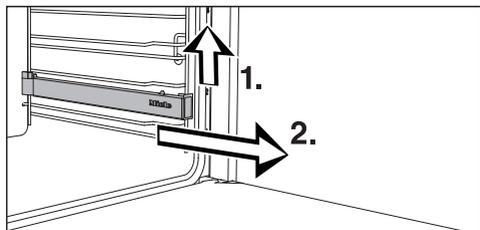


- Agganciare la guida FlexiClip all'astice-  
cella inferiore del ripiano (3.).

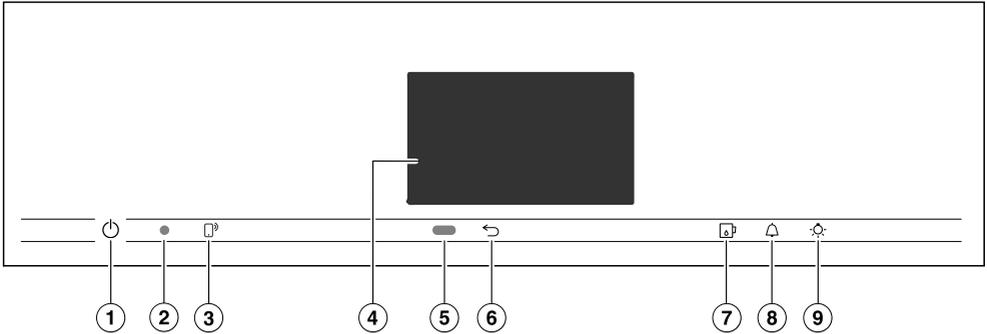
Se dopo il montaggio le guide Flexi-  
Clip dovessero bloccarsi, la prima vol-  
ta estrarle agendo con un po' di forza.

Procedere come segue per smontare  
una guida FlexiClip:

- Introdurre completamente la guida  
FlexiClip.



- Sollevare la guida FlexiClip sulla parte  
frontale (1.) ed estrarla lungo le asti-  
celle del ripiano (2.).



- ① Tasto On/Off  nell'incavo  
Per accendere e spegnere il forno a vapore
- ② Interfaccia ottica  
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ③ Tasto sensore   
Per comandare il forno a vapore tramite dispositivo mobile
- ④ Display touch  
Per visualizzare informazioni e per l'uso del forno
- ⑤ Sensore di prossimità  
Per accendere la luce del vano cottura e del display e per confermare i segnali acustici quando ci si avvicina
- ⑥ Tasto sensore   
Per tornare indietro, per gradi
- ⑦ Tasto sensore   
Per aprire e chiudere il pannello
- ⑧ Tasto sensore   
Per impostare tempi brevi (timer) o allarmi
- ⑨ Tasto sensore   
Accensione e spegnimento luce vano cottura

# Comandi

---

## Tasto On/Off

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

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

## Sensore di prossimità

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

Se sono state attivate le rispettive impostazioni, è possibile accendere la luce del vano cottura, accendere il forno o confermare i segnali acustici (v. cap. “Impostazioni”, par. “Sensore di prossimità”).

## Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al contatto. A ogni contatto è associato un segnale acustico. Il segnale acustico può essere disattivato con l'impostazione **Volume | Acustica tasti | Off**.

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

Tasto sensore	Funzione
	Se si desidera gestire un forno a vapore tramite un dispositivo terminale mobile, occorre avere il sistema Miele@home, accendere l'impostazione <b>Comando remoto</b> e toccare il tasto sensore. Infine si accende il tasto sensore arancione e la funzione <b>Mobile-Start</b> è disponibile.  Finché è acceso questo tasto sensore, è possibile gestire il forno a vapore tramite un dispositivo terminale mobile (v. cap. "Impostazioni", par. "Miele@home").
	A seconda del menù in cui ci si trova si accede al menù sovraordinato oppure si torna al menù principale.
	Con questo tasto sensore si apre e si chiude il pannello (v. cap. "Descrizione funzionamento", par. "Pannello").
	Se sul display appare un menù oppure è in corso un procedimento di cottura, in qualsiasi momento con questo tasto sensore è possibile impostare un tempo breve (p.es. per la cottura delle uova) oppure un allarme (vale a dire un'ora stabilita) (v. cap. "Allarme e timer").
	Selezionando questo tasto sensore è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura.  A seconda dell'impostazione selezionata, la luce del vano cottura si spegne dopo 15 secondi oppure rimane spenta o accesa costantemente.

# Comandi

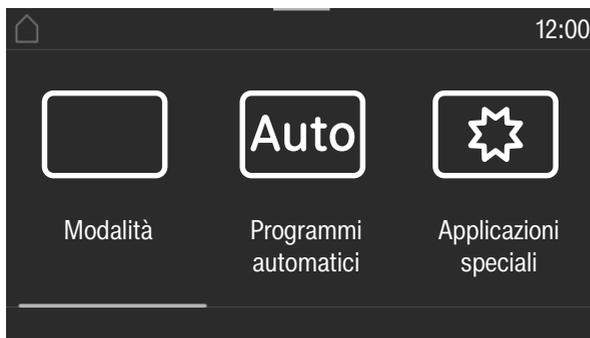
## Display touch

La superficie delicata del display touch si può graffiare a causa di oggetti appuntiti o taglienti.

Toccare il display touch solo con le dita.

Accertarsi che dietro il display touch non penetri acqua.

Il display touch è suddiviso in diverse aree.



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

Se si tocca un nome menù nell'intestazione, l'indicazione passa al rispettivo menù. Per cambiare schermata, toccare .

L'orologio è visualizzato a destra nell'intestazione. È possibile regolare l'orologio toccandolo.

Possono inoltre comparire altri simboli, p.es. SuperVision .

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

Al **centro** compare il menù attuale con le rispettive voci. In quest'area è possibile sfogliare le pagine del menù verso destra o verso sinistra. Se si tocca una voce del menù, selezionarla (v. cap. "Attività").

In **basso** compaiono a seconda del menù diversi campi per l'uso, come p.es. Timer, Salvare o OK.

## Simboli

A display compaiono i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare questa finestra informativa con <i>OK</i> .
	Indicazione relativa alle voci menù precedenti che non sono più visualizzate nel percorso menù per motivi di spazio.
	Indicazione livello acqua
	Allarme
	Timer
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.
	Il blocco accensione o il blocco tasti sono attivati (v. cap. "Impostazioni", par. "Sicurezza"). I comandi sono bloccati.
	Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica
	Funzionamento da remoto (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione Comando remoto   On).
	SuperVision (compare solo se si dispone del sistema Miele@home ed è stata selezionata l'impostazione SuperVision   Display SuperVision   On).

## Attività

---

Si comanda il forno con il display touch toccando la voce menù desiderata.

La pressione di una possibile selezione colora i rispettivi caratteri (parola e/o simbolo) in **arancione**.

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

### Selezionare la voce menù

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

### Sfogliare

È possibile sfogliare le schermate verso destra o verso sinistra.

- Strisciare sulla schermata. Appoggiare il dito sul display touch e muoverlo nella direzione desiderata.

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

### Uscire dal livello menù

- Toccare il tasto sensore  $\leftarrow$  o toccare nel percorso menù il simbolo ... I.
- Toccare il simbolo  $\hat{\square}$  per passare alla schermata iniziale.

Tutte le immissioni sinora effettuate e non confermate con *OK*, non vengono salvate.

### Modificare il valore o l'impostazione

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

L'attuale impostazione è illuminata in arancione.

- Selezionare l'impostazione desiderata.

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

#### Immettere le cifre con il rullo numerico

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

La cifra modificata viene salvata.

#### Immettere le cifre con il tastierino numerico

- Toccare il valore che è al centro del rullo numerico.

Compare il tastierino numerico.

- Premere le cifre desiderate.

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

Con la freccia si cancella l'ultima cifra immessa.

- Confermare con *OK*.

La cifra modificata viene salvata.

## Modificare l'impostazione con una barra a segmenti

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

Quando non è indicato nessun segmento o è indicato solo un segmento, è selezionato il valore minimo o l'impostazione è disattivata (p.es. segnali acustici).

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

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

## Immettere lettere

Immettere le lettere tramite la tastiera sul display. Scegliere nomi brevi, significativi.

- Premere le lettere o i caratteri desiderati.

**Suggerimento:** Con il simbolo ] è possibile aggiungere una riga per i nomi dei programmi più lunghi.

- Toccare Salvare.

Il nome viene salvato.

## Visualizzare il menù contesto

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

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

## Spostare le immissioni

Si può modificare la sequenza dei programmi personalizzati o delle immissioni sotto MyMiele.

- Toccare p.es. un programma personalizzato finché compare il menù contesto.
- Selezionare Spostare.
- Appoggiare il dito sul campo contrassegnato e spostarlo sul punto desiderato.

## Attività

---

### Visualizzare il menù a tendina

In questo modo durante un procedimento di cottura si possono attivare o disattivare impostazioni come p.es.

Booster o Preriscaldare nonché la funzione WLAN .

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

### Visualizzare Guida

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

- Toccare Guida, per visualizzare i consigli con immagini e testo.
- Toccare Chiudere, per tornare al menù precedente.

### Attivare MobileStart

- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

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

I comandi diretti sul forno a vapore hanno la precedenza sul comando remoto tramite app.

È possibile usare MobileStart finché è acceso il tasto sensore .

## Pannello

Dietro il pannello sono situati serbatoio dell'acqua e contenitore della condensa. Il pannello si apre e si chiude toccando il tasto sensore . È dotato di un dispositivo antischiacciamento. Il procedimento si interrompe se il pannello incontra una resistenza quando lo si apre o lo si chiude. Per aprire o chiudere il pannello non toccare il bordo superiore dello sportello.

## Serbatoio acqua

La capacità massima è di 1,4 l, quella minima di 1,0 l. Sul serbatoio sono apposte delle tacche. La tacca superiore non deve essere mai superata.

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

Riempire il serbatoio dell'acqua al massimo prima di avviare qualsiasi procedimento di cottura col vapore.

## Contenitore di condensa

L'apparecchio scarica la condensa derivante da un procedimento di cottura nell'apposito contenitore. La capacità massima del contenitore è di 1,4 litri.

## Sonda termometrica

La sonda termometrica misura la temperatura all'interno della pietanza, la temperatura al nucleo. L'impiego della sonda termometrica consente di controllare con esattezza i procedimenti di cottura.

## Temperatura / Temperatura interna

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

Anche la temperatura proposta può essere modificata nel range dell'area indicata per un singolo procedimento di cottura o una singola fase di cottura.

# Funzionamento

---

## Umidità

La modalità Cottura combinata  e l'applicazione speciale Riscaldare funzionano con una combinazione di modalità del forno e umidità. Si può scegliere l'umidità nel range dell'area indicata per un singolo procedimento di cottura o una singola fase di cottura.

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

Alcuni alimenti cedono umidità durante il procedimento di cottura. Questa umidità propria degli alimenti si utilizza anche per regolare l'umidità. Quindi può accadere che con un valore di umidità basso non si attiva il generatore di vapore.

## Durata di cottura

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

Con i programmi automatici o di pulizia e con Cottura di menù la durata di cottura impostata è di serie, non può essere modificata.

Solo quando è stata raggiunta la temperatura impostata, si avvia il tempo per la cottura a vapore e per programmi e applicazioni con la pura modalità a vapore. Per tutti gli altri programmi, modalità e applicazioni invece subito.

## Rumori

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

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

## Fase di riscaldamento

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

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

## Fase di cottura

Durante la fase di cottura, a display è indicata la durata residua che scorre. Con la cottura a vapore la fase di cottura inizia a decorrere solo quando il forno raggiunge la temperatura impostata. Per tutti gli altri programmi, modalità e applicazioni invece subito.

## Riduzione del vapore

Se con il forno a vapore e la cottura combinata si cuoce in un determinato range di temperature, al termine del procedimento si attiva in automatico la riduzione di vapore. La funzione fa in modo che al momento dell'apertura dello sportello non fuoriesca così tanto vapore. A display compare Riduzione vapore.

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

## Illuminazione vano cottura

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

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

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

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

## Al primo avvio

### Miele@home

Il forno è dotato di un modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo sono necessari:

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

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

Dopo aver collegato il forno alla rete WLAN, con la app è possibile p.es. eseguire le seguenti azioni:

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del forno
- visualizzare indicazioni relative ai processi di cottura del forno
- terminare processi di cottura in corso

Se si collega il forno alla rete WLAN aumenta il consumo energetico, anche se il forno è spento.

Accertarsi che sul luogo di posizionamento dell'elettrodomestico il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

### Disponibilità connessione WLAN

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

### Disponibilità Miele@home

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

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

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

### App Miele

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



## Impostazioni di base

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

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore diventa caldo durante il funzionamento.

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

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

## Impostare la lingua

- Selezionare la lingua desiderata.

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

## Impostare la posizione

- Selezionare la posizione desiderata.

## Connettere Miele@home

A display compare Connettere "Miele@home"?

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

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

## Impostare la data

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

## Impostare l'ora

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

## Al primo avvio

### Impostare la durezza dell'acqua

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

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

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

### Concludere il primo avvio

- Seguire altre eventuali indicazioni a display.

Le operazioni necessarie per il primo avvio sono terminate.

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

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

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

### Pulire il serbatoio acqua e il contenitore acqua di condensa

 Pericolo di ferimento a causa del pannello.

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

Per aprire o chiudere il pannello non toccare il bordo superiore dello sportello.

- Accendere il forno a vapore con il tasto On/Off .
- Selezionare il tasto sensore  per aprire il pannello.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa. Spingere leggermente verso l'alto il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa per estrarli.
- Risciacquare il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa a mano o in lavastoviglie.

### Pulire gli accessori/il vano cottura

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

Le superfici della teglia universale e della graticola sono in PerfectClean e possono essere lavate **solo** a mano. Osservare le indicazioni al capitolo “Pulizia e manutenzione”, par. “PerfectClean”.

- Pulire la teglia universale e la graticola con una spugna pulita, del detersivo per i piatti e acqua calda.

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

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

### Regolare il punto di ebollizione

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

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

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

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

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

### Regolare il punto di ebollizione dopo un trasloco

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

## Al primo avvio

---

### Riscaldare il forno a vapore

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Per sgrassare la resistenze anulare, riscaldare il forno a vapore con la modalità Thermovent plus  200 °C per 30 minuti.  
Procedere come descritto al capitolo “Uso”.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

Usare sempre le manopole quando si interviene nel vano cottura caldo.

Si generano cattivi odori quando per la prima volta si riscalda la resistenza. La formazione di cattivi odori ed eventuali fumane si dissolvono dopo breve tempo e non indicano anomalie nell'allacciamento o un difetto dell'apparecchio.

Aerare bene la cucina.

## Elenco impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	...   deutsch   english   ... Posizione
Orologio	Visualizzazione On*   Off   Spegnimento notturno Tipo di orologio Analogico*   Digitale 24h / 12h 24 h*   12 h (am/pm) Impostare
Data	
Illuminazione	On "On" per 15 secondi* Off
Schermata di avvio	Menù principale* Modalità Programmi automatici Applicazioni speciali Programmi personalizzati MyMiele
Display	Luminosità  Schema colore Chiaro   Scuro* QuickTouch On   Off*
Volume	Segnali acustici Melodie  Un tono solo  Acustica tasti  Melodia di benvenuto On*   Off
Unità di misura	Peso g*   lb   lb/oz Temperatura °C*   °F

\* Impostazione di serie

# Impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Tenere in caldo	On Off*
Riduzione vapore	On* Off
Temperature consigliate	
Booster	On* Off
Risciacquo automatico	On* Off
Durezza acqua	1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH
Sensore di prossimità	Luci on all' avvicinamento Con procedim. cott. in corso*   Con orologio on / appar. on   Off Accendere apparecchio On   Off* Segnali acust. off all'avvicin. On*   Off
Sicurezza	Blocco  On   Off* Blocco tasti On   Off*
Riconoscim. front. mobile	On Off*
Miele@home	Attivare Disattivare Stato connessione Connettere di nuovo Resetare Connettere
Comando remoto	On* Off
SuperVision	Display SuperVision On   Off* Display in standby On   Solo in caso di guasti* Elenco elettrodomest. Visualizzare elettrodomest.   Segnali acustici

\* Impostazione di serie

<b>Voce menù</b>	<b>Impostazioni possibili</b>
Remote Update	On* Off
Versione software	
Informazioni legali	Licenze Open Source
Rivenditori	Modalità fiera On   Off*
Impostazioni di serie	Impostazioni apparecchio Programmi personalizzati MyMiele Temperature consigliate

\* Impostazione di serie

# Impostazioni

---

## Accedere al menù “Impostazioni”

Nel menù  Impostazioni è possibile personalizzare il forno a vapore, adattando le impostazioni di serie alle proprie esigenze.

Ci si trova nel menù principale.

- Selezionare  Impostazioni.
- Selezionare l'impostazione desiderata.

È possibile controllare o modificare le impostazioni.

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

## Lingua

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

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

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

## Orologio

### Visualizzazione

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

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

## Tipo di orologio

L'ora può essere visualizzata in formato Analogico (sotto forma di orologio con i numeri) oppure Digitale (h:min).

Con la visualizzazione digitale, sul display appare anche la data.

## 24h / 12h

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

## Impostare

Impostare le ore e i minuti.

**Suggerimento:** Se non è in corso nessun procedimento di cottura, toccare l'ora nell'intestazione per modificarla.

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

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

## Data

Impostare la data.

Se il forno a vapore è spento, la data appare solo con l'impostazione Orologio | Tipo di orologio | Digitale.

## Illuminazione

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

# Impostazioni

---

## Schermata di avvio

Di serie quando si accende il forno compare il menù principale. Anziché il menù principale è possibile selezionare come schermata di avvio anche p.es. direttamente le modalità o le immissioni sotto MyMiele (v. cap. "MyMiele").

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

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

## Display

### Luminosità

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

-   
luminosità massima

-   
luminosità minima

### Schema colore

Scegliere se visualizzare il display con un colore chiaro o scuro.

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

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

## QuickTouch

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

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

- Off  
Indipendentemente dall'impostazione Orologio | Visualizzazione i tasti sensore e il sensore di prossimità reagiscono solo quando il forno a vapore è acceso nonché un tempo stabilito dopo lo spegnimento del forno.

## Volume

### Segnali acustici

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

### Melodie

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

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

- ■■■■■■■■  
Volume massimo

- □□□□□□  
La melodia è spenta.

### Un tono solo

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■  
Suono massimo

- ■□□□□□□□□□□□  
Suono minimo

## Acustica tasti

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

- ■■■■■■■■  
Volume massimo

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

## Melodia di benvenuto

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

## Unità di misura

### Peso

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

### Temperatura

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

# Impostazioni

---

## Tenere in caldo

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

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

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

## Riduzione del vapore

La funzione **Riduzione vapore** fa in modo che al momento dell'apertura dello sportello non fuoriesca così tanto vapore.

- On  
Se si cuoce con una temperatura a partire da ca. 80 °C (cottura a vapore) o 80–100 °C e 100 % di umidità (cottura combinata), al termine del procedimento di cottura si attiva in automatico la riduzione di vapore. A display compare **Riduzione vapore**.
- Off  
Se la riduzione vapore è disattivata, si spegne in automatico anche la funzione **Tenere in caldo**. Con la riduzione del vapore disattivata, quando si apre lo sportello fuoriesce molto vapore.

## Temperature consigliate

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

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

- Selezionare la modalità desiderata.
- Compare la temperatura proposta e contemporaneamente l'area di possibile modifica.
- Modificare la temperatura consigliata.
- Confermare con **OK**.

## Booster

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

- On

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

- Off

La funzione **Booster** è spenta durante la fase di riscaldamento di un procedimento di cottura. Solo le resistenze relative alla modalità preriscaldano il vano cottura.

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

## Risciacquo automatico

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

Con questo procedimento vengono risciacquati eventuali resti di alimenti dal sistema.

È possibile attivare o disattivare il risciacquo automatico.

# Impostazioni

## Durezza dell'acqua

Affinché il forno funzioni in modo ottimale e possa essere decalcificato al momento giusto, impostate la durezza dell'acqua locale. Maggiore è la durezza dell'acqua, maggiore sarà la frequenza di decalcificazione del forno a vapore. L'azienda idrica competente può fornire informazioni sulla durezza dell'acqua potabile presente in loco.

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

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

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

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

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

## Sensore di prossimità

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

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

## Luci on all' avvicinamento

- Con procedim. cott. in corso  
Quando ci si avvicina al display touch durante un procedimento di cottura, si accende la luce del vano cottura. La luce del vano si spegne in automatico dopo 15 secondi.
- Con orologio on / appar. on  
Quando ci si avvicina al display touch, si accende la luce del vano cottura. La luce del vano si spegne in automatico dopo 15 secondi.
- Off  
Il sensore di prossimità non reagisce quando ci si avvicina al display touch. Accendere la luce del vano per 15 secondi selezionando il tasto sensore .

## Accendere apparecchio

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

## Segnali acust. off all'avvicin.

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

# Impostazioni

---

## Sicurezza

### Blocco

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

Con il blocco di accensione attivato è possibile impostare subito un allarme e un timer e usare la funzione Mobile-Start.

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

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

## Blocco tasti

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

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

## Riconoscim. front. mobile

- On  
Il rilevamento del frontale del mobile è attivo. Il forno rileva in automatico tramite il sensore di prossimità, se l'anta del mobile è chiusa.  
  
Con l'anta del mobile chiusa, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.
- Off  
Il rilevamento del frontale del mobile è disattivato. Il forno non rileva se l'anta del mobile è chiusa.

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

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

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

**Suggerimento:** Disattivare il riconoscimento del frontale del mobile se si utilizza il programma Sabbath.

## Miele@home

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

Il forno è dotato di serie di un modulo di comunicazione WLAN ed è adatto alla comunicazione wireless.

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

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

# Impostazioni

---

## - Resettare

Questa impostazione è visibile solo se è attiva una rete WLAN. La funzione WLAN si spegne e la connessione alla rete WLAN si resetta all'impostazione di serie. È necessario riconfigurare la connessione alla rete WLAN per poter utilizzare Miele@home. Resettare le impostazioni di rete quando si smaltisce, si vende un forno a vapore oppure quando si mette in funzione un forno a vapore usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso all'elettrodomestico.

## - Connettere

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

## Comando remoto

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

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

## Attivare MobileStart

- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

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

I comandi diretti sul forno a vapore hanno la precedenza sul comando remoto tramite app.

È possibile usare MobileStart finché è acceso il tasto sensore .

## SuperVision

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

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

### Display SuperVision

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

### Display in standby

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

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

## Elenco elettrodomest.

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

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

# Impostazioni

## Remote Update

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

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

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

### Attivazione/disattivazione

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

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

## Svolgimento del RemoteUpdate

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

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

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

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

L'aggiornamento può durare alcuni minuti.

Tenere conto di quanto segue con il RemoteUpdate:

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

## Versione software

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

- Confermare con *OK*.

## Informazioni legali

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

- Confermare con *OK*.

## Rivenditori

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

## Modalità fiera

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

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

## Impostazioni di serie

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

## Allarme e timer

---

Con il tasto sensore  è possibile impostare un tempo breve (p.es. per la cottura delle uova) oppure un allarme, vale a dire un'ora precisa.

### Usare la funzione Allarme

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

### Impostare l'allarme

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

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

Quando il forno è spento, anziché l'orologio compare l'ora per l'allarme e .

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

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

- A display selezionare il tasto sensore  oppure l'ora impostata per l'allarme.

I segnali acustico e ottico si spengono.

### Modificare l'allarme

- Selezionare l'allarme in alto a destra sul display o il tasto sensore  e infine l'allarme desiderato.

Appare l'ora impostata per l'allarme.

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

L'ora modificata per l'allarme viene salvato e compare a display.

### Cancellare l'allarme

- Selezionare l'allarme in alto a destra sul display o il tasto sensore  e infine l'allarme desiderato.

Appare l'ora impostata per l'allarme.

- Selezionare Cancellare.
- Confermare con Chiudere.

L'allarme viene cancellato.

## Usare la funzione Timer

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

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

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

## Impostare il timer

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

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

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

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

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

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

- Selezionare il tasto sensore  oppure il tempo breve desiderato a display.

I segnali acustico e ottico si spengono.

## Modificare il timer

- Toccare il timer sul display o toccare il tasto sensore  e infine il timer (tempo breve) desiderato.

Compare il tempo impostato sul timer.

- Impostare il nuovo timer.
- Confermare con Chiudere.

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

## Cancellare il tempo impostato sul timer

- Toccare il timer sul display o toccare il tasto sensore  e infine il timer (tempo breve) desiderato.

Compare il tempo impostato sul timer.

- Selezionare Cancellare.
- Confermare con Chiudere.

L'impostazione del timer viene cancellata.

## Menù principale e sottomenù

Menù	Valore proposto	Area
Modalità <input type="checkbox"/>		
Thermovent plus 	160 °C	30–225 °C
Calore super./inferiore 	180 °C	30–225 °C
Cottura combinata 		
Cottura comb. + Therm. plus 	170 °C	30–225 °C
Cottura comb. + Cal.sup./inf. 	180 °C	30–225 °C
Cottura comb. + Grill 	Livello 3	Livello 1–3
Cottura a vapore 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Cottura intensa 	180 °C	50–225 °C
Calore inferiore 	190 °C	100–200 °C
Calore superiore 	190 °C	100–225 °C
Grill grande 	Livello 3	Livello 1–3
Grill piccolo 	Livello 3	Livello 1–3
Grill ventilato 	200 °C	50–225 °C
Torte dolci/salate speciali 	160 °C	30–225 °C
Cottura delicata 	180 °C	30–225 °C
Cottura a vapore Eco 	100 °C	40–100 °C
Programmi automatici 		
Applicazioni speciali 		
Riscaldare	130 °C	120–140 °C
Scongelare	60 °C	50–60 °C

## Menù principale e sottomenù

Menù	Valore proposto	Area
Applicazioni speciali 		
Mix & Match		
Cottura croccante	–	–
Cuocere delicato	–	–
Riscaldare croccante	–	–
Riscaldare delicato	–	–
Scottare	–	–
Conservazione	90 °C	80–100 °C
Essiccazione	50 °C	30–70 °C
Lievitazione impasto	–	–
Cottura di menù	–	–
Sterilizzare le stoviglie	–	–
Programma Sabbath	180 °C	50–225 °C
Riscaldare le stoviglie	50 °C	50–80 °C
Tenere in caldo	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Programmi personalizzati 		
Impostazioni 		
Pulizia 		
Decalcificare		
Ammollo		
Asciugatura		
Risciacquo		

# Consigli per risparmiare energia

---

## Procedimenti di cottura

- Se possibile utilizzare i programmi automatici per preparare le pietanze.
- Estrarre dal vano tutti gli accessori che non servono per il procedimento di cottura.
- In genere scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il minor tempo indicato.
- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Se possibile, non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Per cuocere pane e dolci utilizzare stampi scuri, opachi. Questi assorbono meglio il calore e lo cedono rapidamente all'impasto. Materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che in questo modo non raggiunge bene la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola in alluminio che riflette il calore.
- Fare particolare attenzione ai tempi, onde evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti. Impostare un tempo di cottura oppure utilizzare la sonda termometrica, se disponibile.
- Per molte pietanze è possibile utilizzare la modalità Thermovent plus . È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore super./inferiore , poiché il calore si distribuisce subito nel vano cottura. È possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
- Per le pietanze da grigliare, utilizzare possibilmente la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Con la modalità Cottura delicata  si cuoce a risparmio energetico sfruttando il calore in modo ottimale. Usare questa modalità per cuocere piccole quantità di alimenti come p.es. pizza surgelata o biscotti ritagliati. Non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Per cuocere a vapore a risparmio energetico si può usare la modalità Cottura a vapore Eco . Questa modalità è particolarmente adatta alla cottura di verdura e pesce.
- Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle l'una accanto all'altra oppure sui diversi ripiani.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente in sequenza, così da sfruttare il calore presente.

## Impostazioni

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

## Modalità di risparmio energetico

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

## Uso

Anomalia a causa del filtro sul fondo assente.

Se manca il filtro sul fondo, alcuni resti di alimenti possono giungere nello scarico. L'acqua non può essere scaricata.

Prima di ogni procedimento verificare che il filtro sia inserito.

- Accendere il forno a vapore.

Appare il menù principale.

- Se si desidera cuocere con una modalità con il vapore o con immissioni di vapore, riempire il serbatoio acqua e inserirlo.

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

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

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

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

- Se necessario modificare i valori consigliati.

I valori proposti vengono memorizzati entro qualche secondo. Successivamente è possibile modificare temperatura e umidità selezionando la rispettiva spia.

- Confermare con *OK*.

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

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

- Al termine della cottura selezionare Esci.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

Con un procedimento di cottura con vapore, quando si apre lo sportello può fuoriuscire molto vapore caldo. Con il vapore è possibile bruciarsi.

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

- Estrarre le pietanze dal vano.

### **Pulire il forno a vapore**

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa e vuotarli.
- Spegnerne il forno a vapore.

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

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Eseguire il risciacquo in ogni caso per eliminare eventuali residui di alimenti dal sistema.

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

### **Aggiungere acqua**

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

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

Il procedimento di cottura prosegue.

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

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

A seconda della modalità modificare le seguenti impostazioni:

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

# Uso

## Modificare la temperatura e la temperatura interna

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

La temperatura interna  compare solo se si usa la sonda termometrica (v. cap. "Arrostire", par. "Sonda termometrica").

- Toccare l'indicazione della temperatura.
- Modificare la temperatura e la temperatura interna  se necessario.
- Confermare con *OK*.

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

## Modificare Umidità

- Toccare la spia dell'umidità.
- Modificare l'umidità.
- Confermare con *OK*.

Il procedimento di cottura prosegue con l'umidità modificata.

## Impostare durate di cottura

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

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

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

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

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

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

## - Avvio alle

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

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

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

Se la cottura si è svolta con una temperatura a partire da ca. 80 °C (cottura a vapore) o 80–100 °C e 100 % di umidità (cottura combinata), al termine del procedimento di cottura si attiva in automatico la riduzione di vapore.

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

## Modificare le durate di cottura impostate

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

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate le impostazioni.

## Cancellare le durate di cottura impostate

- Selezionare , l'immissione della durata o **Timer**.
- Selezionare il tempo desiderato.
- Selezionare **Cancellare**.
- Confermare con **OK**.

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

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

## Interrompere il procedimento di cottura

Se si interrompe un procedimento di cottura, spegnere il riscaldamento e la luce del vano cottura. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

### Interrompere un procedimento di cottura senza durata impostata

- Selezionare Esci.

Appare il menù principale.

### Interrompere un procedimento di cottura con durata impostata

- Selezionare Interrompere.

Appare Interrompere il procedimento?.

- Selezionare Sì.

Appare il menù principale.

## Interrompere il procedimento di cottura

Il procedimento si interrompe non appena viene aperto lo sportello. Si spegne il riscaldamento del vano cottura. Con la cottura a vapore e con programmi e applicazioni con la sola modalità a vapore viene memorizzata la durata di cottura impostata.

 Pericolo di ferimento a causa del vapore caldo.

Con un procedimento di cottura con vapore, quando si apre lo sportello può fuoriuscire molto vapore caldo. Con il vapore è possibile bruciarsi.

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

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

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

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

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

Il procedimento riprende non appena si chiude lo sportello.

Dapprima si ha una fase di riscaldamento, durante la quale la temperatura in aumento viene segnalata su display. Solo quando è stata raggiunta la temperatura impostata, si avvia la durata residua per la cottura a vapore e per programmi e applicazioni con la pura modalità a vapore.

Solo con procedimenti di cottura con il 100 % di umidità e temperature fino a 100 °C: il procedimento di cottura viene interrotto anticipatamente se nell'ultimo minuto della durata di cottura si apre lo sportello (55 secondi di durata residua).

## Preriscaldare il vano cottura

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

La funzione **Preriscaldare** può essere utilizzata con qualsiasi modalità (a eccezione di **Cottura delicata** ) e deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

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

■ **Preriscaldare il vano cottura per le seguenti preparazioni:**

- torta e pasticcini con breve durata (fino a ca. 30 minuti) nonché impasti delicati (p.es. Pan di Spagna) con la modalità **Calore super./inferiore** .

## Booster

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

- **Thermovent plus** 
- **Calore super./inferiore** 

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

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

Per questo tipo di preparazioni disattivare la funzione **Booster**.

## Attivare o disattivare Booster per un processo di cottura

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

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

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

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

■ **Abbassare il menù a tendina.**

**Booster** è di colore arancione.

■ **Selezionare **Booster**.**

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

■ **Chiudere il menù a tendina.**

La funzione **Booster** è spenta durante la fase di riscaldamento. Solo le resistenze relative alla modalità preriscaldano il vano cottura.

# Uso

## Preriscaldare

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

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

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

## Attivare Preriscaldare

La funzione Preriscaldare deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

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

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

### ■ Abbassare il menù a tendina.

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

### ■ Selezionare Preriscaldare.

Preriscaldare è di colore arancione.

### ■ Chiudere il menù a tendina.

La segnalazione Infornare la pietanza alle compare con un'ora. Il vano cottura si riscalda alla temperatura impostata.

### ■ Introdurre le pietanze nel vano cottura appena viene richiesto.

### ■ Confermare con OK.

## Crisp function

La funzione Crisp function (riduzione dell'umidità) consente di deviare a seconda del bisogno, l'umidità durante l'intero procedimento di cottura oppure solo temporaneamente.

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

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

La funzione Crisp function può essere utilizzata con le seguenti modalità:

- Thermovent plus 
- Calore super./inferiore 
- Cottura intensa 
- Calore inferiore 
- Calore superiore 
- Grill ventilato 
- Torte dolci/salate speciali 

## Attivare Crisp function

La funzione Crisp function deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.

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

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

- Abbassare il menù a tendina.

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

- Selezionare Crisp function.

Crisp function è di colore arancione.

- Chiudere il menù a tendina.

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

## Attivare le immissioni di vapore

Con tutte le modalità del forno (eccetto Cottura delicata ) durante il procedimento di cottura è possibile attivare le immissioni di vapore. Il numero delle immissioni di vapore non è limitato.

Quando compare Immiss.vapore e Avvio è retroilluminato di verde, è possibile attivare un'immissione di vapore.

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

- Selezionare Avvio.

Si attiva l'immissione di vapore. La durata è di ca. 1 minuto.

- Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore non appena Avvio è retroilluminato di verde.

## Cambiare modalità

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

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

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

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

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

### **Peculiarità della cottura a vapore**

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

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

### **Stoviglie di cottura**

#### **Recipienti di cottura**

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

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

#### **Proprie stoviglie**

È possibile utilizzare anche le proprie stoviglie. Tenere presente:

- le stoviglie devono essere adatte all'uso nel forno e resistenti al vapore. Se per la cottura a vapore si utilizzano recipienti in plastica, informarsi presso il produttore se sono adatti.
- Le stoviglie con pareti spesse, ad es. in porcellana, ceramica o terracotta, sono poco indicate per la cottura a vapore. Le pareti spesse sono cattive conduttrici di calore e aumentano notevolmente la durata di cottura indicata nelle tabelle.
- Appoggiare le stoviglie sulla griglia oppure in un altro contenitore. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche appoggiare la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano cottura, appoggiarvi sopra le stoviglie e inoltre estrarre le griglie di introduzione (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, par. “Pulire le griglie di introduzione”).
- Tra il bordo superiore del recipiente e il cielo del vano cottura deve rimanere una certa distanza affinché nel recipiente penetri una quantità di vapore sufficiente.

# Informazioni importanti

---

## Livello di introduzione

È possibile introdurre le pietanze al livello che si desidera oppure contemporaneamente su più livelli. La durata di cottura rimane in ogni caso invariata.

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

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

## Alimenti surgelati

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

## Temperatura

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

## Durata di cottura

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

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

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

## Cottura con liquidi

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

## Ricette personali - Cottura a vapore

Con il forno a vapore è possibile preparare alimenti e pietanze normalmente preparati in modo convenzionale. La durata di cottura rimane invariata. Tenere presente che con il forno a vapore gli alimenti non risultano dorati.

### **Teglia universale e graticola**

Usare la teglia universale con la graticola appoggiata sopra p.es. per arrostitire e grigliare. Quando si arrostitisce è possibile utilizzare il succo della carne raccolto per preparare una salsa.

Se si utilizza la graticola con la teglia universale posta al di sotto, inserire la teglia universale tra i supporti di un ripiano di introduzione, in questo modo la graticola vi starà sopra in automatico. Al termine afferrare entrambi i pezzi ed estrarli.

### **Dispositivo antiestrazione**

La graticola e la teglia universale sono dotate di un dispositivo antiestrazione affinché non scivolino fuori se estratte solo parzialmente. Per essere estratte la graticola e la teglia universale devono essere sollevate.

# Cottura a vapore

---

## Cottura a vapore Eco

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

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

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

## Impostazione

Modalità:  | Cottura a vapore Eco 

## Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

### Selezionare la durata di cottura

Le durate di cottura sono indicative.

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

## Verdure

### Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, mondarla e tagliarla.

### Alimenti surgelati

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

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

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

### Recipienti di cottura

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

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

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

### Livello di introduzione

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

### Durata di cottura

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

ca. 17 minuti

patate non farinose, divise a metà:

ca. 20 minuti

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Verdure | ... |

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

## Cottura a vapore

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

## Cottura a vapore

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

 Durata di cottura

# Cottura a vapore

---

## Pesce

### Alimenti freschi

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

### Alimenti surgelati

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

### Operazioni preliminari

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

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

### Recipienti di cottura

Ungere i recipienti forati.

### Livello di introduzione

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

## Temperatura

### 85–90 °C

Cottura delicata di pesci particolari come la sogliola.

### 100 °C

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

## Durata di cottura

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

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

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

## Suggerimenti

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

## Impostazioni

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

oppure

Modalità  | Cottura a vapore   
Temperatura: v. tabella  
Durata di cottura: v. tabella

## Cottura a vapore

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata cottura

## Carne

### Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

### Alimenti surgelati

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

### Operazioni preliminari

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

### Durata di cottura

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

## Suggerimenti

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

## Impostazioni

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

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

## Cottura a vapore

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

🕒 Durata di cottura

## Riso

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

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

## Recipienti di cottura

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

## Preparazione

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

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

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

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

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Riso | ... |

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

	 : 	 [min]
<b>Riso a chicco lungo</b>		
Riso basmati	1 : 1,5	15
Riso parboiled	1 : 1,5	23–25
Riso integrale	1 : 1,5	26–29
Riso selvatico	1 : 1,5	26–29
<b>Riso a chicco tondo</b>		
Riso al latte	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Rapporto tra riso e liquido,  durata di cottura

# Cottura a vapore

## Cereali

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

I cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Cereali | ... |

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

🕒 Durata di cottura

## Pasta

### Pasta secca

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

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

### Alimenti freschi

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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Pasta fresca | ... |

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

🕒 Durata di cottura

# Cottura a vapore

---

## Canederli

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

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

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Pasta fresca | ... |

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

🕒 Durata di cottura

## Legumi, secchi

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

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

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

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Legumi | ... |

oppure

Modalità:  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

⌚ Durata di cottura

## Cottura a vapore

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

🕒 Durata di cottura

## Uova

Per preparare le uova sode, utilizzare recipienti forati.

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

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

## Impostazioni

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

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

 Durata di cottura

# Cottura a vapore

## Frutta

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

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

## Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Frutta | ... |

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

🕒 Durata di cottura

## Insaccati

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Insaccati | ... |

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: v. tabella

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

🕒 Durata di cottura

## Crostacei

### Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei surgelati prima della cottura.

Sgusciarli, privarli del midollino e lavarli.

### Recipienti di cottura

Ungere i recipienti forati.

### Durata di cottura

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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Crostacei | ... |

oppure

Modalità  | Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

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

 Temperatura,  Durata cottura

# Cottura a vapore

## Molluschi

### Alimenti freschi

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

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

### Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati.

### Durata di cottura

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Molluschi | ... |

oppure

Modalità:  | Cottura a vapore

Temperatura: v. tabella

Durata di cottura: v. tabella

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

 Temperatura,  Durata cottura

## Cottura di menù, manuale

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

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

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

### Livello di introduzione

Inserire gli alimenti che gocciolano (p.es. pesce) o che colorano (p.es. rapa rossa) direttamente sopra la teglia universale. Si evita così che sapore e colore possano intaccare altri alimenti a causa del liquido che gocciola.

### Temperatura

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

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

## Durata di cottura

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

### Esempio

#### Durate di cottura degli alimenti

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

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

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

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

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

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

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

# Cottura a vapore

---

## Cottura di menù

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

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

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

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

Utilizzare solo alimenti freschi e di buona qualità.

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

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

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

Non utilizzare più volte un sacchetto per il sottovuoto.

Mettere la pietanza sottovuoto, utilizzando l'apposita macchina.

## Sous-vide

---

### Importanti indicazioni sull'uso

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

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

## Suggerimenti

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

## Utilizzare la modalità Sous-vide

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

# Sous-vide

---

## Possibili cause per risultati insoddisfacenti

Il sacchetto del sottovuoto si è aperto:

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

La pietanza ha un sapore strano:

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

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata cottura

# Sous-vide

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata cottura

\* Grado di cottura

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

## Riscaldare di nuovo

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

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

## Preparativi

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

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

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

## Impostazioni

Modalità  | Sous-vide 

Temperatura: v. tabella

Durata: v. tabella

# Sous-vide

## Riscaldare di nuovo con la modalità Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Durata

<sup>1</sup> Grado di cottura

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

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

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

## Riscaldamento

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

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

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

## Stoviglie di cottura

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

## Durata

Per un piatto pronto impostare 10-12 minuti. Per più piatti serve un tempo più lungo.

Se si vogliono avviare più procedimenti di riscaldamento in successione, per il secondo e il terzo procedimento ridurre il tempo di ca. 5 minuti, perché il vano cottura è già caldo.

## Umidità

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

## Suggerimenti

- Non riscaldare pezzi interi di grandi dimensioni come un arrosto, bensì in porzioni singole.
- Tagliare a metà pietanze compatte come peperoni ripieni o arrotolati.
- Riscaldare le salse separatamente. Fanno eccezione i piatti che vengono preparati nelle salse (ad es. il gulasch).
- Pietanze impanate, p.es. la cotoletta alla milanese, perdono la croccantezza.

Quando si riscaldano, gli alimenti non devono essere coperti.

## Impostazioni

Applicazioni speciali  | Riscaldare

o

Modalità  | Cottura combinata  |  
Cottura comb. + Therm. plus 

Temperatura: v. tabella

Umidità: v. tabella

Durata: v. tabella

## Applicazioni speciali

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

Alimenti	🔥 [°C]	δδ [%]	⌚* [min]
<b>Verdura</b>			
Carote Cavolfiori Cavolo rapa Fagioli	120	70	8-10
<b>Contorni</b>			
Pasta Riso Patate, tagliate a metà per il lungo	120	70	8-10
Gnocchi Purè di patate	140	70	18-20
<b>Carne e pollame</b>			
Arrosto a fette, spessore 1,5/cm Involtini, tagliati a fette Gulasch Ragù di agnello Gnocchi/Canederli Cotolette di pollo Cotolette di tacchino, a fettine	140	70	11-13
<b>Pesce</b>			
Filetto di pesce Involtino di pesce, tagliato a metà	140	70	10-12
<b>Piatti unici</b>			
Spaghetti, sugo di pomodoro Arrosto di maiale, patate, verdure Peperoni ripieni (tagliati a metà), riso Fricassea di pollo, riso Minestra di verdure Vellutata Brodo Stufato	120	70	10-12

🔥 Temperatura, δδ Umidità, ⌚ Durata

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

## Scongelare

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

 Pericolo di infezioni a causa della formazione di germi.

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

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

Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

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

## Temperatura

La temperatura di scongelamento ottimale è 60 °C.

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

## Operazioni preliminari e successive

Per lo scongelamento, rimuovere eventualmente la confezione.

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

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

## Recipienti di cottura

Per scongelare alimenti che gocciolano, ad es. pollame, usare un recipiente di cottura forato con sotto la teglia universale. In questo modo gli alimenti non rimangono immersi nel liquido di scongelamento.

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

## Suggerimenti

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

## Impostazioni

Applicazioni speciali  | Scongelare

o

Modalità  | Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata di scongelamento: v. tabella

Tempo di compensazione: v. tabella

## Applicazioni speciali

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

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

## Applicazioni speciali

<b>Pietanza surgelata</b>	<b>Quantità</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒 [min]</b>	<b>⌚ [min]</b>
<b>Carne</b>				
Arrosto, a fette	125–150 g l'uno	60	8–10	15–20
Carne macinata	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
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 lepre/coniglio	500 g	50	30–40	10–15
Sella di capriolo	1000 g	50	40–50	10–15
Scaloppine/cotolette/salsicce	800 g	60	25–35	15–20
<b>Pollame</b>				
Pollo	1000 g	60	40	15–20
Cosce di pollo	150 g	60	20–25	10–15
Bistecca di pollo	500 g	60	25–30	10–15
Fese di tacchino	500 g	60	40–45	10–15
<b>Dolci/Biscotti</b>				
Biscotti di pasta sfoglia/lievitata	–	60	10–12	10–15
Biscotti e torta di pasta soffice	400 g	60	15	10–15
<b>Pane/panini</b>				
Panini	–	60	30	2
Pane scuro di segale, a fette	250 g	60	40	15
Pane integrale, a fette	250 g	60	65	15
Pane bianco, a fette	150 g	60	30	20

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

## Applicazioni speciali

---

### Mix & Match

Per preparare piatti in modo semplice e non complesso è disponibile l'applicazione speciale Mix & Match. Con questa applicazione è possibile riscaldare alimenti cotti oppure comporre una pietanza porzionata preparata con alimenti freschi e cuocerla sul piatto.

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

Usare solo alimenti genuini. Se si hanno dei dubbi, gettare l'alimento.

### Stoviglie di cottura

Usare:

- un piatto piano o uno stampo piccolo
- una piccola fondina oppure una tazza per alimenti con aggiunta di liquidi

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

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

Sistemare le pietanze pronte in stoviglie adatte.

### Indicazioni per riscaldare piatti pronti

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

### Indicazioni per cuocere piatti pronti

- Con il sugo di carne e pesce è possibile preparare facilmente una salsa: prima della cottura aggiungere 1 cucchiaino di addensante per salsa alla carne o al pesce crudi. Mescolare e livellare la salsa con una forchetta prima di servirla. Anziché l'addensante per la salsa è possibile anche usare 1 cucchiaino di preparato in polvere per purè di patate oppure 1 punta di un coltello di gomma di guar.
- Durate di cottura diverse degli alimenti si possono adattare con le dimensioni degli alimenti: più breve è la durata di cottura, più grandi devono essere i pezzi da preparare (p.es. cavolfiori a rosette). Più lunga è la durata di cottura, più piccoli devono essere i pezzi (p.es. patate a dadini).
- Durate di cottura diverse possono essere compensate anche mediante stratificazione: disporre un alimento con durata di cottura breve sotto un alimento con una durata più lunga oppure comporre un piccolo sformato.
- Per evitare che gli alimenti si secchino, insaporire il piatto con una salsa o una marinata. Si possono usare anche formaggio o bacon.

## Applicazioni speciali

---

### Comporre un piatto con ingredienti diversi

Per ottenere un buon risultato di cottura comporre i singoli ingredienti di un piatto, come carne, contorni e verdura, in modo che possa essere selezionata un'impostazione comune per la doratura. Questa impostazione deve essere adatta a tutti gli alimenti del piatto o almeno sufficientemente adatta. Si consiglia di procedere come segue:

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

### Indicazioni relative alle tabelle di cottura

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

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

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

Simbolo	Significato
—	non adatto
□	sufficientemente adatto
■	particolarmente adatto

### Utilizzare l'applicazione speciale Mix & Match

Durante la preparazione non coprire gli alimenti.

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

# Applicazioni speciali

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

Alimenti	Impostazione barra a segmenti Doratura
Strudel di mele, alto 4 cm	___ _ _ _ □ ■ □ _
Camembert al forno, 25 g	___ _ _ _ ■ □ _ _
Camembert al forno, 75 g	___ _ _ □ ■ □ _
Baguette, precotta	_ □ ■ □ _ _ _ _
Stuzzichini di pasta sfoglia	_ □ ■ □ □ _ _ _
Saccottini di pasta sfoglia ripieni di spinaci	_ □ ■ □ _ _ _ _
Börek (piatto turco), alto 3 cm	___ _ _ □ □ ■ □
Patate arrosto (pronte)	___ □ ■ □ _ _ _
Polpette vegetariane <sup>1</sup> , tofu	_ □ □ ■ □ _ _ _
Panini (frumento), precotti	___ □ ■ □ _ _ _
Panini (segale), precotti	___ _ _ □ ■ _ _ _
Panni, vecchi, morbidi	___ _ _ □ ■ _ _ _
Cheeseburger	___ □ ■ _ _ _ _
Chili con carne <sup>1</sup> , alta 2 cm	___ _ _ □ ■ □ _
Ciabattine, precotte	___ _ _ ■ □ _ _ _
Ciabattine, vecchie, morbide	___ _ _ ■ □ _ _ _
Crêpe <sup>1</sup>	___ □ □ _ _ _ _
Torta flambé alsaziana (pronta)	_ □ ■ □ _ _ _ _
Torta flambé alsaziana, impasto pronto da farcire	_ □ □ ■ _ _ _ _
Straccetti di carne <sup>1</sup> (pronti)	□ □ ■ □ □ _ _ _
Focaccia, precotta, alta 3-4 cm	□ □ □ ■ □ _ _ _
Polpette <sup>1</sup> (maiale), 25 g	□ □ ■ □ □ □ _
Polpette <sup>1</sup> (maiale), 60 g	___ _ _ □ ■ □ _
Polpette <sup>1</sup> (maiale), 100 g	___ _ _ □ □ ■ □
Involtini primavera, piccoli	___ _ _ □ ■ □ _
Involtini primavera	___ _ _ □ ■ □
Hot Dog <sup>1</sup>	□ □ ■ □ _ _ _ _

## Applicazioni speciali

Alimenti	Impostazione barra a segmenti Doratura
Kaiserschmarrn <sup>1</sup> (pronto)	__ □ □ ■ □ □ __
Patate, prevalentemente non farinose, a fette	__ __ □ ■ □ __ __
Saccottini di patate (pronti)	__ __ □ □ ■ □ __
Lasagne <sup>1</sup> , alte 3 cm	__ __ __ ■ ■ □ □
Pane naan <sup>1</sup> , precotto	__ □ ■ □ __ __ __
Pasta, fresche con sugo, formaggio	__ __ □ □ □ __ __
Pasta al forno <sup>1</sup> , alta 2 cm	__ __ __ ■ □ __ __
Pasta al forno <sup>1</sup> , alta 4,5 cm	__ __ __ □ ■ __ __
Pasta al forno <sup>1</sup> , alta 6 cm	__ __ __ __ □ ■
Pancake <sup>1</sup>	■ □ __ __ __ __
Crêpes <sup>1</sup> , arrotolate	__ __ □ ■ □ __ __
Pane pita <sup>1</sup> , precotto	□ □ ■ □ __ __ __
Pizza (pronta)	□ □ ■ □ □ □ __
Poffertjes (dolce olandese)	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, piccola	□ □ ■ □ __ __ __
Quiche, alta 2 cm	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, alta 3,5 cm	__ __ __ __ □ ■ □
Tortelli di patate	__ __ __ ■ □ __ __
Triangolini di patate (pronti)	__ __ __ □ ■ □ __
Cotolette	__ __ □ ■ □ □ __
Taco Shell	□ □ ■ □ □ □ __
Toast Hawaii	__ □ ■ □ __ __ __
Toast con formaggio	□ ■ __ __ __ __
Tortilla Chips con formaggio	__ □ ■ □ __ __ __
Tortilla <sup>1</sup> (arrotolata in carta stagnola)	□ □ ■ □ □ □ __

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

# Applicazioni speciali

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

Alimenti	Indicazioni per la preparazione	Impostazione barra a segmenti Doratura
<b>Carne<sup>1</sup></b>		
Salsiccia (maiale), scottata, 25 g	intagliare	___ □ □ ■ □
Salsiccia (maiale), scottata, 100 g	intagliare	_____ □ □ □
Salsiccia (maiale), pezzo	spennellare con olio, intagliare	_____ □ ■
Spiedino di filetto (manzo), a dadi grandi	marinato/a	□ ■ _____
Spiedino di carne (maiale), a dadi grandi	marinato/a	□ □ □ ■ □ ___
Polpette (maiale), 60 g	–	_____ □ ■ □
Petto di pollo, alto 3 cm	con bacon, marinato	□ □ □ ■ □ ___
Petto di pollo, alto 3 cm	al naturale, marinato	_ □ □ ■ _____
Arrotolato di pollo	Ripieno: spinaci, crème fraîche	_ □ □ ■ _____
Spiedino di pollo, a dadi grandi	marinato/a	□ □ ■ □ ___
Sovracosce di pollo	marinato/a	_____ □ □ □ ■
Sella di vitello, 180 g	marinata, con salsa	□ _____
Costolette, alte 2,5–4 cm	–	___ □ ■ □ □ □
Costolette con osso, alte 2 cm	–	_ □ □ ■ □ ___
Cotoletta di agnello, alta 2 cm	marinato/a	□ ■ □ □ ___
Bistecca di manzo, alta 2,5–3,5 cm	marinato/a	_ □ ■ □ ___
Filetto di maiale, alto 4 cm	con bacon	□ □ ■ □ ___
Cotolette di maiale	panate, spennellare con olio	_____ □
<b>Pesce<sup>1</sup></b>		
Cotoletta di halibut	marinato/a	□ ■ _____
Merluzzo	in crosta di burro e pangrattato	_____ □ ■ □ _
Filetto di merluzzo, alto 3–3,5 cm	marinato/a	■ □ □ _____
Roulade di filetto di merluzzo	ripieno/a	■ □ _____
Filetto di salmone, alto 2,5–3 cm	marinato/a	□ □ ■ □ □ ___
Cotoletta di salmone	marinato/a	□ □ ■ □ □ ___
Spiedino di salmone, a dadi grandi	marinato/a	□ □ ■ □ □ ___
Filetto di merluzzo	Guarnizione: spinaci, feta	■ □ _____

# Applicazioni speciali

Alimenti	Indicazioni per la preparazione	Impostazione barra a segmenti Doratura
Tonno	con pomodori, formaggio gratinato	___ □ ___
Spiedino di pesce siluro, a dadi grandi	marinato/a	__ □ □ □ ■ __
<b>Contorni</b>		
Patate arrosto (pronte), rosolate	-	___ □ □ □ ■
Datteri con speck (pronti)	-	__ □ □ ■ □ ___
Pasta fresca, tortellini	-	□ _____
Gnocchi (pronti)	con fiocchetti di burro o formaggio	■ □ _____
Patate <sup>2</sup> , a fette/a dadini	spennellare con olio	___ □ □ □ ■
Saccottini di patate (pronti), precotti	-	■ □ _____
Lasagne, precotte, alte 3 cm	-	□ □ _____
Riso al naturale, durata di cottura 8 minuti	Sale, 1 : 2 (riso : acqua)	__ □ ■ _____
Pasta al forno, pasta fresca	Carne cruda, verdure, salsa	__ □ □ ■ □ □ □
Pasta al forno, precotta, alta 2 cm	-	□ _____
Tortelli di patate (impasto pronto)	spennellare con olio	___ □ □ ___
Riso (pronto), precotto	-	□ □ ■ □ _____
Triangolini di patate (pronti), precotti	-	■ □ _____
Schupfnudeln (gnocchetti lunghi) (pronti)	con fiocchetti di burro	□ □ □ □ □ □ _
<b>Verdura</b>		
Melanzana, alta 2 cm	olio, sale, pepe	___ □ □ ___
Cavolfiore, a rosette grandi	Sale, pepe	□ _____
Broccoli, a rosette grandi	Salsa	□ ■ □ _____
Fagiolini, verdi	con bacon, sale, pepe	___ ■ □ _____
Pomodorini, interi	marinato/a	■ □ □ □ _____
Cavolo rapa, fette spesse	marinato/a	□ □ □ □ _____
Zucca, a dadini	Sale, pepe	■ □ _____
Pannocchia	marinato/a	__ □ □ ■ □ ___
Carote, in quarti/listarelle spesse	Sale, pepe	□ □ □ □ _____
Peperoni, a pezzi grossi	marinato/a	□ □ □ ■ □ ___

## Applicazioni speciali

Alimenti	Indicazioni per la preparazione	Impostazione barra a segmenti Doratura
Ratatouille, a pezzi grossi	Concentrato di pomodoro, ketchup, spezie, addensante per salsa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Zucchine, alte 2 cm	olio, sale, pepe	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
<b>Altro</b>		
Camembert al forno, 25 g	-	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Baguette, panino da cuocere	-	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Panni, vecchi, morbidi	-	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Cheeseburger, precotto	-	<input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Torta flambé alsaziana (pronta)	-	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _
Torta flambé alsaziana, impasto pronto da farcire	-	_ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Involentino primavera, surgelato, 25 g	-	_ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Involentino primavera, surgelato, 100 g	-	_ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Formaggio grigliato (pronto)	-	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _
Kaiserschmarrn (pronto)	-	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _
Kaiserschmarrn, crudo	-	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> _ _
Polpette vegetariane di tofu, precotte	-	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Tortino di cipolla (pronto)	-	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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

<sup>2</sup> prevalentemente non farinose

## Alimenti adatti all'applicazione speciale “Cuocere delicato”

Alimenti	Indicazione per la preparazione
<b>Carne<sup>1</sup></b>	
Salsiccia bollita (maiale)	–
Spiedino di filetto (manzo), a dadi grandi	marinato con salsa alle arachidi
Spiedino di carne (maiale)	marinato/a
Petto di pollo, 150 g, alto 3 cm	naturale
Arrotolato di pollo	Ripieno: spinaci, crème fraîche
Spiedino di pollo, a dadi grandi	marinato/a
Polpette di pollo	–
Sella di vitello, 180 g	in salsa
Costolette, 230 g, alte 2,5–4 cm	Sale, pepe
Costolette con osso (maiale) 200 g, alte 2 cm	Sale, pepe
Polpette di carne (Königsberger Klopse) (maiale), da 50-100 g	in salsa
<b>Pesce<sup>1</sup></b>	
Trota, intera, senza testa	speziata, burro
Filetto di merluzzo, alto 3-3,5 cm	marinato/a
Roulade di filetto di merluzzo	ripiena, marinata
Filetto di salmone, alto 2,5-3 cm	marinato/a
Cotoletta di salmone	marinato/a
Spiedino di salmone, a dadi grandi	marinato/a
Filetto di merluzzo, 180 g	Guarnizione: spinaci e crème fraîche
Fricassee di merluzzo, a dadi grandi	con salsa chiara
Spiedino di pesce siluro, a dadi grandi	marinato/a
<b>Contorni</b>	
riso basmati	Sale, rapporto 1 : 2,5 (riso : acqua)
Pasta fresca, tortellini	salsa, sale
Gnocchi (pronti)	sale, ricoperti di acqua
Patate farinose, a metà	Sale
Patate <sup>2</sup> , a fettine o dadini	Sale

## Applicazioni speciali

<b>Alimenti</b>	<b>Indicazione per la preparazione</b>
Patate <sup>2</sup> , in quarti o a spicchi	Sale
Canederli di patate (pronti nel sacchetto)	ricoperti di acqua
Purè di patate, pronto	–
Purè di patate (pronto), prodotto in polvere	secondo le istruzioni sulla confezione
Maccheroni, pasta corta, cruda	salsa, rapporto 1 : 3 (impasto : acqua)
Riso al naturale, durata di cottura 8 minuti	Sale, rapporto 1 : 2 (riso : acqua)
Riso Parboiled (pronto), durata di cottura 8 minuti	Sale, rapporto 1 : 2 (riso : acqua)
Riso Parboiled, durata di cottura 10-12 minuti	Sale, rapporto 1 : 2 (riso : acqua)
Riso (pronto), precotto	Sale
Schupfnudeln (gnocchetti lunghi) (pronti)	sale, fiocchetti di burro
Pastina da minestra, cruda	ricoperta di brodo
<b>Verdura</b>	
Cavolfiore, a rosette grandi	Sale
Fagiolini, verdi	con bacon o sale, pepe
Broccoli, a rosette grandi	con/senza salsa al formaggio
Pomodorini, interi	marinato/a
Cavolo rapa, a rondelle	Sale, pepe
Zucca, a dadini	Sale, pepe
Pannocchia	Burro alle erbe
Carote, in quarti o a listarelle spesse	speziate
Peperoni, a pezzi grossi	marinato/a
Ratatouille, a pezzi grossi	Concentrato di pomodoro, ketchup, spezie, addensante per salsa
Cavolini di Bruxelles, interi	Sale, pepe
Asparagi, interi, alti 1-2 cm	sale, pepe, fiocchetti di burro
Zucchine, a fette, alte 2 cm	olio, sale, pepe

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

<sup>2</sup> prevalentemente non farinose

## Scottare

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

La verdura che viene scottata mantiene meglio il colore.

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

## Impostazioni

Applicazioni speciali  | Scottare

oppure

Modalità  | Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata scottare: 1 minuto

## Conservazione

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

## Vasetti

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

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

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

## Frutta

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

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

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

# Applicazioni speciali

---

## Verdura

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

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

## Livello di riempimento

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

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

## Carne e salsicce

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

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

## Suggerimenti

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

## Conservare gli alimenti

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

## Impostazioni

Applicazioni speciali  | Conservazione

Modalità  | Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella

Durata conservazione: v. tabella

## Applicazioni speciali

I tempi indicati nella tabella sono indicativi.

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Durata

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

## Applicazioni speciali

### Torte (modalità Conservazione)

Per la modalità conservazione bene si adattano gli impasti liquidi per torte, il pan di Spagna e l'impasto al lievito. Il dolce si può conservare per ca. 6 mesi.

**Non è possibile conservare a lungo le torte di frutta**, dal momento che devono essere consumate entro 2 giorni.

Utilizzare solo vasetti e accessori in perfette condizioni, lavati e puliti. I vasetti devono essere più stretti in basso e più larghi in alto. Sono più adatti i vasetti da 0,25 l.

Ogni vaso deve essere chiudibile con guarnizioni in gomma, coperchio in vetro e ganci a molla.

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

- Ungere i vasetti fino a ca. 1 cm sotto il bordo.
- Cospargere il vasetto con pangrattato.
- Riempire i vasetti  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{2}{3}$  con l'impasto (in base alla ricetta). Accertarsi che il bordo dei vasetti rimanga pulito.
- Inserire la griglia al ripiano 1.
- Disporre i vasetti **aperti** della stessa dimensione sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.
- Chiudere i vasetti **subito** dopo la fase di conservazione con l'apposito anello, coperchio e ganci; il dolce non deve raffreddarsi. Se l'impasto è traboccato sul bordo può essere premuto nel vasetto con il coperchio in vetro.

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

Tipo d'impasto	Modalità	Fase	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Impasto soffice		–	160	–	35–45
Pan di Spagna		–	160	–	50–55
Impasto al lievito		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatura, 💧 Umidità, 🕒 Durata di conservazione

Calore superiore/inferiore, Cottura combinata + Calore superiore/inferiore

## Essiccazione

Per essiccare utilizzare esclusivamente l'applicazione speciale Essiccazione oppure la modalità Cottura comb. + Therm. plus , di modo che l'umidità possa fuoriuscire.

Banane, ananas e funghi gallinacci non possono essere essiccati.

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

## Impostazioni

Applicazioni speciali  | Essiccazione

Temperatura: v. tabella

Durata essiccazione: v. tabella

oppure

Modalità  | Cottura combinata  |

Cottura comb. + Therm. plus 

Temperatura: v. tabella

Umidità: 0 %

Durata di essiccazione: v. tabella

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

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

 Temperatura,  Durata di essiccazione (ore)

\* Per l'essiccazione sono adatti funghi porcini, Shiitake, spugnole. I funghi sono essiccati a sufficienza quando sono "fruscianti".

## Applicazioni speciali

### Lievitazione impasto

- Preparare l'impasto come da indicazioni nella ricetta.
- Disporre le fondine aperte con l'impasto in un recipiente forato oppure sulla griglia.  
A seconda delle dimensioni della fondina con impasto è possibile anche disporre la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano e posizionarvi sopra la fondina. Se necessario è possibile smontare anche le griglie di introduzione.

### Impostazioni

Applicazioni speciali  | Lievitazione impasto

o

Modalità  | Cottura combinata  |

Cottura comb. + Therm. plus 

Temperatura: 30 °C

Umidità: 100 %

Durata: a seconda della ricetta

### Cottura di menù – automatica

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

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

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

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

### Utilizzare l'applicazione speciale Cottura di menù

- Selezionare Applicazioni speciali  | Cottura di menù.
- Selezionare l'alimento desiderato.

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

- Selezionare eventualmente i valori desiderati e confermare con **OK**.
- Selezionare Aggiungere pietanza.
- Selezionare l'alimento desiderato e procedere come per il primo.
- Ripetere eventualmente il procedimento anche per il terzo alimento.

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

- Se si cuociono alimenti che gocciolano o che colorano in recipienti forati, introdurli direttamente sopra la teglia universale. Si evita così che sapore e colore possano intaccare altri alimenti a causa del liquido che gocciola.

Al termine della fase di riscaldamento, all'utente viene indicato quando introdurre il successivo alimento. Quando si raggiunge questo momento, suona un segnale.

Questo processo si ripete eventualmente anche per il terzo alimento.

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

### Sterilizzare le stoviglie

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

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

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

### Impostazioni

Applicazioni speciali  | Sterilizzare le stoviglie

Durata: da 1 minuto a 10 ore

oppure

Modalità  | Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 15 minuti

## Applicazioni speciali

### Programma Sabbath

Le applicazioni speciali Programma Sabbath e Yom-Tov servono quale supporto per le tradizioni religiose.

L'apparecchio riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e mantiene questa temperatura per max. 24 ore (Programma Sabbath) o 76 ore (Yom-Tov).

- Disattivare il rilevamento frontale del mobile.
- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Programma Sabbath.
- Selezionare l'applicazione speciale.

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

- Impostare la temperatura.
- Selezionare Avvio.

Compaiono il nome dell'applicazione speciale e la temperatura impostata.

Il riscaldamento del vano cottura si attiva per ca. 30 secondi dopo aver chiuso lo sportello.

La luce del vano rimane accesa durante l'intero procedimento di cottura.

A display compaiono in modo costante Programma Sabbath o Yom-Tov e la temperatura impostata.

Non compare l'ora. Il sensore di prossimità e tutti i tasti sensore (escluso il tasto on/off ) non reagiscono.

Compare l'avviso Non aprire lo sportello!.

Dopo circa 1 ora questo avviso si spegne di tanto in tanto. È possibile aprire lo sportello finché l'avviso **non** compare.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.

L'applicazione speciale Programma Sabbath termina dopo 24 ore, le indicazioni a display non si modificano.

Il forno a vapore si spegne in automatico per entrambe le applicazioni speciali dopo 76 ore.

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

Non è possibile modificare un'applicazione speciale avviata oppure salvarla sotto Programmi personalizzati.

## Riscaldare le stoviglie

Preriscaldando le stoviglie gli alimenti non si raffreddano così rapidamente.

Utilizzare stoviglie resistenti alle alte temperature.

- Inserire la griglia al livello 2 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare. A seconda delle dimensioni delle stoviglie è possibile anche disporre la griglia con la superficie di appoggio rivolta verso l'alto sul fondo del vano e posizionarvi sopra le stoviglie. Se necessario è possibile smontare anche le griglie di introduzione.
- Selezionare Applicazioni speciali .
- Selezionare Riscaldare le stoviglie.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e impostare la durata.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Il forno a vapore diventa caldo durante il funzionamento. È quindi possibile scottarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, le griglie di introduzione e gli accessori. Sul lato inferiore delle stoviglie si possono formare delle goccioline di acqua. Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie.

## Tenere in caldo

È possibile tenere in caldo le pietanze nel vano cottura per max. 2 ore.

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

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

## Applicazioni speciali

---

### Scaldare le salviette

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Scaldare salviette umide

oppure

Modalità  | Cottura a vapore 

Temperatura: 70 °C

Durata di cottura: 2 minuti

### Fondere la gelatina

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

### Impostazioni

Programmi automatici  | Programmi speciali | Sciogliere la gelatina

oppure

Modalità  | Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata di cottura: 1 minuto

## Sciogliere il miele

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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Programmi speciali | Sciogliere il miele

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 60 °C

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

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

Modalità  | Cottura combinata  |

Cott.comb.+Cal.sup./inf.

Temperatura: 37 °C

Umidità: 100 %

Durata: finché il miele appare omogeneo visivamente

## Fondere il cioccolato

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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Programmi speciali | Fondere cioccolato

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 65 °C

Durata di cottura: 20 minuti

## Applicazioni speciali

### Preparare lo yogurt

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

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

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

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

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

Yogurt e latte devono avere lo stesso contenuto di grassi.

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

Al termine della preparazione raffreddare subito lo yogurt in frigorifero.

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

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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Programmi speciali | Preparare yogurt

oppure

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 40 °C

Durata: 5:00 ore

### Possibili cause per risultati insoddisfacenti

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

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

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

### Cuocere la pancetta

La pancetta non diventa dorata.

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Programmi speciali | Sciogliere il lardo

oppure

Modalità:  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

### Stufare le cipolle

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

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

### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Programmi speciali | Stufare le cipolle

oppure

Modalità:  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

## Applicazioni speciali

---

### Estrarre il succo

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

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

### Operazioni preliminari

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

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

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

### Suggerimenti

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

### Estrarre il succo

- Sistemare la frutta già preparata in un recipiente forato.
- Disporvi sotto un contenitore non forato o la teglia universale per raccogliere il succo.

### Impostazioni

Modalità  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durat: 40-70 minuti

### Composta di frutta

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

### Vasetti

Utilizzare solo vasi integri e puliti con coperchio twist-off per un contenuto max. di 250 ml.

Dopo aver versato il composto nel vaso pulire il bordo con un panno pulito e acqua calda.

### Operazioni preliminari

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

Eliminare gambi, piccioli e ossi.

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

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

### Preparare crema spalmabile di frutta

- Riempire i vasi per max. due terzi.
- Disporre i vasi aperti in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Al termine del tempo di preparazione lasciare i vasi ancora in piedi per 1-2 minuti.
- Infine chiudere i vasi con un coperchio e farli raffreddare.

### Impostazioni

Modalità  | Cottura combinata  |  
Cottura comb. + Therm. plus

Temperatura: 150 °C

Umidità: 0 %

Zeit: 35–45 minuti

## Applicazioni speciali

### Spellare gli alimenti

- Incidere verdura e frutta come pomodori, nettarine ecc. a forma di croce sulla parte del picciolo. Successivamente sarà facile togliere la buccia.
- Disporre gli alimenti in un recipiente di cottura forato quando si lavora con il vapore e su una teglia universale quando si utilizza il grill.
- Sciacquare subito con acqua fredda le mandorle appena tolte dall'apparecchio. Altrimenti non sarà possibile pelarle.

### Impostazioni

Modalità:  | Grill grande:

Livello: 3

Durata: v. tabella

Alimenti	🕒 [min.]
Peperoni	10
Pomodori	7

🕒 Durata

### Impostazioni

Modalità:  | Cottura a vapore:

Temperatura: 100 °C

Durata: v. tabella

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

🕒 Durata

### Conservare le mele

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

#### Impostazioni

Programmi automatici  Auto | Frutta | Mele |  
Alimento intero

oppure

Modalità:  | Cottura a vapore

Temperatura: 50 °C

Durata di conservazione: 5 minuti

### Preparare uova strapazzate

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

#### Impostazioni

Modalità:  | Cottura a vapore

Temperatura: 100 °C

Durata di cottura: 4 minuti

# Programmi automatici

---

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

## Categorie

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

## Utilizzare i programmi automatici

- Selezionare Programmi automatici **Auto**.

Appare l'elenco di selezione.

- Selezionare la categoria desiderata.

Compaiono i programmi automatici disponibili nella categoria selezionata.

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

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

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

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

## Indicazioni sull'uso

- Al termine della cottura lasciare che il vano si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.
- Le indicazioni del peso fanno riferimento al peso per singolo pezzo. Si possono cuocere contemporaneamente un pezzo di salmone da 250 g o dieci pezzi di salmone di complessivamente 250 g.
- Il grado di cottura e la doratura sono raffigurati da una barra a sette segmenti. Immettere il grado di cottura o di doratura desiderato toccando il rispettivo segmento.
- Con alcuni programmi per arrostire è possibile inoltre selezionare **Arrostire Gourmet**. La carne si cuoce in modo delicato e tenero con temperatura bassa e durata di cottura lunga. L'aggiunta di umidità contribuisce a ottenere risultati di cottura e doratura ottimali: la carne diventa tenera e succosa. Raggiunge un grado di cottura uniforme internamente e una sottile crosta marroncina esternamente che si forma nel corso del programma. Non è quindi necessario rosolare la carne prima. Rispetto alla selezione **Arrostire** in questo caso non si usa la sonda termometrica ed è possibile impostare l'avvio o la fine in base alla propria organizzazione del menù.
- Per cuocere pane e dolci utilizzare gli stampi indicati nelle ricette.

- Nella categoria **Riso** per i programmi di riso a chicco lungo e riso a grani tondi, si ha anche la scelta **Generale**. Utilizzare questo programma automatico se si desidera preparare riso a chicco lungo e riso a chicco tondo, non disponibili come programma automatico specifico.
- Con alcuni programmi automatici l'ora di avvio o di fine può essere spostata con **Avvio alle** o **Fine alle**.
- Alla voce menù **Visualizzare fasi di cottura** sono elencate le singole fasi di cottura del programma automatico. Per alcuni programmi automatici è disponibile inoltre la voce menù **Visualizzare azioni**. Azioni necessarie, p.es. per introdurre le pietanze oppure per aggiungere ingredienti, possono essere visualizzate da questa voce menù. Durante la cottura è possibile visualizzare le azioni con **i** **Informazioni**.
- Se si introducono gli alimenti nel vano cottura molto caldo, fare attenzione quando si apre lo sportello. Può fuoriuscire vapore caldo. Fare un passo indietro e aspettare che si sia disperso. Accertarsi di non venire a contatto né con il vapore molto caldo né con le pareti di cottura calde. Pericolo di ustionarsi e scottarsi.
- Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare **Prolung. cottura** o **Prolungam. cott.**.
- I programmi automatici possono essere salvati come **Programmi personalizzati**.

## Ricerca

(a seconda della lingua)

Sotto **Programmi automatici** è possibile ricercare il nome delle categorie e i programmi automatici.

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

Ci si trova nel menù principale.

- Selezionare **Programmi automatici** **Auto**.

Appare l'elenco da cui selezionare le categorie.

- Selezionare **Ricerca**.

- Con la tastiera immettere il testo da ricercare, p.es. "Pane".

In basso appare il numero dei risultati della ricerca.

Se non si trova alcun risultato oppure se ne trovano oltre 40, il campo **Risultati**: è disattivato e occorre modificare il termine di ricerca.

- Selezionare **Risultati: XX**.

Compaiono le categorie e i programmi automatici trovati.

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

Il programma automatico si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Sotto MyMiele  si possono salvare le applicazioni utilizzate di frequente.

Soprattutto con i programmi automatici non è più necessario scorrere tutti i punti del menù per avviare un programma.

**Suggerimento:** Sotto MyMiele è anche possibile stabilire delle voci del menù come schermata iniziale (v. cap. "Impostazioni", par. "Schermata di avvio").

## Aggiungere immissioni

È possibile aggiungere fino a 20 immissioni.

- Selezionare MyMiele .
- Selezionare Agg. immissione.

È possibile selezionare delle voci secondarie dalle seguenti rubriche:

- Modalità
- Programmi automatici  **Auto**
- Applicazioni speciali  
- Programmi personalizzati  
- Pulizia  

- Confermare con **OK**.

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

- Procedere di conseguenza con ulteriori immissioni. Sono disponibili da selezionare solo le sottovoci non ancora aggiunte.

## Cancellare immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Toccare l'immissione che si desidera cancellare finché compare un menù contesto.
- Selezionare Cancellare.

L'immissione viene cancellata dall'elenco.

## Spostare le immissioni

- Selezionare MyMiele .
- Toccare l'immissione che si desidera spostare finché compare un menù contesto.
- Selezionare Spostare.

Una cornice arancione compare intorno all'immissione.

- Spostare l'immissione.

L'immissione appare nella posizione desiderata.

È possibile creare e salvare max. 20 programmi personalizzati.

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

Richiamandolo e riavviandolo, il programma si svolge in automatico.

Altre possibilità per creare programmi personalizzati:

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

Infine immettere un nome programma.

## Creare programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .
- Selezionare Creare program..

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

Seguire le indicazioni visualizzate a display:

- Selezionare e confermare le impostazioni desiderate.

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

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

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

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

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

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

Con il simbolo ] è possibile aggiungere una riga per i nomi dei programmi più lunghi.

## Programmi personalizzati

---

- Quando è stato immesso il nome del programma, selezionare **Salvare**.

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

- Confermare con **OK**.

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

### Avviare i programmi personalizzati

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

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

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

- **Visualizzare azioni**  
Compaiono le azioni necessarie, p.es. per introdurre le pietanze.

- Selezionare la voce di menù desiderata.

Il programma si avvia subito oppure all'ora impostata.

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

- Quando è trascorso il programma, selezionare **Chiudere**.

## Modificare le fasi di cottura

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

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

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

- Confermare con *OK*.

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

## Rinominare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .
- Toccare il programma che si desidera modificare finché compare un menù contesto.
- Selezionare Rinominare.
- Modificare il nome del programma con la tastiera.

Con il simbolo ] è possibile aggiungere una riga per i nomi dei programmi più lunghi.

- Quando è stato modificato il nome del programma, selezionare Salvare.

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

- Confermare con *OK*.

Il programma viene rinominato.

## Programmi personalizzati

---

### Cancellare i programmi personalizzati

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

Il programma viene cancellato.

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

### Spostare i programmi personalizzati

- Selezionare Programmi personalizzati .
- Toccare il programma che si desidera spostare finché compare un menù contesto.
- Selezionare Spostare.

Una cornice arancione compare intorno all'immissione.

- Spostare il programma.

Il programma si trova sulla posizione desiderata.

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizze, patate fritte e alimenti simili dovrebbero risultare dorati e non troppo scuri.

## Indicazioni per la cottura di pane, dolci

- Impostare la durata di cottura. La cottura di pane e dolci non deve essere selezionata troppo tempo prima. L'impasto diverrebbe troppo asciutto e l'agente lievitante perderebbe di efficacia.
- In generale si possono utilizzare la griglia, la teglia universale e qualsiasi stampo in materiale termoresistente.
- Disporre gli stampi sempre sulla griglia.
- Cuocere i prodotti surgelati ad es. dolci, pizza o baguette sempre sulla griglia.

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

- Prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette o simili possono essere cotti sulla teglia universale. Durante la preparazione voltare più volte questi prodotti.
- Cuocere contemporaneamente al massimo su 2 ripiani. Per preparare torte umide, come la torta alle prugne, si consiglia di cuocere su un solo ripiano.

## Usare carta da forno

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

- Usare la carta da forno per preparare:
  - impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio (pane tipo laugen) perché tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean
  - impasti con un alto contenuto di albumina come pan di Spagna, meringhe e amaretti perché si attaccano facilmente
  - pasta sfoglia o impasti per strudel
  - prodotti surgelati sulla griglia
  - prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette o simili sulla teglia universale

# Cuocere pane e dolci

## Suggerimenti per cuocere pane, impasti e dolci

- Per cuocere pane e dolci utilizzare preferibilmente stampi scuri, opachi. Evitare di usare stampi chiari, sottili in materiale bianco, poiché gli stampi chiari fanno ottenere una doratura non uniforme o leggera. In determinate circostanze addirittura la pietanza non si cuoce.
- Sistemare le torte negli stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura affinché il calore si distribuisca in modo ottimale nello stampo e si ottengano risultati di cottura uniformi.
- Per cuocere surgelati come patatine fritte, crocchette, torte, pizza e baguette impostare una temperatura media tra quelle indicate dal produttore.
- Se per la durata di cottura è indicato un range, verificare dopo la durata più breve se gli alimenti sono cotti. Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto. Il dolce è cotto se sullo stuzzicadenti non rimane traccia dell'impasto.

## Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato al capitolo "Menù principale e sottomenù".

### Cottura combinata

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

È possibile selezionare uno dei diversi tipi di riscaldamento:

- Cottura comb. + Therm. plus 
- Cottura comb. + Cal.sup./inf. 
- Cottura comb. + Grill 

si consiglia di cuocere pane e panini in più fasi di cottura: la lucentezza si ottiene nella 1° fase di cottura con massima umidità e bassa temperatura. La doratura si ottiene nella successiva fase di cottura con umidità elevata e temperatura alta. Infine si essicca con umidità ridotta e temperatura medio-alta.

**Suggerimento:** Ricette e tabelle di cottura complete con indicazioni di modalità, temperature, umidità e durate di cottura sono riportate nel ricettario Miele "Cuocere pane e dolci, arrostitire e cuocere a vapore".

## Programmi automatici

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

## Thermovent plus

Utilizzare questa modalità se si desidera cuocere dolci o pane contemporaneamente su più ripiani.

Si può utilizzare qualsiasi stampo in materiale termoresistente.

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

## Calore super./inferiore

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

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

## Cottura intensa

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

Introdurre le pietanze sul ripiano 1.

## Calore inferiore

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

## Calore superiore

Selezionare questa modalità alla fine della durata cottura per dorare la parte superiore della pietanza.

Questa modalità è adatta per gratinare sformati.

## Torte dolci/salate speciali

Usare questa modalità per cuocere impasti soffici e impasti per pane laugen surgelati.

## Cottura delicata

Usare questa modalità per cuocere piccole quantità di alimenti come p.es. pizza surgelata o biscotti ritagliati a risparmio energetico.

# Arrostire

## Indicazioni per arrostire

- Non arrostire mai la carne ancora congelata altrimenti si secca. Scongela la carne prima di arrostirla.
- Prima della cottura eliminare pelle e nervi.
- Marinare e speziare la carne a piacere.
- Se si cuociono più pezzi di carne contemporaneamente, fare in modo che lo spessore dei pezzi sia uguale.
- Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra. Il vano cottura rimane più pulito ed è possibile infine utilizzare il succo della carne raccolto per preparare una salsa.



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

## Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato al capitolo “Menù principale e sottomenù”.

### Cottura combinata

Questa modalità funziona con una combinazione di modalità tradizionale del forno e umidità. La superficie dell'alimento non si asciuga quando alla cottura si aggiunge vapore. La carne diventa tenera e succosa e ottiene una crosticina dorata. Utilizzare la modalità Cottura combinata  per cuocere carne, pesce e pollame.

È possibile selezionare uno dei diversi tipi di riscaldamento:

- Cottura comb. + Therm. plus 
- Cottura comb. + Cal.sup./inf. 
- Cottura comb. + Grill 

Si consiglia di cuocere la carne lentamente e delicatamente in più fasi di cottura: nella 1° fase di cottura ad alta temperatura, per dorare la superficie. Nella 2° fase di cottura con umidità elevata e temperatura ridotta. La carne si cuoce uniformemente e le proteine si scompongono e rendono la carne più tenera.

**Suggerimento:** Ricette e tabelle di cottura complete con indicazioni di modalità, temperature, umidità e durate di cottura sono riportate nel ricettario Miele “Cuocere pane e dolci, arrostire e cuocere a vapore”.

## Programmi automatici

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

## Thermovent plus

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

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

## Calore super./inferiore

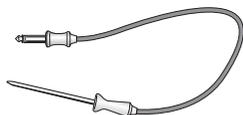
Utilizzare questa modalità per preparare ricette tradizionali. Per ricette descritte in libri di cucina datati, impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

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

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

# Arrostire

## Sonda termometrica



L'impiego della sonda termometrica consente di controllare con precisione i procedimenti di cottura.

### Funzionamento

La punta metallica della sonda viene inserita completamente nell'alimento fino all'impugnatura. La punta in metallo è dotata di un sensore che rileva la cosiddetta temperatura interna dell'alimento durante il procedimento di cottura.

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

La durata di cottura dipende da diversi fattori: più alta è la temperatura nel vano cottura ed eventualmente l'umidità e più sottile è la carne, più rapidamente si raggiunge la temperatura interna.

 **Danni dovuti alle alte temperature.**

Il sensore temperatura della sonda termometrica si danneggia con temperature superiori ai 100 °C.

Se non si usa la sonda termometrica, estrarla dal vano cottura durante un procedimento.

## Possibilità di utilizzo

Con alcuni programmi automatici e applicazioni speciali si richiede l'utilizzo della sonda termometrica.

Inoltre la sonda può essere utilizzata anche con i programmi personalizzati e con le seguenti modalità d'uso:

- Thermovent plus 
- Calore super./inferiore 
- Cottura comb. + Therm. plus 
- Cottura comb. + Cal.sup./inf. 
- Cottura a vapore 
- Cottura intensa 
- Grill ventilato 
- Torte dolci/salate speciali 

## Importanti indicazioni sull'uso

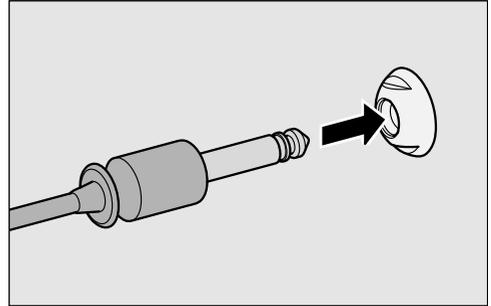
- La carne può essere disposta in una pentola oppure sulla griglia.
- La punta in metallo della sonda viene inserita completamente nella pietanza fino all'impugnatura in modo che il sensore temperatura raggiunga il nucleo.
- Cuocendo pollame la zona più adatta per infilare la sonda è la parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.
- La punta della sonda non deve toccare l'osso e non deve essere introdotta in parti particolarmente grasse. Le parti grasse e le ossa possono causare lo spegnimento anticipato.
- Nel caso di carne ricca di venature di grasso selezionare il valore più alto del range di temperatura interna indicato nella tabella.
- Se si utilizza carta stagnola, sacchetti o filo per arrosti, infilare la sonda termometrica attraverso la pellicola o la carta fino a raggiungere il centro della pietanza. La sonda può essere anche infilata nella carne e introdotta di seguito nella pellicola. Attenersi alle indicazioni del produttore delle pellicole.

## Utilizzare la sonda termometrica

- Inserire completamente la punta metallica della sonda nella pietanza fino all'impugnatura.

Per cuocere contemporaneamente numerosi pezzi di carne, infilare la sonda termometrica nel pezzo di carne più in alto.

- Introdurre la pietanza nel vano cottura.



- Inserire la spina della sonda nell'apposita presa fino a percepire chiaramente l'innesto.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità o il programma automatico.
- Impostare la temperatura e la temperatura interna se necessario.

Nei programmi automatici le temperature interne delle pietanze sono predefinite.

Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Il procedimento di cottura è terminato quando viene raggiunta la temperatura interna.

⚠ Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

La sonda termometrica può diventare molto calda. È possibile bruciarsi con la sonda termometrica.

Indossare i guanti da cucina quando si estrae la sonda termometrica dalla bocca di allacciamento.

# Arrostire

## Avviare più tardi un procedimento di cottura con la sonda termometrica

L'avvio del procedimento può essere eventualmente posticipato.

- Selezionare **Avvio alle**.

L'ora della fine della cottura può essere approssimativamente stimata poiché la durata di un procedimento di cottura con la sonda termometrica corrisponde all'incirca alla durata di un procedimento senza la sonda.

Durata cottura e **Fine alle** non possono essere immessi poiché la durata totale del procedimento dipende da quando viene raggiunta la temperatura interna.

## Tabella con temperature interne

Carne	 [°C]
arrosto di vitello	75–80
Costolette affumicate	63
Coscia di agnello rosata media cottura ben cotta	64 76 82
Sella di agnello rosata media cottura ben cotta	53 65 80
Sella di capriolo rosata media cottura ben cotta	60 72 81
arrosto di manzo	80
Filetto di manzo/ Roastbeef rosato media cottura ben cotto	45 54 75
Prosciutto arrosto/ Arrosto in crosta	85
Filetto di maiale rosato media cottura ben cotto	60 66 75
Selvaggina / Coscia	85

 Temperatura interna

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

Se si apre lo sportello durante il procedimento al grill, i comandi diventano molto caldi.

Tenere chiuso lo sportello durante il procedimento di cottura con grill.

## Indicazioni per grigliare

- Il preriscaldamento non è necessario per grigliare. Introdurre la pietanza nel vano cottura freddo.
- Utilizzare la teglia universale con griglia appoggiata sopra. Eccezione: se si griglia sul ripiano 3, introdurre la teglia universale un ripiano più in basso rispetto alla griglia.



- Se si griglia del pesce, disporre sulla griglia un foglio di carta forno della grandezza della pietanza.
- Grigliare pietanze alte, p.es. pollo a metà, sul ripiano 2, e pietanze piane, p.es. bistecche sul ripiano 3.
- Voltare la pietanza dopo  $\frac{2}{3}$  della durata di cottura. Eccezione: non voltare il pesce.

## Consigli per grigliare

- Marinare la carne magra o spennellarla con olio. Altri grassi diventano scuri o generano fumo.
- Incidere di traverso le salsicce da grigliare.
- Utilizzare fette di carne o pesce del medesimo spessore per evitare differenze troppo accentuate nel tempo di cottura.
- Per la **prova di cottura** premere con un cucchiaino sulla carne. In questo modo si comprende fino a che punto è cotta la carne.
  - **al sangue/rosata** quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
  - **cottura media** quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
  - **ben cotta** quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.
- Se la superficie di pezzi di carne più grandi diventa particolarmente dorata e il nucleo rimane crudo si consiglia di inserire la pietanza su un ripiano più basso o di continuare a grigliare con una temperatura più bassa.

# Grigliare

---

## Indicazioni relative alle modalità

Un elenco di tutte le modalità con le rispettive proposte di valore è riportato al capitolo “Menù principale e sottomenù”.

La plastica della sonda termometrica può fondersi a temperature molto alte.

Non utilizzare la sonda termometrica con le modalità Grill.

Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura.

### Cottura comb. + Grill

Questa modalità è adatta per grigliare pietanze che possono dorarsi ma che allo stesso tempo non devono seccare, p.es. pannocchie.

### Grill grande

Usare questa modalità per grigliare grandi quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in grandi stampi.

### Grill piccolo

Usare questa modalità per grigliare piccole quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in piccoli stampi.

### Grill ventilato

Questa modalità è adatta per grigliare pietanze con diametro maggiore, come p.es. pollame, polpettoni.

# Indicazioni per organismi di controllo

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

Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>		 °C	 [min]
Immissione di vapore						
Broccoli (8.1)	1 DGGL 12	max.	2		100	3
Distribuzione del vapore						
Broccoli (8.2)	1 DGGL 20	300	2		100	3
Capacità apparecchio						
Piselli (8.3)	2 DGGL 12	risp. 1500	1, 2		100	<u>2</u>

<sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Modalità,  Temperatura,  Durata di cottura

 Cottura a vapore,  Cottura a vapore Eco

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

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

Pietanza test	Recipienti di cottura	Quantità [g]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub> <sup>2</sup>	 °C	Altezza [cm]	 [min]
Patate non farinose, in quarti <sup>3</sup>	1 DGGL 20	800	3	100	-	17
Filetto di salmone, surgelato, che non ha iniziato a scongelarsi	1 DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoli a rosette	1 DGGL 20	600	2	100	-	4

<sup>3</sup><sub>1</sub> Ripiano,  Temperatura,  Durata di cottura

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

# Indicazioni per organismi di controllo

## Pietanze test secondo EN 50304/EN 60350-1 (modalità forno)

Pietanza test	Accessori	 <sup>3</sup>		 [°C]	 <sup>2</sup> [min]		preriscal- dare
Biscotti di pasta frolla (7.5.2)	1 teglia	2		140	34-36 (34)	no	no
	2 teglie	1		140	39-41 (40)	no	no
		3 <sup>1</sup>			36-38 (37)		
1 teglia	2		140	29-31 (28)	si	si	
Small cake (7.5.3)	1 teglia	1		150	35-37 (37)	no	no
	2 teglie	1, 2		140	44	no	no
Pan di Spagna leggero (7.6.1)	1 tortiera a cer- niera 26 cm (su griglia)	2		160	30	si	si
Torta di mele (7.6.2)	1 tortiera a cer- niera 20 cm (su griglia)	2		160	95-105 (100)	no	no
	2 tortiere a cer- niera 20 cm (su griglia)	2		160	85-95 (90)	si	si
Pane bianco prodotto industrialmente (9.2)	Griglia	2		Livello 3	5	no	6 min.
Burger (carne di maiale) (9.3)	Griglia	3		Livello 3	1° lato: 10 2° lato: 6	no	8 min.
	Teglia universale	2					

<sup>3</sup> Ripiano,  Modalità,  Temperatura/Livello grill, <sup>2</sup> Durata di cottura,  Booster  
 Thermovent plus,  Calore superiore/inferiore,  Torte dolci/salate speciali,  Grill grande

1 Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono già dorate prima del tempo di cottura indica-  
to.

2 Il valore tra parentesi indica la durata di cottura ideale.

### Indicazioni per la pulizia e la manutenzione

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

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

Per pulire il forno a vapore non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare, se si utilizzano prodotti non adatti. In particolare il frontale del forno si danneggia a causa dell'azione di spray per forno e prodotti decalcificanti.

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

Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia.

Sporco molto ostinato potrebbe danneggiare il forno a vapore.

Pulire il vano cottura, l'interno dello sportello e la relativa guarnizione non appena i componenti si sono raffreddati. Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile.

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

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

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

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

# Pulizia e manutenzione

---

## Prodotti non adatti

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

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

## Pulire il frontale

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

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

### PerfectClean

Le superfici di vano cottura, griglie di introduzione, teglia universale e graticola sono in **PerfectClean**. La superficie assume un aspetto brillante. Le superfici in PerfectClean convincono per l'effetto antiaderente e la semplice pulizia.

Per un uso ottimale è importante pulire le superfici sempre dopo ogni uso. Se la superficie in PerfectClean si copre di residui derivanti dagli usi precedenti, l'effetto antiaderente non agisce. L'utilizzo ripetuto senza alcuna pulizia può rendere lo sporco ostinato.

Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto di torta che trabocca da tortiere che non si chiudono bene si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

Succo di frutta traboccato può alterare il colore delle superfici che non si riesce più a modificare. Questo però non pregiudica le proprietà dell'affinamento.

Per non compromettere l'effetto antiaderente, eliminare i residui dei prodotti di pulizia.

### Per non danneggiare permanentemente le superfici PerfectClean, per la pulizia non utilizzare:

- detersivi abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detersivi per piani cottura in vetroceramica
- detersivi per vetroceramica e acciaio inossidabile
- lana d'acciaio
- spazzole e spugne abrasive (come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi),
- spray per forno
- prodotti meccanici usati per pulire determinati punti

**Non** lavare le parti in PerfectClean in lavastoviglie.

# Pulizia e manutenzione

## Vano cottura

La superficie del vano cottura è in PerfectClean.

Rispettare le indicazioni di pulizia al capitolo “Pulizia e manutenzione”, par. “PerfectClean”.

Accertarsi che nessun detersivo giunga nelle aperture della parete posteriore del vano cottura.

Per pulire il vano cottura comodamente è possibile smontare lo sportello, le griglie di introduzione e abbassare la resistenza del Calore superiore/Grill.

### Pulire al termine di un procedimento con il vapore

- Eliminare:
  - la condensa con una spugna o un panno spugna,
  - eliminare i residui di grasso con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.
- Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

**Suggerimento:** Infine è possibile far asciugare il vano cottura automaticamente con il programma Asciugatura (v. cap. "Manutenzione").

## Pulire dopo aver cotto o grigliato

Dopo aver cotto o grigliato le pietanze pulire il vano cottura altrimenti i residui di sporco tendono a bruciare e non si riescono più a eliminare.

- Pulire il vano cottura e il lato interno dello sportello con una spugna pulita, acqua calda e detersivo per piatti. All'occorrenza utilizzare il lato ruvido della spugnetta.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.
- Asciugare il vano cottura e il lato interno dello sportello con un panno.

**Suggerimento:** La pulizia risulta più semplice se si ammolano i residui per alcuni minuti con detersivo oppure impostando il programma Pulizia  | Ammollo (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, par. “Manutenzione”).

### Pulire il filtro sul fondo

- Lavare e asciugare il filtro sul fondo dopo ogni impiego.
- Eliminare e rimuovere eventuali colorazioni e depositi di calcare del filtro sul fondo con dell'aceto, quindi risciacquarlo con l'acqua.

### Pulire la guarnizione sportello

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

Pulire la guarnizione tra il lato interno dello sportello e il vano cottura dopo ogni procedimento di cottura.

- Pulire la guarnizione con un panno in microfibra pulito e umido senza detersivo. Per la pulizia si può anche usare una spugna pulita, del detersivo per piatti e acqua calda.
- Asciugare la guarnizione con un panno morbido dopo ogni pulizia.
- Quando la guarnizione dello sportello diventa screpolata o porosa, sostituirla.

È possibile ordinare la guarnizione tramite l'assistenza tecnica Miele (v. in fondo alle presenti istruzioni d'uso).

### Pulire il serbatoio acqua e il contenitore acqua di condensa

Serbatoio dell'acqua e contenitore acqua di condensa possono essere lavati in lavastoviglie.

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa dopo ogni uso. Spingere leggermente verso l'alto il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa per estrarli.
- Vuotare il serbatoio acqua e il contenitore acqua di condensa.

Quando si prelevano il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa può fuoriuscire dell'acqua nel vano.

- Asciugare il vano.
- Risciacquare il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa a mano o in lavastoviglie.
- Quindi asciugare il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa con un panno, onde evitare residui di calcare.

# Pulizia e manutenzione

---

## Accessori

### Pulire teglia universale e graticola

La superficie della teglia universale e della graticola sono in PerfectClean. Rispettare le indicazioni di pulizia al capitolo “Pulizia e manutenzione”, par. “PerfectClean”.

- Eliminare:
  - lo sporco leggero con un panno spugna pulito, acqua calda e detersivo per i piatti,
  - lo sporco più ostinato con una spugna pulita, acqua molto calda e detersivo per i piatti. Se necessario è possibile usare anche il lato più ruvido della spugna.
- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

### Pulire i recipienti di cottura

I recipienti di cottura sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

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

### Pulire la sonda termometrica

Non immergere la sonda termometrica in acqua o non lavarla in lavastoviglie altrimenti si danneggia. Pulire la sonda termometrica solamente con un panno umido.

## Pulire le griglie di introduzione

Le superfici delle griglie di introduzione sono in PerfectClean.

Rispettare le indicazioni di pulizia al capitolo “Pulizia e manutenzione”, par. “PerfectClean”.

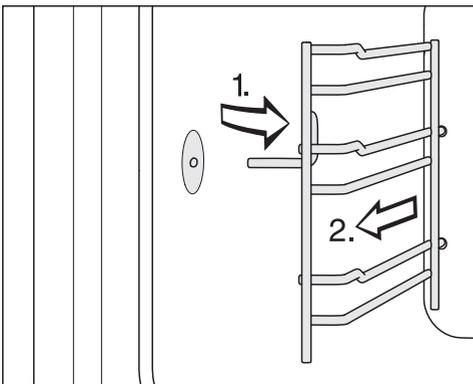
È possibile smontare le griglie di introduzione insieme alle guide FlexiClip (se presenti).

Se si desidera smontare le guide FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo “Panoramica”, par. “Montare e smontare le guide FlexiClip”.

 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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



- Estrarre le griglie di introduzione frontalmente dal fissaggio (1.) e smontarle (2.).

- Eliminare:

- lo sporco leggero con un panno spugna pulito, acqua calda e detersivo per i piatti,
- lo sporco più ostinato con una spugna pulita, acqua molto calda e detersivo per i piatti. Se necessario è possibile usare anche il lato più ruvido della spugna.

- Risciacquare poi con acqua pulita fino ad eliminare ogni residuo di detersivo.

- Asciugare con un panno le griglie di introduzione.

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

- Rimontare correttamente le griglie di introduzione.

Se non vengono inserite correttamente non è garantito il sistema anti-estrazione e antiribaltamento. Inoltre quando si introducono i recipienti di cottura si può danneggiare il sensore temperatura.

## Pulizia e manutenzione

### Abbassare la resistenza di riscaldamento Calore superiore/Grill

Se il cielo del vano cottura è particolarmente sporco, per la pulizia è possibile abbassare la resistenza del Calore superiore/Grill di ca. 5 cm.

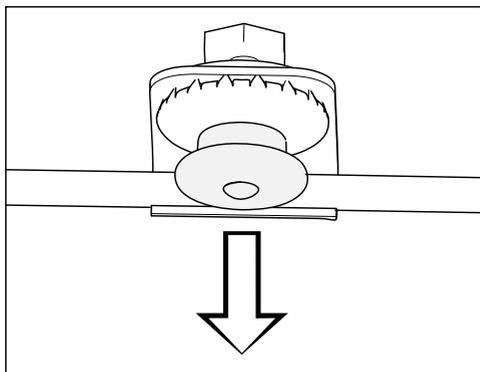
 Pericolo di ferimento a causa delle superfici calde.

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

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

La resistenza Calore superiore/Grill si può danneggiare.

Non agire con forza quando si abbassa la resistenza Calore superiore/Grill.



- Tirare verso il basso con cautela la chiusura a pressione. La resistenza Calore superiore/grill si abbassa in automatico.

- Pulire il cielo del vano cottura con una spugna o spugnetta per stoviglie (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, par. “Vano cottura”).
- Al termine della pulizia ribaltare verso l'alto la resistenza Calore superiore/Grill sulla chiusura a pressione. Accertarsi che la chiusura a pressione si agganci correttamente.

## Pulizia

Le funzioni Fine alle e Avvio alle non sono proposte con i programmi di pulizia.

### Ammollo

Lo sporco ostinato può essere ammolto con questo programma di pulizia.

- Far raffreddare il vano cottura.
- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Eliminare lo sporco più grossolano con un panno.
- Selezionare Pulizia  | Ammolto.

Il procedimento di ammolto dura ca. 10 minuti.

### Asciugare

Con questo programma di pulizia l'umidità residua presente nel vano cottura viene asciugata anche nei punti più critici.

- Asciugare il vano cottura con un panno.
- Selezionare Pulizia  | Asciugatura.

Il procedimento dura ca. 20 minuti.

### Risciacquo

Con questo programma di pulizia si risciacqua il sistema che conduce l'acqua. Eventuali residui di alimenti vengono risciacquati ed eliminati.

- Selezionare Pulizia  | Risciacquo.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Il procedimento dura ca. 10 minuti.

## Decalcificare il forno a vapore

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

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

Eliminare subito con un panno la soluzione decalcificante.

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

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

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

## Pulizia e manutenzione

---

- Accendere il forno a selezionare Pulizia  | Decalcificare.

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

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

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

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

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

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

Al termine della durata residua, sul display compare *Vuotare contenitore di condensa*.

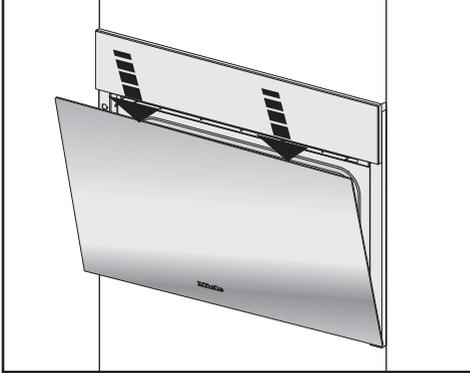
- Seguire le indicazioni a display.
- Confermare con *OK*.

Il procedimento di decalcificazione è terminato.

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa e vuotarli.
- Pulire e asciugare il serbatoio dell'acqua e il contenitore dell'acqua di condensa.
- Spegnere il forno a vapore.
- Aprire lo sportello e lasciare raffreddare il vano cottura.
- Quindi asciugare il vano cottura.
- Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

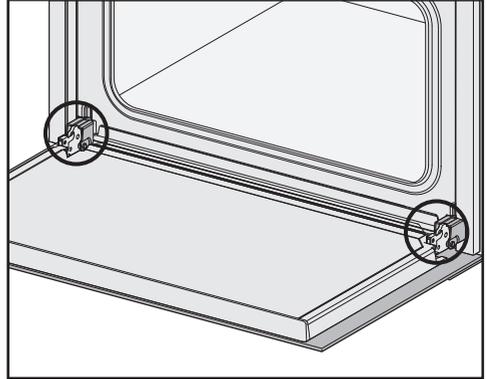
### Smontare lo sportello

- Predisporre una superficie adeguata per lo sportello, ad es. un panno morbido.
- Aprire lo sportello di una fessura.

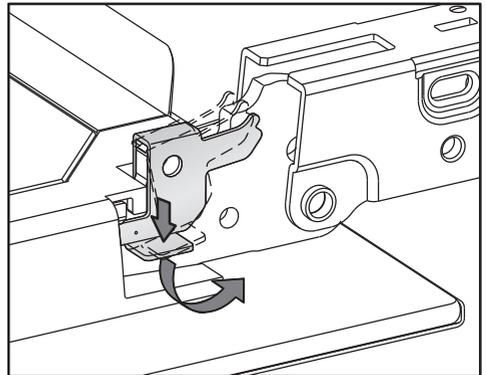


- Con entrambe le mani premere lo sportello sulla parte superiore una volta verso il basso.

Lo sportello del forno è collegato alle cerniere con dei supporti. Prima che lo sportello possa essere sganciato da tali supporti, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.



- Aprire lo sportello completamente.



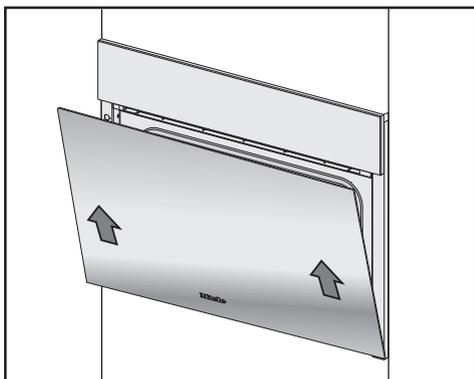
- Per sbloccare le staffe d'arresto ruotarle su entrambe le cerniere fino alla battuta d'arresto in posizione obliqua.

Il forno a vapore si danneggia, se si smonta lo sportello in modo errato. Non sfilare mai lo sportello in senso orizzontale dai supporti poiché questi battono sul forno.

Non tirare mai lo sportello afferrandolo dalla maniglia dai supporti perché la maniglia potrebbe rompersi.

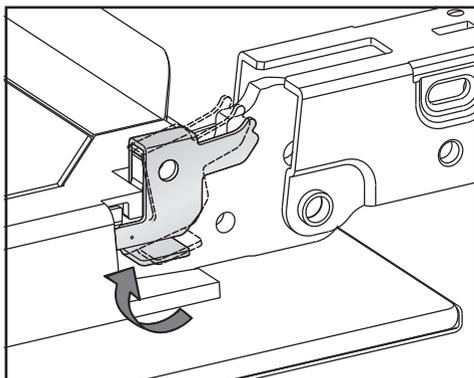
- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.

## Pulizia e manutenzione



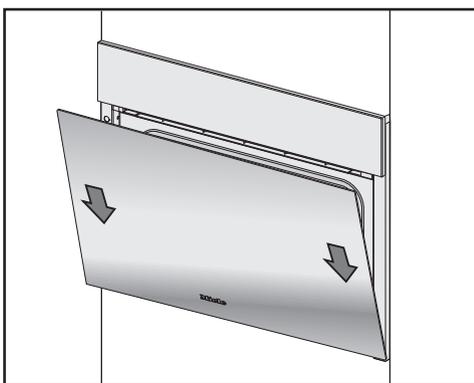
- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo obliquamente. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Posizionare lo sportello sulla superficie appositamente predisposta.

Lo sportello potrebbe staccarsi dai supporti e danneggiarsi se le staffe d'arresto non sono bloccate. Bloccare di nuovo le staffe d'arresto.



- Bloccare le staffe d'arresto ruotandole sulle due cerniere fino alla battuta in senso orizzontale.

## Montare lo sportello



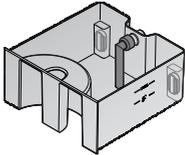
- Afferrare lo sportello dai lati e agganciarlo sui supporti delle cerniere. Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.
- Aprire lo sportello completamente.

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

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

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

### Segnalazioni sulle spie/sul display

Problema	Causa e rimedio
F10	<p>Il tubicino di aspirazione nel serbatoio di acqua non è inserito correttamente oppure non è in posizione verticale.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Correggere la posizione del tubicino di aspirazione:</li></ul> 
F11 F20	<p>I tubi di scarico sono ostruiti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Decalcificare il forno a vapore (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Manutenzione").</li><li>■ Se il guasto si ripresenta, rivolgersi al servizio assistenza.</li></ul>
F44	<p>Si è verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegnerne il forno a vapore e riaccenderlo dopo alcuni minuti.</li><li>■ Qualora la segnalazione di errore ricomparisse, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.</li></ul>
F55	<p>La durata massima di funzionamento di una modalità è stata superata ed è scattato il dispositivo di spegnimento automatico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegnerne e riaccendere il forno a vapore.</li></ul> <p>Il forno a vapore è di nuovo pronto per l'uso.</p>

## Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
F196	<p>Si è verificato un guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegnere e riaccendere il forno a vapore.</li></ul> <p>Il filtro alla base del vano cottura non è inserito correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegnere il forno a vapore.</li><li>■ Inserire il filtro in modo corretto:</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>■ riaccendere il forno a vapore.</li><li>■ Qualora la segnalazione di errore ricomparisse, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.</li></ul>
<b>Sul display viene visualizzata una segnalazione non riportata in questa tabella.</b>	<p>Si è verificato un guasto nell'elettronica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Staccare il forno a vapore dalla rete elettrica per circa 1 minuto.</li><li>■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.</li></ul>

**Comportamento inaspettato**

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

## Cosa fare se...

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

## Rumori

Problema	Causa e rimedio
<b>Quando è in funzione il forno a vapore e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.</b>	Il rumore non indica un difetto di funzionamento dell'apparecchio o un'anomalia. Si genera quando affluisce o quando si scarica acqua.
<b>Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola?</b>	La ventola continua a funzionare. Il forno a vapore è dotato di una ventola che convoglia le fumaie del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno a vapore. La ventola si spegne automaticamente dopo un certo lasso di tempo.

## Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
<b>La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella ricetta.</b>	La temperatura impostata non coincide con quella indicata nella ricetta. ■ Modificare la temperatura.
	La ricetta è stata modificata. Ad es. aggiungendo più liquido o uova si prolunga la durata di cottura. ■ Adeguare la temperatura e/o la durata di cottura alla ricetta modificata.
<b>La torta / i biscotti presentano una doratura differente.</b>	La temperatura impostata era troppo alta.
	La cottura è stata effettuata su più di due ripiani. ■ Per cuocere utilizzare al massimo due ripiani.

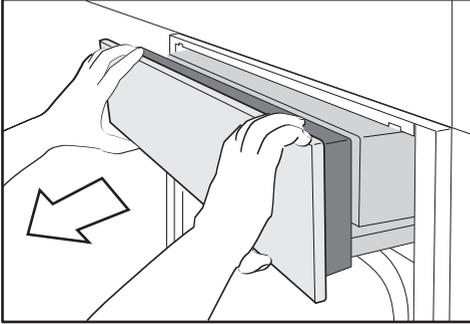
## Cosa fare se...

### Problemi generali o guasti tecnici

Problema	Causa e rimedio
<b>Non è possibile accendere il forno a vapore.</b>	È scattato il fusibile/l'interruttore generale dell'impianto elettrico. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ripristinare il fusibile principale dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).</li></ul>
	Può essersi verificato un guasto tecnico. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Staccare per 1 minuto circa il forno a vapore dalla rete elettrica<ul style="list-style-type: none"><li>– disinserire l'interruttore automatico principale oppure</li><li>– disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita).</li></ul></li><li>■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica Miele.</li></ul>
<b>La luce del vano cottura non funziona.</b>	La lampadina è difettosa. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Contattare il servizio di assistenza se deve essere sostituita la lampadina.</li></ul>
<b>Il pannello non si apre/chiude automaticamente nonostante si prema più volte il tasto sensore .</b>	Nell'area di apertura del pannello è presente un oggetto. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Rimuovere l'oggetto.</li></ul>
	Il dispositivo antischiacciamento reagisce in modo sensibile, per cui talvolta può succedere che il pannello non si apra e/o chiuda. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Aprire/chiudere il pannello manualmente (v. fine capitolo).</li><li>■ Se il problema si ripresenta, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.</li></ul>

### Aprire il pannello manualmente

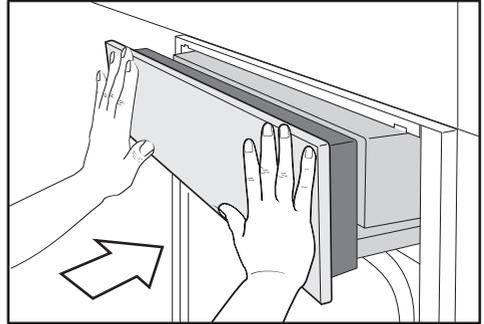
- Aprire lo sportello facendo attenzione.



- Afferrare il pannello in alto e in basso.
- Tirare il pannello verso di sé.
- Spingere il pannello con delicatezza verso l'alto.

### Chiudere il pannello manualmente

- Afferrare il pannello in alto e in basso.
- Spingere il pannello con delicatezza verso il basso.



- Inserire il pannello.

## Accessori su richiesta

---

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

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

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

### Stoviglie di cottura

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

- Recipienti di cottura forati di diverse dimensioni
- Recipienti di cottura non forati di diverse dimensioni
- Casseruole Gourmet di diverse dimensioni
- Coperchio per casseruola Gourmet

### Altro

- Teglie
- Stampo rotondo
- Guide completamente estraibili FlexiClip HFC 71
- Griglia per introdurre i recipienti di cottura con una larghezza di 325 mm.

### Prodotti per la pulizia

- DGClean  
prodotto speciale per sporco ostinato del vano cottura, soprattutto dopo aver arrostito.
- Pastiglie per la decalcificazione (6 pezzi)
- Panno universale in microfibra per rimuovere impronte e sporco lieve

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

### Contatti in caso di guasto

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

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

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

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

La definizione del modello e il numero di fabbricazione (SN) sono riportati anche sulla piccola targhetta in alto sul pannello aperto con l'apparecchio incassato.

### Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

# Installazione

---

## Istruzioni di sicurezza per il montaggio



Danni causati da un montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il forno.

Far montare il forno solo da personale qualificato.

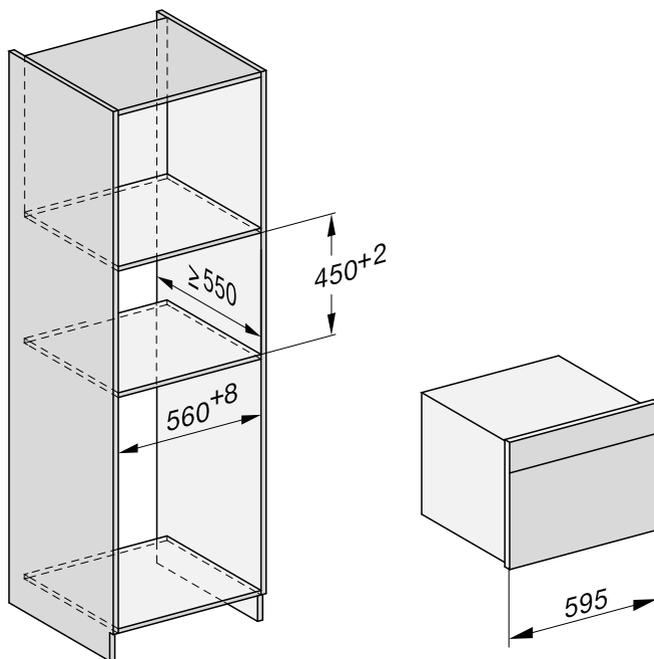
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a vapore devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica per non danneggiare il forno. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista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

## Misure d'incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.

### Incasso in un mobile a colonna

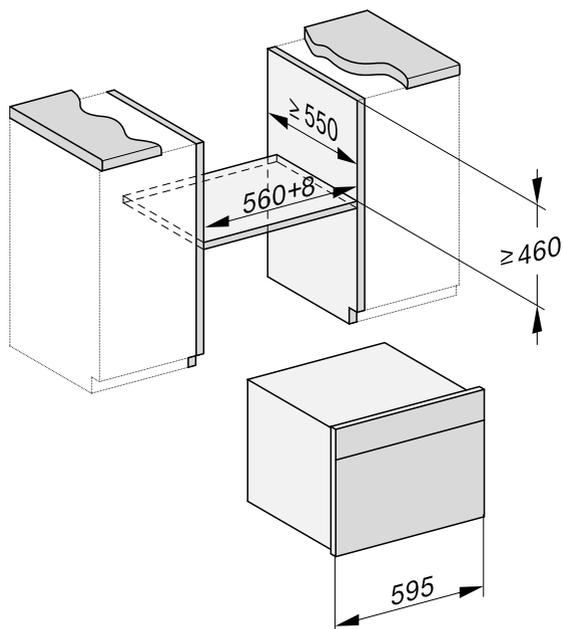
Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.



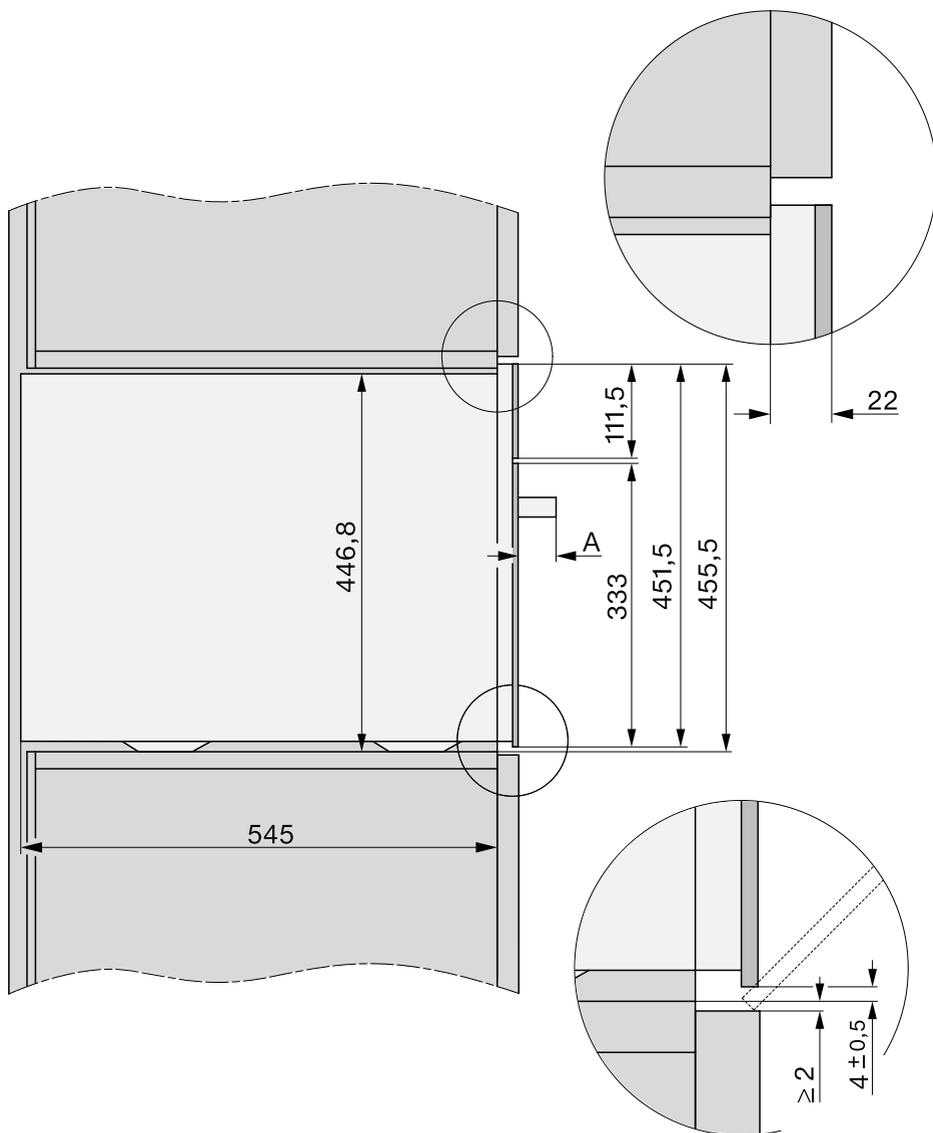
# Installazione

## Incasso in un mobile base

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



## Vista laterale

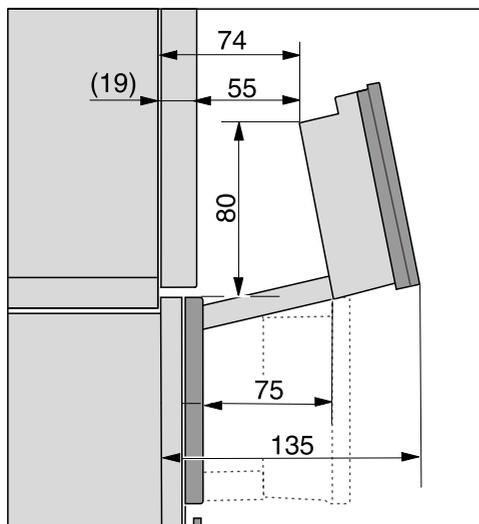


A DGC 76xx: 47 mm

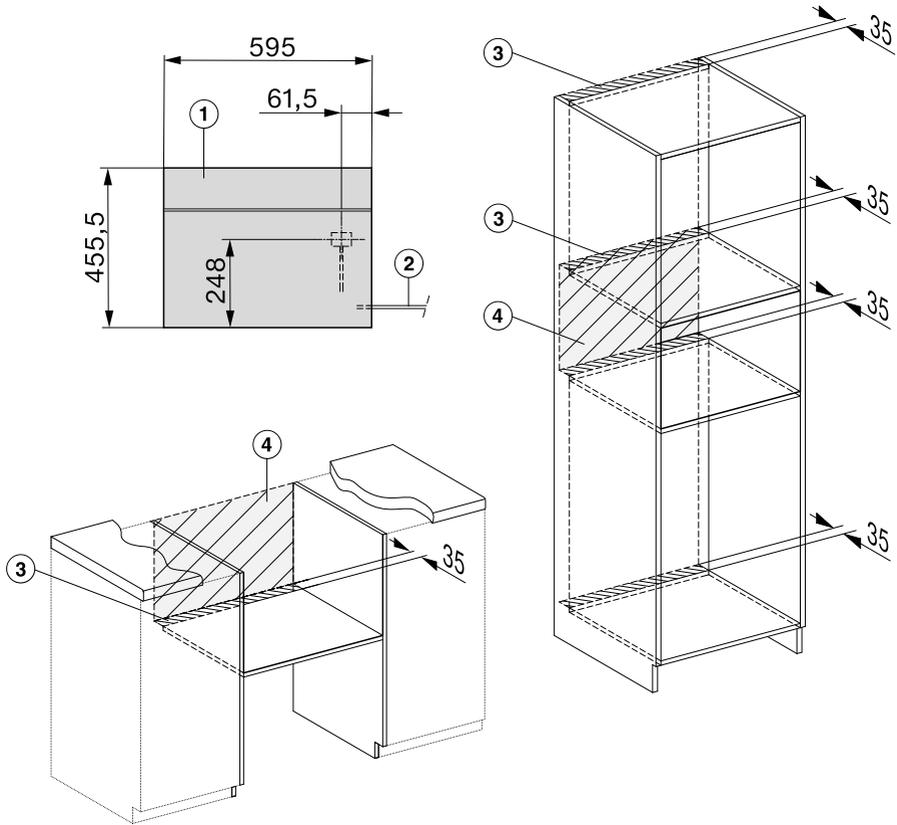
# Installazione

## Area di apertura del pannello

Accertarsi che nell'area di apertura del pannello non vi siano oggetti (ad es. maniglia sportello) che ne impediscano l'apertura e la chiusura.



## Allacciamento e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm
- ③ Sezione di aerazione min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Nessun allacciamento in questa area

# Installazione

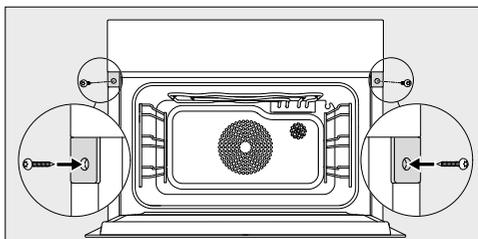
## Incassare il forno a vapore

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

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

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

- Inserire il forno a vapore nella nicchia e allinearlo correttamente. Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato o danneggiato.
- Aprire lo sportello.



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

## Allacciamento elettrico

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

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



Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

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

Per ragioni di sicurezza non utilizzare prese multiple e prolunghe.

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

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

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

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

In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

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

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

## Dichiarazione di conformità

---

Miele dichiara che questo forno a vapore combinato è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download, [www.miele.it](http://www.miele.it)
- Service, richiedere informazioni, istruzioni d'uso, su [www.miele.it/elettrodomestico/brochure-e-libretti-d-uso-385.htm](http://www.miele.it/elettrodomestico/brochure-e-libretti-d-uso-385.htm) mediante indicazione del nome prodotto o del numero di fabbricazione

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

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

Per usare e gestire il prodotto, Miele utilizza software propri o di terzi non soggetti ad una cosiddetta condizione di licenza Open Source. Questo software/queste componenti software sono protetti dal punto di vista dei diritti. Sono tutelati i poteri in capo a Miele e a terzi derivanti dai diritti d'autore.

Inoltre, il presente prodotto contiene componenti di sistema che vengono consegnate alle condizioni di licenza previste da Open Source. È possibile consultare le componenti Open Source, i rispettivi avvisi di copyright, le copie delle condizioni di licenza di volta in volta in vigore e le eventuali ulteriori informazioni nel prodotto su Impostazioni | Informazioni legali | Licenze Open Source. Le disposizioni in materia di responsabilità e garanzia ivi contenute delle condizioni di licenza Open Source si intendono valide soltanto in rapporto ai titolari dei rispettivi diritti.

Il prodotto contiene in particolare componenti software che vengono concesse in licenza dai titolari dei diritti di cui alla GNU General Public License, versione 2, oppure alla GNU Lesser General Public License, Versione 2.1. Per un periodo di minimo 3 anni dall'acquisto ovvero dalla consegna del prodotto Miele offre a voi o a terzi la messa a disposizione su un supporto dati (CD-ROM, DVD o chiavetta USB) di una copia leggibile a macchina del codice sorgente delle componenti Open Source contenute nel prodotto che vengono concesse in licenza alle condizioni di cui alla GNU General Public License, versione 2, oppure alla GNU Lesser General Public License, versione 2.1. Per ricevere questo codice sorgente, vi invitiamo a contattarci tramite e-mail ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) o all'indirizzo sotto riportato indicando il nome del prodotto, il numero di serie e la data d'acquisto:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Segnaliamo la garanzia limitata a favore dei titolari dei diritti di cui alle condizioni della GNU General Public License, versione 2, e della GNU Lesser Public License, versione 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

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

---

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

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

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

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

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

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

Miele Italia S.r.l.

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

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

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



**Servizio Clienti**

**0471 670505**



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

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

DGC 7640

it-IT

M.-Nr. 11 222 520 / 04