

Istruzioni d'uso Forno a microonde



Prima di installare e mettere in funzione l'elettrodomestico leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso per evitare di danneggiare l'apparecchio e di mettere a rischio la propria sicurezza.

Indice

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	5
Al primo avvio	14
Installazione	15
Misure d'incasso	15
Allacciamento elettrico.....	20
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	21
Descrizione apparecchio	22
Accessori in dotazione	23
Area comandi	24
Comandi	25
Tasto On/Off 	25
Display	25
Tasti sensore	25
Tasti sensore sopra il display	25
Tasti sensore sotto il display.....	26
Simboli a display.....	27
Attività	28
Selezionare la voce menù e modificare un valore o un'impostazione	28
Selezionare la modalità d'uso o la funzione	28
Interrompere il procedimento di cottura.....	28
Funzionamento	29
Descrizione delle funzioni	30
Modalità.....	30
Modalità solo microonde.....	30
Grigliare	30
Combinazione microonde con grill.....	30
Programmi automatici.....	30
Stoviglie adatte alle microonde	31
Materiale e forma	31
Testare le stoviglie	33
Un copripiatto/coperchio	34
Al primo avvio	35
Correggere l'ora	35
Impostazioni	36
Elenco impostazioni	36
Modificare le impostazioni.....	37
Lingua 	37
Orologio	37
Visualizzazione	37
24h / 12h.....	37
impostare	37

Volume	38
Segnali acustici	38
Acustica tasti.....	38
Luminosità display.....	38
Unità di misura.....	38
Peso	38
Tenere in caldo.....	38
MW-Quick (microonde)	38
Popcorn.....	38
La pietanza è nel forno?	38
Sicurezza.....	39
Blocco accensione 	39
Blocco tasti.....	39
Versione software.....	39
Rivenditori.....	39
Modalità fiera	39
Impostazioni di serie.....	39
Comandi	40
Aprire lo sportello	40
Disporre le stoviglie nel vano cottura	40
Piatto girevole	40
Chiudere lo sportello.....	40
Avviare il procedimento	40
La pietanza è nel forno?.....	41
Interrompere/ Proseguire il procedimento	41
Modificare le immissioni	41
Cancellare il procedimento	41
Al termine del procedimento	41
Tenere in caldo.....	41
Programmare le durate di cottura	42
Selezionare Microonde Quick	42
Modificare durata e potenza	42
Blocco accensione	43
Uso del timer.....	44
Modificare il timer.....	44
Cancellare il tempo impostato sul timer	44
Uso del timer più procedimento di cottura.....	44
Uso - grill	45
Grigliare senza le microonde	45
Modificare la durata del grill.....	45
Combinare microonde con grill	46
Modificare il tempo	46

Indice

Piatto Gourmet	48
Indicazioni d'uso.....	48
Iniziare ad arrostitire/ Dorare	48
Esempi d'impiego.....	49
Ricette.....	49
Uso - programmi automatici	52
Uso dei programmi automatici.....	52
Cottura 	52
Scongelare.....	53
Riscaldare	53
Popcorn 	53
Ricette - programmi automatici	54
Riscaldare	62
Cuocere	64
Scongelare	65
Conservazione	66
Esempi d'impiego	67
Indicazioni per organismi di controllo	68
Pulizia e manutenzione	69
Accessori in dotazione.....	71
Cosa fare se...	72
Assistenza tecnica	74
Contatti in caso di guasto	74
Garanzia	74

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Prima di mettere in funzione l'elettrodomestico leggere attentamente queste istruzioni d'uso; 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.

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

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a un eventuale futuro utente.

Uso corretto

- ▶ Il forno a microonde è destinato all'uso in ambiente domestico. Questo apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Il forno a microonde può essere utilizzato solo ad altitudini inferiori ai 2000 m.
- ▶ L'apparecchio deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per le applicazioni descritte nelle istruzioni e nelle modalità d'uso e quindi, per scongelare, riscaldare, cuocere alimenti, grigliare e prepararli per la conservazione. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Se nel forno a microonde si essiccano materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. In questo modo essi si seccano a tal punto da potersi autoincendiare. Non utilizzare il forno per conservare oppure asciugare oggetti in materiale infiammabile.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ 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 microonde, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. I bambini più grandi e responsabili (dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come funziona e se sono in grado di farlo funzionare in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Il vano cottura 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. Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione sia effettuata dal servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
- ▶ Questo forno a microonde comprende 1 sorgente luminosa della classe di efficienza energetica E.

Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco accensione per impedire che i bambini possano accendere il forno a microonde da soli.
- ▶ Tenere i bambini più piccoli, sotto gli otto anni, lontani dal forno a microonde oppure nel caso sorvegliarli mentre utilizzano il forno.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e 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.
- ▶ Non permettere loro di pulire o effettuare lavori di manutenzione sull'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ Pericolo di soffocamento! 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.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Pericolo di ustioni! La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Quando si griglia con e senza le microonde il vano cottura, la resistenza del grill e lo sportello dell'apparecchio diventano molto caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

► Pericolo di ferirsi! La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire a chiunque di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

Sicurezza tecnica

► Un apparecchio danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

► Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, farlo sostituire da personale tecnico autorizzato Miele per evitare all'utente qualsiasi pericolo.

► 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.

► Se il forno a microonde è difettoso, quando è acceso possono fuoriuscire le microonde a scapito dell'incolumità dell'utente. Non utilizzare l'apparecchio se

- lo sportello è piegato,
- le cerniere dello sportello sono allentate,
- sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura.

► Toccare anche involontariamente dei componenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica è molto pericoloso per l'utente e può provocare danni seri anche all'apparecchio stesso. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno a microonde devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. 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 collegare quindi il forno a microonde alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
 - ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. È importante che questa sicurezza sia garantita per escludere danni che possono essere causati da un conduttore di protezione non interrotto o dalla sua mancanza (p.es. scossa elettrica). In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
 - ▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo dopo essere stato incassato.
 - ▶ Riparazioni non a regola d'arte possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente. Per motivi di sicurezza è necessario che le riparazioni siano effettuate dal servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.
 - ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
 - ▶ In caso di riparazioni o di manutenzione e pulizia il forno a microonde deve essere staccato dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:
 - la spina è staccata dalla presa elettrica.Per staccare l'apparecchio dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.
 - L'interruttore generale dell'impianto elettrico di casa è disinserito.
 - Il fusibile dell'impianto elettrico è completamente svitato.
- ▶ Solo usando pezzi di ricambio originali Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.
- ▶ Utilizzare gli apparecchi montati dietro un'anta del mobile solo con l'anta del mobile aperta. Non chiudere l'anta del mobile quando l'apparecchio è in funzione. Dietro l'anta del mobile chiuso si formano calore e umidità. Si possono danneggiare sia l'apparecchio sia il mobile. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Questo forno a microonde non può essere messo in funzione in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

Impiego corretto

 Pericolo di ustioni con il grill.

Il forno diventa particolarmente caldo quando si utilizza il grill con e senza le microonde. È possibile ustionarsi a contatto con vano cottura, resistenza grill, pietanze, accessori e sportello apparecchio.

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

► Accertarsi che le pietanze si riscaldino sempre a sufficienza.

La durata del processo di riscaldamento dipende da molti fattori, quali temperatura di partenza, quantità, caratteristiche dell'alimento, modifiche di ricetta.

Eventuali germi presenti negli alimenti vengono soppressi solo a una temperatura sufficientemente alta (> 70 °C) e con tempi di azione sufficientemente lunghi (> 10 min.). In caso di dubbi lasciare la pietanza in forno qualche minuto in più affinché si riscaldi a sufficienza.

► È importante che la temperatura si distribuisca uniformemente nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta.

Voltare le pietanze o mescolarle affinché si riscaldino in modo uniforme e rispettare i tempi di compensazione indicati per il riscaldamento, lo scongelamento e la cottura. Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza.

► Considerare che i tempi di cottura, riscaldamento e scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto a quelli su un piano cottura o nel forno.

La durata eccessiva dei procedimenti può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza. Pericolo d'incendio. Pericolo d'incendio anche se si essicano pane, fiori o erbe nell'apparecchio. Non essiccare queste pietanze nel forno.

► Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche se dopo averli riscaldati nel forno a microonde sono già stati estratti. Non riscaldare questo tipo di oggetti nell'apparecchio. Pericolo d'incendio!

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Il forno a microonde non è adatto per il lavaggio e la disinfezione di oggetti, utensili e strumenti. Le temperature sono elevate e vi è il rischio di ustionarsi. Pericolo d'incendio!

► L'apparecchio si danneggia sia se viene avviato a vuoto sia se vi si introduce una quantità errata di pietanze. Non utilizzare quindi il forno a microonde per riscaldare stoviglie o per essiccare erbe e similari.

► Accendere il forno a microonde solo quando gli alimenti sono già stati introdotti nel vano cottura e avviarlo solo con il piatto girevole.

► Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze oppure liquidi contenuti in recipienti chiusi oppure bottiglie.

Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.

► Quando si scaldano le pietanze il calore viene generato direttamente nelle pietanze. Le stoviglie rimangono in questo modo più fredde. Esse si riscaldano solo grazie alla trasmissione di calore degli alimenti. Dopo aver estratto le pietanze dal vano cottura verificare che sia stata raggiunta la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanze sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

► Durante la cottura e soprattutto nel corso del successivo riscaldamento dei liquidi con le microonde, è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio oppure a causa di un improvviso scossone, la cosiddetta "bollitura ritardata" può causare l'improvvisa formazione delle bollicine di vapore e quindi un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione. Pericolo di ustioni!

La formazione delle bollicine di vapore può essere molto violenta e causare l'apertura dello sportello. Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio. Mescolare il liquido prima del riscaldamento o della cottura.

Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello dell'apparecchio per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento spegnendo l'apparecchio con il tasto On/Off e staccando la spina elettrica.

Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

► Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli; non utilizzare il forno per friggere. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.

► Gli oggetti infiammabili situati nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

► Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature e può incendiarsi a contatto con superfici molto calde. Non riscaldare alcool se non è diluito. Pericolo d'incendio!

► Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Anche il pannello comandi, il piano di lavoro o il mobile in cui è incassato l'apparecchio si possono danneggiare. Coprire sempre gli alimenti.

► 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.

► Il vano cottura è molto caldo dopo l'impiego. Sussiste il pericolo di ustione! Pulire il vano cottura e gli accessori non appena si sono raffreddati. Un'attesa troppo lunga rende la pulizia più difficile e in alcuni casi impossibile. Lo sporco ostinato in determinate circostanze può danneggiare il forno e causare anche situazioni pericolose. Pericolo d'incendio! Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

► Pericolo d'incendio! Le stoviglie in plastica non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno a microonde. Non utilizzare contenitori in metallo, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, fondine con bordo orlato, stoviglie in plastica non termoresistente, stoviglie in legno, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno, coppe in plastica con coperchio in alluminio non completamente rimosso (v. cap. "Stoviglie adatte alle microonde").

Se si utilizzano questi oggetti, le stoviglie si possono danneggiare o si può correre il pericolo di incendio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Contenitori usa e getta in plastica devono presentare le caratteristiche elencate al capitolo “Stoviglie adatte/plastica”. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.
- ▶ Le confezioni per tenere in caldo le pietanze sono composte tra l'altro di pellicola in alluminio sottile che riflette le microonde. Le microonde possono scaldare lo strato di carta fino a farlo bruciare. Nel forno a microonde non riscaldare mai pietanze in confezioni adatte per mantenere il calore come p.es. i sacchetti per pollo arrosto.
- ▶ Se si riscaldano uova senza guscio, il tuorlo può saltare fuori a una pressione elevata al termine della cottura. Bucherellare la pelle del tuorlo più volte.
- ▶ Se si riscaldano nel forno uova con il guscio, queste possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano cottura. Cuocere le uova col guscio solo nelle apposite stoviglie. Non riscaldare uova sode nel forno.
- ▶ Se si riscaldano alimenti con pelle o buccia resistente come pomodori, würstel, patate, melanzane possono scoppiare. Bucherellare questi alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa evaporare.
- ▶ Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego nel forno a microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: se le cavità sono sufficientemente aerate). Non utilizzare quindi questo tipo di stoviglie per la cottura.
- ▶ I termometri al mercurio o contenenti liquido non sono adatti per le alte temperature e si rompono facilmente. Per controllare la temperatura degli alimenti si consiglia di spegnere l'apparecchio. Per la misurazione della temperatura degli alimenti utilizzare uno speciale termometro.
- ▶ Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione del forno a microonde e causare un corto circuito. Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Per superfici in acciaio inox:

- ▶ Il rivestimento delle superfici in acciaio inossidabile viene danneggiato dal collante e perde l'effetto protettivo contro lo sporco. Non attaccare mai post-it, nastro adesivo trasparente o altri adesivi sulla superficie in acciaio.
- ▶ La superficie è soggetta a graffi. Anche le calamite possono graffiare la superficie.

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 microonde.
- ▶ La griglia allegata e il piatto Gourmet sono adattate in modo specifico alla lunghezza d'onda delle microonde e possono quindi essere utilizzati con o senza le microonde quando si griglia. Tuttavia non possono essere utilizzate insieme perché il piatto Gourmet altrimenti si danneggia. Sistemare il piatto Gourmet direttamente sul piatto girevole.
- ▶ Il piatto Gourmet diventa molto caldo. Afferrare quindi il piatto solo indossando gli appositi guanti. Per appoggiarlo utilizzare un sottopentola resistente alle temperature elevate. La griglia diventa particolarmente calda quando si utilizza il grill (con o senza le microonde). Pericolo di ustioni!
- ▶ Non usare il piatto Gourmet con un copripiatto reperibile sul mercato poiché il copripiatto si scalderebbe troppo.

Al primo avvio

Dopo il trasporto togliere l'apparecchio dall'imballaggio e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 2 ore prima di metterlo in funzione.

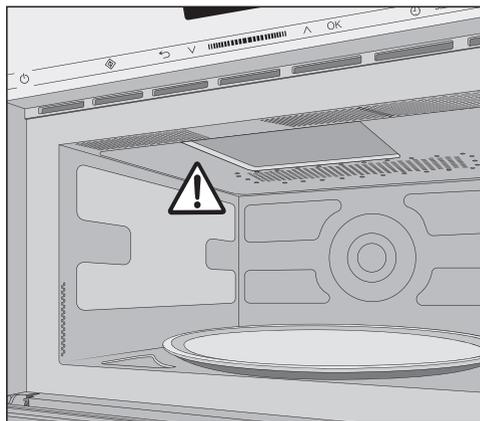
Durante questo lasso di tempo si verifica una compensazione della temperatura tra l'apparecchio e la temperatura ambiente. È importante per il successivo funzionamento dell'elettronica dell'apparecchio.

 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.

- Eliminare tutti i materiali d'imballaggio dell'apparecchio.



Non togliere la copertura davanti all'apertura della fuoriuscita microonde nel vano cottura.

- Verificare che l'apparecchio non presenti danni.

 Un apparecchio difettoso è pericoloso per la salute.

Se l'apparecchio è in funzione le microonde potrebbero propagarsi e costituire un pericolo per l'utente.

Non utilizzare il forno a microonde se

- lo sportello è deformato,
- le cerniere dello sportello sono allentate,
- sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura.

- Pulire il vano cottura nonché gli accessori con un panno e acqua calda.

Quando si incassa il forno a microonde accertarsi sempre che la fuoriuscita e l'afflusso dell'aria sul frontale non siano ostacolati.

Non ostruire la fessura di aerazione con degli oggetti.

Lo sportello può danneggiarsi se per il trasporto si afferra il forno a microonde dalla maniglia.

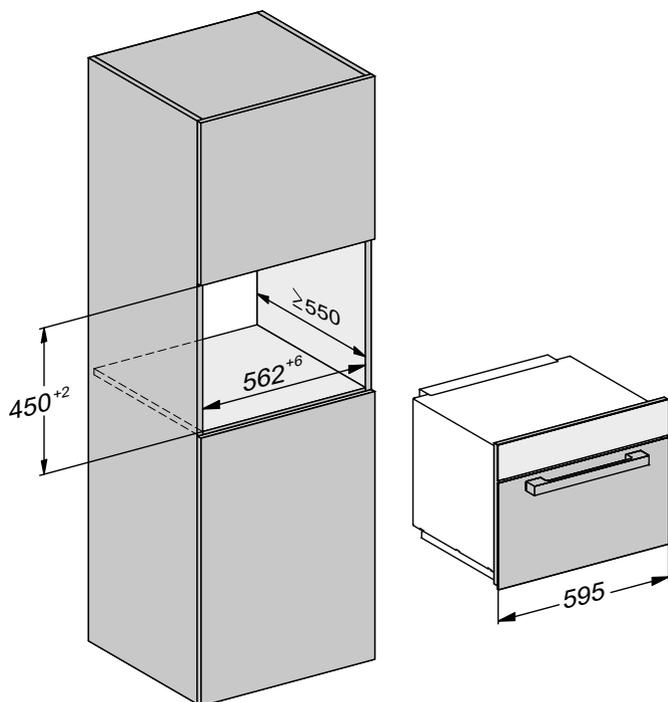
Per trasportare l'apparecchio utilizzare gli incavi posti lateralmente sull'involucro.

Misure d'incasso

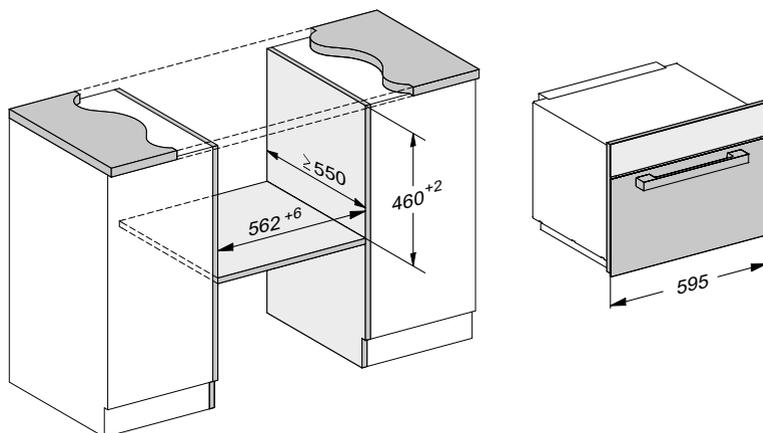
Le misure sono espresse in “mm”.

Installazione

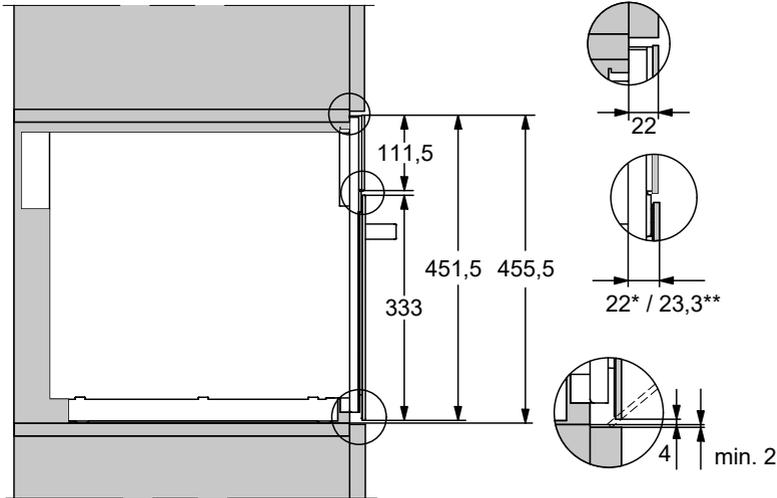
Incasso in un mobile a colonna



Incasso mobile base



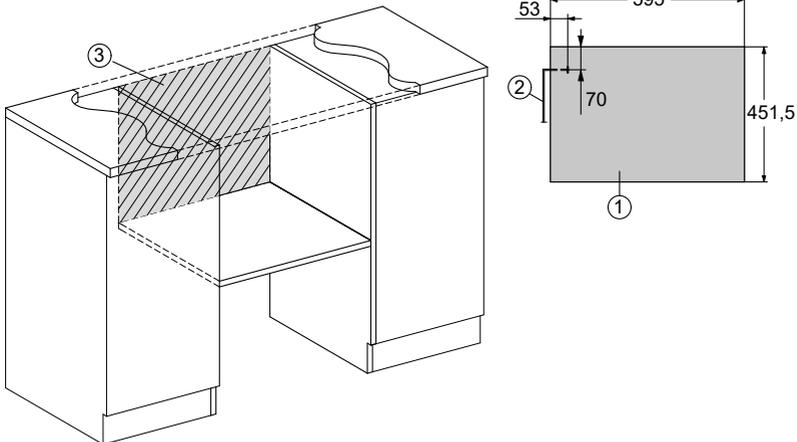
Vista laterale



* Vetro

** Acciaio inossidabile

Collegamento mobile base



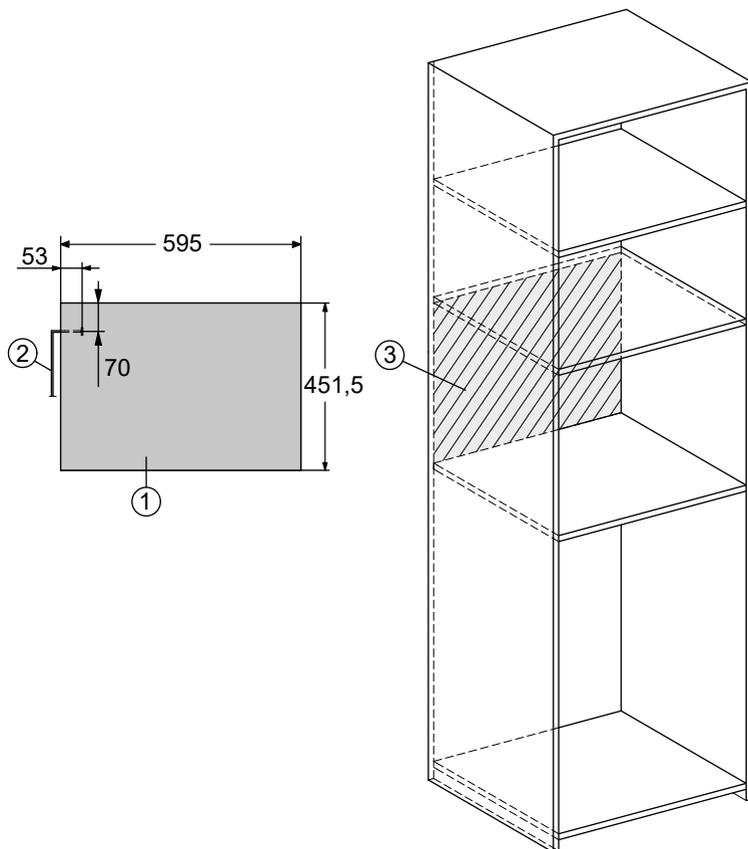
① Vista frontale

② Lunghezza cavo di alimentazione = 1.600 mm

③ Nessun allacciamento in questa area

Installazione

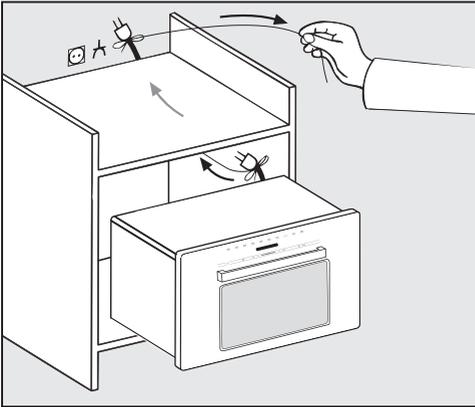
Allacciamento mobile a colonna



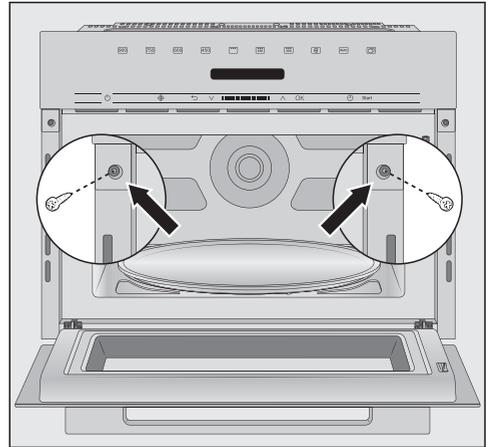
- ① Vista frontale
- ② Lunghezza
cavo di alimentazione = 1.600 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area

Eseguire l'incasso

L'apparecchio può essere avviato solo se è incassato.



- Posizionare l'apparecchio nella nicchia. Nel fare ciò far passare il cavo di alimentazione con la spina attraverso la struttura del mobile.



- Registrare l'apparecchio.
- Aprire lo sportello e avvitare l'apparecchio alle pareti laterali del mobile con le viti in dotazione.

Installazione

Allacciamento elettrico

 Pericolo di ferirsi a causa di un apparecchio difettoso.

Prima dell'allacciamento accertarsi che l'apparecchio sia integro.

Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

L'apparecchio è dotato di cavo e spina, pronto per il collegamento.

Accertarsi che la presa per la spina schuko sia sempre accessibile. Se ciò non è possibile, assicurarsi che al momento dell'installazione sia presente un dispositivo di separazione per ogni polo.

 Pericolo di incendio a causa di surriscaldamento.

Il collegamento dell'apparecchio a prese multiple e prolunghe può causare un sovraccarico dei cavi.

Non collegare l'elettrodomestico utilizzando spine a risparmio energetico, perché l'alimentazione di energia è ridotta e l'apparecchio si surriscalda.

Per ragioni di sicurezza non utilizzare prese multiple e prolunghe.

Collegare l'apparecchio con un cavo originale, direttamente e senza dispositivi intermedi.

L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti e alle disposizioni locali.

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

I necessari dati di allacciamento sono apposti sulla targhetta dati che si trova sul frontale interno o sul retro dell'apparecchio.

Confrontare i dati riportati sulla targhetta dati con quelli della rete elettrica. I dati devono coincidere.

In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente con 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.

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Smaltimento delle apparecchiature

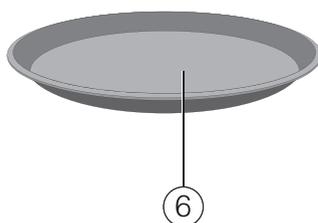
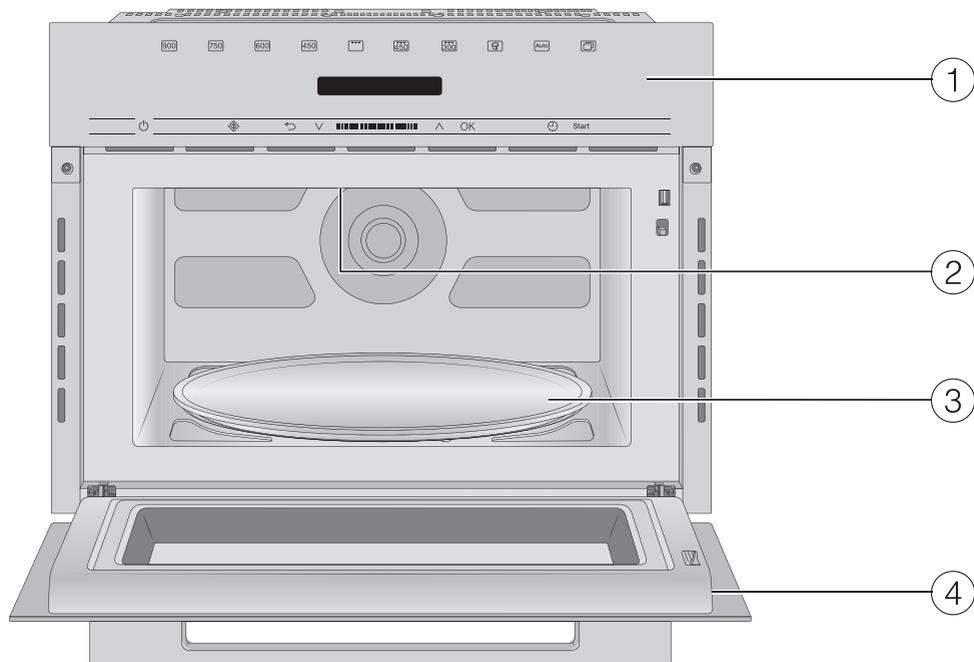
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute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



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

a evitare 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.

Descrizione apparecchio



- ① Area comandi
- ② Grill
- ③ Piatto girevole
- ④ Sportello
- ⑤ Griglia
- ⑥ Piatto Gourmet

Griglia

La griglia è adatta per tutte le modalità di funzionamento con o senza microonde ma **non** per programmi con le sole microonde.

Si consiglia di non conservare la griglia nel vano cottura per non dimenticarla all'interno del vano quando si utilizza la modalità con le sole microonde.

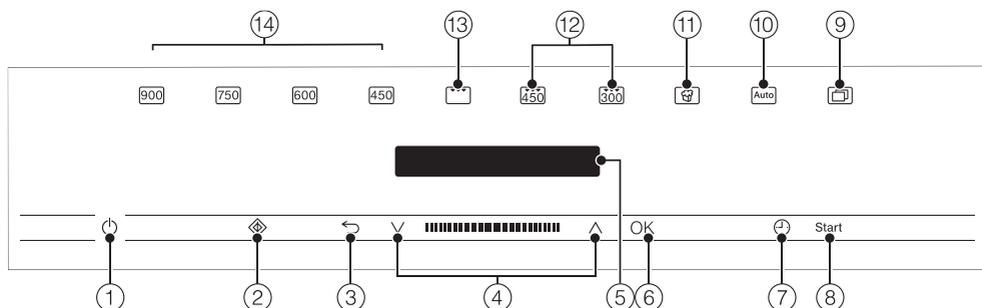
Piatto Gourmet

Si tratta di un piatto grill rotondo, antiaderente. Nel piatto Gourmet è possibile preparare snack dolci o salati oppure piccoli piatti croccanti in breve tempo.

Suggerimento: Questo e altri accessori possono essere ordinati sul webshop di Miele (<https://www.miele.it>).

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

Area comandi



- ① Tasto On/Off ①
- ② Tasto Microonde Quick ②
- ③ Tasto ↶ per tornare gradualmente indietro e per interrompere un processo di cottura
- ④ Area di navigazione con i tasti ^ e v per sfogliare gli elenchi di selezione e per modificare i valori
- ⑤ Display per la visualizzazione dell'ora e informazioni sull'uso
- ⑥ Tasto OK per accedere alle funzioni e memorizzare le impostazioni
- ⑦ Tasto ⌚ per impostare il timer o la durata di cottura
- ⑧ Tasto Start per avviare un procedimento di cottura
- ⑨ Tasto [Icona] per altri programmi e impostazioni
- ⑩ Tasto [Auto] per diversi programmi automatici di cottura
- ⑪ Tasto [Icona] per Popcorn
- ⑫ Modalità combinata di grill e microonde
- ⑬ Modalità grill
- ⑭ Diversi livelli di potenza delle microonde

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 microonde.

Display

A display vengono visualizzate l'ora o diverse informazioni relative alle modalità, alle temperature, alle durate, ai programmi automatici e alle impostazioni.

Dopo aver acceso il forno con il tasto On/Off  appare il menù principale con la richiesta Selezionare modalità.

Tasti sensore

I tasti sensore reagiscono al contatto. A ogni contatto è associato un segnale acustico. Il segnale acustico può essere disattivato selezionando l'impostazione Volume quindi Acustica tasti e regolando il volume con i tasti freccia.

Se il display è oscurato, accendere il forno prima che i tasti sensore reagiscano.

Tasti sensore sopra il display

Qui si trovano le modalità e altre funzioni del forno a microonde.

Modalità/Funzione

 Livello potenza 900 Watt

 Livello potenza 750 Watt

 Livello potenza 600 Watt

 Livello potenza 450 Watt

 Grill

 Modalità combinata
450 Watt + Grill

 Modalità combinata
300 Watt + Grill

 Popcorn

 Programmi automatici

 Altri
(programmi e Impostazioni )

300 W

150 W

80 W

Grill + 150 W

Scongelare

Riscaldare

Impostazioni 

Comandi

Tasti sensore sotto il display

Tasto sensore	Funzionamento
	Con questo tasto sensore si avvia la funzione Microonde Quick. Il procedimento di cottura si svolge con la massima potenza delle microonde (900 W) e una durata di cottura di 1 minuto (v. cap. "Uso", par. "Microonde Quick"). Toccando più volte il tasto sensore è possibile aumentare la durata di cottura gradualmente.
	A seconda del menù in cui ci si trova, con questo tasto sensore si accede al menù sovraordinato oppure si torna al menù principale. Se è in corso un procedimento di cottura, con questo tasto sensore è possibile interromperlo premendo il tasto sensore un'altra volta.
	Nell'area di navigazione sfogliare con i tasti freccia o nell'area degli elenchi di selezione verso l'alto o il basso. La voce menù che si desidera selezionare compare a display. Valore e impostazioni possono essere modificati con i tasti freccia o con l'area in mezzo.
OK	Se compare una funzione sul display, è possibile selezionarla con <i>OK</i> . Infine si può modificare la funzione selezionata. Se si conferma con <i>OK</i> , si salvano le modifiche. Se a display compare una finestra informativa, confermarla con il tasto <i>OK</i> .
	Con questo tasto sensore è possibile impostare in qualsiasi momento il timer (ad es. per cuocere le uova), anche se contemporaneamente è in corso un procedimento di cottura. Inoltre con questo tasto sensore è possibile programmare la durata di cottura.
Start	Con questo tasto sensore si avvia un procedimento di cottura.

Simboli a display

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 il tasto sensore <i>OK</i> .
	Indicazione relativa alle voci menù precedenti che non sono più visualizzate nel percorso menù per motivi di spazio.
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.
	Una spunta accanto a un'impostazione significa che questa opzione è al momento selezionata.
	Il blocco accensione è attivo (v. cap. "Impostazioni" par. "Sicurezza"). I comandi sono bloccati.
	Timer

Attività

Selezionare la voce menù e modificare un valore o un'impostazione

I tasti freccia \wedge e \vee e l'area nel mezzo **||||** hanno le seguenti funzioni:

- si seleziona una voce menù in un elenco di selezione.
- Si modifica un valore (ad es. il peso) o un'impostazione (ad es. il volume del segnale acustico).
- Toccare il tasto freccia o oppure strisciare sull'area tra i tasti freccia verso destra o sinistra finché compare la voce menù desiderata o un valore.

Suggerimento: Se si tiene premuto un tasto freccia, l'elenco di selezione o i valori scorrono in automatico finché si rilascia il tasto freccia.

- Confermare la selezione con *OK*.

L'impostazione attuale è contrassegnata da \checkmark .

Selezionare la modalità d'uso o la funzione

I tasti sensore delle modalità e delle funzioni (p.es. Impostazioni) si trovano sopra il display. Si seleziona una modalità o una funzione con il rispettivo tasto sensore sul pannello comandi (v. capitolo "Uso" e "Impostazioni").

- Toccare il tasto sensore della modalità o funzione desiderate.

Il tasto sensore sul pannello comandi è acceso in arancione.

- Impostare i valori o sfogliare l'elenco di selezione fino a quando appare l'impostazione desiderata.

Interrompere il procedimento di cottura

Si interrompe un processo di cottura tramite il tasto sensore in arancione della modalità oppure tramite il tasto sensore \curvearrowright .

- Per interrompere il procedimento di cottura, toccare il tasto sensore corrispondente alla modalità o due volte il tasto sensore \curvearrowright .
- Se è stata impostata una durata di cottura, selezionare *Interrompere procedim.* e confermare con *OK*.

Appare il menù principale.

Nel vano cottura è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde vengono distribuite uniformemente nel vano cottura e inoltre riflesse dalle pareti in metallo. In questo modo le microonde raggiungono le pietanze e l'interno delle stesse da ogni lato. Il piatto girevole inserito consente di ottimizzare la distribuzione delle microonde.

Affinché le microonde possano giungere alle pietanze e penetrarvi all'interno è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde ad esempio Le microonde penetrano porcellana, vetro, cartone, plastica ma non metallo. Non utilizzare recipienti in metallo o dotati ad esempio di decorazioni metalliche. Il metallo riflette le microonde e genera scintille. Le microonde non possono quindi essere assorbite.

Le microonde penetrano direttamente nella pietanza attraverso il recipiente adatto a tale impiego. Le pietanze consistono di numerose piccole molecole; le molecole, soprattutto quelle d'acqua, vengono messe in movimento dalle microonde (ca. 2,5 miliardi di volte al secondo). Si genera quindi calore, dapprima ai bordi delle pietanze e poi al centro. Quanta più acqua contengono le pietanze, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o di cottura.

Il calore si genera quindi direttamente nella pietanza, per cui di seguito illustriamo i vantaggi:

- generalmente la pietanza può essere cotta con le microonde senza aggiunta oppure con una piccola aggiunta di liquidi o grassi;
- i procedimenti di scongelamento, riscaldamento e cottura nel forno a microonde risultano più rapidi che nel forno tradizionale;

- le sostanze nutritive, come vitamine e minerali, rimangono inalterate;
- il colore naturale e il sapore delle pietanze subiscono variazioni minime.

La generazione delle microonde si ferma non appena il procedimento viene interrotto o viene aperto lo sportello dell'apparecchio. Durante un procedimento lo sportello chiuso e integro offre sufficiente protezione dalle microonde.

Descrizione delle funzioni

Con le microonde è possibile scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti in breve tempo.

È possibile utilizzare le microonde come segue:

- scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti immettendo una potenza microonde e una durata;

- gli alimenti congelati possono essere dapprima scongelati e poi riscaldati o cotti;

- il forno a microonde può essere considerato un piccolo “aiuto in cucina”, p.es. per far lievitare gli impasti, fondere cioccolato e burro, sciogliere gelatina, preparare glassa per torte e preparare conservati di frutta, verdura e pesce.

Modalità

Modalità solo microonde

Modalità adatta a scongelare, riscaldare e cuocere.

Grigliare

Modalità ideale per grigliare pietanze piatte, p.es. bistecche o hamburger.

Combinazione microonde con grill

Modalità ideale per gratinare e dorare. Le microonde cuociono e il grill dora.

Programmi automatici

Sono inoltre disponibili i seguenti programmi automatici:

È possibile selezionare quattro diverse categorie di programmi automatici.

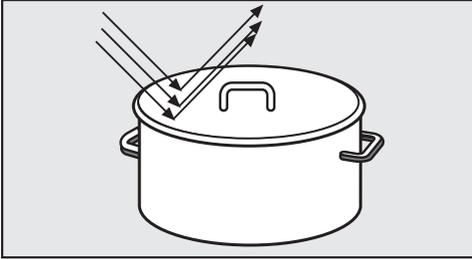
- Cottura 
- Scongelare
- Riscaldare
- Popcorn 

I programmi si basano sul peso dell'alimento.

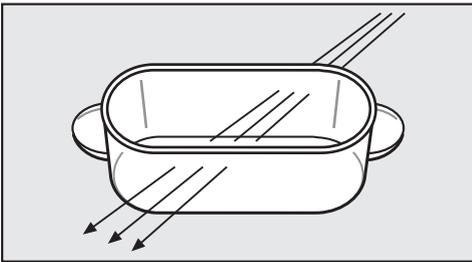
È possibile indicare il peso degli alimenti in grammi (g), libbre (lb) o libbre/oncia (lb/oz) (v. capitolo “Impostazioni”, par. “Modificare impostazioni”).

Stoviglie adatte alle microonde

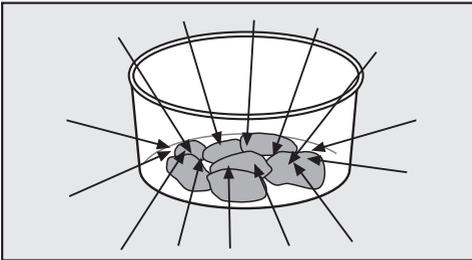
Le microonde



- vengono riflesse dal metallo,



- penetrano vetro, porcellana, materiale plastico, cartone,



- vengono assorbite dagli alimenti.

⚠ Pericolo di incendio a causa di stoviglie non adatte.

Le stoviglie non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno a microonde.

Attenersi alle indicazioni relative alle stoviglie.

Materiale e forma

Il materiale e la forma delle stoviglie impiegate influenzano i tempi di riscaldamento e di cottura. Recipienti tondi e ovali sono particolarmente adatti a questo tipo di impiego. Questo tipo di forme, rispetto alle forme quadrate o rettangolari, è infatti più adatto per riscaldare uniformemente le pietanze.

⚠ Pericolo di ferirsi con maniglie e pomelli dei coperchi cavi

Utilizzando stoviglie con cavità in cui giunge umidità, vi è pericolo che si generi pressione e che si verifichino esplosioni.

Non utilizzare stoviglie con maniglie o pomelli dei coperchi cavi, a meno che le cavità non siano sufficientemente aerate.

Metallo

Contenitori in metallo, pellicola in alluminio, posate o stoviglie con applicazioni in metallo (decorazioni, p.es. bordo dorato, blu cobalto) non possono essere introdotti nel forno a microonde. Il metallo riflette le microonde e ostacola quindi il procedimento di cottura.

Non utilizzare bicchieri in plastica con coperchio in alluminio non del tutto tolto.

Eccezioni:

- pietanze pronte nelle vaschette di alluminio possono essere scongelate o riscaldate nell'apparecchio. Importante: togliere il coperchio della vaschetta e la vaschetta deve essere posizionata almeno a 2 cm dalle pareti del vano cottura. Il riscaldamento degli alimenti avviene solo dall'alto. Affinché il calore possa essere

Stoviglie adatte alle microonde

distribuito uniformemente nella pietanza si consiglia di trasferire quest'ultima dalla vaschetta di alluminio in un piatto apposito.

Le vaschette in alluminio potrebbero generare scintille, si consiglia quindi di non appoggiarle sulla griglia.

- Pezzi di pellicola in alluminio
Se si introducono nel forno dei pezzi non uniformi di pollame, è possibile scongelare, riscaldare oppure cuocere in modo uniforme se per gli ultimi minuti si coprono le parti più piane con dei pezzetti di alluminio.

La distanza tra i fogli in alluminio e il vano cottura deve essere di almeno 2 cm. La pellicola non deve assolutamente toccare le pareti interne del forno.

- Spiedini di metallo
Utilizzare queste parti in metallo se la carne è molto più grande del metallo.

Smalti e colori

Alcuni smalti e colori contengono componenti metallici. Per questo motivo queste stoviglie non sono adatte alle microonde.

Vetro

Il vetro termoresistente o la vetroceramica sono particolarmente adatti all'impiego nel forno a microonde.

Il vetro cristallo che nella maggior parte dei casi contiene piombo può scoppiare nel microonde.
Non è quindi adatto.

Porcellana

Le stoviglie in porcellana sono adatte a questo tipo di impiego.

Non devono tuttavia presentare decorazioni metalliche, p.es. bordo dorato o maniglie cave.

Terracotta

Le stoviglie in terracotta dipinte sono adatte alle microonde solo se la decorazione è sottosmalto.

La terracotta può diventare particolarmente calda.

Indossare i guanti da cucina.

Legno

L'acqua del legno evapora durante il processo di cottura. Il legno si asciuga molto e si formano delle crepe.

I recipienti in legno non sono quindi adatti.

Plastica

⚠️ **Danni dovuti a plastica non resistente al calore.**

Le stoviglie in plastica devono essere resistenti alle alte temperature e sopportare temperature di almeno 110 °C. In caso contrario possono deformarsi e la plastica può fondersi con l'alimento.

Utilizzare stoviglie in plastica solo per processi con la modalità delle sole microonde.

Presso i rivenditori specializzati sono anche reperibili stoviglie in plastica speciale per microonde.

Le stoviglie di melamina non sono adatte. Questo tipo di materiale assorbe energia e diventa particolarmente caldo.

Stoviglie adatte alle microonde

Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto. Stoviglie in materiale sintetico come polistirolo possono essere impiegate per riscaldare brevemente le pietanze.

Sacchetti di materiale plastico adatti all'impiego in cucina per riscaldare e cuocere le pietanze possono essere utilizzati solo se il sacchetto viene bucherellato. Attraverso i fori può fuoriuscire il vapore. Così si impedisce che il sacchetto scoppi all'interno dell'apparecchio.

Esistono inoltre speciali sacchetti per la cottura a vapore che non devono essere bucati. Attenersi quindi alle indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

 Pericolo di incendio a causa di un materiale non adatto.

Clip metalliche nonché clip di plastica o carta contenenti filo di ferro possono incendiarsi.

Evitare quindi queste clip.

Contenitori usa e getta

I contenitori usa e getta in plastica devono avere le caratteristiche descritte al par. "Plastica".

 Pericolo di incendio a causa di stoviglie non adatte.

Contenitori monouso in plastica, carta o altri materiali infiammabili possono incendiarsi.

Non lasciare mai incustodito il forno se per i procedimenti di cottura o riscaldamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale infiammabile.

Tuttavia per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare i contenitori usa e getta.

Testare le stoviglie

Test per verificare se stoviglie in vetro, terracotta o porcellana sono adatte alle microonde:

- Sistemare il recipiente vuoto al centro del vano cottura.
- Chiudere lo sportello.
- Premere il tasto .
- Selezionare il livello di potenza 900 Watt.
- Con i tasti freccia \wedge e \vee impostare 30 secondi e confermare con *OK*.
- Avviare il test, premendo il tasto Start Start.

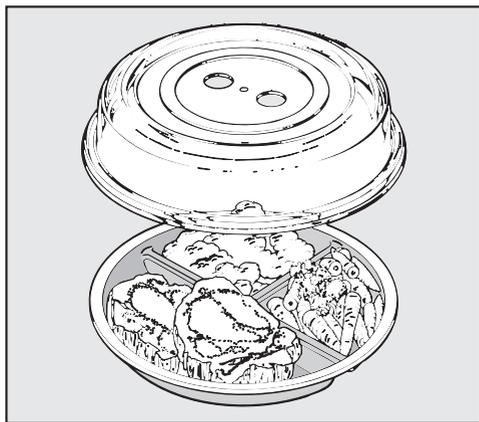
Se nel corso di questo test si sentono scricchiolii accompagnati da scintille, spegnere subito l'apparecchio (premere il tasto  e confermare con *OK*). Le stoviglie che causano questo tipo di effetto non sono adatte alle microonde. In caso di dubbio rivolgersi alla casa produttrice delle stoviglie oppure ai fornitori per sapere se le stoviglie sono adatte a questo tipo di apparecchio.

Questo test non consente di verificare tuttavia se le parti cave delle maniglie sono sufficientemente aerate.

Stoviglie adatte alle microonde

Un copripiatto/coperchio

- impedisce l'eccessiva evaporazione del liquido, soprattutto se le pietanze vengono riscaldate a lungo,
- accelera il processo di riscaldamento della pietanza;
- impedisce l'essiccarsi della pietanza;
- impedisce che nel vano cottura si depositi dello sporco.



- Coprire quindi sempre la pietanza con l'apposito copripiatto adatto alle microonde quando si utilizzano le sole microonde.

Questo tipo di coperchi sono reperibili in commercio.

Anziché il copripiatto è possibile utilizzare anche pellicola trasparente adatta all'utilizzo nel forno a microonde. La pellicola trasparente da cucina convenzionale può invece deformarsi e unirsi alla pietanza per effetto del calore.

⚠ Danni dovuti a plastica non resistente al calore.

Il materiale del copripiatto sopporta di norma temperature fino a 110 °C (v. indicazioni del produttore). Con temperature più alte la plastica può deformarsi e legarsi alle pietanze.

Per questo motivo il copripiatto può essere utilizzato solo nel forno a microonde e col funzionamento delle sole microonde senza piatto Gourmet.

⚠ Danni a causa delle aperture coperte.

Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto può accadere che il copripiatto chiuda ermeticamente il recipiente e il vapore acqueo non riesca a fuoriuscire dalle aperture laterali del coperchio. Diventa quindi troppo caldo e può addirittura fondersi.

Accertarsi quindi che il copripiatto non chiuda ermeticamente il recipiente.

Non utilizzare il copripiatto se

- si riscaldano alimenti impanati;
- si desidera dorare le pietanze, p.es. toast;
- si utilizza il piatto Gourmet.

⚠ Pericolo di esplosione a causa della generazione di pressione.

Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni.

Non riscaldare mai le pietanze o i liquidi in contenitori chiusi, come ad esempio vasetti con alimenti per neonati. Aprire sempre prima i contenitori. Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.

L'apparecchio può essere usato solo se è incassato.

Se il forno a microonde è allacciato alla rete elettrica è pronto per essere utilizzato.

Messaggio di benvenuto

Compare il logo Miele. Segue la richiesta di alcune impostazioni necessarie per il primo avvio del forno a microonde.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Impostare la lingua

- Scegliere con i tasti freccia la lingua desiderata.
- Confermare con *OK*.

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

Impostare il paese

- Scegliere con i tasti freccia il paese desiderato.
- Confermare con *OK*.

Impostare l'ora

- Impostare l'ora con i tasti freccia.
- Confermare con *OK*.

La segnalazione a display Orologio off è contrassegnata da .

- Confermare con *OK*.

L'informazione Meno consumo energet. compare a display, perché con indicazione dell'ora disattivata si risparmia energia elettrica.

- Premere *OK*.

A display compare Fine primo avvio.

- Confermare con *OK*.

A display compare Selezionare modalità.

L'indicazione dell'ora è impostata di serie in modo che scorra sullo sfondo. Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica.

Questa impostazione può essere modificata se si desidera controllare l'ora in qualsiasi momento (v. cap. "Impostazioni", par. "Modificare impostazioni").

Se l'ora è visualizzata, tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto.

Se l'ora non è visualizzata, l'apparecchio è spento. Accenderlo con il tasto On/Off  perché sia di nuovo pronto per l'uso.

Suggerimento: È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12 h (v. cap. "Impostazioni", par. "Ora").

Correggere l'ora

- Accendere l'apparecchio col tasto On/Off .

A display compare Selezionare modalità.

- Toccare il tasto sensore .
- Con i tasti freccia selezionare la voce secondaria Impostazioni  e confermare la selezione con *OK*.
- Con i tasti freccia selezionare la voce secondaria Orologio e confermare con *OK*.
- Con i tasti freccia selezionare impostare e confermare con *OK*.

A display l'ora esatta è retroilluminata di bianco.

- Con i tasti freccia modificare l'ora e confermare con *OK*.
- Premere più volte il tasto sensore  per tornare al primo livello.

A display compare Selezionare modalità.

Impostazioni

Elenco impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	...deutsch*, english... Paese
Orologio	Visualizzazione (Orologio off*, Orologio on, Spegnimento notturno) 24h / 12h (24 h*, 12 h) impostare
Volume	Segnali acustici ■■■■■■■■■■ Acustica tasti ■■■■■■■■■■
Luminosità display	■■■■■■■■■■
Unità di misura	Peso (g*, lb, lb/oz)
Tenere in caldo	on*, off
MW-Quick (microonde)	Potenza (...900 W*, 750 W, ...) Durata cott. (01:00*, impostabile)
Popcorn	Durata cott. 03:20*, impostabile fra 2:30 e 3:50 min
La pietanza è nel forno?	on*, off
Sicurezza	Blocco tasti (off*, on) Blocco accensione  (off*, on)
Versione software	
Rivenditori	Modalità fiera (off*, on)
Impostazioni di serie	Non ripristinare, Ripristinare

* Impostazione di serie

Modificare le impostazioni

Per alcune impostazioni relative all'apparecchio è possibile selezionare un'alternativa.

Nella tabella sono elencate le singole impostazioni dell'apparecchio che possono essere modificate.

Le impostazioni di serie sono contrassegnate nella tabella con un asterisco*.

Per modificare un'impostazione dell'apparecchio, procedere come segue:

- Premere il tasto .
- Infine selezionare con i tasti freccia Impostazioni .
- Confermare la selezione con *OK*.
- Adesso con i tasti freccia è possibile selezionare le opzioni riportate nella tabella.
Confermare la voce desiderata con *OK*.
- A seconda della voce menù è possibile immettere dei valori oppure scegliere una delle voci secondarie con i tasti freccia.
- Se non si desidera modificare un'impostazione e si vuole invece passare a un'altra impostazione, selezionare il tasto .
- Se non si vuole modificare nessun'altra impostazione, premere il tasto .

Le impostazioni modificate rimangono invariate dopo un'interruzione della corrente elettrica.

Lingua

È possibile impostare la lingua del proprio paese e il proprio paese.

Il paese è selezionabile se per la lingua scelta sono disponibili diverse lingue e quindi diverse varianti linguistiche.

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 indicazione dell'ora per il forno a microonde spento:

- on
L'ora viene sempre visualizzata a display. Tutti i tasti sensore reagiscono subito al contatto.
- off
Il display è oscurato per risparmiare energia elettrica. Occorre accendere il forno a microonde 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. Occorre accendere il forno a microonde prima di utilizzarlo.

24h / 12h

L'ora può essere visualizzata nel formato 24 h o 12 h.

impostare

Impostare le ore e i minuti.

Impostazioni

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

Volume

Il volume è rappresentato da una barra a segmenti.



Volume massimo



Il suono è disattivato.

Segnali acustici

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

Acustica tasti

Se si attiva l'acustica tasti, quando si seleziona un tasto sensore suona un segnale acustico.

Luminosità display

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



luminosità massima



luminosità minima

Unità di misura

Peso

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

Tenere in caldo

La funzione Tenere in caldo si accende in automatico se al termine di un procedimento di cottura con almeno 450 Watt lo sportello rimane chiuso e non si preme alcun tasto.

Dopo ca. 2 minuti le pietanze vengono mantenute in caldo con 80 Watt per max. 15 minuti.

- on

La funzione Tenere in caldo è attiva.

- off

La funzione Tenere in caldo è disattivata.

MW-Quick (microonde)

Per avviare l'apparecchio alla massima potenza per 1 minuto è sufficiente premere il tasto .

Potenza e durata si possono modificare. Quindi su questo posto programma è possibile memorizzare un procedimento di cottura utilizzato di frequente.

- Potenza

Sono selezionabili tutti i livelli di potenza disponibili.

- Durata cott.

Con il livello di potenza massimo si possono programmare 5 minuti di durata di cottura, con gli altri invece 10 minuti.

Popcorn

Questo programma è adatto per preparare i popcorn nel forno a microonde.

L'impostazione di serie di 3:20 minuti può essere modificata.

Si può impostare tra 2:30 e 3:50 minuti.

La pietanza è nel forno?

La richiesta dell'alimento ricorda che l'apparecchio non può essere avviato senza aver introdotto nulla.

Nel caso venisse avviato senza introdurre le pietanze, potrebbe danneggiarsi.

Se si avvia un procedimento di cottura senza che prima venga aperto lo sportello, a display compare la richiesta La pietanza è nel forno?.

Ciò significa che probabilmente nell'apparecchio non è stata introdotta alcuna pietanza poiché per un tempo prolungato (ca. 20 minuti) non è stato aperto lo sportello.

Il procedimento si avvia solo dopo aver confermato con *OK* o dopo aver aperto lo sportello.

Sicurezza

Blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che l'apparecchio venga utilizzato impropriamente.

Con il blocco di accensione attivato è possibile impostare inoltre un timer.

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 premere *OK* per almeno 6 secondi.
- off
Il blocco accensione è disattivato. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

Blocco tasti

Il blocco tasti impedisce lo spegnimento involontario dell'apparecchio oppure la modifica di 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.

- on
Il blocco tasti è attivato. Prima di poter utilizzare una funzione, premere *OK* per almeno 6 secondi. Il blocco tasti viene quindi disattivato per un breve lasso di tempo.
- off

Il blocco tasti è disattivato. Tutti i tasti sensore reagiscono subito alla selezione.

Versione software

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

Rivenditori

Questa funzione consente di presentare ai rivenditori specializzati il piano cottura senza riscaldamento. Per l'uso domestico, questa impostazione non è necessaria.

Modalità fiera

Se si accende il forno a microonde con modalità fiera attiva, a display compare l'avviso Modalità fiera. L'apparecchio non riscalda.

- on
La modalità fiera viene attivata se si preme *OK* per almeno 4 secondi.
- off
La modalità fiera viene disattivata se si preme *OK* per almeno 4 secondi. Il forno a microonde è funziona di nuovo a pieno regime.

Impostazioni di serie

Con un'impostazione è possibile resettare tutte le modifiche allo stato di serie.

- Non ripristinare
Tutte le modifiche effettuate rimangono invariate.
- Ripristinare
Tutte le impostazioni vengono ripristinate all'impostazione di serie.

Comandi

Aprire lo sportello

L'apparecchio si spegne se, mentre è in funzione, si apre lo sportello.

 Pericolo di ferirsi a causa dello sportello aperto.

La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.

Impedire a chiunque di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedersi sopra o di appendersi.

Disporre le stoviglie nel vano cottura

Si consiglia di sistemare le stoviglie al centro del vano cottura.

Piatto girevole

Con l'ausilio del piatto girevole gli alimenti si scongelano, riscaldano o cuociono uniformemente.

Mettere in funzione l'apparecchio solo quando il piatto girevole è correttamente inserito.

Il piatto girevole si avvia automaticamente con qualsiasi procedimento.

Non scongelare, riscaldare o cuocere gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Accertarsi che le stoviglie non superino le dimensioni del piatto.

Se possibile mescolare o voltare la pietanza più volte affinché si riscaldi in modo uniforme.

Chiudere lo sportello

Se nel corso di un procedimento è stato aperto lo sportello, premere il tasto Start per proseguire il procedimento interrotto.

Avviare il procedimento

La selezione di una potenza microonde avviene azionando il rispettivo tasto sensore.

■ Toccare il tasto sensore del livello di potenza desiderato.

Il tasto sensore sul pannello comandi è acceso in arancione.

■ Con i tasti freccia impostare la durata di cottura desiderata e confermare la selezione con *OK*.

■ Premere il tasto start.

Il processo di cottura è in corso.

È possibile scegliere tra 7 livelli di potenza.

Più elevata è la potenza, più microonde giungono alle pietanze.

Per gli alimenti che durante il procedimento di riscaldamento o di cottura non possono essere mescolati o voltati o che presentano una differente composizione si consiglia una potenza delle microonde più bassa.

Solo in questo modo il calore si distribuisce uniformemente. Una durata più lunga consente poi di ottenere il risultato di cottura desiderato.

Il tempo necessario dipende

- dalla temperatura iniziale della pietanza. Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per riscaldarsi o cuocere, rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente.
- dal tipo e dalle caratteristiche della pietanza. Le verdure fresche contengono più acqua rispetto alla verdura confezionata per cui il tempo di cottura sarà sicuramente più breve.
- dalla frequenza con cui si mescolano o si voltano le pietanze. Mescolando o voltando spesso la pie-

tanza il calore si distribuisce uniformemente e il tempo di cottura è sicuramente più breve.

- dalla quantità delle pietanze.
Vale la seguente formula: quantità doppia, quasi il doppio della durata
Se la quantità di alimenti è minore, il tempo si riduce di conseguenza.
- dalla forma e dal materiale delle stoviglie.

La pietanza è nel forno?

L'avviso La pietanza è nel forno? ricorda che l'apparecchio non può essere avviato senza aver precedentemente introdotto le pietanze nel vano.

Nel caso venisse avviato senza introdurre le pietanze, potrebbe danneggiarsi.

Se si preme il tasto Start senza aver precedentemente aperto lo sportello, sul display appare La pietanza è nel forno?. Ciò significa che probabilmente nell'apparecchio non è stata introdotta alcuna pietanza poiché per un periodo prolungato non è stato aperto lo sportello. L'avvio rimane bloccato finché si apre lo sportello.

Interrompere/ Proseguire il procedimento

In qualsiasi momento il **procedimento** può essere . .

. . . **interrotto:**

- Aprire lo sportello.

Il tempo viene fermato.

A display appare la segnalazione Chiudere lo sportello.

. . . **proseguito:**

- Chiudere lo sportello e premere il tasto Start.

Il procedimento continua.

Modificare le immissioni

Qualora dopo l'avvio del procedimento si riscontrasse che . . .

. . . la **potenza microonde** selezionata è troppo alta o troppo bassa:

- selezionare una nuova potenza microonde.

. . . la **durata** immessa è troppo breve o troppo lunga:

- Modificare la durata con i tasti freccia e proseguire il procedimento (toccare il tasto Start).

Cancellare il procedimento

- Toccare due volte il tasto ↶ o in alternativa il livello di potenza selezionato.

A display compare Interrompere procedimento..

- Confermare con *OK*.

Al termine del procedimento

Al termine del procedimento suona un segnale acustico. La luce del vano cottura si spegne.

Il segnale si ripete alcune volte. A display compare Fine.

- Per confermare premere il tasto del livello di potenza selezionato.

Tenere in caldo

La funzione Tenere in caldo si accende in automatico se al termine di un procedimento di cottura con almeno 450 Watt lo sportello rimane chiuso e non si preme alcun tasto.

Dopo ca. 2 minuti le pietanze vengono mantenute in caldo con 80 Watt per max. 15 minuti.

Sul display compare Tenere in caldo.

Comandi

Se si apre lo sportello o si preme un tasto, il procedimento si interrompe.

La funzione **Tenere in caldo** non può essere selezionata separatamente.

È possibile disattivare questa funzione (v. cap. "Impostazioni").

Programmare le 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.

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

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

- **Fine alle**
Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire. Il forno a microonde si spegne automaticamente in questo momento.
- **Avvio alle**
Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare. Il forno a microonde si accende automaticamente in questo momento.
- Introdurre le pietanze nel vano cottura.
- Selezionare la modalità desiderata.
- Impostare la durata di cottura e confermare con **OK**.
- Premere il tasto .
- Con i tasti freccia selezionare **Fine alle** o **Avvio alle** e confermare con **OK**.
- Con i tasti freccia stabilire il momento in cui il procedimento di cottura deve terminare o iniziare e confermare con **OK**.

A display compare **Avvio alle** con l'ora di avvio.

Selezionare Microonde Quick.

Per avviare l'apparecchio alla massima potenza per 1 minuto è sufficiente premere il tasto .

- Premere il tasto .

Se non si premono altri tasti, la durata di cottura di 1 minuto si svolge alla massima potenza.

Modificare durata e potenza

È possibile modificare la durata e la potenza memorizzate, quindi memorizzare un uso principale.

- Selezionare .
- Selezionare **Impostazioni**  e confermare con **OK**.
- Selezionare **MW-Quick** (microonde) e confermare con **OK**.
- Selezionare **Potenza**.

A display compare **Potenza** e dietro la potenza memorizzata.

- Se si desidera modificare la potenza, confermare con **OK**.

La potenza memorizzata è contrassegnata con .

- Modificare con i tasti freccia la potenza e confermare con **OK**.
- Infine selezionare con i tasti freccia **Durata cott.** e infine **OK**.
- Con i tasti freccia impostare la durata di cottura desiderata e confermare con **OK**.

A display è visualizzato **Durata cott.** e dietro la durata selezionata.

- Premere più volte  per accedere di nuovo al livello principale.

Il livello di potenza modificato e la durata modificata sono ora memorizzate e vengono visualizzate quando si preme il tasto .

In caso di interruzione della corrente le durate precedentemente programmate sono memorizzate e non devono essere reimmesse.

Blocco accensione

Il blocco accensione impedisce che l'apparecchio venga utilizzato impropriamente.

Attivare il blocco accensione

- Selezionare .
- Selezionare Impostazioni  e confermare con *OK*.
- Selezionare Sicurezza e confermare con *OK*.
- Selezionare Blocco accensione , quindi *OK*.
- Selezionare on, quindi *OK*.
- Spegner l'apparecchio per attivare il blocco accensione.

Le funzioni dell'apparecchio adesso sono bloccate e si possono utilizzare solo se il blocco accensione viene disattivato.

Solo il timer si può utilizzare anche quando il blocco accensione è attivo (v. cap. "Timer").

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

Interrompere il blocco accensione

È possibile disattivare temporaneamente il blocco accensione.

- Accendere l'apparecchio col tasto On/Off .
- A display compare Blocco accensione .
- Confermare con *OK*.

A display compare Premere "OK" per 6 sec..

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

La durata scorre a ritroso sul display. Infine il blocco accensione è interrotto.

- Immettere il procedimento di cottura desiderato.

Tutti i tasti e i procedimenti sono selezionabili finché si spegne l'apparecchio. Il blocco accensione è di nuovo attivo solo dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Disattivare il blocco accensione

- Accendere l'apparecchio col tasto On/Off .

A display compare Blocco accensione .

- Confermare con *OK*.

A display compare Premere "OK" per 6 sec..

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

La durata scorre a ritroso sul display. Infine il blocco accensione è interrotto.

- Selezionare .
- Selezionare Impostazioni  e confermare con *OK*.
- Selezionare Sicurezza e confermare con *OK*.
- Selezionare Blocco accensione , quindi *OK*.
- Selezionare off, quindi *OK*.
- Spegner l'apparecchio.

Il blocco accensione adesso non è attivo. Le funzioni dell'apparecchio sono di nuovo disponibili.

Comandi

Uso del timer

Per controllare procedimenti esterni, come p.es. per cuocere le uova, è possibile impostare il timer. Il tempo impostato scorre a ritroso in secondi.

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).

- Premere il tasto .

A display compare Timer.

- Con i tasti freccia impostare il timer desiderato e confermare con *OK*.

A display si accende  e il tempo scorre a ritroso.

Allo scadere del tempo di infusione suona un segnale acustico.

 lampeggia e il tempo inizia a scorrere. In questo modo si può capire da quando è partito il timer impostato.

- Premere il tasto  per bloccare il procedimento.

Modificare il timer

- Premere il tasto .

A display compare modificare. Il tempo breve (timer) in corso si è fermato.

- Confermare con *OK*.
- Correggere il tempo con i tasti freccia e confermare con *OK*.

Il timer prosegue.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Premere il tasto .

A display compare modificare. Il tempo breve (timer) in corso si è fermato.

- Con i tasti freccia selezionare cancellare e confermare con *OK*.

Il timer è cancellato.

Uso del timer più procedimento di cottura

Il timer può essere impostato anche insieme a un procedimento di cottura in corso e scorre in background.

- Durante il procedimento in corso premere il tasto .
- Con i tasti freccia selezionare Timer e confermare con *OK*.
- Con i tasti freccia impostare il timer desiderato e confermare con *OK*.
- Premere il tasto .

A display sono visualizzati in sequenza la durata di cottura e il timer in corso.

Il grill può essere utilizzato in 4 impostazioni differenti, vale a dire da solo o con 3 differenti combinazioni con le microonde: in questo caso il grill è combinato a una precisa potenza delle microonde.

Se il tempo complessivo del grill è < 15 min., preriscaldare il grill per circa 5 minuti.

Per grigliare uniformemente le fette di carne o di pesce sui due lati, voltarle a metà tempo di cottura. Le fette e le parti piane possono essere voltate solo una volta, mentre le parti rotonde o più grandi più volte.

I tempi relativi al grill sono indicativi poiché durante la cottura al grill i tempi dipendono dal tipo e dallo spessore della pietanza e dalle caratteristiche che si desiderano.

Grigliando le pietanze direttamente sul grill si consiglia di sistemarvi sotto una pirofila resistente alle temperature alte e adatta alle microonde per raccogliere il grasso derivante dalla cottura.

 **Danni a causa del surriscaldamento.**

Il piatto Gourmet in dotazione non è adatto per raccogliere il grasso. Il piatto vuoto infatti si surriscalderebbe. In questo modo si danneggerebbe il rivestimento del piatto.

Utilizzare invece uno stampo resistente al calore e adatto alle microonde.

- Disporre gli alimenti nelle apposite stoviglie.
- Disporre la griglia e una pirofila resistente alle alte temperature e adatta alle microonde oppure delle stoviglie con le pietanze sul piatto girevole.

 **Pericolo di ustionarsi con le stoviglie molto calde.**

La griglia e le stoviglie diventano molto calde nel corso della cottura.

Indossare i guanti da cucina.

Le stoviglie e la griglia si puliscono più facilmente se ammoliate in acqua e detersivo subito dopo l'utilizzo.

Col passare del tempo nell'area del grill il cielo del vano cottura diventa bluastro. Si tratta di inevitabili tracce dovute all'utilizzo che però non pregiudicano il funzionamento dell'apparecchio.

Grigliare senza le microonde

Questa modalità è ideale per grigliare pietanze piane, p.es. bistecche o hamburger.

- Premere il tasto .

Il tasto  sul pannello comandi è acceso in arancione.

A display sono visualizzati Durata cottura e 00:00 min..

- Con i tasti freccia impostare la durata di cottura desiderata e confermare la selezione con *OK*.

- Premere il tasto *start*.

Il processo di cottura è in corso. Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

Modificare la durata del grill

La durata di cottura con grill può essere modificata durante il funzionamento.

- Premere un tasto freccia.

Il procedimento si interrompe.

- Con i tasti freccia si modifica il tempo.
- Proseguire il procedimento, premendo il tasto *start*.

Uso - grill

Selezionare l'ora di avvio e di fine

La durata di cottura può iniziare a scorrere da un momento preselezionato e termina dopo la durata stabilita.

- Premere il tasto .

Il tasto  sul pannello comandi è acceso in arancione.

A display sono visualizzati Durata cottura e 00:00 min..

- Con i tasti freccia impostare la durata di cottura desiderata e confermare la selezione con *OK*.

- Premere infine il tasto .

Sul display compaiono Durata cott. e la durata impostata per il procedimento di cottura con grill.

- Con i tasti freccia selezionare le opzioni Avvio alle e Fine alle.

Con Avvio alle si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura con grill deve iniziare.

Con Fine alle si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura con grill deve terminare.

In alternativa è possibile anche selezionare Timer se oltre al procedimento di cottura con grill si desidera avviare un timer per un procedimento a parte.

- Confermare la selezione con *OK*.

A display sono visualizzati Avvio alle o Fine alle, a seconda di cosa si è selezionato. Inoltre l'ora è retroilluminata di luce chiara.

- Con i tasti freccia selezionare l'ora di avvio e di fine e premere infine *OK* per confermare.

A display compare Avvio alle e il tasto  si accende.

Il procedimento di cottura con grill si avvia al momento preimpostato.

Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

Combinare microonde con grill

Questa modalità è adatta per dorare e gratinare. Le microonde cuociono e il grill dora.

Il grill può essere combinato con 3 diversi livelli di potenza microonde, vale a dire: 150, 300 e 450 Watt.

Durante il funzionamento non è possibile alcun passaggio tra questi 3 livelli di combinazione, senza dover interrompere il procedimento.

Le combinazioni  e  si trovano direttamente sul pannello comandi, la combinazione  si trova sotto .

- Selezionare la combinazione desiderata premendo il tasto ,  o , se si desidera selezionare .

Il tasto corrispondente sul pannello comandi è acceso in arancione.

A display sono visualizzati Durata cottura e 00:00 min..

- Con i tasti freccia impostare la durata di cottura desiderata e confermare la selezione con *OK*.

- Premere il tasto *Start*.

Il processo di cottura è in corso.

Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

Modificare il tempo

Durante il funzionamento è possibile modificare il tempo.

- Premere un tasto freccia.

Il procedimento si interrompe.

- Con i tasti freccia si modifica il tempo.

- Proseguire il procedimento, premendo il tasto *Start*.

Selezionare l'ora di avvio e di fine

La durata di cottura può iniziare a scorrere da un momento preselezionato e termina dopo la durata stabilita.

- Selezionare la modalità combinata desiderata.

Il tasto corrispondente sul pannello comandi è acceso in arancione.

A display sono visualizzati Durata cottura e 00:00 min..

- Con i tasti freccia impostare la durata di cottura desiderata e confermare la selezione con *OK*.

- Premere infine il tasto .

Sul display compaiono Durata cott. e la durata impostata per il procedimento di cottura con grill.

- Con i tasti freccia selezionare le opzioni *Avvio alle* e *Fine alle*.

Con *Avvio alle* si stabilisce il momento in cui un procedimento deve iniziare.
Con *Fine alle* si stabilisce il momento in cui deve terminare un procedimento.

In alternativa è possibile anche selezionare *Timer* se oltre al procedimento di cottura si desidera avviare un timer per un procedimento a parte.

- Confermare la selezione con *OK*.

A display sono visualizzati *Avvio alle* o *Fine alle*, a seconda di cosa si è selezionato.

Inoltre l'ora è retroilluminata di luce chiara.

- Con i tasti freccia selezionare l'ora di avvio e di fine e premere infine *OK* per confermare.

A display compare *Avvio alle* e il tasto della modalità selezionata è acceso.

Il procedimento di cottura si avvia al momento preimpostato.

Al termine del procedimento suona un segnale acustico.

Piatto Gourmet

Indicazioni d'uso

 Pericolo di ustionarsi con le stoviglie molto calde.

Il piatto Gourmet diventa molto caldo.

Afferrare quindi il piatto caldo solo indossando gli appositi guanti. Per appoggiarlo utilizzare un sottopentola resistente alle alte temperature.

Prima dell'uso

Prima dell'uso versare nel piatto 400 ml di acqua e 3 - 4 cucchiaini di aceto o succo di limone e riscaldare a 450 Watt + grill  per per 5 minuti.

Il rivestimento del piatto Gourmet consente agli alimenti di staccarsi bene e e di pulire il piatto senza alcuna difficoltà.

Rivestimenti simili al teflon sono soggetti a tagli e a graffi.

Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento.

Quindi non tagliare gli alimenti direttamente sul piatto.

Per mescolare o voltare le pietanze utilizzare stoviglie in legno o plastica.

Iniziare ad arrostitire/ Dorare

 Pericolo di incendio a causa di surriscaldamento.

Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento.

Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.

- Per arrostitire le pietanze utilizzare solo piccole quantità di grasso/olio. Il rivestimento antiaderente evita che le pietanze si attacchino permettendo di cucinare senza grassi.

- Preparare le pietanze affinché subito dopo il riscaldamento possano essere sistemate nel piatto caldo.

- Sistemare il piatto Gourmet direttamente sul piatto girevole.

Le scintille possono danneggiare il piatto e il vano cottura.

Non posizionare il piatto direttamente sulla griglia e mantenere sempre una distanza di circa 2 cm dalla parete del vano cottura affinché non si generino scintille.

- Riscaldare il piatto a 450 Watt + grill  per max. 5 minuti.

 Danni a causa del surriscaldamento.

Non surriscaldare il piatto vuoto. In questo caso il rivestimento si danneggia.

Non sistemare quindi il piatto sotto la griglia per raccogliere il grasso.

Se si utilizzano oli per arrostitire è possibile sia riscaldare l'olio direttamente con il piatto sia versarlo nel piatto dopo che quest'ultimo è stato riscaldato.

Aggiungere il burro sempre dopo aver riscaldato il piatto poiché è sensibile alle alte temperature e diventerebbe troppo scuro.

Asciugare sempre bene la carne, il pollame, il pesce e la verdura prima di disporli nel piatto Gourmet.

Le uova potrebbero scoppiare.

Non utilizzare il piatto Gourmet per cuocere o per riscaldare uova già cotte;

Esempi d'impiego

Preriscaldare il piatto Gourmet sul piatto girevole a 450 Watt + grill  per max. 5 minuti.

- Bastoncini di pesce (surgelati), 150 g + 2 cucchiaini di olio , 3 – 4 min. per lato.
- Hamburger, 2 pezzi + 2 cucchiaini di olio , 3 – 4 min. per lato.
- Crocchette (surgelate), 10 – 12 pezzi + 2 cucchiaini di olio , 6 – 8 min., voltare di tanto in tanto
- Bistecca, ca. 200 g , ca. 5 min. per lato (a seconda del grado di cottura)
- Pizza (surgelata), 300 g, , 7– 9 min.
- Pizza, fresca, senza preriscaldamento , ca. 15 min. (a seconda del condimento)

Ricette

I tempi indicati sono tempi complessivi necessari per la preparazione e la cottura delle pietanze. I tempi di riposo oppure necessari per marinare gli alimenti sono indicati a parte.

Croque Monsieur (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 10–15 min.

Ingredienti

- 6 fette di pancarrè
- 30 g di burro morbido
- 75 g di formaggio Emmental, grattugiato
- 3 fette di prosciutto cotto

Preparazione

Spalmare il burro sulle fette da toast. Distribuire il formaggio sulle fette da toast e su ciascuna fetta una fettina di prosciutto. Sistemare sul prosciutto le fette di toast imburrate restanti. Disporre i toast nel piatto Gourmet riscaldato per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Sistemare sul piatto girevole, dorare per circa 3 minuti a 450 Watt + grill.

Altri ripieni: tonno sgocciolato al naturale e anelli di cipolla tagliati sottili oppure fette di ananas, formaggio e prosciutto.

Piatto Gourmet

Padellata di verdure (3 porzioni)

Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

2 cipolle
2 cucchiaini d'olio
100 g di funghi geloni o Champignon, puliti
150 g di carote piccole (surgelate) o carote a rondelle
100 g di broccoli a rosette
1 peperone rosso o 100 g di peperone a listarelle (surgelato)
1 pomodoro
sale, pepe
30 g di parmigiano grattugiato

Preparazione

Tagliare le cipolle ad anelli sottili, tagliare i peperoni in quattro parti, eliminare i semi e tagliare a listarelle. Tagliare il pomodoro a dadini. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungere l'olio e la cipolla ad anelli. Sistemare di nuovo il piatto Gourmet sul piatto girevole, dorare a 450 Watt + grill per 2 minuti. Aggiungere i funghi, le carote, i broccoli, i peperoni, i pomodori e le spezie e mescolare. Cuocere per circa 6 minuti a 450 Watt + grill. Voltare e spolverizzare con il parmigiano.

Filetto di maiale (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 15–20 min.

Ingredienti

1 filetto di maiale (ca. 400 g)
4 listarelle di pancetta
sale, pepe
10 g di burro
200 g di funghi champignon a fette
200 ml di panna
2 cucchiaini di brandy

Preparazione

Tagliare il filetto di maiale in quattro fettine. Insaporire ogni fetta con sale e pepe, avvolgere in una fetta di speck e chiudere eventualmente con uno stuzzicadenti. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungere il burro e il filetto. Sistemare sul piatto girevole, cuocere per circa 3 minuti a 450 Watt + grill. Togliere la carne e coprirla per mantenerla calda. Aggiungere funghi, panna e brandy al liquido derivante dalla cottura, stufare per circa 4 minuti alla massima potenza. Servire con la carne.

Filetto di maiale “saporito”

Tempo di preparazione: 10–12 min.

Preparazione

Tagliare 1 filetto di maiale in 4 fette. Cuocere nel piatto Gourmet riscaldato per circa 4 minuti per lato a 450 Watt + grill. Poi aggiungere 50 ml di vino bianco, 125 ml di panna, 2 cucchiaini di soffritto di farina classico e 150 g di Roquefort, mescolare e cuocere per altri 3 minuti.

Dadi di pollo saporiti (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 25–35 min.

Ingredienti

600 g di filetto di pollo o tacchino
2 cucchiaini d'olio
2 cucchiaini di vino bianco
2 cucchiaini di succo di mele
1 cucchiaino di succo di limone
sale, pepe nero
1 cucchiaino di curry in polvere
1 punta di coltello di rosmarino, tritato
1 punta di coltello di zenzero, tritato
1 punta di coltello di pepe di Cayenna
1/2 cucchiaino di tabasco
20 g di burro

Preparazione

Tagliare il filetto a dadini di 2 x 2 cm. Mescolare gli altri ingredienti, a eccezione del burro, e versare il tutto sui dadi. Mescolare e lasciare rapprendere per circa 30 minuti. Sistemare il piatto Gourmet sul piatto girevole. Riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Aggiungervi il burro poi i dadi di carne sgocciolati. Disporre il piatto sulla base girevole e cuocere per circa 4 minuti a 450 Watt + grill, voltare e cuocere per altri 4 minuti con la stessa impostazione. Se durante la cottura si forma tanto liquido e la carne non si dora, eliminare un po' di succo.

Filetto di salmone “al naturale” (2 porzioni)

Tempo di preparazione: 5–10 min.

Ingredienti

2 pezzi di filetto di salmone (150 g cad.)
1 cucchiaino di succo di limone
sale, pepe bianco

Preparazione

Irrorare i filetti di salmone con succo di limone, lasciare riposare per circa 10 minuti. Disporre il piatto Gourmet sul piatto girevole e riscaldare per circa 5 minuti a 450 Watt + grill. Disporre i filetti di salmone speziati e asciugati con carta cucina sul piatto Gourmet, tamponare. Sistemare sul piatto girevole, cuocere per circa 1 1/2 - 2 minuti a 450 Watt + grill rispettivamente ogni lato. Servire il salmone con riso, salsa olandese o burro fuso e una foglia di insalata.

Uso - programmi automatici

Tutti i programmi automatici dipendono dal peso.

È possibile indicare il peso degli alimenti in grammi (g), libbre (lb) o libbre/once (lb/oz) (v. capitolo “Impostazioni”, par. “Modificare impostazioni”).

Esistono quattro diverse categorie di programmi automatici:

- Cottura 
- Scongelare
- Riscaldare
- Popcorn 

I programmi di cottura e il programma Popcorn si visualizzano tramite i tasti sensore  o .

I programmi automatici delle categorie Scongelare e Riscaldare si visualizzano tramite il tasto sensore  e si possono quindi selezionare con i tasti freccia.

Uso dei programmi automatici

- Selezionare il programma automatico desiderato e confermare con *OK*.
- Immettere il peso degli alimenti e confermare con *OK*.
- Con i tasti freccia selezionare le opzioni Avvio immediato, Avvio alle e Fine alle.
- Seguire le indicazioni a display come per esempio Voltare la pietanza o Mescolare la pietanza.
- Tenere conto del tempo a temperatura ambiente (tempo di compensazione) affinché il calore possa distribuirsi uniformemente nella pietanza.

Cottura

In alcuni dei seguenti programmi di cottura talvolta si attiva temporaneamente il grill.

 **Danni dovuti a plastica non resistente al calore.**

Il materiale del copripiatto sopporta di norma temperature fino a 110 °C (v. indicazioni del produttore). Con temperature più alte la plastica può deformarsi e legarsi alle pietanze.

Utilizzare il copripiatto solo per le modalità con le sole microonde.

In nessun caso utilizzare il copripiatto quando è acceso il grill, quindi con i programmi contrassegnati con *.

È possibile scegliere tra 23 programmi automatici. Il tempo di compensazione è di ca. 2 minuti.

- Bacon
- Patate
- Pezzi di pollo *
- Pollo in salsa
- Filetto di pesce
- Filetto di pesce in salsa
- Patatine surgelate *
- Zuppa
- Verdure
- Gratin surgelato *
- Pizza, sottile *
- Pizza con base alta *
- Piatto unico surgelato
- Verdure surgelate
- Purea di frutta
- Gratin *
- Pollo grigliato *
- Sformato di pesce *
- Pesce grigliato *
- Spiedo *
- Carne in salsa
- Riso
- Stufato

* talvolta con attivazione del grill

Scongelare

Sono disponibili 13 programmi per lo scongelamento di diversi gruppi di alimenti. Il tempo di compensazione è di ca. 10 minuti.

- Pane
- Torta/e
- Cosce di pollo
- Piatto unico
- Filetto di pesce
- Frutta
- Pezzi di carne
- Carne macinata
- Pollame
- Zuppa
- Carne a fette
- Verdure
- Pesce

Riscaldare

Sono disponibili 8 programmi automatici per il riscaldamento di diversi gruppi di alimenti. Il tempo di compensazione per questi programmi è di circa 2 minuti.

- Gratin
- Pollo in salsa
- Piatto unico
- Filetto di pesce in salsa
- Zuppa
- Carne in salsa
- Stufato
- Verdure

Popcorn

Questo programma automatico è adatto per preparare i popcorn nel forno a microonde.

I popcorn da preparare nel forno a microonde sono offerti in differenti tipi di confezione sul mercato. Questo programma è predisposto per una confezione di ca. 100 g. Con confezioni differenti

è possibile modificare l'indicazione del tempo in un determinato intervallo (v. cap. "Impostazioni", par. "Modificare le impostazioni").

L'indicazione del tempo del programma in corso tuttavia non può essere modificata.

Il programma non è adatto per la preparazione di mais per popcorn o semi di mais.

Con questo programma automatico preparare solo popcorn espressamente indicato per le microonde.

- Mettere il sacchetto sul piano girevole come indicato sulla confezione.

Se il sacchetto tocca la parete interna e rimane attaccato si può formare un accumulo di calore.

Accertarsi che il sacchetto possa gonfiarsi senza impedimenti.

- Toccare .

Dopo breve tempo si avvia il programma. Si avvia subito quando si preme il tasto start.

Subito si sente come i semi di mais iniziano a scoppiettare.

- Interrompere il programma prima che sia giunto al termine se gli scoppiettii si sentono sempre meno. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.

 Pericolo di ustionarsi a causa del sacchetto molto caldo.

Il sacchetto è molto caldo.

Estrarlo quindi facendo attenzione.

Ricette - programmi automatici

Di seguito sono elencati alcuni suggerimenti di ricette per i programmi automatici della categoria “Cottura **Auto**” che si desidera completare o modificare.

Se si superano le indicazioni di peso per i rispettivi programmi è possibile che la pietanza non si cuocia sufficientemente.

Rispettare le indicazioni di peso.

Verdure

Preparazione

Mettere in una fondina le verdure mondate e preparate. A seconda della freschezza e del contenuto di umidità aggiungere 3-4 cucchiaini di acqua e un pizzico di sale oppure altre spezie. Immettere il peso comprensivo dell'acqua e cuocere in una fondina con coperchio. Dopo metà cottura suona un segnale che indica di voltare o mescolare la pietanza.

Quando si preparano verdure con liquido immettere il peso comprensivo degli ingredienti utilizzati per il sugo. Tenere conto delle indicazioni di peso massimo.

Carote in salsa di prezzemolo (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25–35 minuti

Ingredienti

350 g di carote, pulite

5 g di burro

50 ml di brodo vegetale (istantaneo)

75 g di crème fraîche

1 cucchiaini di vino bianco

sale, pepe

1 presa di zucchero

1/2 cucchiaino di senape

1-2 cucchiaini di cerfoglio, fresco, tritato o

1 cucchiaino di cerfoglio, essiccato e tritato

ca. 1 cucchiaino di amido per addensare la salsa

Preparazione

Tagliare le carote a fiammifero (spessore ca. 3 – 4 mm) o a rondelle (3 – 4 mm). Mescolare il burro, il brodo e la crème fraîche e tutti gli altri ingredienti e versarli nella fondina con le carote. Cuocere con coperchio e mescolare quando suona il segnale acustico.

Impostazione: **Auto** Verdure

Peso: 525 g

Ripiano: piatto girevole

Patate

Con questo programma è possibile preparare patate lesse, con e senza buccia, e in brodo.

Preparazione

Immettere il peso per patate e liquido. Disporre le patate lesse senza buccia in una fondina, salare e cuocere con coperchio.

Per la cottura di patate lesse con buccia, aggiungere per ogni patata 1 cucchiaino di acqua. Bucherellare la buccia delle patate con una forchetta oppure con uno spiedino di legno e cuocere con coperchio.

Patate dorate (per 3 persone)

Tempo di preparazione: 25–35 minuti

Ingredienti

500 g di patate, pelate
1 cipolla, tagliata a dadini
10 g di burro
1–2 cucchiaini di curry in polvere
250 ml di brodo vegetale (istantaneo)
50 ml di panna
125 g di piselli (surgelati)
sale, pepe

Preparazione

Tagliare le patate a dadi grossi (ca. 3 x 3 cm) o utilizzare patate piccole. Versare tutti gli ingredienti in una fondina sufficientemente grande e mescolare. Cuocere con coperchio, mescolare quando suona il segnale acustico e continuare la cottura.

Impostazione: Auto Patate

Peso: 800 g

Ripiano: piatto girevole

Riso

Con questo programma è possibile preparare il riso nel forno a microonde.

Preparazione

Immettere il peso per il riso crudo. Irrorare il riso crudo con acqua bollente, rapporto 1 parte di riso: 2 parti di acqua. Cuocere il riso con il coperchio.

Gratin di verdure (per 4 persone)

Tempo di preparazione: ca. 40 min.

Ingredienti

400 g di cavolfiore o broccoli
400 g di carote

Per la salsa al formaggio

20 g di margarina
20 g di farina
300 ml di brodo vegetale (istantaneo)
200 ml di latte
100 g di formaggio fuso tipo Emmental, a dadini
50 g di formaggio Gouda, grattugiato
Pepe, sale, noce moscata
1 cucchiaino di prezzemolo, tritato

Preparazione

Tagliare il cavolfiore o i broccoli a rosette, le carote a rondelle (3 mm). Disporre entrambi gli alimenti in uno stampo per soufflé (diametro ca. 24 cm) e mescolare. Riscaldare la margarina, aggiungere farina, e, continuando a mescolare, il brodo e il latte. Aggiungere il formaggio Emmental e far fondere lentamente. Insaporire con sale, pepe e noce moscata e aggiungere prezzemolo. Versare la salsa sulle verdure, cospargere di formaggio Gouda e cuocere senza coperchio.

Impostazione: Auto Gratin

Peso: 1.500 g

Ripiano: piatto girevole

Ricette - programmi automatici

Gratin di patate e formaggio (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti

Per il gratin
600 g di patate farinose
75 g di formaggio Gouda grattugiato

Per la glassa
250 g di panna
Sale, pepe nero, noce moscata
Burro

Per guarnire
75 g di formaggio Gouda grattugiato

Per lo stampo
1 spicchio d'aglio

Accessori

Stampo adatto alle microonde, resistente alle alte temperature, Ø 26 cm

Preparazione

Passare l'aglio dentro la pirofila.

Per la salsa mescolare la panna con il sale, il pepe e la noce moscata.

Pelare le patate e tagliarle a fette sottili 3-4 mm. Mescolare le patate con il formaggio Gouda e la salsa e riversare il tutto nella pirofila.

Spolverizzare di formaggio e cuocere senza coperchio.

Impostazione: Gratin

Peso: 1000 g

Ripiano: piatto girevole

Spiedino di filetto (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 - 35 minuti +
1 ora di riposo

Ingredienti

1 filetto di maiale (ca. 300 g)
1 peperone rosso
2 cipolle

Marinatura

8 cucchiaini di olio
Pepe, sale, paprica, chili in polvere
8 spiedini in legno

Preparazione

Tagliare il filetto di maiale in 16 pezzi. Pulire il peperone e tagliarlo a pezzetti. Tagliare le cipolle in otto pezzi. Inserire sugli spiedini alternandoli carne, peperoni e cipolle. Per la marinatura mescolare gli ingredienti e spennellare lo spiedino. Lasciare rapprendere per un'ora. Disporre sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. Voltare a metà tempo di cottura (suona un segnale acustico).

Impostazione: Spiedo

Peso: ogni spiedino ca. 100 g

Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Spiedini di pollo (8 spiedini)

Tempo di preparazione: 25 - 35 minuti + 1 ora di riposo

Ingredienti

4 pezzi di petto di pollo da ca. 120 g cad.
4 fette di ananas (barattolo)
16 albicocche (a metà), barattolo

Marinatura

4 cucchiaini di olio
4 cucchiaini di olio di sesamo
sale, pepe
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di peperoncino in polvere
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di curry in polvere
peperoncino chili in polvere
A piacere zenzero, tritato o coriandolo, tritato
8 spiedini in legno

Preparazione

Tagliare in 4 pezzi ogni filetto di petto di pollo. Tagliare in quattro pezzi anche le fette di ananas. Far sgocciolare bene le metà delle albicocche. Per preparare la marinatura mescolare tutti gli ingredienti.

Infilare sullo spiedino i pezzi di pollo, l'ananas e l'albicocca alternandoli, spennellare con la marinatura e far riprendere per 1 ora. Disporre sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. Voltare a metà tempo di cottura (suona un segnale acustico).

Impostazione: Spiedo

Peso: ogni spiedino ca. 100 g

Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Cosce di pollo

Preparazione

Spennellare le cosce di pollo con olio e insaporire con le spezie. Disporre sulla griglia e infornare con la pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà tempo di cottura (segnale acustico) voltare le cosce di pollo e terminare la cottura.

Impostazione: Pezzi di pollo

Pollo al grill

Preparazione

Tagliare il pollo a metà. Spennellare con olio e insaporire con le spezie. Disporre il pollo sulla griglia dapprima con il lato da taglio rivolto verso l'alto e infornare con una pirofila termoresistente e adatta alle microonde. A metà tempo di cottura (segnale acustico) voltare il pollo e terminare la cottura.

Impostazione: Pollo grigliato

Per grigliare il pollame

Preparazione

Affinché il pollame abbia un bel colore quando lo si griglia si consiglia di aggiungere un mix di peperoncino e curry. Oltre al sapore più accentuato, grazie alle spezie la pelle del pollo diventa appetitosa e dorata.

Pesce al curry (4 porzioni)

Tempo di preparazione: 35–45 minuti

Ingredienti

300 g di fette di ananas
1 peperone rosso
1 banana piccola
500 g di filetto di scorfano
3 cucchiai di succo di limone
30 g di burro
100 ml di vino bianco
100 ml di succo d'ananas
sale, zucchero, chili in polvere
2 cucchiai di amido per addensare la salsa

Preparazione

Tagliare il filetto di pesce a dadini, versare in una fondina e irrorare con succo di limone. Tagliare il peperone in quattro pezzi, eliminare i semi e tagliare a listarelle sottili. Sbucciare la banana e tagliare a rondelle. Aggiungere la banana con i peperoni e l'ananas al pesce e mescolare. Aggiungere il burro. Mescolare vino, succo, spezie e addensante per salsa e aggiungere il tutto al pesce nella fondina. Mescolare tutti gli ingredienti e cuocere con coperchio.

Impostazione:  Filetto di pesce in salsa

Peso: ca. 1.200 g

Ripiano: piatto girevole

Pesce in crosta (per 2 persone)

Tempo di preparazione: 25–35 minuti

Ingredienti

400 g di filetto di scorfano
3 cucchiai di succo di limone
sale, pepe bianco
50 g di burro
2 cucchiaini di senape
1 cipolla, tagliata a dadini
40 g di formaggio Gouda, grattugiato
20 g di pangrattato
2 cucchiaino di aneto tritato

Preparazione

Spennellare il filetto di pesce con il succo di limone e lasciar riposare per 10 minuti. Imburrare una pirofila piana. Asciugare il pesce, insaporire con sale e pepe e disporlo nella pirofila. Mescolare il burro fuso (450 W, 40 – 50 sec.) con senape, cipolla, formaggio Gouda, pangrattato e aneto e distribuire il tutto sul pesce. Dorare.

Impostazione:  Sformato di pesce

Peso: ca. 600 g

Ripiano: piatto girevole

Gratin di scorfano e pomodoro (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 35–45 minuti

Ingredienti

500 g di filetto di scorfano
2 cucchiai di succo di limone
500 g di pomodori
Sale alle erbe
2 cucchiaino di origano, tritato
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Tagliare lo scorfano a pezzi, spennellarlo con succo di limone e farlo riposare per circa 10 minuti. Tagliare i pomodori a dadini e disporli col pesce e una parte di formaggio nella forma. Insaporire con sale e origano e mescolare. Cospargere con il formaggio rimasto, infornare e cuocere senza coperchio.

Impostazione:  Sformato di pesce

Peso: ca. 1.150 g

Ripiano: piatto girevole

Trote grigliate (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 25–30 minuti

Ingredienti

4 trote da 250 g cad.
4 - 8 cucchiaini di prezzemolo tritato
sale, pepe, succo di limone
fiocchetti di burro

Preparazione

Pulire le trote, insaporirle dentro e fuori e riempirle con le erbe. Disporre le trote sulla griglia leggermente oliata, spennellarle con burro morbido e infornarle con una pirofila termoresistente e adatta alle microonde.

Impostazione: Pesce grigliato

Peso: ca. 1.000 g

Livello: griglia e pirofila sul piatto girevole

Bacon

Con questo programma è possibile preparare il bacon croccante nel forno a microonde.

Preparazione

Disporre un foglio di carta da cucina su un piatto adatto alle microonde.

Sistemare il bacon sulla carta da cucina e coprirlo con un altro foglio di carta da cucina.

Visualizzare il programma **Bacon**, indicare il numero di fette e avviare il programma.

Petto di pollo alla senape (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti

250 g di crème fraîche
1 spicchio d'aglio, schiacciato
4 cucchiaini di senape, dolce
1½ cucchiaini di sale
½ cucchiaini di salvia
4 filetti di petto di pollo (da 200 g l'uno), pronto da cuocere

Accessori

Pirofila, adatta alle microonde

Preparazione

Per la salsa mescolare la crème fraîche con l'aglio, la senape, il sale e la salvia.

Disporre i filetti di petto di pollo nella pirofila e distribuirvi sopra la salsa. Coprire col coperchio e avviare il programma.

In base alle indicazioni a display Voltare la pietanza volta i filetti di petto di pollo e irrorare con la salsa. Continuare a cuocere con il coperchio.

Impostazione: Pollo in salsa

Peso: 1100 g

Ripiano: piatto girevole

Suggerimento

In alternativa è possibile utilizzare della senape in grani.

Ricette - programmi automatici

Minestrone (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti

50 g di prosciutto affumicato
1 cipolla
150 g di sedano
2 pomodori
150 g di carote
100 g di fagiolini, verdi, surgelati
100 g di piselli, surgelati
50 g di pasta (conchiglie piccole)
1 cucchiaio di erbe italiane miste, surgelate
100 ml di brodo vegetale
100 g di formaggio parmigiano, pezzo intero

Accessori

Casseruola in vetro con coperchio, adatta alle microonde

Preparazione

Tagliare lo speck e le cipolle a cubetti. Tagliare a dadini il sedano e i pomodori. Tagliare le carote a rondelle. Versare tutto nella casseruola in vetro.

Aggiungere i fagioli, i piselli, la pasta e le spezie con il brodo e mescolare. Coprire col coperchio e avviare il programma.

Mescolare di tanto in tanto la zuppa e continuare a cuocere con il coperchio.

Grattugiare il formaggio parmigiano e cospargerlo sulla zuppa.

Impostazione: Zuppa

Peso: 1000 g

Ripiano: piatto girevole

Suggerimento

Al posto della pasta è possibile impiegare anche 150 g di patate a cubetti.

Stufato di cavolo cappuccio (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti

200 g di carne macinata, di manzo
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di paprica in polvere, dolce
Pepe
1 cipolla
250 g di patate
100 g di porri
250 g di cavolo cappuccio
250 g di barbabietole
250 ml di brodo di manzo
 $1\frac{1}{2}$ cucchiaini di sale
2 cucchiaini di aceto di vino rosso
150 g di crème fraîche
1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Accessori

Fondina adatta alle microonde

Preparazione

Mescolare la carne macinata con il sale, la paprica e il pepe. Formare delle palline con la carne macinata e disporle nella pirofila.

Tagliare le cipolle e le patate a dadini. Tagliare il porro ad anelli. Tagliare il cavolo cappuccio con la mandolina. Grattugiare le barbabietole.

Con la verdura formare degli strati sopra le polpette. Aggiungere il brodo di manzo e il sale. Cuocere con il coperchio in base al programma.

Aggiungere la crème fraîche e il prezzemolo mescolando. Aggiustare con l'aceto di vino rosso.

Impostazione: Stufato

Peso: 1600 g

Ripiano: piatto girevole

Polpette di carne (Königsberger Klopse) (per 4 persone)

Tempo di preparazione: 30 minuti

Per le polpette

40 g di pangrattato
110 ml di acqua
1 cipolla, tagliata a dadini
250 g di carne macinata, di maiale
250 g di carne macinata, di manzo
1 uovo, di medie dimensioni
1 cucchiaini di sale
Pepe

Per la salsa

40 g di burro, morbido
40 g di farina di frumento tipo 00
500 ml di brodo di carne, freddo
2 cucchiai di panna
1 cucchiaio di capperi
1 cucchiaino di limone

Accessori

Pirofila, adatta alle microonde

Preparazione

Mescolare il pane grattugiato con l'acqua e lasciare a riposo.
Aggiungere la carne macinata e le cipolle al pane grattugiato. Aggiungere l'uovo, il sale e il pepe fino a ottenere un impasto di carne. Formare 8 polpette e sistemarle nella pirofila.
Mescolare il burro con la farina e distribuirlo a piccole porzioni vicino alle palline di carne. Aggiungere il brodo di carne. Cuocere con il coperchio in base al programma.
Quando suona il segnale acustico, mescolare delicatamente la salsa. Condire con panna, capperi e limone e continuare a cuocere.

Impostazione: Carne in salsa

Peso: 1400 g

Ripiano: piatto girevole

Pizza surgelata

Con i programmi Pizza, sottile e Pizza con base alta è possibile cuocere la pizza pronta surgelata.

Il programma Pizza, sottile è adatto a pizze sottili, precotte, il programma Pizza con base alta a pizze più spesse, il cui impasto deve continuare a lievitare nel vano cottura.

Selezionare il programma adatto in base alla pizza.

Filetto di pesce

Condire a piacere il filetto di pesce pronto da cucinare, disporlo in una pirofila idonea alle microonde, coprirlo con un copripiatto o pellicola adatti alle microonde, impostare il peso e cuocere con il coperchio.

Gelatina di frutti (per 4 persone)

Tempo di preparazione:: 15–20 minuti

Ingredienti

400 g di frutti misti (p.es. fragole, lamponi), freschi o surgelati
50 ml di sciroppo di fragole
1–2 cucchiai di amido
20 ml di liquore di ribes

Preparazione

Versare i frutti misti con 100 ml di acqua e sciroppo di fragola in una terrina.
Sciogliere l'amido in 2 cucchiai d'acqua e liquore, aggiungerlo ai frutti misti e cuocere secondo il programma.

Impostazione: Purea di frutta

Peso: 500 g

Ripiano: piatto girevole

Suggerimento

Servire con del gelato o della crema alla vaniglia.

Riscaldare

Per riscaldare gli alimenti selezionare la seguente potenza microonde:

Bevande	900 Watt
Pietanze	600 Watt
Alimenti per neonati e bambini	450 Watt

 Pericolo di ustionarsi a causa degli alimenti troppo caldi.

La pappa per neonati e bambini non deve essere troppo calda.

Riscaldarla a 450 Watt solo per 1/2 minuto fino a 1 minuto.

Suggerimenti per riscaldare

Riscaldare gli alimenti sempre coperti; non coprire invece alimenti impanati.

 Pericolo di esplosione a causa della generazione di pressione.

Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni.

Non riscaldare mai le pietanze o i liquidi in contenitori chiusi, come ad esempio vasetti con alimenti per neonati. Aprire sempre prima i contenitori. Per riscaldare i biberon togliere sempre il tappo e la tettarella.

 Pericolo di ferirsi a causa di trabocchi.

Durante la cottura e soprattutto nel corso del successivo riscaldamento dei liquidi con le microonde, è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente.

Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio oppure a causa di un improvviso scossone, la cosiddetta "bollitura ritardata" può causare l'improvvisa formazione delle bollicine di vapore e quindi un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione. La formazione delle bollicine di vapore può essere molto violenta e causare l'apertura dello sportello.

Evitare che si generi l'ebollizione continuando a mescolare il liquido prima che si riscaldi. Dopo il riscaldamento attendere almeno 20 secondi prima di estrarre il recipiente dal vano cottura. Inoltre durante il riscaldamento è possibile inserire un'asticella di vetro o un oggetto simile nel recipiente.

Le uova potrebbero scoppiare.

Non riscaldare uova sode, anche se sono senza guscio, con la modalità Microonde.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per riscaldarsi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente. Il tempo necessario per il riscaldamento dipende dalle caratteristiche, dalla quantità e dalla temperatura di partenza degli alimenti.

Accertarsi che le pietanze si riscaldino sempre a sufficienza.

In caso di dubbi riscaldare gli alimenti ancora per breve tempo.

Durante il riscaldamento mescolare o voltare di tanto in tanto grandi quantità di alimenti. Mescolare gli alimenti dal bordo esterno verso il centro, dato che all'esterno si riscaldano più velocemente.

Dopo la fase di riscaldamento

Fare attenzione quando si estraggono le stoviglie dal forno. Possono essere molto calde.

Le stoviglie non si riscaldano per effetto delle microonde (eccezione: terracotta) bensì per la trasmissione di calore delle pietanze.

Dopo la fase di riscaldamento lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché il calore vi si distribuisca uniformemente. Le temperature si compensano.

 Pericolo di ustionarsi a causa degli alimenti troppo caldi.

Dopo il riscaldamento, le pietanze potrebbero essere molto calde.

Al termine del riscaldamento, soprattutto se trattasi di alimenti per neonati e bimbi, è assolutamente necessario mescolare e/o agitare la pietanza e verificarne il grado di calore assaggiandola.

Cuocere

Versare l'alimento in una fondina adatta alle microonde e cuocere con coperchio.

Per la cottura si consiglia dapprima una potenza di 900 Watt e per proseguire invece 450 Watt.

Per far bollire alimenti quali **riso al latte** e **semolino**, impostare dapprima 900 Watt e poi 150 Watt.

Suggerimenti per la cottura

Il tempo di cottura della verdura dipende dalla consistenza. Le verdure fresche contengono acqua e si cuociono più velocemente. Aggiungere dell'acqua alle verdure conservate.

Gli alimenti conservati in frigorifero necessitano di un tempo più lungo per cuocersi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente.

Durante la cottura mescolare o voltare le pietanze. In questo modo il calore si distribuisce uniformemente.

 Rischi per la salute derivanti da una cottura troppo breve.

Cuocere sempre a sufficienza soprattutto gli alimenti facilmente deperibili come p.es. pesce.

Durante la cottura considerare i tempi di cottura indicati di questo tipo di pietanze.

Bucherellare più volte **alimenti con pelle o buccia dura**, come pomodori, würstel, patate e melanzane affinché il vapore che si genera possa fuoriuscire e la pietanza non scoppi.

 Pericolo di ferirsi con le uova con il guscio.

Le uova con il guscio possono scoppiare anche dopo averle estratte dal vano cottura.

Cuocere uova col guscio solo nelle stoviglie adatte alle microonde.

 Pericolo di ustionarsi con le uova senza guscio.

Per le uova senza guscio il tuorlo dell'uovo può schizzare fuori a causa dell'alta pressione a fine cottura.

Le uova senza guscio possono essere cotte con le microonde solo se la pelle del tuorlo viene bucherellata più volte con un ago.

Al termine della cottura

Fare attenzione quando si estraggono le stoviglie dal forno. Possono essere molto calde.

Le stoviglie non si riscaldano per effetto delle microonde (eccezione: terracotta) bensì per la trasmissione di calore delle pietanze.

Dopo la fase di cottura lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente (tempo di compensazione) affinché il calore vi si distribuisca uniformemente. Le temperature si compensano.

 Rischi per la salute dovuti al ricongelamento.

Gli alimenti scongelati, del tutto o in parte, perdono il loro valore nutritivo o possono andare a male se ricongelati.

Non ricongelare alimenti volutamente o accidentalmente scongelati. Consumarli il più rapidamente possibile. Alimenti scongelati possono essere ricongelati solo se precedentemente cotti.

Per scongelare gli alimenti selezionare la seguente potenza microonde:

- 80 Watt
per scongelare alimenti particolarmente delicati come panna, burro, torta con crema, formaggio
- 150 Watt
per scongelare altre pietanze.

Eliminare la confezione e sistemare la pietanza in un recipiente adatto alle microonde; scongelare senza coperchio. A metà tempo di scongelamento voltare, spezzettare oppure mescolare la pietanza.

Per scongelare la carne, disporla senza confezione, ancora congelata su un piatto capovolto in un recipiente di vetro o porcellana affinché il liquido possa gocciolare. Voltare durante la fase di scongelamento.

 Rischi per la salute derivanti dal pericolo di contrarre la salmonella.

Per lo scongelamento del pollame prestare molta attenzione alla pulizia. Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

Carne, pollame e pesce non devono essere completamente scongelati per la cottura. È sufficiente che abbiano iniziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Scongelamento e preparazione finale

Gli alimenti congelati possono essere dapprima scongelati e poi riscaldati o cotti.

Selezionare dapprima 900 Watt e infine 450 Watt.

Eliminare la confezione delle pietanze e disporre queste in un recipiente adatto alle microonde; scongelare e riscaldare o cuocere con coperchio. Eccezione: cuocere senza coperchio polpette, hamburger.

Mescolare spesso alimenti con molto liquido come minestre e minestrone. Separare e voltare con attenzione le fette di carne a metà cottura. Allo stesso modo voltare a metà cottura anche il pesce.

Dopo la fase di scongelamento e riscaldamento e/o cottura lasciare la pietanza per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché il calore vi si distribuisca uniformemente.

Conservazione

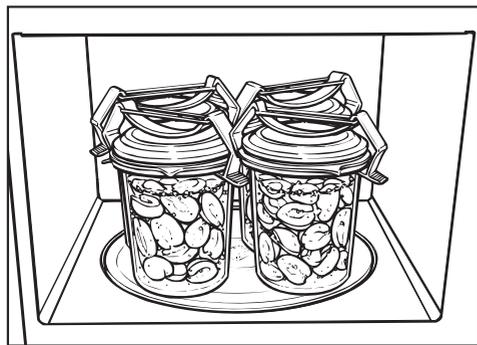
Con le microonde è possibile conservare piccole quantità di frutta, verdura e carne nei vasi adatti alle microonde che si trovano in commercio. Preparare i vasetti come di consueto.

Riempirli solo fino a 2 cm dal bordo.

Chiudere i vasi per la conservazione adatti alle microonde solo con ganci o con nastro adesivo trasparente adatti all'utilizzo nel forno a microonde.

Non utilizzare ganci in metallo o vasi con chiusura a vite, come i barattoli, per evitare che si generino scintille.

Si consiglia di preparare max. quattro vasi da $\frac{1}{2}$ litro.



- Disporre i vasi sul piatto girevole.
- Portare il contenuto a ebollizione con una potenza di 900 Watt.

Il tempo necessario dipende

- dalla temperatura di partenza del contenuto del vaso;
- dal numero dei vasi.

Durata fino all'ebollizione uniforme del contenuto di tutti i vasi:

1 vaso	ca. 3 minuti
2 vasi	ca. 6 minuti
3 vasi	ca. 9 minuti
4 vasi	ca. 12 minuti

Per frutta e cetrioli questo tempo è sufficiente.

Per le verdure, dopo l'inizio dell'ebollizione ridurre la potenza delle microonde a 450 Watt e cuocere

- le carote per ca. 15 minuti,
- e i piselli

per ca. 25 minuti.

A fine conservazione

Estrarre i vasi dal vano cottura, coprirli con un panno per ca. 24 ore in un luogo non esposto a correnti d'aria.

Togliere i ganci o il nastro adesivo e verificare che tutti i vasi siano chiusi.

Esempi d'impiego

Alimenti	Quantità	Potenza microonde (Watt)	Tempo (min.)	Avvisi
Fondere burro/margarina	100 g	450	1.00–1.10	senza coperchio
Fondere il cioccolato	100 g	450	3.00–3.30	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Sciogliere gelatina	1 bustina + 5 cucchiaini di acqua	450	0.10–0.30	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Preparare glassa per torte	1 bustina + 250 ml di liquido	450	4–5	scaldare senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Impasto al lievito	Preimpasto da 100 g di farina	80	3–5	far lievitare con coperchio
Aumentare il volume della meringa morbida ricoperta di cioccolato	20 g	600	0.10–0.20	disporre su un piatto, senza coprire
Aromatizzare salse per insalate	125 ml	150	1–2	senza coperchio, riscaldare a bassissima potenza
Portare a temperatura ambiente gli agrumi	150 g	150	1–2	disporre su un piatto, senza coprire
Ammorbidire il gelato per farne delle porzioni	500 g	150	1–3	senza coperchio
Spellare i pomodori	3 pezzi	450	6–7	Incidere a croce i pomodori sul lato del gambo, riscaldare in una terrina con poca acqua con il coperchio, pelare. I pomodori possono diventare molto caldi.
Preparare marmellata di fragole	300 g di fragole, 300 g di zucchero gelificante	900	7–9	mescolare frutta e zucchero, cuocere con coperchio in una fondina alta
Scongelare poi cuocere panini	2 pezzi	150 + grill grill	1–2 4–6	scongelare senza coperchio sulla griglia, voltare trascorso metà tempo

I valori sono indicativi.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60705	Potenza microonde (Watt) + Grill / programma automatico	Durata (min.) / Peso	Tempo di compensazione* (min.)	Annotazione
Crema all'uovo, 1000 g	300	38–40	120	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore (25 x 25 cm)
Torta Margherita, 475 g	600	7–7:30	5	Recipienti v. norme, diametro esterno sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Carne macinata, 900 g	600 450	4 17	5	Recipienti v. norma, misure sul bordo superiore 250 mm x 124 mm, cuocere senza coperchio
Gratin di patate, 1.100 g	Gratin	1.100 g	5	Recipienti v. norme, diametro esterno sul bordo superiore 220 mm, cuocere senza coperchio
Pollo, 1.200 g peso da surgelato, scongelato e tagliato a metà	Pollo grigliato	1.200 g	2	Griglia, e sotto una pirofila termoresistente e adatta alle microonde, voltare i tagli dapprima verso l'alto, voltare a metà tempo
Scongelare carne (macinata), 500 g	300 150	3 6:30	10	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio, voltare trascorso metà tempo
Lamponi, 250 g	150	7	3	Recipienti v. norma, scongelare senza coperchio

* Lasciare le pietanze a temperatura ambiente durante il tempo di compensazione affinché la temperatura si distribuisca uniformemente negli alimenti.

Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non utilizzare apparecchi a vapore per pulire il forno a microonde. Il vapore potrebbe giungere alle parti conduttrici di tensione e causare un corto circuito.

Vano cottura, interno dello sportello

 Pericolo di ustionarsi a causa del vano cottura molto caldo.

Subito dopo l'uso, il vano cottura può essere ancora troppo caldo per pulirlo.

Pulire il vano cottura non appena si è raffreddato.

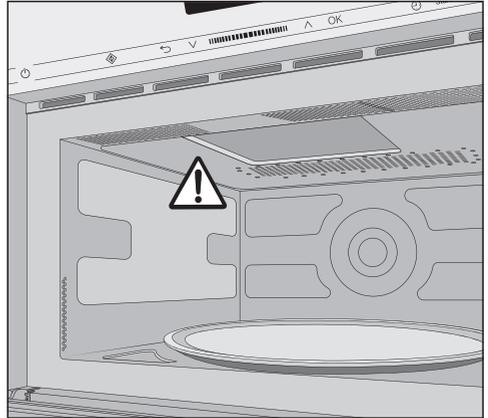
 Pericolo di incendio a causa dello sporco ostinato.

Lo sporco ostinato in determinate circostanze può danneggiare il forno e causare anche situazioni pericolose.

Non attendere troppo per la pulizia altrimenti si peggiora la situazione e in casi estremi lo sporco ostinato non viene rimosso.

E' possibile passare il vano cottura e la parte interna dello sportello con un prodotto delicato o con acqua e un po' di detersivo. Asciugare poi con un panno morbido.

Per eliminare lo sporco, introdurre nell'apparecchio un bicchiere di acqua e riscaldarlo per 2 o 3 minuti finché l'acqua bolle. Il vapore derivante dall'ebollizione dell'acqua si deposita nel vano cottura e ammorbidisce le macchie di sporco. Ora è quindi possibile eliminare lo sporco, eventualmente aggiungendo anche un po' di detersivo per stoviglie.



Non rimuovere la copertura posta davanti all'apertura per la fuoriuscita delle microonde nel vano cottura.

Nella fessura di aerazione dell'apparecchio non devono giungere né acqua né oggetti.

Non passare il vano cottura con un panno troppo umido altrimenti si rischia che del liquido possa penetrare nelle fessure presenti.

Non utilizzare prodotti abrasivi altrimenti il materiale si graffia.

Introdurre nel vano cottura un recipiente con dell'acqua e un po' di limone e farla cuocere per un paio di minuti per neutralizzare eventuali cattivi odori.

Pulizia e manutenzione

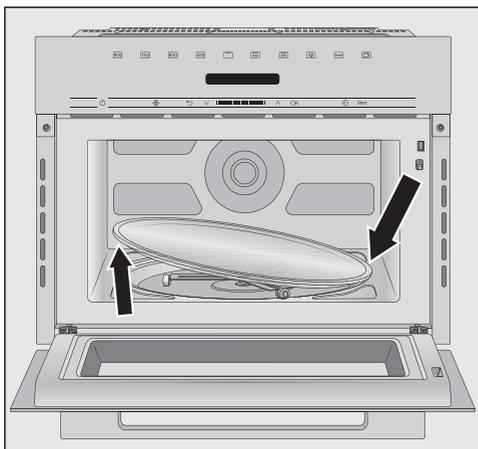
 Un apparecchio difettoso è pericoloso per la salute.

Un apparecchio con sportello danneggiato non deve essere utilizzato finché non viene ripristinato da un tecnico dell'assistenza autorizzato dalla casa produttrice Miele. Se l'apparecchio è in funzione le microonde potrebbero propagarsi e costituire un pericolo per l'utente.

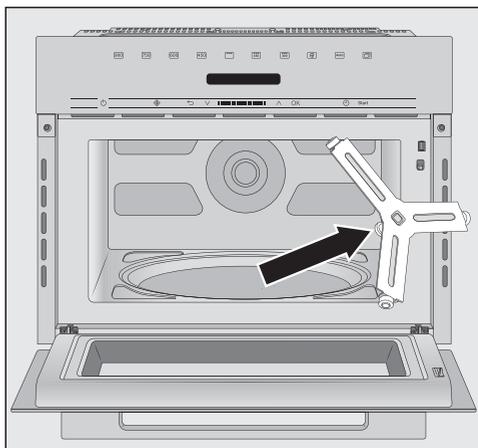
Mantenere lo sportello sempre pulito e verificarne costantemente l'integrità. Non utilizzare il forno a microonde se

- lo sportello è deformato,
- le cerniere dello sportello sono allentate,
- sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura.

Per pulire il vano cottura:



- estrarre il piatto girevole e lavarlo in lavastoviglie o con acqua e detersivo per stoviglie.



- Pulire l'anello di scorrimento situato sotto il piatto girevole e la base del vano cottura. Altrimenti il piatto girevole si muove con particolare difficoltà.
- Pulire le superfici di contatto tra il piatto girevole e l'anello di scorrimento.

Non ruotare il dispositivo di trasmissione a mano altrimenti il motorino potrebbe danneggiarsi.

Frontale dell'apparecchio

Nella fessura di aerazione del telaio non devono giungere né acqua né oggetti.

Se lo sporco rimane depositato a lungo può risultare poi molto difficile se non impossibile da rimuovere e può alterare il colore delle superfici.

Lo sporco va rimosso possibilmente subito dal frontale dell'apparecchio.

Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Asciugare poi tutte le superfici con un panno morbido. Per la pulizia è adatto anche un panno in microfibra leggermente inumidito senza detersivo.

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

Tutte le superfici possono subire anche alterazioni di colore o decolorazioni se si trattano con prodotti non adeguati.

Per la pulizia seguire le indicazioni.

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detersivi contenenti soda, ammoniacca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone),
- detersivi contenenti solventi,
- detersivi per acciaio inossidabile,
- detersivi per lavastoviglie,
- spray per forno,
- detersivi per vetro,

- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- gomme cancella-sporco,
- raschietto affilato in metallo.

Accessori in dotazione

Griglia

Lavare la griglia dopo ogni utilizzo; può essere lavata in lavastoviglie. Eliminare eventuale sporco ostinato con un apposito prodotto per acciaio inossidabile.

Piatto Gourmet

Pulire il piatto Gourmet con acqua molto calda, un panno e del detersivo sgrassante.

Non utilizzare in nessun caso spugnette metalliche, prodotti abrasivi o detersivi aggressivi.

Non lavare il piatto in lavastoviglie.

Dopo aver preparato alimenti dagli odori particolarmente intensi si consiglia di versare nel piatto Gourmet acqua e succo di limone e riscaldarlo nel forno a microonde alla massima potenza per 2–3 minuti. Risciacquare infine con acqua corrente.

Cosa fare se...

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 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.

Problema	Causa e rimedio
Non si riesce ad avviare un procedimento.	Controllare se <ul style="list-style-type: none">■ lo sportello dell'apparecchio è chiuso;■ è attivo il blocco accensione (v. cap. "Uso" par. "Blocco accensione");■ sul display compare <i>La pietanza è nel forno?</i>; lo sportello non è stato aperto per un periodo prolungato (circa 20 minuti) (v. cap. "Uso", par. "La pietanza è nel forno?");■ la spina elettrica dell'apparecchio è correttamente inserita;■ l'interruttore generale dell'impianto elettrico è saltato perché l'apparecchio, la tensione o un altro apparecchio sono difettosi (staccare la spina dalla presa elettrica, richiedere l'intervento di un elettricista qualificato o del servizio di assistenza tecnica, vedi il capitolo corrispondente).
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	Non si tratta di un guasto. Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora per un po' affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità. Si disattiva automaticamente.
Il display è oscuro.	L'ora non è visualizzata. <ul style="list-style-type: none">■ Accendere l'apparecchio con il tasto ON/OFF .
Il piatto girevole si muove con particolare difficoltà.	L'area intorno al piatto girevole può essere sporca. <ul style="list-style-type: none">■ Verificare se tra il piatto girevole e il fondo del vano cottura vi è dello sporco.■ Controllare che le superfici di contatto tra piatto girevole e anello di scorrimento siano pulite.■ Pulire l'area intorno al piatto girevole.
Al termine del tempo impostato la pietanza non è scongelata, riscaldata o cotta a sufficienza.	Durata o livello di potenza non sono stati selezionati in modo adeguato. <ul style="list-style-type: none">■ Verificare che per il tempo immesso sia stato selezionato un livello di potenza adeguato. Più basso è il livello di potenza, più lungo sarà il tempo.■ Verificare che il procedimento non sia stato interrotto senza essere riavviato.

Problema	Causa e rimedio
<p>L'apparecchio funziona con le microonde ma l'illuminazione del vano di cottura non si accende.</p>	<p>La lampadina è difettosa. È possibile utilizzare l'apparecchio come sempre ma la lampadina è difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rivolgersi all'assistenza tecnica per sostituire la luce.
<p>Nel corso del funzionamento con le microonde si sentono dei rumori inconsueti.</p>	<p>Controllare se le pietanze sono coperte con fogli di alluminio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminare la pellicola in alluminio. <p>Vengono generate scintille dall'uso di stoviglie in metallo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Attenersi alle indicazioni relative alle stoviglie nel rispettivo capitolo.
<p>L'ora sul display non è corretta.</p>	<p>In seguito all'interruzione della corrente elettrica è necessario reimpostare l'ora.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Correggere l'ora.
<p>L'alimento si raffredda troppo rapidamente.</p>	<p>A causa delle proprietà delle microonde il calore si genera dapprima ai bordi della pietanza per poi passare al centro. Se la pietanza viene riscaldata con una potenza microonde alta, esternamente sarà particolarmente calda mentre l'interno non ancora. Al momento della compensazione della temperatura la pietanza diventa più calda all'interno e più fredda all'esterno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Per cui, soprattutto quando si riscaldano alimenti di composizione differente, si consiglia di impostare una potenza minima e una durata più lunga.
<p>Il microonde si spegne mentre è in corso un procedimento di cottura, riscaldamento e scongelamento.</p>	<p>La circolazione dell'aria può essere insufficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare se le fessure da cui entra ed esce l'aria sono ostruite. Eliminare eventuali oggetti presenti. <p>Se l'apparecchio si surriscalda è possibile che si disinserisca per motivi di sicurezza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dopo una fase di raffreddamento è possibile proseguire il procedimento di cottura. <p>L'apparecchio continua a spegnersi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avvisare il servizio di assistenza tecnica.

Assistenza tecnica

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

Contatti in caso di guasto

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

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

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

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

Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

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

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



Servizio Clienti

0471 670505

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



www.miele.it

contact@miele-support.it

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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

M 7244 TC

it-IT

M.-Nr. 11 195 160 / 08